

ITALIENISCHES BUFFET

ab 30 Personen

VORSPEISEN

Tomate-Mozzarella²⁰ mit frischem Basilikum, Antipasti²⁰, Parmaschinken auf Melone, italienischer Gemüsesalat

ZWISCHENGERICHTE

Minestrone, Variation von verschiedenen Brusketta²⁴, italienische Käsesorten mit Trauben, gebackene Tintenfischringe^{21,24} mit Knoblauchdip²⁰

HAUPTGERICHTE

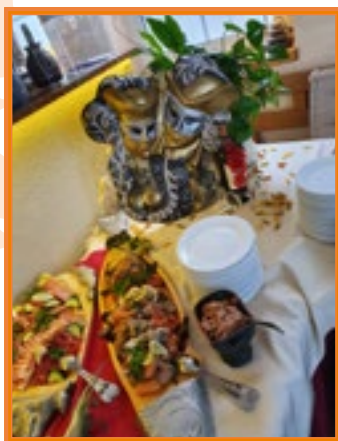
kleine Kalbsröllchen mit Spinat und Gorgonzola²⁰ gefüllt, Hähnchen Saltimbocca, Schweinerücken in Kräuterkruste, Garnelen auf Zucchini – Paprikagemüse

BEILAGEN

mediterranes Schmorgemüse, bunte Pastavariation^{21,24}, Gnocchi^{21,24} in Tomaten-Basilikum-Soße, Rosmarinkartoffeln, Ciabatta²⁴

DESSERT

Tiramisu^{19,21}, Espressocrème¹⁹, fruchtiges Panna Cotta¹⁹, buntes Obstensemble, kleines Eisbuffet



HOCHZEITS- & FESTTAGSBUFFET

ab 30 Personen

VORSPEISEN

Antipasti-Variation²⁰, edle Käse aus aller Welt²⁰, erlesene Räucherfisch Spezialitäten, ausgewähltes Schinken-Ensemble aus aller Welt, Duett von Tomate & Mozzarella²⁰, Kaviareier, Brusketta²⁴ mit Parmesanhobel²⁰, Melonenschiffchen auf Landschinken, Salatbar mit verschiedenen Dressings¹⁹

SUPPE

Lieblingssüppchen des Brautpaares bzw. des Jubilars wird vorab einheitlich serviert

HAUPTGERICHTE

Schweinelendchen in Champignon-Rahmsoße¹⁹, flambiertes Rinderfilet, gefüllte Hähnchenbrust in Orangensoße¹⁹, Lachsfilet unter der Kartoffel-Kräuter-Kruste²¹

BEILAGEN

marktfrisches Gemüse, Gnocchi^{21,24} mit jungem Spinat und Gorgonzola²⁰, Rosmarinkartoffeln, Baguette²⁴, Partybrötchen²⁴, verschiedenes Brot²⁴, Butter

DESSERT

Tiramisu im Naschgläschen^{19,21}, fruchtiges Panna Cotta¹⁹, Petit fours²⁰, schokolierete Hochzeitsfrüchte¹⁹, Eisbuffet (als Ringe, Herz oder in Tortenform)

Präsentation auf Hochzeitstortenkutsche

Aufpreis 35,- €



WÜNSCHEN SIE ETWAS ZUSÄTZLICH? GERNE!

Diese Ergänzungen können Sie ab 10 Personen portionsweise dazu bestellen.

Gemüseplatte (kalt) mit Tzatziki²⁰ und Knoblauchdip²⁰

Brusketta^{20,24}

bunte Schinkenplatte

Hackepeter

gemischte Schinken-, Salami-, Bratenplatte

erlesenes Käseensemble²⁰

Schokoladenbrunnen

BERGGEISTERBUFFET FÜR KINDER:

(ab 6 Kindern ratsam)

Hähnchenschnitzelchen^{21,24}, Pommes frites, Spaghetti Bolognese^{21,24}, Eierkuchen^{21,24} mit Apfelmus⁴

BEGRÜSSUNGSRITUALE:

Rotkäppchen Sekt trocken / halbtrocken

Hugo

alkoholfreier Cocktail mit Fruchtspieß

kleiner Aperol Sprizz

kleiner Lillet Wildberry

prickelnde Vogelbeere (Vogelbeertropfen mit Sekt)

Lagerfeuer und Vogelbeerpunsch

Feuerzangenbowle auf dem Tisch für je 6 Personen

BOWLE AUF DEM BUFFET:

alkoholfreie Berggeisterbowle

Sauberger Bowle (mit Sekt)

Himmelfahrts Bowle (mit Spirituosen und Sekt)

FÜR SPÄTER:

Knabberlei salzig (Salzstangen, Erdnussflips, Käsestangen²⁰, Chips)

Knabberlei süß (Minischokolade, Gummimännchen)

geschmierte Speckfettbemme mit saurer Gurke⁷

Käse-Oliven-Spieße²⁰ mit Baguette²⁴

Käse-Hackfleisch-Spieße²⁰ mit Baguette²⁴

Eisbuffet ab 20 Personen

Geburtstags- bzw. Festtagstorte

Folgende ausweisungspflichtige Zusatzstoffe sind an den jeweiligen Speisen und Getränken gekennzeichnet:

