

Buffetvorschläge

Pillnitzer Elbblick^o
Söbrigener Str. 2
01326 Dresden

Telefon: (0351) 42 483 33

Telefax: (0351)

E-Mail: info@pillnitzer-elbblick.de

Oder 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 2019 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

Zwiebel - Senfsteaks
Spanferkelbraten in Rahmsauce
Kasseler in Zwiebelsauce

dazu Sauerkraut, Pariser Karotten, Marktgemüse
Schwenkkartoffeln & Kroketten

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

Auswahl verschiedener Landbrote & Bauernbaguette,
Butterpräparation

Kartoffelsalat
Geflügelsalat
Käsesalat
Frischer Gurken- und Tomatensalat
Pikanter Rindfleischsalat

Quarkkeulchen mit Apfelmus
Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person € 25,90

Ab 25 Personen

Stand:

Januar 2019 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

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

„Elblick Familienbuffet“

Tomatencremesüppchen mit Crème Fraîche
und Basilikum

(Schweinegeschmetzeltes im grünen Amazonas Pfefferrahm)

-Optional zu buchbar-

Schnitzel „Wiener Art“

Pikant marinierte Hähnchenschenkel

Sächsischer Sauerbraten in Rosinensose

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

Braten-Schinken-Platte mit Meerrettich

Zweierteil 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

Rote Grütze mit Vanillesoße

Himbeermouse mit weißer belgischer Kuvertüre

Preis pro Person € 27,50

Ab 25 Personen

Stand:

Januar 2019 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

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

„Pillnitzer Sachsenbuffet“

Sächsische Kartoffelsuppe mit gebratenem Bauchspeck

Sächsischer Sauerbraten in samtiger Rosinensobbe

Sächsisches Zwiebel - Senfleich

Kasseler in Zwiebelsobbe

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 Sülzsalat mit frischen Gartenkräutern

Frischer Obstkorb der Saison

Buttermilchplinsen mit vanillesobbe

Preis pro Person € 26,90

Ab 25 Personen

Stand:

Januar 2019 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“

Minestrone alla Milanese – Mailänder Gemüsesuppe
Parmesan

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 Melonentriolet
Erlesene Italienische Käseauswahl mit Crisinis
Getrüffeltem Spaghettisalat mit mediterranem Gemüse und
Parmigiano Reggiano
5 Pfefferlach vom geräucherten Yslint Lachs

Panna Cotta mit Himbeermark und Limoncello Zabaione
Tiramisu mit Zwergorangenkonfit

Preis pro Person € 32,90

Ab 25 Personen

„Schlemmer Hochzeitsbuffet“

Potage queue de boeuf – Gebundene Ochsenchwanzsuppe
Ochsenchwanz | Feldgemüse

Saltimbocca vom Arktischen Saibling in Hummer – Akazienhonigsobe & frischem Dill
Crepinette vom Kalbsrücken in Spitzmorchel Madeirasobe
Perlhuhnbrust und Limoncellosobe
Filet vom Sächsischen Landschwein & Pancetta
Kräuter und Portwein - Trüffelsobe

Kartoffeln mit Pesto vom San Marzano Tomaten und Grand Padano
Zitronen Spaghettinis mit Rucola und Pinienkernen
Cremiges Parmesan Carnarollirisotto | Wiesenkräutern

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 Melonentrilog 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

Grönland Garnelen Pesto Salat mit Wildkräutern vom Keltenhof

Hirtensalat mit Chianti – Holundervinaigrette

Salat vom rosa gebratenem Landschwein, Rucola, Kirschtomaten & Lauch
mariniert mit Kartoffel - Trüffel - Speckvinaigrette

Weißes Mouse vom Montelimar Nougat & Belgischer Schokolade

Liquor 43 Cremé Brûlée mit kanadischem Ahornzucker

Creme von gebratenen Nüssen und Karamell auf Kumquatkonfit im Schokokleid

Exotische Obstvariation, fein arrangiert

Preis pro Person € 38,90

Ab 35 Personen

„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

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 2019 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“

Wild & Wiesenkräuter vom Keltenhof
über Kirsch & Wacholder geräucherte Tranchen von der Entenbrust
Cumberlandsoße



Rahmsüppchen von der San Marzano Tomate
Basilikumsorbet
Crostini



Adlerfisch unter Pinien – Kräuterkruste

Rosa gebratenes Entrecôte

Crepinette vom Schwarzfederhuhn

Kaiserschotten, **P**rinzessbohnen im Lardomantel, **H**ollunderblüten
Karotten

Rosmarin Kartoffeln, **P**apardelle

Safran – Limonensoße, **S**pitzmorchel – Madeirasoße ,

Portweinreduktion

Passionsfrucht – Orangensoße, **S**oße vom Grünem Amazonas Pfeffer



„**H**ochzeitseisvariation“
Funkelnde Eistorte

Preis pro Person 39,90 €

Stand:

Januar 2019 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

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

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 100 €
- bis 25 Personen ab 130 €
- ab 25 Personen ab 180 €

Eistorten

- bis 15 Personen ab 120 €
- bis 25 Personen ab 160 €
- ab 25 Personen ab 200 €



Wir erstellen Ihnen gern
ein individuelles Angebot!

Zusatzbausteine Menü - Büfettvorschläge und Hochzeitsmappe

Fingerfood & Canapés fein arrangiert

½ Bäckerbrötchen belegt und garniert	Stück € 1,90
Canapés fein belegt und garniert	Stück € 2,20
Pumpernickelscheiben bunt belegt und garniert	Stück € 1,80
„Fettbemme“ mit Gürkchen	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 Tarteletts	€ 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.