



Apothekers feine Räuchereien Buffetvorschlag 1 Ab 25 Personen

Räuchermeister's Vorspeisen serviert

Lendchen vom Schwein, Bauernschinken, Entenbrust
Lachsfilet & Räucherforelle
Edamer aus dem Rauch mit Trauben
„Geräucherte Gemüsevariation“
Steckrübe, Paprika, Sellerie & Birne
Kräuterfrischkäse, Butter & Brotvariation

*

Vom Buffet

Geräuchertes Forellensüppchen

*

Prager Schinken in Burgundersauce
Butterfisch mit Wasabi & Rauch
Herbstliche Gemüse
Geräucherte Rosmarinkartoffeln
Pilzrisotto mit geräuchertem Rübchen
Schwarzwurzel mit geräuchertem Rahm

*

Dessertvariation

Crème Brûlée
Salat von geräucherter Ananas
Quarkkälchen mit Zimt & Zucker

Alle Buffets und Menüs inkl. Räucherkerzen-Basteln und Programm mit dem Apotheker
oder seiner Frau:

Pro Person 75,00 € inkl. MwSt.

Buffets und Menüs ohne Räucherkerzen-Basteln und Programm:

Pro Person 45,00 € inkl. MwSt.





Apothekers feine Räuchereien Buffetvorschlag 2 Ab 25 Personen

Räuchermeister's Vorspeisenräuchereien serviert

Dipvariation, Gäneschmalz & Kräuterbutter zu Sauerteigbrot & Ciabatta
Geräucherte Entenbrust zu pikantem Pilzsalat, Friséesalat & Akazienhonig
Pastrami vom Rind an Mango Chutney & karamellisiertem Radicchio
Flammenlachs mit Beete Kompott & Meerrettich
BBQ- Tomatenshooter mit getrockneter Aprikose
Gegrillter Paprika & Artischockenherzen mit Pinienkernen & Tomaten Pesto

*

Süppchen von geräuchertem Blumenkohl mit Kresse & Croûtons

*

Gnocchi & Steckrübe in Paprikasauce mit Raucharoma
Geschmorte Entenkeule zu Apfelrotkohl und Semmelknödelscheiben
Butterfischmedaillons zu Limettensauce & Rosmarinkartoffeln
Schwarzwurzelgemüse mit Kirschtomaten & Minispinat
Süßkartoffel-Kürbisstrudel auf Käsesauce mit gerösteten Mandeln

*

Zweierlei Schokoladenmousse mit Beerenfrüchten
Quarkkeulchen zu Apfelkompott
Feines Sächsisches Käseensemble mit Feigensenf

Alle Buffets und Menüs inkl. Räucherkerzen-Basteln und Programm mit dem Apotheker
oder seiner Frau:

Pro Person 75,00 € inkl. MwSt.

Buffets und Menüs ohne Räucherkerzen-Basteln und Programm:

Pro Person 45,00 € inkl. MwSt.





Kulinarische Räuchermenüs

Ab 25 Personen

Menüvorschlag 1

Geräucherte Entenbrust an marinierten Pilzen, Friséesalat & Akazienhonig

*

Maishähnchenbrust in Kräuter-Eihülle zu geräuchertem Kartoffel-Sellerie-Püree

*

Geräucherte Ananas & Schokoladeneis zu Passionsfrucht

Menüvorschlag 2

Süppchen von geräucherten Forellen mit Schnittlauchsahne

*

Geschmorte Entenkeule zu Apfelrotkohl und Semmelknödelscheiben

*

Tiramisu mit geräucherten Kirschen & Vanilleeis

Menüvorschlag 3

Vorspeisenvariation geräucherter Klassiker von
Ente, Käse & Forelle an kleinem Salatgesteck

*

Geschmorte Hirschkeule zu geräuchertem Schwarzwurzelgemüse & Kartoffelstrudel

*

Himbeer-Cheesecake zu Walnusseis & Sesamkrokant

Menüvorschlag 4

Räucherlachs vom Kiefern Brett

*

Gnocchi mit geräucherter Schwarzwurzel & Steckrübe in Kräutersauce
oder

Geschmorte Entenkeule in Gewürzjūs zu Apfelrotkohl und Semmelknödel

*

Tiramisu von dunkler Schokolade & Geräucherter Birne

Alle Buffets und Menüs inkl. Räucherkerzen-Basteln und Programm mit dem Apotheker
oder seiner Frau:

Pro Person 75,00 € inkl. MwSt.

Buffets und Menüs ohne Räucherkerzen-Basteln und Programm:

Pro Person 45,00 € inkl. MwSt.