- 4 mit Konservierungsstoff
- 5 mit Schwefeldioxid und Sulfite und daraus gewonnene Erzeugnisse,
- 7 mit Säuerungsmittel
- 8 mit Verdickungsmittel
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 mit Emulgator
- 11 mit Stabilisator,
- 12 koffeinhaltig
- 13 enthält eine Phenylalaninquelle
- 14 mit Antioxidationsmittel
- 15 geschwefelt
- 16 mit Phosphat,
- 17 mit Milcheiweiß
- 19 unter Verwendung von Sahne
- 20 unter Verwendung von Milch
- 21 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 22 Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 23 Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 24 glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 25 Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 26 Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 27 Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 28 Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 29 Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 30 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 31 Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 32 Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sauberg Klausen

Willkommen in Ehrenfriedersdorf ganz oben!



Unser Geschenk an Sie!

Feiern Sie Ihren Geburtstag oder Ihre Hochzeit oder was auch immer (mit mindestens 10 Personen) in unserem Hause, so erhalten der Jubilar bzw. das Jubelpaar einen Frühstücksgutschein für unser Hotel Am Markt als Geschenk von uns.

Persönliche und ganz individuelle Vorbereitung, hervorragende Küche und exzellenter Service

– wir machen Sie glücklich! –



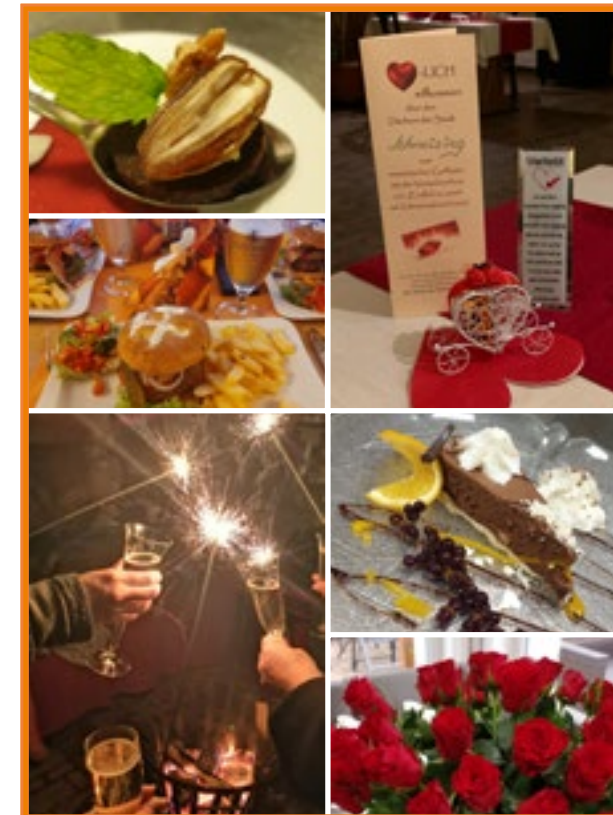
SAUBERG Klausen

Sauberg Klausen • Inh. Constance Brosell
Am Sauberg 1 A • 09427 Ehrenfriedersdorf
Tel.: 037341 - 493964

post@sau-berg.de
www.sau-berg.de

BANKETT

Buffet- & Menüvorschläge



Sauberg Klausen – Ihre „kult-kulinarische Gaumenfreuden-Werkstatt“

LIEBE GÄSTE,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Haus, den Räumlichkeiten und unserem herzlichen Service.

In dieser Broschüre finden Sie sowohl Buffet-, als auch Menüvorschläge zur kulinarischen Bereicherung Ihrer Feierlichkeit.

Diese Vorschläge sollen Ihnen als Anregung dienen und Ihnen einen kleinen Eindruck vom Stil unseres Hauses vermitteln.

Gerne sind wir bereit, ein Buffet bzw. Menü nach Ihren speziellen Wünschen zu erstellen und in einem persönlichen Gespräch alle Details Ihrer Festlichkeit zu besprechen, denn wir wollen, dass Sie und Ihre Gäste sich wohl fühlen.

Für Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen gern unter der Rufnummer 03 73 41 – 493964 zur Verfügung.

Alle Preisangaben behalten bis zum Erscheinen der neuen Broschüre ihre Gültigkeit und gelten inkl. der derzeit gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%.

Besuchen Sie uns auch im Internet unter www.sau-berg.de

Wir freuen uns sehr darauf, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

Lassen Sie sich überraschen und verzaubern!

