

Erzgebirgsbüffet Anton Günther

Vorspeisen

Speckfett im Töpfchen
Hausschlachtenees vom Brett
mit Blut- und Leberwurst sowie Hackepeter
Geräuchertes Erzgebirgsforellenfilet mit Meerrettich
Butter- und Brotauswahl

Suppe

Saure Schwammesupp

Salate

Sülzwurstsalat, Rettichsalat, Bohnensalat
Gemischter Salat mit Tomate und Gurke
Verschiedene Blattsalate mit Hausdressing
Saures Gemüse

Warme Gerichte

Gepökelte Spanferkelkeule oder
Partyschwein auf Sauerkraut (ab 25 Personen)
Rouladenpfanne nach Köhler Schmidt
Kleine Schweinesteak auf gebratenen Schwamme
Beefsteaks in Zwiebelsoße
Buttermilchgetzen mit Bauchspeck

Beilagen

Klöße, Bratkartoffeln
Rotkohl, Sauerkraut

Dessert

Käseauswahl vom Brett
Fratzen mit Apfelmus und Heidelbeeren
Obstsalat

Preis pro Person 22,00 Euro
Mindestpersonenzahl 18