

## Buffetvorschläge

Pillnitzer Elbblick©

Söbrigener Str. 2

01326 Dresden

Telefon: (0351) 42 483 33

E-Mail: [info@pillnitzer-elbblick.de](mailto:info@pillnitzer-elbblick.de)

Oder [www.pillnitzer-elbblick.de](http://www.pillnitzer-elbblick.de)



BESUCHEN SIE UNS AUF FACEBOOK

Wir haben Ihnen unsere begehrtesten Büffets zusammengestellt.

Alles ist auch gern individuell und einzeln zusammenstellbar!

Für mehr Informationen und Individuelle Vorschläge vereinbaren Sie einfach einen Termin  
mit unserem Küchenmeister

Stand:

März 2022 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü - du Büffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum von Elbblick Pillnitz

„Klassisches Elbblickbüffet“

Lauchcremesuppe mit gebratenen Schinkenstreifen

Zwiebel - Senfsteaks

Spanferkelbraten in Rahmsauce

Kasseler in Zwiebelsauce

dazu Sauerkraut, glasiertes Karottengemüse

Schwenkkartoffeln & Kroketten

Bunte Aufschnitt Auswahl mit Meerrettich

Auswahl deftiges Hausschlachtene

Hackepeter Brett

Sächsisches Käsebrett

Auswahl verschiedener Landbrote & Bauernbaguette,

Butterpräparation

Mandarinen - Geflügelsalat

Käsesalat

Frischer Gurken- und Tomatensalat

Quarkkeulchen mit Apfelmus

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person € 28,00 | ab 25 Personen

Stand:

März 2022 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü - du Büffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum von Elbblick Pillnitz

„Elblick Familienbuffet“

Tomatencremesüppchen mit Crème Fraîche  
und Basilikum

Schnitzel „Wiener Art“

Pikant marinierte Hähnchenschenkel

Sächsischer Sauerbraten in Rosinensoße

Rahmmischpilze, Buntes Leipziger Allerlei, Rotkohl

Petersilienkartoffeln, Kroketten, Klöße

Braten-Schinken-Platte mit Meerrettich

Zweierlei Lachsplatte mit Dillcreme

Bunte Käseauswahl

Auswahl verschiedener Brot - & Baguette Spezialitäten

Butterpräparation

Tomaten – Mozzarella Karussell mit Balsamico Reduktion

Berner Käsesalat

Bunte Salatvariation der Saison

Herzhafter Matjessalat

Rote Grütze mit Vanillesoße

Himbeermouse mit weißer belgischer Kuvertüre

Preis pro Person € 30,00 | ab 25 Personen

Stand:

März 2022 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü - du Buffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum von Elblick Pillnitz

„Sachsenbuffet“

Sächsische Kartoffelsuppe mit gebratenem Bauchspeck

Sächsischer Sauerbraten in samtiger Rosinensoße

Sächsisches Zwiebel - Senfleich

Kasseler in Zwiebelsoße

Sächsische Wickelklöße, Kräuterspätzle, Rotkraut & Specksauerkraut

Bratkartoffeln mit Majoran, buntes Kaisergemüse

Auswahl von Schinken und Braten mit Sahnemeerrettich

Feine Sächsische Käseauswahl

Erlesene Räucherfischauswahl

Auswahl verschiedenes Brot & Baguettespezialitäten

Butterpräparation

Matjessalat „Hausfrauenart“

Klassisch marinierter Tomaten & Gurkensalat

Sächsischer Kartoffelsalat

Herzhafter Sülzsalat mit frischen Gartenkräutern

Hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelmus

Buttermilchplinsen mit Vanillesoße

Preis pro Person € 29,00 | ab 25 Personen

Elbblick Grillbüfett

Kaltes cremiges Gurken – Joghurtsüppchen mit frischem Dill und Brunnenkresse

\*\*\*

Schweinenackensteak in Bautzener Senfmarinade

Marinierte Brust vom Landhähnchen

Fang der Woche in der Folie

Original-Sachsenbratwurst

Bunte Gemüsespieße der Saison

\*\*\*

Fein abgeschmeckter Kartoffel und Nudelsalat

\*\*\*

Große Brot und Baguette Auswahl

Große Auswahl an verschiedenen Grillsoßen

Kräuter & Knoblauchbutter

\*\*\*

Klassischer Tomaten und Gurkensalat

Hirtensalat

Bunter Salat der Saison mit Hausdressing

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesoße

Panna Cotta mit Fruchtcoullis der Saison

Preis pro Person 28,00 € | ab 25 Personen

Stand:

