

## Buffet Elbwiesen

Kürbis – Ingwersüppchen mit Minzpesto

&

Tatar vom hausgebeizten Lachs auf Vollkorntalern

&

Winterliche Salatvariation mit Birne, Feige & Walnussdressing  
dazu hausgebackenes Focaccia \*

\*\*\*

Zartes Hähnchen mit Champions & frischen Kräutern im Aroma Pergament gegart  
dazu servieren wir einen Wirsing- Kartoffelstrudel,  
verfeinert mit „Bennewitzer Berchgäse“

&

Langsam geschmorte Lammkeule mit gebackenen bunten Rüben,  
dazu hausgemachte Thymian - Gnocchi

&

Taubenheimer Ziegenkäse mit allerlei duftenden Kräutern im Aromapack serviert,  
dazu kleinen Runzelkartoffeln & Tomaten – Koriander Dip

&

Leichte mediterrane Pasta mit getrockneten Tomaten, Lauch und bunten  
Gemüwestreifen

\*\*\*

Orangen - Crème - brûlée

&

Dunkle Schokoladen-Espresso-Mousse mit Tonkabohnen-Sahnehaube