

Thüringer Bauernbuffet

Vorspeisenbuffet : - Auswahl an Thüringer Wurst und Trockenfleischspezialitäten

- Hausgemachte Sülze
- kalter Schweinebraten am Knochen mit verschiedenen Saucen
- gekochtes und frisches hausgemachtes Gehacktes mit seiner Garnitur
- Pochierte Rinderzunge mit Essiggemüsen dekoriert
- ausgelassenes Griebenschmalz mit Äpfeln
- kleine Schnitzelplatte mit verschiedenen Garnituren

Käse : - angemachter Handkäse und Kochkäse nach altem Rezept

Brot : - Auswahl von verschiedenen Graubrotten

Salate: - Rindfleischsalat , angemachte Sülze , Bohnensalat , Weißkraut- Specksalat, Blumenkohlsalat , Linsensalat mit feinem Gemüse

Suppe : - Thüringer Schnippelsuppe

Warm : - mariniertes Eisbein
- Thüringer Rostbratwurst auf sautierten Zwiebeln
- gebrühte Blut und Leberwürstchen im Sud
- Kassler- oder Krustenbraten auf Speckbohnen
- Sied und Kesselfleisch
- Spanferkel im ganzen oder zerlägt

Beilagen : - frische Röstkartoffeln mit Kümmel, Zwiebeln und Speck
- Vogteier Geschmink
- Petersilienkartoffeln

Gemüse: - Schwarzwurzelgemüse
- Sauerkraut
- „Schupfen“ eingelegtes Weißkohlgemüse

Dessert : - hausgemachtes Apfelkompott
- „Apfelkalatschen“ , Vogteier Apfelkuchen
- Thüringer Schmandpudding mit Stachelbeersauce

Mit freundlichen Grüßen

Familie Frank