



Buchnas Landhotel
SAARSCHLEIFE
★★★★

Menüvorschläge - klassisch -

Folgend, freuen wir uns, Ihnen unsere klassischen Inspirationen für Ihre Feierlichkeit zu präsentieren.
Die Auswahl dieses Angebots muss einheitlich – mindestens 10 Tage vor Veranstaltung – erfolgen.

MENÜ 1

Lisdorfer Rupfsalate mit Kräutervinaigrette, Brotkrusteln und gerösteten Sonnenblumenkernen (11€)

gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Wirsing à la crème, Bouillonkartoffeln und Preiselbeergesälz (26€)

zwei Kugeln Vanilleeis, von Familie Hourt, Ritzingen mit Rote-Beeren-Grütze (10€)

Preis pro Person 47€

MENÜ 2

Carpaccio vom gebeizten Lachs mit Dillcreme, Rupfsalat und Zitrusmarinade (15€)

geschmorte Schweinekieferbäckchen in Mosel Spätburgunder, Bohnengemüse und Mourtenspeis (26€)

Creme, Sorbet und Ragout von der Mirabelle (12€)

Preis pro Person 53€



Buchnas Landhotel
SAARSCHLEIFE

MENÜ 3

geräuchertes Bachsaiblingsfilet vom Forellengut Rosengarten, Trassem
mit Charentaiser Melonensugo, Sahnemeerrettich und Strofrisée (15€)

Kartoffelrahmsuppe mit krossem Speck (11€)

Ofenbraten vom Kalbstafelspitz an Schalottenjus mit glasiertem Wurzelgemüse und Petersilienpüree (28€)

Tarte vom Viezapfel mit seinem Sugo und Walnußrahmeis (12€)

Preis pro Person 66€

Preis pro Person ohne Suppe 55€

MENÜ 4

Rinderkraftbrühe mit Streifen vom Kräuterpfannkuchen und Markklößchen (12€)

kross gebratenes Zanderfilet mit Senfkörnerschaum auf Mosel Elblingkraut (20€)

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel mit Wiesenchampignons, Zuckermöhren und Serviettenknödel (27€)

Zweierlei Mousse au Chocolat mit glasierten Orangenfilets (12€)

Preis pro Person 71€

Preis pro Person ohne Fischgang 51€



Buchnas Landhotel
SAARSCHLEIFE

★ ★ ★ ★

MENÜ 5

feine Scheiben vom Pulpo mit Zitrus-Fenchelsalat und grünem Wasabi-Eis (19€)

Süppchen von Karotten und Orange mit gebratener Riesengarnele (11€)

Crêpinette von der Taubenbrust mit Shiitakepilzen Balsamico-Kirschen und Röstzwiebelpüree (40€)

Cassata von exotischen Früchten auf karamellisiertem Ananas-Carpaccio (12€)

Preis pro Person 82€

Preis pro Person ohne Suppe 71€

MENÜ 6

Gänsestopfleber-Terrine „Maison“ auf Rieslinggelee und Dörrpflaumenkompott (24€)

Süppchen von der Brunnenkresse mit Crostini vom Tête de Repplinger, Kirsch les Sierck (10€)

gegrilltes Bachsaiblingsfilet vom Forellengut Rosengarten, Trassem mit aufgeschlagener Beurre blanc, grünem Spargel und Kerbelrisotto (22€)

Sorbet von der Forellenbirne mit Mosel Crémant (9€)

rosa gebratener Lammrücken mit Kräuterkruste auf Auberginenmousse, konfierten Kirschtomaten und Spinatnocken (35€)

Parfait und Kompott von der Heidelbeere mit knuspriger Schokoladentarte (12€)

Preis pro Person 112€



Buchnas Landhotel
SAARSCHLEIFE

MENÜ 7 VEGETARISCH

Salat von gebratenen Chicoreespitzen mit Orangen-Vinaigrette und Walnußbrotchips (14€)

Schaumsuppe von Blumenkohl mit Petersilienöl und gerösteten Pinienkernen (11€)

Roulade von Kräutercrepe mit Blattspinat und Parmesan
dazu pochiertes Landei in Senfkörnerschaum und krossen Zwiebeln (24€)

Crème brûlée mit Kaffee Eis von Familie Hourt, Ritzingen (12€)

Preis pro Person 61€

Preis pro Person ohne Suppe 50€

ERWEITERUNGEN

12,00€ pro Person Auswahl an französischem Landkäse aus Kirsch Les Sierck, Frankreich mit Feigensenf & Trauben

9,00€ pro Person Melonen Sorbet mit altem Portwein

2,50€ pro Person Sorbet von der Mirabelle

Individuell, ein Plus an Flexibilität

Selbstverständlich können Sie einzelne Gerichte aus unserer aktuellen Speisekarte wählen und in Ihrem Wunschmenü einbauen.

Bitte lassen Sie uns Ihre Wünsche wissen! Wir erstellen mit Ihnen gemeinsam ein individuelles Menü.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

Unsere Menü- und Lebensmittelpreise sind vorbehaltlich und richten sich nach den aktuellen Marktpreisen der Lebensmittel.