März 2022 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü – du Büffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum von Elbblick Pillnitz

„Schlemmer Grillbuffet“

Kaltes cremiges Gurken – Joghurtsüppchen mit frischem Dill und Brunnenkresse

\*\*\*

Schweinenackensteak in Bautzener Senfmarinade

Marinierte Brust vom Kikok Landhähnchen

Fang der Woche in der Folie

Verschiedene marinierte Grillkäse

Original-Sachsenbratwurst

Bunte Gemüsespieße der Saison

Spareribs vom Grill

Kräuterkartoffeln vom Grill

\*\*\*

Vier fein abgeschmeckte Kartoffel und Nudelsalate

\*\*\*

Große Brot und Baguette Auswahl

Große Auswahl an verschiedenen Grillsoßen

Kräuter & Knoblauchbutter

\*\*\*

Klassischer Tomaten und Gurkensalat

Hirtensalat

Bunter Salat der Saison mit Hausdressing

\*\*\*

Panna Cotta mit Fruchtcoullis der Saison

Fruchtiges Limetten – Joghurtmouse

Preis pro Person 35,00 € | ab 30 Personen

Stand:

März 2022 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü – du Buffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum von Elblick Pillnitz

„Mediterranes Büffet“

Klassische Minestrone

Involtini vom Schweinefilet im Sherry Pfefferrahm

Hähnchenbrustfilet mit Mozzarella gratiniert und Tomaten - Olivensugo

Edelfischfilets der Saison „Ligurische Art“ in Estragonsoße

Saltimbocca Romana in Portwein - Spitzmorchelsoße

Rosmarin Kartoffeln

Basilikum Pesto Gnocchi

Cremiges Steinchampignon Carnarolirisotto

Geschmolzene Zucchini – Portwein Schalotten Gemüse

Junger Pinien Blattspinat, Prinzessbohnen im Lardomantel

Große Antipasti Auswahl

Vitello tonnato mit Tomatenmarmelade und Frischkäsepraline

Parma Schinken mit Melonentriolog

Erlesene Italienische Käseauswahl mit Crisinis

Tomate – Mozzarella mit Reduktion von altem Balsamico und Basilikumpesto

Getrüffelten Spaghettisalat mit mediterranem Gemüse und

Parmigiano Reggiano

Panna Cotta mit Himbeermark und Limoncello Zabaione

Tiramisu mit Zwergorangenkonfit

Preis pro Person € 35,00 | ab 30 Personen

Stand:

März 2022 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü - du Büffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum von Elblick Pillnitz

„Schlemmer Hochzeitsbuffet“

„Hochzeitssuppe“

mit frischen Gartenkräutern, Fadennudeln Gemüsestreifen und einem Schuss Sherry

Saltimbocca vom Arktischen Saibling in Hummer – Akazienhonigsoße & frischem Dill

Crepinette vom Kalbsrücken in Spitzmorchel Madeirasoße

Perlhuhnbrust im Pancettamantel und Limoncellosoße

Filet vom Sächsischen Landschwein gefüllt mit Kräutern in Portwein - Trüffelsoße

Kartoffeln mit Pesto vom San Marzano Tomaten und Grand Padano

Zitronen Spaghettinis mit Rucola und Pinienkernen, Cremiges Parmesan Carnarollirisotto

