



Landhotel &
Restaurant Garitz

Hier will ich sein.

Buffet I

Garitzer Hausbuffet

25,50 € / Person

- *Garitzer Hochzeitssuppe mit feinem Gemüse, Klößchen und hausgemachtem Eierstich*
- *Gefüllte Eier*
- *Illustrierte Platte mit Wurst und Schinken aus eigener Herstellung*
- *Bunte Käsevariation mit frischem Obst*
- *Mettschweinchen mit knackigen Zwiebeln*
- *Salate der Saison frisch aus Nachbars Garten*
- *Duett aus Tomaten und Mozzarella mit Balsamico und Olivenöl garniert mit frischen Kräutern*
- *Verschiedene Brotsorten und Butter*

- *Oma Friedas Hühnerfrikassee mit Zunge und Klößchen*
- *Herzhafte Rinderroulade „Hausfrauen Art“*
- *Saftiger Schweinekammbraten in würziger Schwarzbiersoße*
- *Wildschweinbraten in Preiselbeerrahm*
- *Lachsfilet auf Blattspinat mit Kräutersahne gratiniert*
- *Deftiger Kasslerbraten auf Sauerkraut*

- *Feine Gemüsepfanne
(Blumenkohl, Fingermöhren, Erbsen, Brokkoli, Bohnen und Champignons)
Hausgemachter Rotkohl*

- *Champignons gefüllt mit Hackfleisch und Käse überbacken*
- *Frisch aus der Pfanne: Schweineleber mit Röstzwiebeln
Schnitzel „Wiener Art“
Deftige Klopse
Knusprige Minihaxen*

- *Dreierlei Mousse (z.B. Schoko, Zitrone, Mango, Cappucino)*
- *Obstpyramide*

Bestellungen ab 15 Personen



Landhotel &
Restaurant Garitz
| *Hier will ich sein.*
Hier will ich sein.

Buffet II

Rustikales Buffet

26,50 € / Person

- *Im Ofen gebackener Spanferkelbraten, dazu Weinsauerkraut²*
- *Lauch-Kartoffelgratin mit geschmolzenen Speckzwiebeln²*
- *Bauernsalat, Tomatensalat, Gurkensalat, Gemischter Blattsalat und lauwarmen Kartoffelsalat*
- *Holzofenbrot mit Griebenschmalz, Butter, saure Gurken, scharfe Peperoni und getrocknete Früchte^{2,5}*
- *Französische Käseauswahl mit verschiedenen Nüssen*
- *Frisches Obst der Saison*
- *Apfelstrudel mit Vanillesoße¹*

Bestellungen ab 15 Personen



Landhotel &
Restaurant Garitz

Hier will ich sein.

Buffet III

27,50 € / Person

- *Bärlauchcremesuppe*
- *Thießener Variation von geräuchertem Fisch aus Lachs und Forelle*
- *Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto und frischen Kräutern*
- *Garitzer Wurst- und Schinkenplatte aus eigener Herstellung*
- *Gefüllte Eier mit Kaviar*
- *Gärtnersalat mit Tomaten, Gurken und Paprika*
- *Italienische Antipasti mit Peperoni, gefüllten Champignons, getrockneten Tomaten und Oliven*
- *Verschiedene Brotsorten und Butter*

- *Zarter Schweinefiletbraten in Cognac-Pfeffersoße*
- *Gefüllte Hähnchenroulade mit Blattspinat und Feta*
- *Paprikapfanne mit Würstchen und Hackbällchen*
- *Bunte Meeresfrüchte in pikanter Chilli-Currycreme*
- *Kasslerbraten auf saftigem Ananaskraut*

- *Wildschweinmedaillons mit Preiselbeerbirne*
- *Kleine Schweinehaxen*
- *Schweinerückensteak mit Champignonrahm*
- *Gnocci, Kräuterreis, Kartoffelgratin*

- *Gemüsepfanne mit Blumenkohl, Fingermöhren, Erbsen, Brokkoli und Champignons und Rahmwirsing*

- *Mousse au chocolat*
- *Warme Apfelbeignets mit Vanillesoße*
- *Bayrisch Creme*
- *Variation von Obst*

Bestellungen ab 15 Personen



Landhotel &
Restaurant Garitz

Hier will ich sein.

Buffet IV

27,50 € / Person

- *Deftige Zwiebelsuppe mit knackigen Croutons*

** * **

- *Melonenschiffchen mit Parmaschinken*
- *Käsevariation mit frischem Obst*
- *Gefüllte Eier mit Kaviar*
- *Finnbaguette und Butter*

** * **

- *Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“ mit roter Bete und Cornichons*
- *Dammwildbraten in Wacholdersoße und Preiselbeerbirne*
- *Dreierlei Hähnchenbrust mit Ananas, Tomate, Sauce Choron*
- *und Käse überbacken*
- *Zander und Lachsfilet mit Kräutergarnelen auf feinem Wurzelgemüse*
- *mit frischen Kräutern*
- *Bunte Pfanne mit kleinen Schnitzeln, Hähnchenkeulen*
- *und Schweinemedallions im Speckmantel*
- *Gemüsevariation mit Blumenkohl, Brokkoli, Prinzessbohnen*
- *und Leipziger Allerlei*
- *Knusprige Röstiecken, Schupfnudeln und feines Risotto*

** * **

Tiramisu, Panna Cotta und Obst

Bestellungen ab 15 Personen



Landhotel &
Restaurant Garitz

Hier will ich sein.

4 – Gang – Festmenue

37,50 €/Pers.

Festtagssuppe

Hühnersuppe mit Eierstich, Grieß- und Fleischklößchen

Feinschmeckersalat

*Mit deierlei Fisch (Lachs, Zander, Garnelen) an knackigen Blattsalat
mit Himbeer-Walnussdressing und Forellenkaviar*

Das Beste vom Schwein, Lamm und Huhn

*Lamm auf Tomatenpesto, Schweinefilet in Blätterteig, kleine
Hähnchenschnitzel, sowie gefüllte Schweinetasche mit Sauerkraut,
dazu eine gemischte Gemüseplatte, Kroketten und Salzkartoffeln,
Rahmchampignon, Sauce Bernaise*

Garitzer Dessertteller

*Mit raffiniert gefüllten Brandteigschwänen, Mousse von dunkler
Schokolade, frische Ananas und Vanilleeis*