

Standardkarte

3 - Gang - Menü

p. P. 32,- €

Spinatcremesuppe mit frischen Kräutern

geräucherte Fasanenbrust auf Rapünzchensalat, mit Pinienkernen, Balsamicodressing

Lammrollbraten mit Honigmöhrrchen, Zuckerschoten und Rosmarinkartoffeln

4 - Gang - Menü im Kerzenschein

p. P. 39,50 €

Geflügelbouillon mit Juliennegemüse

geräucherte Lachsforelle, Rapünzchen, Avocadocreme, Wachtelei

Perlhuhnbrüstchen, goldgelb gebacken auf Kürbisravioli, Bärlauch, Parmesan

Pistazien-Eis-Tartuffo auf Waldfruchtsoßenspiegel

Flambiertes Wildbackschwein

p. P. 32,- €

Traditionell mit Speckrosenkohl, Honigmöhrrchen, Steinchampignons, Apfelrotkraut,

Rosmarinkartoffeln, Soße

Buntes Festbüffet

p. P. 36,- €

Kürbisorangensuppe/Oliven-Garnelenspieß

Bauernsalat mit Feta, Antipastiteller, Kräuterhackbällchen in pikanter Paprikasoße,

Baguette, Knackwürstchen u. Brezel

Rapünzchensalat/Tomate und Kartoffeldressing, Tomate-Mozzarella mit Pesto,

Geräucherte Fasanenbrust ,

Räucherfische, Meerrettich, Wachteleier, Int. Käseplatte

Hähnchenbrust und Hirschrouladen

mit Beilagen und Gemüsen nach Saison dazu

Mousse au Chocolat, Zitronencreme und Früchte oder Eiskuppeltorte im Funkenregen

Grillbüffet Wandersleut

p.P. 15,80 €

Marinierte Nackensteaks vom Schwein, Rostbratwürste,

Tomatensalat, Gurkensalat, Bauernsalat, Kartoffelsalat, Brotkorb, Grillsoßen

Grillbüffet Landhaus

p.P. 19,50 €

Marinierte Nackensteaks vom Schwein, Rostbratwürste, bunte Gemüsespieße, Merges, Hackfleischbällchen mit Lamm, Tomatensalat, Gurkensalat, Bauernsalat, Feta, Tzatziki, Kartoffelsalat, Brotkorb, frisch gebackene Brezeln auf Ständer, Grillsoßen

Vegetarisches Büffet

p. P. 27,50 €

*Toscanische Tomatensuppe oder geeiste Gurkensuppe
Antipasti / Tapas: Olivenpaste, Aioli, gebratene Kräuterpilze, Paprika mit Frischkäse, versch. Grillgemüse, Oliven, Honigmelone, Couscous, Humus
Bauernsalat mit Feta, Tomate-Mozarella, Ziegenkäse, Baguette, Ciabatta
Kürbisravioli, Bärlauch, Parmesan, Grillgemüsepfanne, Rosmarinkartoffeln
Sorbet mit frischen Früchten*

Büffet mit frischen Pfifferlingen

p. P. 28,50 €

*Pfifferlingscremesuppe, bunter Blattsalat u. Gurkensalat mit Dillspitzen
frische Pfifferlinge in Kräuterrahm, frische Pfifferlinge mit Rosmarin u. Rauchspeck
Schnitzelchen von Pute und Schwein, Schinken roh / gekocht, Salzkartoffeln*

Ländliches Spargelbüffet

p. P. 29,50 €

*Spargelsuppe od. Spinatsuppe, Staudensalat und Gurkensalat mit Dillspitzen
Spargel weiß und grün mit Schnitzeln "Wiener Art" und Räucherlachs
oder Schinken roh / gekocht und Pökeltzunge,
Salzkartoffeln, sc. Hollandaise, Butter*

Mediterranes Abendbüffet

p.P. 32,50 €

Toscanische Tomatensuppe

*Antipasti / Tapas: Oliven- Sardellenpaste, Aioli, gebratene Kräuterpilze, Paprika mit Frischkäse, versch. Grillgemüse, Oliven, Honigmelone mit Serranoschinken,
Tomate-Mozarella, Ziegenkäse, Baguette, Ciabatta
Hähnchenkeulchen, Rosmarinkartoffeln, Spaghetti aglio e olio
Welsfilet in Eipanade auf Reisbett, Spanische Kartoffeln, Grillgemüsepfanne
Spanferkelrollbraten, Soße oder Schwenksteaks sowie marinierte Puten- und Lammsteaks, Würstchen vom Grill
Großes Glas Zitronencreme mit frischen Früchten*

Sonderpreise für Menü und Büffet

Miete: Wiese zum Leuchtturm hin ab 150,- €

Historisches Tafelzimmer ab 150,- €

Tafeltücher lf. Meter 2,- €, Stoffservietten Stück 1,50 €,

Sonderbestuhlung p. P. 5,- €

Bediengeld 7 % vom Gesamtumsatz

Speisenpreise Menü und Büffet: Kinder bis 2 Jahre frei,

Kinder 3-10 Jahre 2/3 Preis

Um Ihren Reservierungstermin zu sichern, empfehlen wir eine Anzahlung.

