



**Rustikales Buffet** (ab 20 Personen) 22,90 €

- Baguette/Brot mit Kräutercreme
- Meerrettich-Brotsuppe
- Schweinsteaks gratiniert, mit groben Pfeffer auf Paprika-Lauchgemüse zu einer Gorgonzolasauce
- Puten-Wirsingroulade gefüllt mit Käse
- Lachsfilet mariniert, auf Gemüsestreifen, abgerundet mit Weißwein-Sahnesauce und Zitronenthymian
- Rosmarinkartoffeln, Zitronen-Risotto
- Tomatenhälften gegrillt, mit Feta, Knoblauch
- Variationen aus Käse und Obst

**Feinschmecker-Buffet** (ab 20 Personen) 28,90 €

- Kürbissuppe - Art des Hauses -
- Blatt- und Kräutersalat-Allerlei mit Haus-Vinaigrette
- Baguette/Brot mit Meersalzbutter
- Schweinefilet mit frischen Champignons, Kräutersauce
- Putenmedallions auf Zucchini-Fenchelgemüse, mit zweierlei Käse gratiniert
- Duett von Zander-Lachsfilet mit Riesengarnelen auf Blattspinat, Cocktailltomaten, Rosmarin
- Ofenkartoffeln gefüllt mit Gemüse-Käsestreifen
- Rosmarinkartoffeln, Zitronen-Risotto
- Grilltomaten mit Feta, Knoblauch, Kräutern der Provence
- Brokkoli-Blumenkohl-Gratin
- Käseauswahl aus Frankreich
- Baguette belegt mit Räucherlachs, Forellenfilet, garniert mit Kaviar und Ei
- Tomaten-Mozzarella-Spiesse, mariniert
- Käse-Ananasspiesse mit frischer Minze
- Obstplatte - Art des Hauses -
- Naturjoghurt mit Fruchtsauce

\*Preis pro Person kann sich bei höherer Personenzahl verringern



Wir möchten Sie begeistern!  
Kontakt/ Angebot

**Empfehlungen für Selbstabholer:** (ab 10 Personen)

- Schweineschulter gebacken - Art des Hauses -
  - ganzer Lachs (4,5-5,0 kg) gebacken, umhüllt mit frischen Kräutern
- Beilagenauswahl nach Absprache

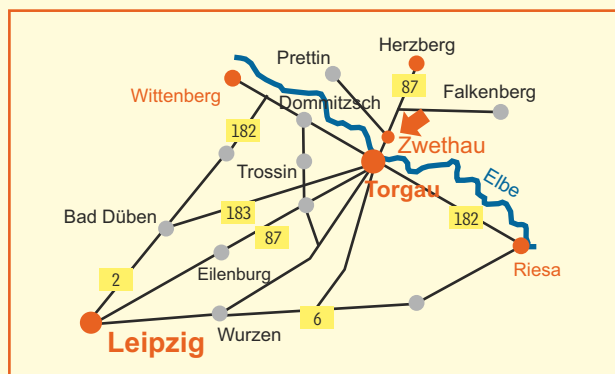
**Empfehlungen für Feiern auf unserem Hof:**

Genießen Sie die Jahreszeiten auf einer kulinarischen Reise mit unseren Angeboten je nach Saison (nach Absprache), z. B. alles rund um den Spargel oder Kürbis u.s.w..

Im persönlichen Gespräch weisen wir Sie auf alle allergen wirkenden Stoffe und Zusatzstoffe in unseren Speisen hin.

Die Bereitstellung von Geschirr, Besteck und Gläsern ist möglich. Gern übernehmen wir auch die Entreinigung gegen eine Pauschale je nach Personenzahl.

Lassen Sie uns dazu beitragen, dass Ihre Feier ein Erlebnis für Ihre Gäste wird, ganz nach Ihren Wünschen!



**Kürbisdomizil & Kreativschmiede Andrea Schmidt**

Alte Gartenstraße 8, 04886 Beilrode/ OT Zwethau  
Telefon: 03421 71 69 74, Mobil: 0174 991 4582  
e-mail: kuerbis-domizil-schmidt@freenet.de  
www.kuerbisdomizil.de

**Koch- und Partyservice**



Bring- und Abholservice





### Suppen

- Kürbissuppe - Art des Hauses -, herzhaft
- Lachscremesuppe mit Gemüse und Garnelen
- Meerrettich-Brotssuppe, leicht scharf, deftig
- Tomatensuppe mediterran
- Kartoffelsuppe mit Gemüswürfeln und Kräutern

### Salatecke

- Feta eingelegt mit Paprika, Oliven, Zwiebeln, Pepperoni
- Blattsalate zu einer Vinaigrette
- Zucchinischeiben gedünstet mit Feta, Zwiebeln, Knoblauch

