



Hotel · Restaurant
ZUM WEISSEN ROSS

Buffet „Frisch in den Frühling“ (März bis Juni)

Kirschtomaten auf Ruccolasalat mit Parmesanflocken

Bunter Salat mit Kräutervinaigrette

und Sonnenblumenkernen

Verschiedene Sprossen mit Wachteleiern

Krabbensülzchen mit Dillmayonnaise

Lachsroschen auf gerösteten Baguettetalern

mit Schnittlauchcreme

Marinierte Hähnchenbrüste auf zarten Salatspitzen

Käse und Frischkäse an Obst

Kraftbrühe mit Grießklößchen

Putenröllchen mit Champignons gefüllt

auf Kräutersoße und Tomatenreis

Schweinemedallions mit Senf- Käsekruste,

dazu Kartoffelecken

Rotbarschfilet auf Gemüsestroh und Kräuterkartoffeln

Fruchtkaltschale mit Joghurtmousse

Pfirsichterrine mit Mohnschaum

Obstplatte

€ 23,30 pro Person





Hotel · Restaurant
ZUM WEISSEN ROSS

Buffet „Winterlich kalt“ (Oktober bis März)

Feldsalat mit Buttercroutons und Himbeerdressing

Knackige Blattsalate

mit Schinkenstreifen und Kräuterdressing

Apfel-Porreesalat

Käse-Salamisalat

Geräucherte Barbarieentenbrust an Preiselbeersahne

Medaillons vom Wild mit Früchten

Schaustück vom Rehrücken

Lachsröschen auf Baguettetalern, mit Meerrettichcreme

Spezialitäten vom Camembert und Edelschimmelkäse

Schwarzwälderschinken an Melonenspalten

Wildkraftbrühe mit geschwenkten Waldpilzen und Kräutern

Gänsebrust und Keule in eigener Soße,

dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße

Zarter Rehbraten in Rotweinsauce, mit gebutterten Schwarzwurzeln,

dazu Mandelbällchen

Gedünstetes Forellenfilet auf Walnussspinat,

mit Dillrahm und Kurkumareis

Lebkuchenmousse mit Eierlikörsoße

Amarettobirnen mit Creme gefüllt

Bratapfel mit Vanillesoße

€ 27,20 pro Person





Hotel · Restaurant
ZUM WEISSEN ROSS

Hochzeitsbuffet (ganzjährig)

Sächsische Hochzeitssuppe

Knackiger Eissalat mit fruchtigem Joghurtdressing
und Rosenwasser parfümiert

Krabbensalat mit Melonenbällchen und Dill

Radieschensalat mit Schnittlauchröllchen

Roastbeefröllchen mit Sahnemeerrettich

Fische aus der Räucherammer an Dill und Zitrone

Schaustück vom Schweinerücken

Käsespezialitäten vom Brett

Wurstspezialitäten an sauren Gürkchen

Brot, Brötchen, Butter, Schmalz

Gefüllte Hähnchenbrust auf Kräuterrahm an Romanescoröschen

Braten aus der Schweinekeule in Cognacrahmsoße
an glasierten Möhrchen

Seelachsfilet unter der Kräuterkruste auf Dillrahm

Dazu reichen wir italienische Bandnudeln,
Butterspätzle und Petersilienkartoffeln

Mousse von der Schokolade mit Sahne

Beerencocktail mit Vanillesoße

exotisches Obst von der Platte

€ 28,10 pro Person*

*Zur späteren Stunde reichen wir auf Wunsch
ein Eisschaustück (zzgl. € 25,00 pro Eisschaustück)

Hotel „Zum Weissen Ross“ • Rossplatz 2-3 • D-04509 Delitzsch
Telefon: +49 (34202) 799-0 • Fax: +49 (34202) 799-444

E-Mail: info@hotel-zumweissenross.de • Web: www.hotel-zumweissenross.de





Hotel · Restaurant
ZUM WEISSEN ROSS

Unser Hausbuffet (ganzjährig)

Spezialitäten vom Aufschnitt
Käse und Camembert vom Brett mit Früchten
Fische aus der Räucherammer an Dill und Zitrone

Tomatensalat
Apfel- Lauchsalat
Blattsalat mit Kräutervinaigrette

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Kräutern
Schweinebraten in deftiger Soße,
buntes Gemüse und Kartoffeln
Putengeschnetzeltes mit Champignons und Spätzle
Seelachs auf Blattspinat und Reis

Dessert
Rote Grütze mit Vanillesoße
Obstkorb

€ 19,50 pro Person

