

*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*

*Griefflammerie 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€*

