

# Buffetvorschläge

Pillnitzer Elbblick®  
Söbrigener Str. 2  
01326 Dresden

Telefon: (0351) 42 483 33

Telefax: (0351)

E-Mail: [info@pillnitzer-elbblick.de](mailto:info@pillnitzer-elbblick.de)

Oder [www.pillnitzer-elbblick.de](http://www.pillnitzer-elbblick.de)



BESUCHEN SIE UNS AUF FACEBOOK

Wir haben Ihnen unsere begehrtesten Büffets zusammengestellt.  
Alles ist auch gern individuell und einzeln zusammenstellbar!  
Für mehr Informationen und Individuelle Vorschläge vereinbaren Sie einfach  
einen Termin mit unserem Küchenmeister

Stand:

Januar 2018 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü - du Buffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der Vorherigen. Eigentum von Pillnitzer Elbblick.

# „Klassisches Elbblickbüffet“

Lauchcremesuppe mit gebratenen Schinkenstreifen

Hackfleischbällchen  
Zwiebel - Senfsteaks  
Spanferkelbraten in Rahmsoupe  
Kasseler in Zwiebelsoupe

dazu Sauerkraut, Pariser Karotten,  
Schwenkkartoffeln & Kroketten

Bunte Aufschnitt Auswahl mit Meerrettich  
Auswahl deftigen Hausschlachtenees  
Hackepeter Brett  
Sächsisches Käsebrett

Auswahl verschiedener Landbrote & Bauernbaguette,  
Butterpräparation

Kartoffelsalat  
Geflügelsalat  
Käsesalat  
Frischer Gurken- und Tomatensalat  
Pikanter Rindfleischsalat

Quarkkeulchen mit Apfelmus  
Rote Grütze mit Vanillesoupe  
Jahreszeitliche Obstplatte

Preis pro Person € 25,90

Ab 25 Personen

Stand:

Januar 2018 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü - du Büffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum von Pillnitzer Elbblick.

## „Elbblick Familienbuffet“

Tomatencremesüppchen mit Crème Fraîche  
und Basilikum

Schweinegeschnetztes im grünen Pfefferrahm  
Schnitzel „Wiener Art“

Pikant marinierte Hähnchenschenkel  
Sächsischer Sauerbraten in Rosinensobé

Rahmmischpilze, Buntess Leipziger Allerlei, Rotkohl  
Petersilienkartoffeln, Kroketten, Klöße

Braten-Schinken-Platte mit Meerrettich

Zweierlei Lachsplatte mit Dillcreme

Bunte Käseauswahl

Auswahl verschiedener Brot - & Baguette Spezialitäten

Butterpräparation

Tomaten - Mozzarella Karussell mit Balsamico Reduktion

Mandarinen Geflügelsalat

Berner Käsesalat

Frischer Gurken- und Tomatensalat

Hirtensalat

Matjessalat mit Roter Beete

Apfelstrudel auf Kirschräut

Rote Grütze mit Vanillesobé

Himbeermousse mit weißer belgischer Kuvertüre

Preis pro Person € 27,50

Ab 25 Personen

Stand:

Januar 2018 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü - du Buffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum von Pillnitzer Elbblick.

# „Pillnitzer Sachsenbuffet“

Sächsische Kartoffelsuppe mit gebratenem Bauchspeck

Sächsischer Sauerbraten in samtiger Rosinensauce

Sächsisches Zwiebel - Senf Fleisch

Minihaxen in Dampferbiersauce

Kasseler in Zwiebelsauce

Sächsische Wickelklöße, Kräuterspätzle, Rotkraut & Specksauerkraut

Bratkartoffeln mit Majoran, buntes Kaisergemüse

Auswahl von Schinken und Braten mit Sahnemeerrettich

Feine Sächsische Käseauswahl

Erlesene Räucherfischauswahl

Auswahl verschiedener Brot & Baguettespezialitäten

Butterpräparation

Matjessalat „Hausfrauenart“

Sächsischer Rindfleischsalat

Klassisch mariniertes Tomaten & Gurkensalat

Sächsischer Kartoffelsalat

Sächsischer Geflügelsalat

Herzhafter Süßsalat mit frischen Gartenkräutern

Frischer Obstkorb der Saison

Hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelmus

Buttermilchplinsen mit Vanillesauce

Preis pro Person € 26,90

Ab 25 Personen

Stand:

Januar 2018 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü - du Buffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum von Pillnitzer Elbblick.

