



Werte Gäste,

unser Küchenchef hat für Sie leckere Buffet/Menüvorschläge erarbeitet, damit Sie sich Ihr individuelles Buffet/Menü selbst kreieren können. Versehen Sie Ihre Wünsche bitte mit einem Kreuz, diese mailen Sie uns zu und wir erstellen Ihnen gerne den Preis pro Person.

Suppen

- Cremesuppen
- Klare Suppen
- Cremesuppe von Wildkräutern
- Sorbische Hochzeitssuppe
- Cremesuppe vom Marktgemüse
- Weiße Tomatensuppe mit Pesto
- Lauchcremesüppchen mit Rauchschinken

Kalte Speisen

- Brotvariation mit Butter und Frischkäse
- Jahreszeitliche Salate mit 2erlei Dressings
- Croutons und Sprossen
- Schinkenröllchen mit Meerrettich
- Nudelsalat
- Gurkensalat mit Dill
- Tomaten- und Maissalat
- Schinken- und Salamivariation, bestehend aus französischer Ring- und Edelsalami, Schwarzwälder- und Hinterschinken
- Käsevariation aus Schnitt- und Weichkäse
- Räucherfischvariation aus garniert mit Matjestatar
- Fenchel-, Gurkensalat
- Paprikasalat mit Balsamico



weitere kalte Speisen:

- Joghurt-, Balsamico- & Cocktaildressings
- Platte mit mild geräuchertem Bauernschinken und Spreewaldgemüse
- Scheiben vom Tafelspitz und Kräutervinaigrette
- Aufschnittplatte vom Braten an saurem Spreewaldgemüse
- Kräuter Crêpe Roulade von Räucherlachs und Schmand Dressing
- Shrimps- und Geflügelcocktail im Pfirsich
- Eiersalat
- Champignon Lauchsalat
- Avocado Mango Salat mit Sesam
- Kartoffelsalat mit Basilikum und Tomaten
- Zucchini-, Tomatenbrotsalat
- Garnele auf Gurkenscheibe mit Knoblauchcreme
- Tomate Mozzarella mit Ruccola Pesto

Warmanteil

- Hähnchenbrust im Kräuterspeckmantel und Balsamico Rahm
- Schweinelende auf buntem Tomatenragout
- Prager Schinken im Brotteig
- Kalbsbraten
- in Rotwein geschmorte Hähnchenkeulen
- Roastbeef rosa gebraten
- Scheiben von der Hähnchenbrust
- Scheiben vom Jungschweinerücken mit Burgunderjus
- Gefüllte Maispoularde
- Hähnchenbrust im Kräuterspeckmantel und Balsamico Rahm
- Schweinelende auf buntem Tomatenragout



Weitere Warmanteile:

- Prager Schinken im Brotteig
- Kalbsbraten
- in Rotwein geschmorte Hähnchenkeulen
- Roastbeef rosa gebraten
- Scheiben von der Hähnchenbrust
- Scheiben vom Jungschweinerücken mit Burgunderjus
- Gefüllte Maispoularde

Fisch

- Lachs im Blätterteig mit Spinat und Zitronensauce
- gebratenes Zanderfilet unter Bärlauch Kruste
- Forellen- und Lachsfilet aus dem Rauch an Sahnemeerrettich
- Rotbarschfilet unter einer Kräuterkruste auf Vermoutveloute
- Pangasius Filet
- Zanderfilet

Gemüse

- | | | |
|---------------------------|---------------------|---------------------|
| - Sommergemüse | - Fenchel | - Marktgemüse |
| - Sauerkraut | - Rahmchampignons | - Rahmspinat |
| - Zuckerschoten | - Schalotten | - Paprika & Gnocchi |
| - Gemüse- & Tomatenragout | - Romanesco Röschen | |

Beilagen

- | | | |
|----------------------|-------------------------|--------------------|
| - Kräuterreis | - Petersilienkartoffeln | - Spätzle |
| - Nudeln | - Bandnudeln | - Risleekartoffeln |
| - Rosmarinkartoffeln | - Reis | - roter Reis |
| - Kartoffelgratin | - Grünkernrisotto | - Basmatireis |



Süßspeisen

- Platte mit geschnittenem Obst
- Crème Brûlée
- Waldfruchtgrütze mit Vanillesauce
- Heidelbeer Joghurtcreme
- Apfelküchlein mit Vanillesauce
- Lasagne von Nougat, Orange und Pfannkuchen
- Joghurt Parfait
- Mango Mousse mit Kiwi Mark
- Käsebrett mit internationalem Käse
- Apfeltarte mit Vanillecreme
- Rote Grütze mit geschlagener Sahne
- Schokoladencreme mit Mandelsoße
- Stracciatella Creme
- Kirschtiramisu
- Nougat Parfait mit Butter Scotch Soße
- Heidelbeer Creme mit weißer Schokolade

Waldhotel Roggosen, Heike Ehlenberger GmbH Roggosener Hauptstraße 1
03058 Neuhausen / Spree OT Roggosen

Telefonnummer: 035605-4260 Fax: 035605-40502

info@waldhotel-roggosen.de