

“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)

62,00 € p.P.

Zusatzoption

Gaspacho „Andaluz“ oder

Porrusalda (Kartoffeln, Lauch und Kürbis Suppe)

7,50 € p.P.

„WALDHAUS-GRILL“

Nur von 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

Entrécôte

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

68,00 € p.P.

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, Meersalzflocken, Rucola & Grana Padano

frische Brotauswahl & Buttervariation

rosa gegarter Rinderrücken in Karamell – Pfeffer – Sauce

Kabeljau Loins in Frühlingskräuterschaum

Süßkartoffel – Gnocchi mit Karotten und Kidneybohnen in Erdnusssauce

Grenaille Kartoffeln

Langkorn – Safran – Reis

Saisonales Gemüsevariation

Holunder - Milchreis mit Himbeer - Coulis

Gelierte Schokoladencreme mit Avocado

55,00 € p.P.

Zusatzoption

Blumenkohl - Kokos - Spinat - Suppe

Preis EUR

7,00 € p.P.

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

Konfiertes 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

52,00 € p.P.

Zusatzoption

Klassische Tomatensuppe

7,00 € p.P.

Saisonales Buffet „Herbst“

Oktober – November 2025

Frische Salate der Saison mit hausgemachtem Dressing

Ziegenkäse – Honig – Mousse mit Thymian und Feigen

Geräucherte Entenbrust auf pikantem „Onion Relish“

frische Brotauswahl & Buttervariation

Brust vom „Prignitzer“ Maishähnchen auf gerahmten Waldpilzen

Wolfsbarschfilet auf Orangen – Walnuss – Sauce

Sautierte vegetarische Maultaschen mit Petersiliensauce, Pinien und
Kräuter

Kartoffel – Kürbis – Gratin

Risotto vom Hokkaido mit Kokosnussmilch

Saisonale Gemüsevariation

Steirische Mousse auf Zwetschgen – Confit

Schaum von Waldfrüchten mit Safran – Riesling – Sauce

50,00 € p.P.

Zusatzoption

Cremesuppe vom Muskat – Kürbis

mit kandierten Nüssen

7,00 € p.P.

Saisonales Buffet „Winter“

Dezember 2025 bis Februar 2026

Frische Salate der Saison mit hausgemachtem Dressing
Turm von Rote Bete und Ziegenkäse mit nussigem Rucola, Honig und
Walnüssen

Sülze von der Land - Ente mit Süßkartoffel und Cranberries
frische Brotauswahl & Buttervariation

Gebratene Hirschkalbskeule in Preiselbeer – Wacholder – Sauce
Konfiertes Filet vom Winterkabeljau auf Kürbis – Ingwer – Sauce
Sautierte Spinat – Gnocchi mit Blauschimmel und Birne
Servietten – Knödel mit nussiger Butter und Kräutern
Fettuccine bianco mit Olivenöl und gerösteten Mandeln
Saisonale Gemüsevariation

Spekulatius – Mousse mit Rosmarin – Kirsch – Kompott
Tiramisu mit Zimt und Apfel

55,00 € p.P.

Zusatzoption

Winterlicher Eintopf
mit Rindfleisch und Gemüse – Julienne

8,50 € p.P.