Holunderblüten – Karotten, Balsamico-Champignons mit glasierten Schalotten,

sautierter Mandelbrokkoli, buntes Ratatouille

Variation von Parma,- Serrano & Schwarzwälder Schinken

mit feinem Melonentriolet und Sahnemeerrettich

Zart rosa gebraten Black Angusrind mit feiner Cocktailcreme

Lasagne vom keltischen Lachs und Indianer Lachs mit Frischkäse – Dillgremolata

Feine Käseauswahl aus Frankreich, Schweiz und Österreich | Chutney's

Butterpräparation, Erlesene Brot und Baguette Auswahl

Garnelen Pesto Salat mit Wildkräutern vom Keltenhof

Bunte Salavariation mit mariniertem Käse und verschiedenen Vinaigrette's

Salat vom rosa gebratenem Landschwein, Rucola, Kirschtomaten & Lauch

mariniert mit Kartoffel - Trüffel - Speckvinaigrette

Dreierlei Mousse von Belgischer Kuvertüre

Cremé brûlée mit Kumquatkonfit

Exotische Obstvariation, fein arrangiert

Preis pro Person € 43,00 | ab 30 Personen

Stand:

März 2022 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü - du Buffétvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum von Elblick Pillnitz



„Herbst Büffet“

Rahmpotpourri vom Hokaido, Butternut und Pattisonkürbis  
mit einem Hauch Ingwer & Zitronengraß

Braten vom Hirschkalb mit Preiselbeer – Ginsoße

Gulasch vom Sächsischen Wildschwein in Spitzmorchel - Madairasoße

Perlhuhnbrust in weißer Portwein - Safransoße

Kabeljau in Limonenssoße

Maronen – Apfelrotkohl

Sautiertes Kürbisgemüse

Waldpilze

Hollunderblüten Karotten

Rosmarin Kartoffeln, Parmesan Risotto

Cremiger Wildkräuter Polenta, Pesto Gnocchi

Hausgebeizter Cappuccino - Zitrus Lachs

Hausgeräucherte Wacholder Entenbrust auf glasierten Feigen

Erlesene Brot und Baguette Auswahl,

Butterpräparation

Sächsische Käsevariation mit dreierlei Chutneys

Salat von Argentinischen Rotgarnelen mit Wiesenkräutern vom Keltenhof & Kirschtomaten

Endiviensalat mit Sesamkürbis und karamellisierten Walnusstrauben und Blauschimmelkäseflocken

Senfrauke – Kräutersaitlingsalat mit Perlzwiebeln, Mozzarella Perlen

und Passionsfrucht – Erdnussvinaigrette

„Hausgemachte Eisvariation“

40,00 € pro Person | ab 30 Personen

Stand:

März 2022 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü - du Büffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum von Elblick Pillnitz

Frühlingsbuffet

Paprikarahmsüppchen mit Garnelenschwänzen im Kokosmantel

Kikok Maishähnchenbrust im Schwarzwälder Schinkenmantel gegrillt

Färöer Lachs im Orangen Ingwersud gedünstet

bardierter Kalbsrücken mit Wildblüten- Kräutermischung &

Soße von grünem Amazonas Pfeffer

Gemüsebett von Zuckerschoten und Pariser Karotten

Venerereis, Gratin vom Bamberger Hörnchen

Internationale Käsespezialitäten | Crisinis | Chutneys

Fischterrinen mit Zitronenschaum

Feiner Schinken- und Bratenaufschnitt mit

verschiedenen Cocktailcremes

Auswahl verschiedenes Brot & Baguette Spezialitäten

Butterrosen

Große Antipasti Auswahl

Tomaten – Basilikum – Brotsalat mit Ziegenfrischkäse Crumbles

Frühlingsalat mit Mango Spalten und Sesam - Chilledressing

Tonkabohnen – Crème brûlée

Panna Cotta mit Himbeermark

Preis pro Person € 34,00 | ab 30 Personen

Stand:

März 2022 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menüs – das Buffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum von Elblick Pillnitz

Saisonale Büffets und Menüs

Selbstverständlich sind wir auch Ihr Ansprechpartner  
bei Saisonalen Besonderheiten u.a.

