

Sehr geehrte Gäste des „Kleinen Vorwerk“,

Sie planen eine Familienfestlichkeit, ein Jubiläum, eine Firmenfeier oder schon die Weihnachtsfeier?

Wir freuen uns über Ihre Entscheidung, Ihre Festlichkeit bei uns zu feiern. Sehr gern stehen wir Ihnen bei der Planung und Vorbereitung im persönlichen Gespräch oder auf anderen Kommunikationswegen zur Verfügung.

Die vorliegenden Angebote unserer gastronomischen Leistungen sind Vorschläge für die Durchführung Ihres Aufenthaltes bei uns.

Natürlich stellen wir Ihnen auch gastronomische Leistungen entsprechend Ihren Wünschen zusammen.

Unsere vielen weiteren attraktiven Dienstleistungen in der Natur und mit unseren Tieren können Sie dem Hausprospekt entnehmen oder fragen Sie uns.

Wir sind gespannt auf Ihre Bestellung und freuen uns auf Sie!

*Dr. Andrea und Lutz Peschel sowie das Team des Kleinen Vorwerks
unter Leitung von Robert Scharf und Küchenchef Marek Kalab*

Fingerfood

Ob zum Empfang für Ihre Feier oder als Hochwertigen Snack für Ihre lockere Party.

Ob im Stehen oder im Sitzen, unser komplettes Fingerfood- und Canapé Angebot reichen wir ungezwungen "auf die Hand".

<i>Pumpernickel mit Matjes-Apfel-Tatar</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Kleine Röstitaler mit Räucherlachs auf Meerrettichcreme</i>	<i>3,40€</i>
<i>Datteln im Speckmantel</i>	<i>1,80€</i>
<i>Honigmelone-Schinken-Spieße</i>	<i>2,30€</i>
<i>Pikante Fleischbällchen mit Oliven</i>	<i>2,40€</i>
<i>Gefüllte Tomaten mit Fleischsalat</i>	<i>2,90€</i>
<i>Mozzarella-Kirschtomaten-Spieße mit Basilikumpesto</i>	<i>2,70€</i>
<i>Käse-Trauben-Spieße</i>	<i>2,60€</i>
<i>Ziegenkäsetaler auf Vollkornbrot</i>	<i>3,20€</i>
<i>Fruchtspieße</i>	<i>3,10€</i>



Frühjahrsbuffet

Dieses Buffet bieten wir Ihnen im April und Mai. Frische spielt gerade in dieser Zeit nach dem kalten Winter eine große Rolle. Das Frühjahr bietet reichhaltige Lebensmittel um gegen die "Frühjahrsmüdigkeit" zu kämpfen.

Kalte Vorspeisen:

*Aus Flüssen und Meeren, Vier Gerichte zur Auswahl
Räucherlachs, hausgebeizter Lachs, Forellenfilets geräucherte Makrelenfilets
Bunter Spargelcocktail mit feinem Saftschinken im Glas serviert
Salat von grünem Spargel, Melone und Kirschtomate
Marinierter Tafelspitz in leichtem Senf- Meerrettich
Salat aus unserem Frühbeet mit zarter Hähnchenbrust
Brotkorb und Butter*

Warme Speisen:

*"Frühlings-Lammtöpfchen"
Filet von der Maischolle in milder Senfsoße
Schweinelendchen mit gebratenen Austernpilzen*

Dazu servieren wir Ihnen als Beilagen:

*Marktfrisches Gemüse
Stangenspargel von hiesigen Feldern mit Sauce
Hollandaise
gebratene neue Kartoffeln
Couscous mit feinem Gemüse*



Dessert:

*FrISChe Erdbeeren mit Schlagsahne
Rhabarber-Panna-Cotta*

Preis pro Person: 37,90€

Sommerbuffet

In den Sommermonaten Juni bis September reichen wir Ihnen leichte Kost zu Ihren Festlichkeiten.

Kalte Vorspeisen, Vier zur Auswahl:

Pochiertes Lachsfilet

Matjes mit roten Zwiebeln

Blumenkohlsalat mit Kressedressing

Mediterran mariniertes Gemüse

Rucola mit geräuchertem Schinken und geriebenem Hartkäse

Salat von geröstetem Bauernbrot mit Zwiebeln und Scheiben von der Putenbrust

Brotkorb und Butter

Warme Speisen:

Gebratener Rotbarsch in Limetten-Pinienbutter

Hähnchenbrust mit gekräuterten Pfifferlingen

Geschnetzeltes vom Hochlandrind auf Stroganoff Art

Dazu servieren wir Ihnen als Beilagen:

Mediterrane Gemüseauswahl

Gebratene Thymiankartoffeln

Gefüllte Ofenkartoffel

Polentataler

Dessert:

Salat von exotischen Früchten

Mascarponecreme mit Himbeeren

Preis pro Person: 37,90€



Herbstbuffet

Die kulinarischen Wonnemonate des Erzgebirges sind Oktober und November. In dieser Zeit quellen die heimischen Märkte mit hiesigen Produkten über. Wir bieten Ihnen das passende Buffet dazu.

