



Thüringer Festtags Buffet

Thüringer Festtags Buffet im Hotel- Restaurant Burg Edelhof

Ab 15 Personen empfohlen.

22,50 Pro Person. - Gerne beraten wir Sie über kleinere Varianten bei weniger Personen

Hausgemachte Salate:

*Geflügelsalat mit frischer Ananas.
Eiersalat mit Hettstedter Mühlensenf.
Tomatensalat mit Basilikum Pesto.
Rahmgurken mit Dillspitzen.
Bohnen- und Blumenkohlsalat.*

Kalte Spezereien:

*Thüringer Schlachtebrett mit gegrillten Hackbällchen, Essiggemüse,
grobem Mühlensenf und Sahnemerrettich.
Geräucherte Fischauswahl und Herinsdip nach Hausfrauen Art.
Französische Käseauswahl mit Trauben Obst und Salzgebäck.
Gegrillte Hähnchenkeulen mit frischen Früchten und süß scharfen Chili Dip.*

Suppe zur Wahl:

*Kartoffelsüppchen mit Trüffel parfümiert
Tomaten Karotten Süppchen mit Basilikum*

Frisch aus dem Backofen:

*Knusprig gebackene Schweinekeule- oder Schulter am Gast tranchiert
mit sämigen Sauerkraut und kleinen Thüringer Klößen.
Gefüllte Hähnchenballotine mit Marktgemüse und Zwiebelkonfit
dazu frische Tagliarini mit rosa Pfeffer.
Gegrillte Fischfilets und Miesmuscheln mit jungen Blattspinat und gerösteten Knoblauchbaguettes.*

Süße Versuchungen:

*Panna Cotta mit frischer Grütze.
Creme Brûlée mit Obstsalat.
und eine gekühlte Platte mit Fürst Pückler Eis.*