Diese wird bei Rechnungslegung erstattet.

Menüvorschläge

Suppen

Waldpilzcremesuppe 4,50 €

Toskanische Tomatensuppe, Crostini 4,50 €

Schwarzwurzelcremesuppe mit Schinkenstreifen 4,80 €

Rote-Rüben-Meerrettich-Krem-Suppe 5,20 €

Orientalische Kürbis-Orangen-Suppe 5,50 €

Geflügelbouillon mit Juliennegemüse 4,80 €

Wildessenz mit Waldpilzeinlage 6,85 €

Vorspeisen

Rapünzchensalat mit Tomatenwürfeln und Kartoffeldressing 5,80 €

Pfefferknackwürstchen auf Linsensalat 7,50 €

Räucherfischtatar mit gefülltem Wachtelei 7,80 €

Geräucherte Fasanenbrust auf Waldorfsalat, Nüsse und Balsamicodressing 9,20 €

Hauptgerichte

Rindsroulade 16,20 €

Wildschweinbraten „Hubertus“ 22,50 €

Spanferkelrollbraten mit Soße 16,80 €

Goldgelb gebackenes Perlhuhnbrüstchen 18,50 €

Sächsischer Sauerbraten 19,00 €

Welsfilet in Eipanade auf Gemüse 21,80 €

1 Beilage und 1 Gemüse nach Absprache und Saison dazu

Nachspeisen

- Heidelbeeren mit Vanilleeis 4,20 €*
Pistazientartuffo auf Waldfruchtsoßenspiegel 4,85 €
Eistorte im Funkenregen ab 120,- € (p. P. 5,- €)
Mousse au Chocolat 4,80 €
Zitronencreme mit Champagnersoße und frischen Früchten 9,50 €
Dessertvariationen bunt garniert kredenzt in Gläsern á 7,50 €

Empfehlung zu Programmeinlagen

- Romantik an der Feuerschale 60 Min. 30,- €*
Pianist (von Klassik bis Jazz) ca.3 Sätze ab 150,- €
Parkführung „sächsischer Beobachter max.20 P 80,- €
Hausattaché in Livree, Empfang und Historie 99,- €
Harfenistin Rokoko in Harmonie 60 Min 250,- €
Hofmusikant / Puppenspieler 40 Min. 280,- €
Kutsche oder Schlitten klein 30 Min. 80,- €
Kleines Falkentraining ca.30 Min. 85,- €
Napoleon in Moritzburg 30 Min. 140,- €
Kremser 60 Min. ab 120,- €

Bitte direkt zahlen!

Festliche Kaffeezeit

- Proseccoempfang auf Eis Gl. 4,60 €*
Ramazotti rosé, auf Eis m. Aromen von Hibiskus- u. Orangenblüten Gl. 6,20 €
Rosenbowleempfang Ballonglas 4,80 €

bunt belegte Kanapees 2,65 € /Stck.

- Kaffeetrinken „ J.B.Casanova“ an gedeckter Tafel***
mit Kaffee, Tee, Schokolade in Kannen satt, Schlagsahne und 1 ½ Stück
Bäckerkuchen gemischt gelegt p.P. 9,50 € oder Torten gemischt gelegt p.P. 11,90 €
Bäckerkuchen und Torten gemischt gelegt p.P. 10,90 €

Marcolinihaus Moritzburg
Sylvio Stelzer
Fasanerie 5
01468 Moritzburg
www.marcolinihaus.com Fax: 035207 82742 Tel: 0163 822 0000 ab 11:00 Uhr

Kaffeetrinken in Büffetform

*mit Kaffee, Tee, Schokolade in Kannen satt, Schlagsahne und 2 Stück
Bäckerkuchen ganze / halbe p. P.11,50 € oder Torten ganze / halbe p. P.13,90 €
Bäckerkuchen und Torten ganze / halbe p. P.12,90 €*

Etageren auf Vorbestellung möglich

„Amalia Auguste“

Erlesene Auswahl barocker Köstlichkeiten von Nuss, Schokolade, Kokos,
Karamell, Zimt und Blätterteig
kleine Etagere 8 Stck. 12,- €
große Etagere 16 Stck. 24,- €

„Maria Anna“

Pariser Auslese von Macaron von cremig bis fruchtig gefüllt
kleine Etagere 9 Stck. 15,- €
große Etagere 30 Stck. 45,- €

„Friedrich August“

Erlesene Auswahl barocker Köstlichkeiten von Nuss, Schokolade, Kokos, Karamell,
Zimt und Blätterteig, dazu feine Trüffel und die beste Pariser Auslese von Macaron von
cremig bis fruchtig gefüllt
große Etagere 25 Stck. 35,- €

Edle Tropfen à la carte

Dieses Angebot ist gültig bis 31.3.2019.

Änderungen vorbehalten.