Kalte Vorspeisen, Vier zur Auswahl:

Geräuchertes Karpfenfilet aus unserer Fischfarm.....auf süß-sauren Linsen

Zandermedaillons auf Salat von dicken Bohnen und Porree

Knackiger Feldsalat in Apfel-Sellerie dressing mit gebratenen Mettwurstscheiben

Geräucherter Wildschinken an Radicchio- Birnensalat mit Walnüssen

Kürbisquiche mit Zwiebeln

Brotkorb mit Butter und Schmalz

Warme Speisen

Hähnchenschenkel in Rotweingemüse

Klassischer Sauerbraten in Rosinensoße

Wildgulasch mit Preiselbeeren und Waldpilzen

Dazu servieren wir Ihnen als Beilagen:

Auswahl an herbstlichen Gemüsen

Hausgemachter Apfelrotkohl

Serviettenknödel

Walnusspätzle

Kartoffeln



Dessert:

Gebrannte Creme vom Sanddorn

Griessflammerie mit hausgemachtem Pflaumenkompott

Obstvariation der Saison

Preis pro Person: 38,90€

Winterliche Buffetauswahl

Unsere kulinarische Winterreise beginnt im Kleinen Vorwerk schon im November. Gänse, Wildgerichte und Kohlgemüse befinden sich bei uns im Angebot.

Kalte Vorspeisen, Vier zur Auswahl:

Aus Flüssen und Meeren: Vier zur Auswahl

Räucherlachs, Hausgebeizter Lachs, Forellenfilets, geräucherte Makrelenfilets

Wildterrinen mit Cranberriesoße

Landschinken auf Süßkartoffeltalern

Roastbeef mit Sauce Tatar

Kalbsfleischscheiben mit feiner Thunfischcreme

Herbstliche Blattsalate

Rohkostauswahl

Brotkorb mit Butter und Schmalz

Warme Speisen:

Gänsekeule in Orangensoße

Roulade nach Hausfrauen Art

Wildbraten in einer Rotwein-Thymiansoße

Dazu servieren wir Ihnen als Beilagen:

Rosenkohl mit gebratenem Speck

Haugemachter Apfelrotkohl

Steckrübengemüse

Butterspätzle

Serviettenknödel

Kartoffeln



Dessert:

Hausgemachte Schokoladenmousse im Glas serviert

Waldbeerengrütze mit Vanillesoße im Glas serviert

Preis pro Person: 41,90€

Sächsisch Rustikales Büffet

Kaltanteil

- *Hackepeterbällchen mit Zwiebelringen und Gewürzgurke*
- *Käsebrett mit Walnüssen und Trauben und Orangensensfsauce*
- *Rustikale Platte mit verschiedenen rohen Schinken und hausschlachtener Wurst*
- *Verschiedene Rohkostsalate der Saison (z.B.: Tomaten-, Weißkraut-, Möhren- oder Bohnensalat).*
- *Buttervariation und Griebenschmalz*
- *Landbrot- und Brötchenauswahl*

Warmanteil

- *Hackfleisch Lauch Suppe*
- *Wellfleisch mit Sauerkraut, Senf und Meerrettich*
- *Erzgebirgische Bratwurst, kleine Kassler Steaks, hausschlachtene Semmelwürstchen (Leber- und Blutwurst)*
- *Petersilienkartoffeln, Buttermilchgetz 'n*



Dessert

- *Heimische und exotische Früchte der Saison*
- *Hausgemachte Quarkkeulchen mit Apfelmus*

Preis pro Person: 33,90€

Kleines Grillbüffet

- *marinierte Schweinenackensteaks*
- *Rostbratwurst*
- *Putensteaks in Kräuter-Knoblauchmarinade*
- *Salate: Kartoffelsalat, Krautsalat, Gurkensalat*

Warme Beilagen:

- *Grillkartoffel mit Kräuterrahm*
- *Brot, Butter, Kräuterbutter, versch. Grillsoßen, Senf, Ketchup*

Preis pro Person:

22,20€

Großes Grillbuffet

In den Sommermonaten Mai-September reichen wie Ihnen kulinarisches vom Grill. Klassisch bis extravagant, wir haben das passende Angebot und richten uns natürlich nach Ihren individuellen Wünschen.

- *-marinierte Schweinenackensteaks*
- *Rostbratwurst*
- *Putensteaks in Kräuter-Knoblauchmarinade*
- *Lachssteaks in Zitronenpfeffer*
- *Riesengarnelen oder Rindersteaks*

Salate:

- *Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat, Gurkensalat, Tomatensalat*

Warme Beilagen:

- *Maiskolben vom Grill, Gemüsespieße, Grillkartoffel mit Kräuterrahm*
- *Brot, Butter, Kräuterbutter, versch. Grillsoßen Senf, Ketchup*

Preis pro Person

32,90€