# „Dampfergarten Büffet“

Klassische Minestrone

Involtini vom Schweinefilet im Sherry Pfefferrahm  
Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella gratiniert und Tomaten - Olivensugo  
Zackenbarsch „Ligurische Art“ in Estragonsoße  
Saltimbocca Romana

Rosmarin Kartoffeln  
Basilikum Pesto Gnocchi  
Cremiges Steinchampignon Carnarolirisotto

Geschmolzenem Zucchini - Portwein Schalotten Gemüse  
Junger Pinien Blattspinat  
Prinzessbohnen im Lardomantel

Große Antipasti Auswahl  
Vitello tonnato mit Tomatenmarmelade und Frischkäsepraline  
Parma Schinken mit Melonentriolog  
Erlasene Italienische Käseauswahl mit Crisinis  
Tomate - Mozzarella mit Reduktion von altem Balsamico und  
Basilikumpesto  
Getrüffeltem Spaghettisalat mit mediterranem Gemüse und  
Parmigiano Reggiano  
Selektion aus dem Buchenrauch

Panna Cotta mit Himbeermark und Limoncello Zabaione  
Tiramisu mit Zwergorangenkonfit

Preis pro Person € 30,90

Ab 25 Personen

Stand:

Januar 2018 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü - du Büffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum von Pillnitzer Elbblöck.

# „Schlemmer Hochzeitsbuffet“

„Hochzeitssuppe“

mit frischen Gartenkräutern, Fadennudeln Gemüsestreifen und einem Schuss Sherry

Saltimbocca vom Arktischen Saibling in Hummer - Akazienhonigsobe & frischem Dill

Crepinette vom Kalbsrücken in Spitzmorchel Madeirasobe

Perlhuhnbrust im Pancettamantel und Limoncellosobe

Filet vom Sächsischen Landschwein gefüllt mit Kräutern in Portwein - Trüffelsobe

Kartoffeln mit Pesto vom San Marzano Tomaten und Grand Padano

Zitronen Spaghettinis mit Rucola und Pinienkernen

Cremiges Parmesan Carnarollirisotto mit feiner Macadamianuss

Holunderblüten - Karotten, Balsamico-Champignons mit glasierten Schalotten,

Sautierter Mandelbrokkoli

Buntes Ratatouille mit schwarzen Oliven und Tomaten - Petersilienbutter

Variation von Parma,- Serrano & Schwarzwälder Schinken

mit feinem Melonentriolog und Sahnemeerrettich

Zart rosa gebraten Black Angusrind mit feiner Cocktailcreme

Lasagne vom keltischen Lachs und Indianer Lachs mit Frischkäse - Dillgremolata

und Rosen vom Schwarzen Heilbutt

Feine Käseauswahl aus Frankreich, Schweiz und Österreich

Mille feuille von Tomate und Mozzarella mit Aceto Balsamico di Modena

Butterpräparation, Erlesene Brot und Baguette Auswahl

Garnelen Pesto Salat mit Wildkräutern vom Keltenhof

Hirtensalat mit Chianti - Holundervinaigrette

Salat vom rosa gebratenem Landschwein, Rucola, Kirschtomaten & Lauch

mariniert mit Kartoffel - Trüffel - Speckvinaigrette

Zuckerschoten - Papaya - Salat mit gebratenen Austernsaitlingen

Perlzwiebeln und Kürbis - Himbeerdressing

Dreierlei Mousse von Belgischer Kuvertüre mit Ragout von der

Azerola - Kirsche und Portwein

Creme von gebratenen Nüssen und Karamell auf Kumquatkonfit im Schokokleid

Exotische Obstvariation, fein arrangiert

Preis pro Person € 34,90

Ab 30 Personen

Stand:

Januar 2018 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü - du Buffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum von Pillnitzer Elblick.

## „Herbst Büffet“

Rahmpotpourri vom Hokaido, Butternut und Pattisonkürbis  
mit einem Hauch Ingwer & Zitronengras

Braten vom Hirschkalb mit Preiselbeer - Ginsobe  
Gulasch vom Sächsischen Wildschwein in Spitzmorchel - Madairasobe  
Perlhuhnbrust in weißer Portwein - Safransobe  
Kabeljau in Limonensobe

Maronen - Apfelrotkohl  
Sautiertes Kürbisgemüse  
Waldpilze  
Hollunderblüten Karotten

Rosmarin Kartoffeln, Parmesan Risotto  
Cremiger Wildkräuter Polenta, Pesto Gnocchi

Hausgebeizter Cappuccino - Zitrus Lachs  
Hausgeräucherte Wacholder Entenbrust und Lende auf glasierten Feigen  
Erlesene Brot und Baguette Auswahl,  
Butterpräparation  
Sächsische Käsevariation mit dreierlei Chutneys

Salat von Argentinischen Rotgarnelen mit Wiesenkräutern vom Keltenhof  
& Kirschtomaten  
Endiviensalat mit Sesamkürbis und karamellisierten Walnusstrauben und  
Blauschimmelkäseflocken  
Senfrauke - Kräutersaitlingsalat mit Perlzwiebeln, Mozzarella Perlen  
und Passionsfrucht - Erdnussvinaigrette

„Hausgemachte Eisvariation“

**35,90 € pro Person**

**Ab 25 Personen**

Stand: Januar 2018 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.  
Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü - du Büffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum von Pillnitzer Elbblöck.

