



Buffetvorschläge

Pillnitzer Elbblick®
Söbrigener Str. 2
01326 Dresden

Telefon: (0351) 42 483 33
Telefax: (0351)
E-Mail: info@pillnitzer-elbblick.de
Oder www.pillnitzer-elbblick.de

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:



März 2014 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menüvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. *Landhotel Dresden

Klassisches Elbblickbuffet

Lauchcremesuppe mit gebratenen Schinkenstreifen

Hackfleischbällchen
Zwiebel - Senfsteaks
Spanferkelbraten in Rahmsode
Kasseler in Zwiebelsode

dazu Sauerkraut, Pariser Karotten,
Schwenkkartoffeln & Kroketten

Schinken & Salamiplatte mit Sahnemeerrettich
Auswahl Hausschlachtene
Hackepeterpyramide
Sächsisches Käsebrett

Auswahl verschiedener Landbrote & Bauernbaguette,
Butterpräparation

Kartoffelsalat
Geflügelsalat
Käsesalat
Frischer Gurken- und Tomatensalat
Pikanter Rindfleischsalat

Quarkkeulchen mit Apfelmus
Rote Grütze mit Vanillesode
Jahreszeitliche Obstplatte

Preis pro Person € 24,90

Ab 20 Personen

Elblick Familienbuffet

Tomatencremesüppchen mit Crème Fraîche
und Basilikum

Schweinegeschneitzertes im grünen Pfefferrahm
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
Deutsche Käsevariation

Auswahl verschiedener Brot - & Baguette Spezialitäten
Butterpräparation

Tomaten - Mozzarellakarussell mit Balsamicoreduktion

Mandarinen Geflügelsalat

Berner Käsesalat

Frischer Gurken- und Tomatensalat

Hirtensalat

Matjessalat mit Roter Beete

Apfelstrudel auf Kirschragout

Rote Grütze mit Vanillesoße

Himbeermousse mit weißer belgischer Kuvertüre

Preis pro Person € 26,90

Ab 20 Personen

Stand:



März 2014 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menüvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. *Landhotel Dresden

Pillnitzer Sachsenbuffet

Sächsische Kartoffelsuppe mit gebratenem Bauchspeck

Sächsischer Sauerbraten in samtiger Rosinensobbe

Sächsisches Senfleich

Minihaxen in Biersobbe

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

Herzhaften Sülzsalate mit frischen Gartenkräutern

Frischer Obstkorb der Saison

Hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelmus

Buttermilchplinsen mit Vanillesobbe

Preis pro Person € 25,90

Ab 20 Personen

Dampfergarten Büffet

Klassische Minestrone

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

Rosmarin Kartoffeln
Basilikum Pesto Gnocchi
Cremiges Steinchampignon Carnarolirisotto

Geschmolzenem Zucchini - Auberginengemüse
Junger Pinien Blattspinat
Prinzessbohnen im Lardomantel

Große Antipasti Auswahl
Vitello tonnato mit Tomatenmarmelade und Frischkäsepraline
Parma Schinken mit Melonentriolog
Erlesene Italienische Käseauswahl mit Crisinis
Tomate - Mozzarella mit Reduktion von altem Balsamico und
Basilikumpesto
Getrüffelten Spaghettisalat mit mediterranem Gemüse und
Parmigiano Reggiano

Panna Cotta mit Himbeermark und Limoncello Zabaione
Tiramisu mit Zwergorangenkonfit

Preis pro Person € 29,90

Ab 20 Personen

Schlemmer Hochzeitsbuffet

Tomaten – Rinderessenz

mit frischen Gartenkräutern, Fadennudeln Gemüsestreifen und einem Schuss Sherry

Saltimbocca vom Zander in Hummer – Akazienhonigsoße & frischem Dill

Crepinette vom Kalbsrücken in Spitzmorchel Madeirasoße

Französische Maispoullardenbrust im Pancettamantel und Limettensoße

Medaillons vom Schweinefilet unter der Kräuterhaube mit Soße vom

Tasmanischen Bergpfeffer

Kartoffeln mit Pesto vom San Marzano Tomaten und Grand Padano

Zitronen Spaghettinis mit Rucola und Pinienkernen

Gartenkräuterrisotto 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

Wildkräutersalat mit Kirschtomaten und gebratenen Black Tiger Garnelen

Hirtensalat mit Chianti – Holundervinaigrette

Orangen Walnussalat mit Sellerie und Passionsfruchtmarinade

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 20 Personen

Stand:

März 2014 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.



Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menüvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. © Landhotel Dresden



Kuchenauswahl

Unsere Hauskonditorei ist das Tortenstudio
Gaumenschmaus in Pirna-Liebenthal.

Unsere Hausmannskuchen sind selbst gebacken, bei besonderen
Wünschen beziehen wir diesen von der Bäckerei Gehre.

Torten

Schwarzwälder Kirschtorte
Quark-Sahnetorte
Joghurtfruchttorte
Pfirsichsahne
Cassis-vanille
Fürst-Pückler-Sahne
Cappuccinosahne
Limette-Joghurtsahne
Pina Coladatorte
Bratapfelsahnetorte
Ananassahne
Himbeer-vanillesahne
Marzipansahne
Passionsfruchtsahne
Nougat
Frankfurter Kranz
Erdbeersahnetorte
Kuppeltorte (versch. Füllungen)
Waldbeertorte
Zitronencremetorte
Erdbeertorte Gelee oder Sahne

Hausmannskuchen

Eierschecke
Pflaumenkuchen
Apfelkuchen mit Decke
Kleckselkuchen
Kirschkuchen
Mohnstreusel
Butterstreusel
Aprikose
gefüllter Streusel
gefüllte Nuss
Rhabarber (Saison)
Stachelbeere (Saison)



Dazu reichen wir frische Schlagsahne
sowie verschiedene Kaffeespezialitäten aus dem Hause Darboven und ein
ausgewähltes Teesortiment der Traditionsfirma Eilles.
Selbstverständlich berücksichtigen wir Ihre individuellen Vorstellungen
und besprechen Ihre Wünsche
bei einer persönlichen Absprache.