



Hotel · Restaurant
ZUM WEISSEN ROSS

„Feinschmeckerbuffet“

Gebeizter Lachs auf Blattsalat
Mit Sahnemeerrettich gefüllte Roastbeefröllchen
Mozzarella in Basilikum und Olivenöl an Tomaten
Feinste Canapes nach „Art des Hauses“
Bunte Spieße mit Käse und Früchten

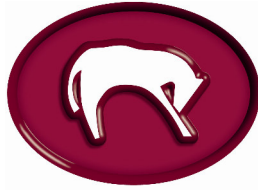
Schaustück vom Schwein
Schinken - und Wurstspezialitäten
Käsevariationen an Früchten
Räucherfisch - und Meeresfrüchteauswahl im Blattsalat serviert

Consommè mit Leberklößchen

Lachsfilet auf Gemüsestroh an Ingwarsauce, mit Kräuterreis
Schweinemedallions im Rauchspeckmantel, auf Rahmenchampignons, dazu
Kartoffelröstis
Mit Pfirsichen und Käse überbackene Hähnchenbrust
an Brokkoli und Krokette

Obstplatte und feinste Obstspieße
Mousse au chocolat auf Vanillesauce
Mit Früchten gefüllte Crepetaschen auf Zimtspiegel

29,00 Euro pro Person



Hotel · Restaurant
ZUM WEISSEN ROSS

„Hausbuffet“

Schopska - Salat
Geflügelsalat
Paprikasalat
Krabbencocktail
Gefüllte Eier

Wurst - und Schinkenspezialitäten
Käsevariationen an Früchten
Räucherfisch und Meeresfrüchteplatte
Brot, Butter und Baguette

Lauchcremesüppchen mit Croutons

Rotbarschfilet auf Blattspinat, an Salzkartoffeln
Lammkarree mit Kartoffelhaube mit Speckbohnen
Kutscherbraten vom Schweinelachs mit Rahmenchampignons

Mit Früchten gefüllter Melonenkorb und Obstspieße
Panna Cotta
Williamschristbirnen mit Mascarponehäubchen

29,00 Euro pro Person



Hotel · Restaurant
ZUM WEISSEN ROSS

„Rustikales Buffet“

Apfel – Lauch - Salat
Mit Frischkäse gefüllte Tomaten
Schopska Salat
Herren Salat

Auswahl an Wurst - Bratenspezialitäten
Käsevariationen und Käsespießchen
Hackepeter und Knacker
Butter, Brot und Baguette

Französische Zwiebelsuppe

Schollenfilet im Lauchmantel, dazu Fingermöhrchen
Rissotto und Estragonsauce
Kasslerbraten auf Sauerkraut, serviert mit Salzkartoffeln
Geschmorter Putenbraten mit gebuttertem Kaisergemüse,
dazu reichen wir Krokette

Bunte Obstplatte
Rote Grütze an Vanillesauce
Hausgemachte Zitronen - Quarkschnitten an Aprikosenmark

28,00 Euro pro Person



Hotel · Restaurant
ZUM WEISSEN ROSS

„Sächsische Jagd“

Carpaccio vom Schinken
Mit Kräutercreme gefüllte und überbackene Champignonköpfe
Pikant gefüllte Eier
Tomatensalat
Gurkensalat
Verschiedene edle Schinken-Spezialitäten an Meerrettichsahne
Käsevariation an Früchten
Räucherfisch-Auswahl
dazu reichen wir Butter, Brot und Baguette

Steinpilzsuppe mit frischen Kräutern

Zanderfilet auf Gemüsebett in der Folie gebacken, dazu reichen wir Kräuterreis
Gebratene Fasanenbrust auf Wacholderrahm,
serviert mit Waldpilzen und Herzoginkartoffeln
Wildschweinbraten mit Ananasrotkohl und Hausgemachten Klößen

Mit Mascarpone gefüllte Pfirsiche
Obstplatte und Obstspieße
Creme Brulee

31,00 Euro pro Person