

Wirtschaftsverwaltungsgesellschaft mbH-Kloster St. Marienthal  
Gaststätte „Klosterschénke“  
Klosterstraße 138, 02899 Ostritz, Tel.:035823 87715 // Fax: 035823 87717  
E-Mail: [Klosterschénke-st.Marienthal@t-online.de](mailto:Klosterschénke-st.Marienthal@t-online.de)

Gast:

Termin der Veranstaltung:  
Name, Vorname:  
Anschritt und Tel.-Nr.:  
E-Mail:  
Datum der Annahme:

Personenzahl:

### **Auswahl an Büfettkomponenten**

Suppen:

Festtagssuppe (klare Rinderbrühe mit Kräutereierkuchenstreifen und Gemüseeinlage)  
feurige Gulaschsuppe  
Pilzcremesuppe  
Soljanka

Warmanteil:

Kassler (Kamm oder Kotelett)  
Krustenbraten mit Senf und Meerrettich  
Spanferkelrollbraten  
Spanferkel auf dem rustikalen Holzbrett (ab 30 Personen)  
Medaillon vom Schwein, überbacken mit Mozzarella und Tomate  
Zwiebelfleisch (Steaks v. Schwein oder Hähnchenbrust in Zwiebel-Sahne-Soße)  
würzig panierte Hähnchenschenkel  
Hähnchenbrustfilet tranchiert auf pikanter Gemüsesauce  
Röllchen vom Putenschnitzel, lecker gefüllt mit Blattspinat  
in Cornflakes panierte Hähnchenbrüste mit Käsesoße  
Hähnchengeschnetzeltes in Waldpilzrahmsóse  
kleine Schweinshaxen  
kleine Schweineschnitzel  
Rinderzunge und/oder Schweinezunge  
bunt gefüllte Paprika mit Hackfleisch oder Reisvariationen (veg.)  
Wildschweinbraten mit Preiselbeeren  
Lachsfilet gebraten oder gedünstet  
Buntbarschfilet gebraten oder gedünstet an Lauch-Kräuterragout  
Victoriabarschfilet gebraten  
Forelle gebraten im Butter-Weißweinfond angerichtet

Sättigungsbeilagen:

Kartoffeln  
Kartoffelklöße  
Bratkartoffeln

Reis  
Kroketten  
Pommes frites  
Rösti Thaler

Beilagen:

Gemüsepfanne der Saison  
Waldpilzpfanne  
Sauerkraut  
Rotkohl  
Blumenkohl-Röschen  
Rosenkohl-Röschen

Kaltanteil:

Schinkenspezialitäten  
Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten  
rustikales Hausmacherwurstbrett

edel Fischplatte mit geräucherten Lachs-, Forellen- und Heilbuttfilet

Rinderzunge und/oder Schweinezunge als kalte Platte  
Heckepeter-Igel  
Pfefferbeißer (dünne Rauchwürstchen)

gefüllte Eier zur Garnitur und auf kleiner Platte

Nudelsalat mit oder ohne Mayonnaise  
Kartoffelsalat mit oder ohne Mayonnaise  
(wir richten die Salat auf Wunsch gern mit Yoghurtdressing an)

Matjessalat nach Art des Hauses

frische Salate der Saison mit verschiedenem Dressing  
Tomate-Mozzarella-Platte mit / oder ohne Zwiebelringen

Geflügelsalat süß oder herzhaft  
Käsesalat

Butterlocken  
verschiedene Sorten Brot aus der Klosterbäckerei  
Brötchenkranz

Dessert:

gelierte Waldfrüchte mit Vanillesoße  
Mousse au Chocolate  
Erdbeer – Quarkcreme  
Rotweincreme

Obstangebot:

Obstkorb mit verschiedenen Früchten (Apfel, Banane, Mandarine, Kiwi)

gemischte Obstspieße auf Platte

Bitte wählen Sie aus den Komponenten aus und kreuzen die gewünschte Auswahl an.

Gern erfüllen wir Ihnen auch andere Wünsche, welche Sie uns im unteren Abschnitt gern mit teilen können.

Nach erfolgter Auswahl der Büfettkomponenten durch Sie, erfolgt eine Kalkulation des Büfettpreises durch uns. Diesen übermitteln wir Ihnen kurzfristig.

Speisenwünsche des Gastes:

Bearbeiter WVG: