



*S*chlosshotel Eyba

Buffetvorschläge

Buffet „Schlosszauber“

Vorspeisen

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Soße

Räucherfischvariation mit Apfel-Meerrettich-Sahne

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Variation von Anti Pasti

Serranoschinken mit Melone

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Salate

Feldsalat mit Speckkrusteln

Tomaten- und Gurkensalat

Gemischter Salat mit Fetakäse

Krautsalat

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Hauptgänge

Pikanter Wildgulasch mit Pilzen, Portweinjus, Preiselbeerrotkohl und Thüringer Klößen

Gebratenes Welsfilet mit einer Kräuterkruste dazu buntes Gemüse, sautierte Kirschtomaten
und Kräuterschaumsoße

Reis Pilaw mit gerösteten Gemüse und Tomatensalsa

Dessert

Panna Cotta mit Erdbeermus

Tiramisu

Mousse au Chocolate mit Vanillesoße

Fruchtarrangement

(optional mit Schokobrunnen)

29,90 € p.P.

Buffet „Thüringen“

Vorspeisen

Gefüllte Eier

Gemüsesticks mit Kräuterschmand

Thüringer Brotzeitplatte mit frischem Gehacktem und saurem Gemüse

Käseauswahl

Brot- und Brötchenauswahl

Salate

Wurstsalat

Gurkensalat

Krautsalat

Karottensalat

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Hauptgänge

Rinderrouladen mit Thüringer Klößen, Apfelrotkohl und Rotweinsauce

Szegediner Gulasch mit Serviettenknödeln

Gebackenes Rotbarschfilet mit Mandeln in Butter geröstet dazu Kräuterkartoffeln

Dessert

Schokoladenpudding mit Vanillesauce

Kirschragout

Obstvariation

Beerengrütze

25,90 € p.P.

Thüringer Grillbuffet

Thüringer Wurstspezialitätenplatte mit saurem Gemüse und frischem Hackfleisch

Wurstsalat, Kartoffelsalat, Gurkensalat, Karottensalat, Krautsalat

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Käsebrett

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

Vom Grill

Thüringer Rostbrätl mit Zwiebeln

Bratwürste

Klöße, Fleischspieße

Optional (gegen Aufpreis) Spanferkel und Sauerkraut

Dessert

Obstauswahl

Panna Cotta mit Himbeeren

Für 19,90 € p.P.

Buffet „Hofgarten“

Vorspeisen

Parmaschinken mit Melonenschiffchen

Crostinis mit Aprikosenchutney und Serranoschinken

Kräuter- Panna Cotta mit Garnelenspieß

Wraps gefüllt mit Shrimpscocktail

Brot- und Brötchenauswahl und Butter

Salate

Rucolasalat mit Mangodressing im Glas

Rindfleischsalat

Gemischter Salat mit Oliven und Fetakäse

Gurkensalat

Blattsalatvariation mit verschiedenen Dressings

Hauptgänge

Provenzalisches Gulasch mit Rosmarinkartoffeln

Putenrollbraten mit scharfer Curryfüllung auf Kokospinac und Reis

Gebrautes Lachssteak mit Mandelbroccoli und Bandnudeln

Dessert

Pinienkern-Tiramisu

weißes Mousse au Chocolate

Joghurtcreme mit Mango-Granatapfel-Salsa

Fruchtarrangement

(optional mit Schokoladenbrunnen)

35,90 € p.P.

Buffet „Schlossromantik“

Vorspeisen

Wasabi-Mousse mit Lachsrose

Vitello Tonnato mit Thunfischcreme

Roastbeef mit Granatapfelschmand

Schinkenauswahl mit Melonenschiffchen

Brot- und Brötchenauswahl

Salate

Glasnudel-Krautsalat

Sommersalat mit Himbeervinaigrette

Leichter Nudelsalat

Champignonsalat

Blattsalatvariation mit verschiedenen Dressings

Hauptgänge

Zarte Kalbssteaks unter der Walnusskruste an Steinpilz-Champignonragout

Pestonudeln

Hirschkalbsmedaillons in Burgundersoße mit Preiselbeer-Rotkohl und Thüringer Klößen

Garnelen und Lachssteaks mit Gemüse vom Grill und Hummerbutter

Dessert

Käseauswahl mit Feigensenf

Frischkäse-Charlotte mit Kirschen

Walnuss-Tiramisu

Feigen-Panna Cotta mit Portweintopping

45,90 € p.P.