Alles rund um

Spargel

Erdbeeren

Bärlauch

Wild

Ostern

Weihnachten

Und vieles mehr...

Sie Feiern und wir kümmern uns um den Rest!

-Versprochen-

Stand:

März 2022 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü - die Buffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum von Elblick Pillnitz

„Hochzeit's Menü – Büffetkombination“

Wild & Wiesenkräuter vom Keltenhof

über Kirsch & Wacholder geräucherte Tranchen von der Entenbrust

Cumberlandsoße



Rahmsüppchen von der San Marzano Tomate

Basilikumsorbet

Crostini



Adlerfisch unter Pinien – Kräuterkruste

Rosa gebratenes Entrecôte

Crepinette vom Schwarzfederhuhn

Kaiserschotten, Prinzessbohnen im Lardomantel, Hollunderblüten Karotten

Rosmarin Kartoffeln, Papardelle

Safran – Limonensoße, Spitzmorchel – Madeirasoße, Portweinreduktion

Passionsfrucht – Orangensoße, Soße vom Grünem Amazonas Pfeffer



„Hochzeitseisvariation“

Funkelnde Eistorte

Preis pro Person 40,00 €

Stand:

März 2022 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü – du Büffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum von Elblick Pillnitz

Kuchen - & Tortenauswahl

Gerne Beraten wir Sie persönlich und individuell.

Ganz nach Ihren Wünschen.



Eiszeit im Landhotel Dresden

Sie suchen nach einer außergewöhnlichen Leckerei

für Ihre Veranstaltung?

Dann haben wir genau das Richtige für Sie!

**Eisvariation**

bis 15 Personen ab 110 €

bis 25 Personen ab 130 €

ab 25 Personen ab 150 €

**Eistorten**

bis 15 Personen ab 150 €

bis 25 Personen ab 180 €

ab 25 Personen ab 200 €



Wir erstellen Ihnen gern

ein individuelles Angebot!

Stand:

März 2022 Änderungen, Satzungen und Druckfehler vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Auflage der Menü - du Büffetvorschläge erlischt die Gültigkeit der vorherigen. Eigentum von Elblick Pillnitz

Zusatzbausteine Menü - Büffettvorschläge  
und Hochzeitsmappe

Fingerfood & Canapés fein arrangiert

½ Bäckerbrötchen belegt und garniert	Stück € 2,80
Canapés fein belegt und garniert	Stück € 2,50P
„Fettbemme“ mit Gürkchen	Stück € 1,50
Sächsischer Käseteller mit Trauben, Chutney, Brot und Butter	€ 7,50 pro Person
Internationale Käsevariation, Trauben, verschiedenen Chutneys	€ 9,50 pro Person
Obstspieße	€ 2,80 pro Person
Obstspieße mit Schokolade	€ 3,80 pro Person
Käse - Obstspieße	€ 2,80 pro Person
Tomaten – Mozzarella Spieße mit Basilikum	€ 1,80 pro Person
Hähnchen Teriyaki Saté mit gegrilltem Gemüse	€ 3,00 pro Person
Verschiedene herzhaft gefüllt Blätterteigtaschen	€ 2,50 pro Person

Besondere Extras & Highlights für Ihre Feier

Spanferkel im ganzen	Preis auf Anfrage
Ganze Fische geräuchert / ungeräuchert	Preis auf Anfrage
Roastbeef / Rinderfilet im Ganzen am Büffet tranchiert	Preis auf Anfrage
Butterschwan	Preis auf Anfrage
Hausgeräucherte Spezialitäten frisch aus dem Rauch	Preis auf Anfrage
Kasseler im Brotteigmantel	Preis auf Anfrage

Unsere Menü und Büffet Vorschläge können Sie gerne individuell ergänzen oder einzelne Komponenten austauschen. Sollten Sie sich etwas wünschen was nicht in unseren Vorschlägen enthalten ist, so zögern Sie nicht und sprechen Sie uns an. Dies ist lediglich eine kleine Auswahl unserer Möglichkeiten und soll

Ihnen als Entscheidungshilfe dienen.