

# Burg Rabenstein



## Buffetvorschläge

14823 Rabenstein/Fläming

Telefon: 033848/60221

Fax: 033848/60230

E-Mail: [info@BurgRabenstein.de](mailto:info@BurgRabenstein.de)

[www.BurgRabenstein.de](http://www.BurgRabenstein.de)

# Rittermenü

## Spezialität des Hauses

### Koestlichkeiten aus der Flur

frisches Obst, Nuesse, Trockenobst<sub>2,5</sub>, Gewuerz Gurken<sub>s</sub>, scharfe Peperoni<sub>2</sub> und Griebenschmalz

### Ein kraeftig Suepplein

mit Gemuese aus dem Garten und Kartoffelknollen, frischen Kraeutern und schmackhaften Fleischkloesschen in der Brottasse

### Kleines Federvieh

geschmorte Wachteln in Chili-Honig-Marinade mit gruenen Speckbohnen<sub>2</sub> und Maiskolben, dazu Fladenbrot

### Die Qual der Wahl

sattige Haehnchenspiesse, geschmorte Minihaxen<sub>2</sub> und eingelegte Schweinerippen, dazu Sauerkraut<sub>2</sub> und Erbspueree<sub>3</sub>

### Suesse Aepfelchen

gebackene Aepfel gefuellt mit Marzipan und Waldfruechten sowie Zimt

24,50 € p. P.

# Buffet 1

Auswahl von norwegischem Räucherlachs, Aal und dazu Meerrettichsoße<sub>3</sub>

Gemischte Schinkenplatte mit Lachsschinken<sub>2</sub>, Parma- & Kochschinken<sub>2</sub>, dazu Melonenkugeln

Gefüllte Eier mit Kaviar

Frische Salate:

Bauernsalat<sub>2</sub>, Nudelsalat, Tomatensalat und Blattsalat

Holzofenbrot mit Griebenschmalz, Butter und eingelegten Peperoni<sub>2</sub>

Hühnerkraftbrühe mit Gemüse<sub>1</sub>, Eierstich und feinen Klößchen

Putengeschnetzeltes in Honig-Estragonsoße mit Curryreis

Burgpfanne mit kleinen Schnitzeln,

Schweinesteak mit frischen Champignons

Feuerspieß, kleine Bratwürste<sub>3</sub>, dazu Speckbohnen<sub>2</sub> und Kroketten<sub>1</sub>; Französische Käseplatte mit frischem Obst

Grütze<sub>3</sub> von Brombeeren und Blaubeeren mit Vanillesoße<sub>1</sub>

17,50 € p.P.

# Buffet 2

Fischplatte mit geräuchertem Lachs, Forellenfilet und Aal, panierte Garnelen, dazu Meerrettichsoße<sup>3</sup>, Dillsoße und zweierlei Kaviar.

Gefüllte Schinkenröllchen<sup>2</sup> mit Spargel und Meerrettich,  
Gefüllte Eier mit Kaviar

Parmaschinken<sup>2</sup> mit Melonenschiffchen und eingelegten Peperoni<sup>2</sup>

Frische Champignons gefüllt mit Schinken-Käsefüllung<sup>2</sup> in Kräutersoße; Bauernsalat<sup>2</sup> mit Balkankäse, Nudelsalat, Pilzsalat, Spargelsalat und Tomaten mit Morzarella

Holzofenbrot mit Griebenschmalz und Butter, Tomaten-Basilikumsuppe; Hähnchenbrustfilet mit Senfpanade auf Rahmwirsing mit Käse überbacken, dazu Kartoffelgratin

Gebratenes Zanderfilet auf gedünsteten Gemüsestreifen mit Champagnersoße und grünen Bandnudeln<sup>1</sup>.

Geschmorter Wildbraten in Wacholdersoße, dazu Mandelbrokkoli und Kroketten<sup>1</sup>.

Französische Käsevariation mit verschiedenen Nüssen  
Frisches Obst, gebackene Apfelringe mit Vanillesoße<sup>1</sup>, zweierlei Mousse

21,50 € p.P.

# Buffet 3

Aus dem Räucherofen: Norwegischer Lachs, Forellenfilet, Pfeffermakrelen, Schillerlocken, Aal und frittierte Garnelen, Meerrettichsoße<sub>3</sub> und zweierlei Kaviar, Cocktail von Schrimps<sub>1,8</sub> und Spargel in Cognacsoße

Gemischte Schinkenplatte<sub>2</sub> mit zweierlei Melonen  
Hähnchenbrustscheiben in Tomaten-Basilikumbinaigrette  
Gefüllte Eier mit Kaviar und gefüllte Tomaten mit Frischkäse

Geschmorte Schinkenröllchen<sub>2</sub> mit feiner Fleischfüllung, dazu Käse-Sahnesoße, Bauernsalat<sub>2</sub> mit Balkankäse, Tomaten-Pilzsalat, Gurkensalat, Nudelsalat, Spargelsalat & Blattsalat

Holzofenbrot mit Griebenschmalz und Butter, eingelegte Peperoni<sub>2</sub>,  
Frische Champignoncremsuppe

Schweinemedallions mit Tomaten & Mozzarella überbacken, Pfefferrahmsoße, Blumenkohl-Brokkoligratin & Kroketten.