## Saisonale Büffets und Menüs

Selbstverständlich sind wir auch Ihr Ansprechpartner  
bei Saisonalen Besonderheiten u.a.

Alles rund um

- Spargel
- Erdbeeren
- Bärlauch
- Wild
- Ostern
- Weihnachten
- Und vieles mehr...

Sie Feiern und wir kümmern  
uns um den Rest!

-versprochen-

Stand:

Januar 2018 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü - du Büffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der Vorherigen. Eigentum von Pillnitzer Elbblick.



# „Hochzeit 's Menü – Büffetkombination“

---

**W**ild & Wiesenkräuter vom Keltenhof  
über Kirsch & Wacholder geräucherte Tranchen von der Entenbrust  
Cumberlandsoße



**R**ahmsüppchen von der San Marzano Tomate  
Basilikumsorbet  
Crostini



**A**dlerfisch unter Pinien – Kräuterkruste

**R**osa gebratenes Entrecôte

**C**repinette vom Schwarzfederhuhn

**K**aiserschotten, **P**rinzessbohnen im Lardomantel, **H**ollunderblüten Karotten

**R**osmarin Kartoffeln, **P**apardelle

**S**afran – Limonensoße, **S**pitzmorchel – Madeirasoße, **P**ortweinreduktion

**P**assionsfrucht – Orangensoße, **S**oße vom Grünem Amazonas Pfeffer



„**H**ochzeitseisvariation“

Funkelnde Eistorte

**Preis pro Person 39,90 €**

Stand:

Januar 2018 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü – du Büffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum von Pillnitzer Elbblöck.

## Kuchen - & Tortenauswahl

Gerne Beraten wir Sie persönlich und individuell.  
Ganz nach Ihren Wünschen.



## Eiszeit im Pillnitzer Elbblick

Sie suchen nach einer außergewöhnlichen Leckerei  
für Ihre Veranstaltung?  
Dann haben wir genau das richtige für Sie!

### Eisvariation

- bis 15 Personen ab 90 €
- bis 25 Personen ab 110 €
- ab 25 Personen ab 150 €

### Eistorten

- bis 15 Personen ab 110 €
- bis 25 Personen ab 150 €
- ab 25 Personen ab 180 €



Wir erstellen Ihnen gern  
ein individuelles Angebot!

Stand:

Januar 2018 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü - du Buffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum von Pillnitzer Elbblick.

## Zusatzbausteine Menü - Büffetvorschläge und Hochzeitsmappe

### Fingerfood & Canapés fein arrangiert

1/2 Bäckerbrötchen belegt und garniert	Stück € 1,90
Canapés fein belegt und garniert	Stück € 2,20
Pumpenröckelscheiben bunt belegt und garniert	Stück € 1,80
„Fettbemme“ mit Gurkchen	Stück € 1,50
Sächsischer Käseteller mit Trauben, Brot und Butter	€ 5,50 pro Person
Internationale Käsevariation, Trauben, verschiedenen Chutneys	€ 8,50 pro Person
Obstspieße	€ 2,00 pro Person
Obstspieße mit Schokolade	€ 2,30 pro Person
Käse - Obstspieße	€ 2,20 pro Person
Tomaten - Mozzarella Spieße	€ 1,50 pro Person
Hähnchen Teriyaki Saté mit gegrilltem Gemüse	€ 1,90 pro Person
Verschiedene herzhaft gefüllt Blätterteigtaschen	€ 2,50 pro Person

### Besondere Extras & Highlights für Ihre Feier

Spanferkel im ganzen	Preis auf Anfrage
Ganze Fische geräuchert / ungeräuchert	Preis auf Anfrage
Roastbeef / Rinderfilet im Ganzen am Büffet tranchiert	Preis auf Anfrage
Butterschwan	Preis auf Anfrage
Hausgeräucherte Spezialitäten frisch aus dem Rauch	Preis auf Anfrage
Kasseler im Brotteigmantel	Preis auf Anfrage

Unsere Menü und Büffet Vorschläge können Sie gerne individuell ergänzen oder einzelne Komponenten austauschen. Sollten Sie sich etwas wünschen was nicht in unseren Vorschlägen enthalten ist, so zögern Sie nicht und sprechen Sie uns an. Dies ist lediglich eine kleine Auswahl unserer Möglichkeiten und soll Ihnen als Entscheidungshilfe dienen.

Gerne sind wir auch Ihr kompetenter Ansprechpartner für Unverträglichkeiten oder Allergien.

Für eventuelle Fragen oder weitere Extras und Sonderwünsche steht Ihnen sehr gerne unser Küchenmeister Robert Gersonde persönlich zur Verfügung.