### Pasta

- Bandnudeln mit frischen Pilzen, Brokkoli, Käse, gratiniert
- Nudelpfanne asiatisch mit fernöstlichen Gemüsen
- Gemüse-Lasagne mit frischem Lachsfilet
- Makkaroniaufguss mediterran, hausgemachte Bolognese

### Gutes vom Fleisch

- Schweinefilet mit frischen Champignons in Kräutersauce
- Schweinesteak gefüllt mit Spinat, Mozzarella, Cocktailtomaten, Käse
- Schweinesteak gratiniert auf Paprika-Lauchgemüse zu Gorgonzolasauce
- Puten-Wirsingröllchen gefüllt mit Käse und grobem Pfeffer
- Putenmedaillon gebraten auf Zucchini-Fenchelgemüse, mit zweierlei Käse überbacken
- Hähnchenbrust in Schalotten-Estragonsauce auf Gemüsestreifen
- Hähnchenstreifen mit fernöstlichen Gemüsen, Bambussprossen, Mu Err Pilzen, rotem Curry in Kokosmilch
- Entenstücke gebraten, wahlweise mit Grünkohl oder Rahmwirsing
- Lammbraten aus der Keule in Johannisbeersauce
- sächsischer Sauerbraten nach Oma's Rezept

### Bahn frei für Fische

- Zanderfilet auf Gurken-Zucchini-Gemüse unter Kurkuma-Kräuterkruste
  - Lachsfilet mit Blattspinat, Cocktailtomaten und Rosmarin
  - Kabeljaufilet auf Karotte-Lauch-Sellerie-Gemüse mit Meersalz
- \*alle Fischgerichte wahlweise mit Riesengarnelen

### Jede Menge Gemüse

- Tomatenhälften gegrillt, mit Feta, Knoblauch, Kräutern der Provence
- Bohnengemüse mit Paprika, Zwiebeln, Knoblauch
- Brokkoli-Blumenkohl-Gratin
- Gurkengemüse gesenft mit Ingwer
- Tomaten-Paprikagemüse
- Spargel-Schinken-Gratin (Saison)

### Sättigende Beilagen

- Kartoffel-Lauch-Gratin
- Rosmarinkartoffeln, Petersilienkartoffeln
- Ofenkartoffeln vegetarisch gefüllt
- Zitronen-Risotto, Gemüse-Risotto
- frisches Baguette, gesunde Brotsorten

### Fingerfood-Manufaktur

- Tomaten-Mozzarella-Spiess mariniert
- Käse-Ananasspiess
- Hähnchenbrust mit Curry, Limette am Spieß
- Hackfleischbällchen, Oliven, getrocknete Tomaten
- kleine Hähnchenkeulen
- Blätterteigtaschen verschieden gefüllt
- Baguettescheiben überbacken mit Hackfleisch-Feta
- Baguette mit Räucherlachs, Forellenfilet, Käse, Schinken, Salami

### Dessert's

- Obstplatte - Art des Hauses -
- Melonenkorb geschnitzt
- Ananas frisch mit Minz-Zucker
- Naturjoghurt mit hausgemachter Fruchtsauce
- Kirschgrütze oder Schokocreme mit Vanillesauce

### Menü I - 3 Gänge - 15,90 €

- Meerrettich-Brotssuppe  
\*\*\*
- Putensteaks mit Cocktailtomaten,  
Zucchini und Käse überbacken, dazu Rosmarinkartoffeln  
\*\*\*
- Schokocreme mit Vanillesauce

### Menü II - 3 Gänge - 16,90 €

- Kürbissuppe - Art des Hauses -, herzhaft  
\*\*\*
- Lachsfilet mit Blattspinat, Cocktailtomaten und  
Rosmarin, dazu Zitronen-Risotto  
\*\*\*
- Naturjoghurt mit Fruchtsauce

### Menü III - sächsisch - 3 Gänge - 18,90 €

- Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen und Kräutern  
\*\*\*
- altsächsischer Wildschweinbraten in Preiselbeer-Rotweinjus,  
dazu Kartoffelklöße und Apfelrotkohl  
\*\*\*
- Kirschgrütze mit Vanillesauce

### Menü IV - mediterran - 4 Gänge - 17,90 €

- Ciabatta mit Kräutercreme  
\*\*\*
- Tomatensuppe, pikant mit Knoblauch-Croutons  
\*\*\*
- Hähnchenbrust mit Blattspinat und Mozzarella gefüllt,  
in Schalotten-Estragonsauce, dazu Rosmarinkartoffeln  
\*\*\*
- Salat von frischer Ananas und Minze