

Menü & Buffetvorschläge Berghotel Rotstein

Warme Suppen

„Oberlausitzer Hochzeitssuppe“

Geflügel oder Rinderkraftbrühe mit Eierstich, Fleischklößchen & Gemüsestreifen

Samtige Spargelsuppe mit Schinkencroutons & Creme fraiche

Hausgemachte Holundersuppe mit Zimtsahne & gerösteten Brotwürfeln

Ungarische Gulaschsuppe mit Kartoffeln & Wurzelgemüse

Ukrainische Fleischsoljanka mit Zitrone, saurer Sahne & Toastbrot

Legierte Gemüsesuppe bspw. von Möhren, Erbsen, Broccoli, Blumenkohl oder Waldpilzen

Kräuterrahmsüppchen aus heimischen Wald- & Gartenkräutern mit pochiertem Wachtel- oder Hühner-Ei

Tomatensuppe „Dolce Vita“ mit mediterranen Kräutern & hausgemachten Crissinis

Sächsische Kartoffelsuppe mit gebratenen Knackwustscheiben & frischem Majoran

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton und frischen Kräutern

Mozarts Käsesüppchen mit krossen Rauchspeckstreifen & Frühlingslauch

Apfel-Kürbis-Süppchen scharf & fruchtig mit rotem Curry zubereitet, einem Hauch Kokosmilch, garniert mit gerösteten Kürbiskernen, eigenem Öl & Apfelwürfelchen

Menü & Buffetvorschläge Berghotel Rotstein

Kalte Suppen

Gazpacho „Andalucia“ mit Basilikumpesto und Ofencrostinis

Melonenkaltschale von 3 erlei Melonen, mit frischer Minze & Sekt verfeinert

Kaltes Gurkensüppchen mit Creme Fraiche & Borretsch verfeinert, mit Wildblüten garniert

kalte & warme Vorspeisen

Vorspeisenvariation Rotstein

Kleiner Wildblütensalat – kleines Tomatenbruschetta – kleines Süppchen nach Wahl

Ragout fin in der Königspastete mit zartschmelzendem Käse gratiniert

Vitaminteller verschiedene Salate der Saison, roh & mariniert mit Hausdressing

Knuspriges Ofenbruschetta mit Tomaten oder Pilzen oder Oliven, mit Pesto Genovese, frischen Kräutern, gereiftem Balsamico & Parmesanspänen garniert

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum & Baslamicoreduktion

Frische Salate der Saison:

Grüne Salate-Ruccola, Blattsalat, Chiccorino, Rapunzelsalat usw. mit essbaren Blüten garniert

dazu Holunder-Zitronendressing oder Balsamicodressing oder Frenchdressing oder Thousand Islanddressing

"Ceasars Salad" knackiger Römersalat mit Putenbruststreifen, krossem Speck, Parmesanstreifen und Ceasarsdressing

verschiedene Rohkostsalate der Sommersaison.... Möhren-Apfelsalat mit Nüssen, Cold Slow(weisskohl) mit Rosenpfeffer, Gurkensalat, Tomatensalat,

Griechischer Salat... Tomate, Gurke, Paprika mit Oliven und Schafskäse

Tomaten-Mozarella Spiesschen mit reifem Balsamico und Basilikumpesto garniert

hausgemachter leichter Kartoffelsalat mit frischen Äpfeln & Gurken

Menü & Buffetvorschläge Berghotel Rotstein

Kalte Platten

internationale Käsespezialitäten vom Holzbrett, Räucherfischarrangement, Rohschinkenplatte

rosa Roastbeef kalt mit Meeretich, dazu Butterosen, Brot, Baquette & Partykleingebäck

Warmanteile:

Chicken Tandoori mit arabischem Cous Cous-Minz Salat

Scharfes rotes Thai Curry mit Chicken/Beef/Fish/Vegetarian zur Wahl, dazu gebratener Reis oder Duftreis

Schweinsfilet-Medallions mit Waldpilzen a la creme und gebratenen Semmelknödelscheiben

Hähnchenbrustfilet unter der Tomaten-Käsehaube mit Penne arrabiata

Kalbsschnitzel Saltimbocca a la romana - im Rohschinken-Salbeimantel mit hausgem. Kartoffelgratin

Rosa Roastbeef mit Kräutern de Provence, Baked Potatoes & Sour Cream

Lammrücken unter der Kräuterkruste mit Bohnen im Speckmantel und Bruschetta pomodori

Lausitzer Saiblingsfilet gebraten oder pochiert auf mediterranem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

Schweinsbraten oder Kasslerbraten mit Sauerkohl und böhmische Knödeln

Zweierlei vom Lausitzer Reh, geschmorter Braten & rosa Rehrücken mit Wacholderjus, Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelklößen

kleine Wiener Schnitzel/Käseschnitzel/Cordon bleu/Steak aux four, Steak Strindberg vom Schwein oder Rind möglich, Hähnchenschenkel für Kinder

Oberlausitzer Zwiebelfleisch mit Bratklößen oder Feuerfleisch im Brotleib serviert

Züricher Sahnegeschnetzeltes mit Kartoffelrösti

Zunge mit Spargel und Sauce Hollandaise

Hinweis: Die Beilagen sind austauschbar, hier nur eine Empfehlung.

Menü & Buffetvorschläge Berghotel Rotstein

vegetarische Alternative

Hausgemachte Gnoccis mit geschmolzenen Tomaten, frischem Basilikum, Balsamicolack & Parmesan

gebratene Auberginen-Picatta a la Milanese mit Tomatenrelish

Kartoffel-Gemüse-Gratin oder Gemüse-Lasagne

Gemüse-Tempura-verschiedene frische Gemüse im knusprigen asiatischen Backteig mit 2 erlei DIP

Tomaten-Risotto mit gebratenen Zuchinirauten und frischen Kräutern

Dessertempfehlung:

Erdbeer-Tiramisu ,

2 erlei Mousse au Chocolat,

Beeren-Panna Cotta,

Limonencreme,

bunte frische Fruchtspiesschen,

Kokos-Passionfruchtmouse,

Bayrisch creme mit Himbeeren

Griessflammeri mit Beerenragout,

hausgemachte Pflaumenknödel in Butter-Zimtschmelze

hausgemachte Fruchtsorbets,

verschiedene gefüllte Crepes,

Oma´s Beerengrütze mit Tonka-Vanillesauce

Apfelstrudel oder Apfelbeignets mit Schlagobers