Gebratenes Lachsfilet „Florentiner Art“ auf Blattspinat mit Sauce-Hollandaise, dazu Butterreis

Saftiger Rinderschmorbraten in Rotweinsauce, dazu Lauch-Kartoffelgratin, Französische Käsevariation mit versch. Nüssen

Frisches Obst der Saison, Gefüllte Pfannkuchen mit Vanillesauce<sub>1</sub>,  
Grütze<sub>3</sub> von Brombeeren & Blaubeeren, Metpudding mit Apfelkompott

23,50 € p.P.

# Buffet 4

Riesengarnelen in Knoblauch-Chilibutter gebraten,  
Räucherfischplatte mit geräuchertem Lachs, Forellenfilet  
Pfeffermakrele, Aal und Schillerlocken, dazu Meerrettichsoße,  
Dillsoße und zweierlei Kaviar

Italienische Antipastiplatte mit Parma- & Serranoschinken,  
luftgetrocknete Salami, Oliven, Peperoni & Artischocken

Gefüllte Champignonköpfe mit feiner Käsefüllung und Tomate-  
Basilikumsoße

Gefüllte Eier mit Kaviar, Bauernsalat mit Balkankäse,  
Tomatensalat, Spargelsalat, Pilzsalat & gemischter Blattsalat

Holzofenbrot mit Griebenschmalz und Butter, Blumenkohlcremsuppe

Seeteufelmedaillons auf Champignon-Lauchragout mit  
Pinienkernen, dazu Safransoße und Wildreis

Gefülltes Schweinefilet in Blätterteig mit Sauce Bernaise, dazu  
Speckbohnen und Kartoffelgratin

Geschmorter Damwildbraten aus der Keule in Wacholdersoße, dazu  
Mandelbrokkoli und Butterspätzle

Französische Käseauswahl mit verschiedenen Nüssen

Frisches Obst der Saison, Gebackene Apfelringe in Zimt & Zucker,  
dazu Vanillesoße, Schokomousse mit Eierlikör, Frische  
Ananasscheiben mariniert mit Orangenlikör

26,50 € p.P.

# Rustikales Buffet

Im Ofen gebackener Spanferkelbraten, dazu  
Weinsauerkraut<sub>2</sub>

Lauch-Kartoffelgratin mit geschmolzenen  
Speckzwiebeln<sub>2</sub>

Bauernsalat<sub>2</sub>, Tomatensalat, Gurkensalat  
Gemischter Blattsalat  
Nudelsalat und lauwarmen Kartoffelsalat<sub>2</sub>

Holzofenbrot mit Griebenschmalz,  
Butter, saure Gurken<sub>s</sub>,  
scharfe Peperoni<sub>2</sub> und getrocknete Früchte<sub>2,5</sub>

Französische Käseauswahl mit verschiedenen Nüssen

Frisches Obst der Saison

Apfelstrudel mit Vanillesoße<sub>1</sub>

19,50 € p.P.

# Ritterbuffet

Aus dem Räucherofen: Norwegischer Lachs, Forellenfilet, Aal, Schillerlocken & frittierte Garnelen, dazu Meerrettichsoße<sup>3</sup> und Lachskaviar

Gebratene Mettkugeln mit Teufelssoße<sup>3,8</sup>

Eierragout mit Paprika und Salzgurken<sup>5</sup>

Tomatensalat, Gurkensalat, Pilzsalat, Nudelsalat, Kartoffelsalat<sup>2</sup> und verschiedene Blattsalate

Holzofenbrot mit Griebenschmalz und Butter  
gemischte Nüsse, Trockenobst<sup>2,5</sup> und scharfe Peperoni<sup>2</sup>

Pikante Gulaschsuppe

Gebratenes Welsfilet auf gedünstetem Lauchgemüse mit Speckbohnen<sup>2</sup> und Safranreis

Geschmorte Wachteln im Schinkenmantel<sup>2</sup> mit Thymiansoße, Prinzessbohnen<sup>2</sup> und Kartoffelgratin

Knuspriger Spanferkelbraten mit Weinsauerkraut<sup>2</sup> & Schwarzbiersoße

Wildgulasch aus dem Fläming mit Rotweinssoße und frischen Champignons, dazu Butterspätzle

Französische Käseauswahl

Frisches Obst der Saison, Bratapfel mit Marzipanfüllung und Preiselbeerssoße, Gefüllte Eierkuchen mit Vanillesoße,  
Schokomousse mit Früchten

28,50 € p.P.