Ihr Sauberg Team
um

Constanze Bosell



VEGETARISCHES MENÜ

Büffel-Mozzarella²⁰ mit Tomaten im Salatbett angerichtet mit Balsamicoessig und Olivenöl

Brokkolicrèmesuppe¹⁹ und gerösteten Kürbiskernen serviert mit Baguette²⁴

Sojaschnitzel^{21,24,30} in einer Kräuter – Parmesan – Kruste²⁰ an mediterranem Gemüse mit Kartoffelbällchen²¹

Panna Cotta¹⁹ auf Himbeerspiegel mit zartschmelzendem Vanilleeis¹⁹



VEGANES MENÜ

gegrillte Melone mit Kresse-Endiviensalat und Sauerkirsch-Vinaigrette

Möhren-Ingwer-Suppe mit Kokoscreme und gerösteten Mandelblättchen

gebratener Pak Choi mit Sesam an Chicorée-Chutney dazu Couscous mit Limettensoße

Rosmarin – Zitronen – Sorbet an glasierten Früchten

MENÜ WELTERBE



hausgebeizter graved Lachs auf Feldsalat mit Pinienkernen und einer Himbeervinaigrette

Basilikumschaumsuppe¹⁹ mit Tomate und Mozzarella²⁰

argentinisches Rinderfilet in einer Steinpilzkruste an Bohnen-Tomaten-Gemüse mit Rotweinjus und Rosmarinkartoffeln

oder

Saltimbocca vom Zander auf Gemüsenudeln mit Basilikumpesto²⁰

Vugelbeerparfait¹⁹ mit flambierten Früchten und Sahnehäubchen¹⁹

HOCHZEITSMENÜ ROMEO & JULIA

Ziegenkäse-Praline²⁰ auf Wildkräutersalat mit karamellisierten Feigen und Pinienkernen an Balsamico-Kräuter-Dressing

klassische Hochzeitssuppe vom Rind mit Markklößchen, Möhrchen und Eierstich²¹

medium gebratenes Rinderfilet mit Dijonsenf und Kräutern gratiniert mit jungem Gemüse und Rotweinjus an Kastanienpüree²⁰

oder

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten an glasierten Zuckerschoten²⁰, Tomate und Trüffeljus mit Basilikumrisotto²⁰

warmer Schokoladenkuchen^{21,24} mit flüssigem Kern, dazu glasierte Erdbeeren an Mangosorbet

EHRENFRIEDERSDORFER PARTY-BUFFET

VORSPEISEN

buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings²⁰, gebackene Käseecken^{20,21,24}, buntes Käsebrett²⁰, Hackepeter, gebackene Champignons^{20,24}, deftige Gulaschsuppe

HAUPTGERICHTE

Hähnchenschenkel, Rahmschnitzel^{19,21,24}, Zwiebel-Putensteaks, marinierte Fleischrippchen

BEILAGEN

marktfresches Gemüse, Sauerkraut⁷, Mandelkroketten²⁴, Rahmkartoffeln¹⁹, Partybrötchen²⁴, Butter

DESSERT

Obsthäppchen, zweierlei hausgebackener Kuchen^{21,24}



ERZGEBIRGISCH-RUSTIKALES BAUERN-BUFFET

ab 30 Personen

VORSPEISEN

Bauernsalat, Räucherfischvariation, Bauernsülze^{4,7} mit Remoulade^{7,21}, Hackepeter, Speckfettnapf, hausschlachtene Wurstspezialitäten, Käseplatte²⁰, Kartoffel-Möhrensuppe mit Ingwer

HAUPTGERICHTE

Salz-Honig-Knoblauch-Braten auf dem Brett serviert, Hähnchenbrustfilet mit Tomate & Zwiebel überbacken, marinierte Schweinesteaks mit brauner Zwiebel, saurer Gurke⁷ und Bacon, gebratene Forellenfilets auf Lauchgemüse¹⁹

BEILAGEN

Sauerkraut⁷, Schwarzwurzel, Schwenkkartoffeln, Miniklöße⁴, Kartoffel-Gemüse-Auflauf^{19,20}, Brot²⁴, Partybrötchen²⁴, Butter

DESSERT

Obstkorb, Strudelhäppchen^{20,24}, Waldbeerengrütze mit Vanillesoße¹⁹

Gern organisieren wir für Sie einen traditionellen, echt erzgebirgischen Hutz' nohmd.

Schnitzer & Klöppelfrau sowie erzgebirgisch-gesungene Mundart.

Programm 1,5 Stunden / Preis ab 250,00 €

KARL-STÜLPNER-WILDBUFFET

ab 30 Personen

VORSPEISEN

Käseauswahl²⁰ vom Brett, deftige Schlachteplatte mit hausgemachter Wildsülze^{4,7} und Remouladensoße^{7,21}, Wildsalami und Hirschschinken⁴, Karotten – Weißkrautsalat²⁰, Gurkensalat⁷, geräucherte Forellenfilets, Maronensamtsüppchen¹⁹

HAUPTGERICHTE

zarter Rehbraten, Hirschrouladen „Hausfrauen Art“, deftiger Wildgulasch „Hubertus“, gebratenes Schollenfilet unter der Pilzkruste

BEILAGEN

gebutterte Waldpilze²⁰, Apfelrotkohl⁷, Rosenkohl, grüne Klöße⁴, Salzkartoffeln, Partybrötchen²⁴, Butter

DESSERT

Schoko-Mousse¹⁹ auf Kirschen, Birne-Helene-Häppchen¹⁹, Beeren-Tiramisu^{19,21}

