

# Buffetvorschläge

Pillnitzer Elbblick<sup>o</sup>  
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 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 Rosinensosse

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“

**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 – Madeirassoße ,

**P**ortweinreduktion

**P**assionsfrucht – 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
Pumpnickelscheiben 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.