

Saisonales Buffet Frühling

März – Mai 2025

Frische Salate der Saison mit hausgemachtem Dressing

Chicorée – Orangen – Walnuss – Salat

Spitzkohl – Schmand – Salat

Carpaccio mit Oliven - Zitrus - Öl, Meersalzflöcken, Rucola & Grana Padano

frische Brotauswahl & Buttervariation

rosa gegarter Rinderrücken in Karamell – Pfeffer – Sauce

Kabeljau Loins in Frühlingskräuterschaum

Süßkartoffel – Gnocchi mit Karotten und Kidneybohnen in Erdnussauce

Grenaille Kartoffeln

Langkorn – Safran – Reis

Saisonales Gemüsevariation

Holunder - Milchreis mit Himbeer - Coulis

Gelierte Schokoladencreme mit Avocado

Zusatzoption

Blumenkohl - Kokos - Spinat - Suppe

Saisonales Buffet Sommer

Juni – September 2025

Frische Salate der Saison mit hausgemachtem Dressing

Mini Burrata mit Mango, Basilikum und Cherry Tomaten

Gebratene Garnele auf mariniertem Wakame Salat

frische Brotauswahl & Buttervariation

Tranchen vom Schweinefilet in Sherrysauce

Konfierter Lachs mit Safran – Zitronen – Sauce

Gratinierte Polenta Taler mit Tomatensauce

Schupfnudeln mit Nussbutter und Gartenkräuter

Wildreis mit gerösteten Cashewkernen

Saisonale Gemüsevariation

Mascarpone Creme mit Pfirsich Püree und Butter Crumble

Schokoladen - Panna Cotta mit frischen Früchten

Zusatzoption

Klare Tomatensuppe

WALDHAUS-GRILL

Mai bis September

Frische Salate der Saison mit hausgemachtem Dressing

Gurkensalat mit frischen Kräutern

Ceasar Salat, Coleslaw

„Streganzer“ Kartoffelsalat

frisches Brotauswahl & Buttervariation

Rostbratwürste „Thüringer Art“

Marinierte Schweinesteaks

Ribeye Steaks

Marinierte Hähnchensteaks

Lachs mit frischen Kräutern in Folie

Marinierter Grillkäse

Gefüllte Riesenchampignons

rustikales Ofengemüse

Ofenkartoffel mit Sour Cream

BBQ - Sauce, Senf, Knoblauchsauce, Ketchup, Honig-Senf-Sauce,

Sahne - Meerrettich

Obstplatte der Saison

Kaffeecreme mit Erdbeerkompott

Mediterranes Buffet

ganzjährig

Feta – Melonen – Salat

Tapas Auswahl (Pimentos de Patron, Pan con Tomate, Skordalia, Saganaki mit Zitrone, getrocknete Tomaten & Oliven, Caprese, Aioli & Guacamole)

Griechischer Bauernsalat

Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurken, rote Zwiebeln, Oliven & Thunfisch

frische Brotauswahl & Dip

Kalbsrücken nach „Saltimbocca Art“ in mildem Weinschaum

Gebratene Wolfsbarschfilets auf Meeresfrüchtesauce

Kartoffel Gemüse Tortilla

Tomatenreis mit Artischocken

Pasta „Taglierini“ mit Basilikum – Pesto

Tiramisu mit Pistaziensauce

Pastel de Nata (Blätterteig mit Pudding und Zimt)

Zusatzoption

Gazpacho „Andaluz“ oder

Porrusalda (Kartoffeln, Lauch und Kürbis Suppe)