



★★★★
HOTEL
Saigerhütte
... bei Garwig's

Buffetvorschlag | EINS

Variation vom Rauchfisch
Tomaten-Gurken-Salat
Sahne-Rettichsalat
Käse-Salami-Paprika-Salat
Pikanter Rindfleischsalat

Brot- und Butterauswahl

Kleine gebratene Puten- und Schweinesteaks
mit Rahmchampignons und gebratenen Zwiebeln
Gebratene und gefüllte Putenröllchen
mit sonnengereiften Tomaten
und Schafskäse auf Rahmblattspinat
Buntes Marktgemüse, Basmatireis
und gebackene Kartoffeln

Verschiedene fruchtige Dessertcremes im Glas
Käsevariation mit mundgerechtem Obst

ab 15 Gäste € 27,50 pro Person



★★★★
HOTEL
Saigerhütte
... bei Garwig's

Buffetvorschlag | ZWEI

Große Salatbowle mit jahreszeitlichen Blattsalaten,
Tomaten-, Gurkenscheiben und bunten Paprikastreifen,
dazu eingelegte Oliven, Peperoni,
Thunfisch, Zwiebeln und Schafskäsewürfel
Hausgemachter Hackepeter mit sauren Beilagen

Brotkorb und Butterauswahl

Knusprige Minihaxen

Pikante Spare Ribs

Schaschlik in deftiger Gemüse-Tomatensauce

Herzhafte Minifrikadellen

Tranchen vom Schweinebraten

Sauerkraut und Buntes Gemüse

Gebackene Kartoffeln und Kartoffelgratin

Deutsche Käsevariation mit Senf und Meerrettich

Rote Grütze und Vanillesauce

ab 15 Gäste € 28,50 pro Person



★★★★
HOTEL
Saigerhütte
... bei Garmy's

Buffetvorschlag | DREI

Metzgerplatte mit Leberwurst, Blutwurst, Sülze und Salami
Herzhafter Hackepeter mit Senf und Meerrettich,
Zwiebeln und sauren Beilagen
Pikanter Linsensalat mit Zwiebeln und Gemüse
Deftiger Tomatensalat
Weißkrautsalat nach Art „Coleslaw“

Brotkorb mit Vollkorn-, Misch- und Weißbrot
Butter- und Schmalzauswahl

Erzgebirgische Kartoffelsuppe

Erzgebirgischer Sauerbraten mit Lebkuchensauce
Gebratene Lachsfilets mit Zitronen-Sauce
Apfelrotkraut und Bunte Gemüsevariation
Klöße und Petersilienkartoffeln

Olbernhauer Quarkkeulchen mit Apfelmus
Sächsische Käsevariation

ab 15 Gäste € 29,00 pro Person



★★★★
HOTEL
Saigerhütte
... bei Garwig's

Buffetvorschlag | VIER

Hallbacher Rauchfischplatte
Variation von edlen Schinken- und Salamisorten

Anti-Pasti mit marinierten Champignons, gegrillter Paprika,
sonnengereiften Tomaten, eingelegtem Schafskäse,
Kräuteroliven und Kapernbeeren

Brotkorb und Butterauswahl

Feiner Kalbsbraten an Calvadossauce
Duett von Lachs und Zander mit Kaviarhollandaise
Broccoli und buntes Marktgemüse
Sahnekartoffeln und gebackene Kartoffeln

Große Eisplatte mit Früchten
Auswahl von verschiedenen Käsesorten

ab 15 Gäste € 32,00 pro Person



★★★★
HOTEL
Saigerhütte
... bei Garwig's

Saisonaler Buffetvorschlag | **SPARGEL**

von Ende April bis Juni

Weißer und grüner Stangenspargel
auf junger Salatblattvariation mit leichtem Dressing und Parmesanhobeln

Tomate-Mozzarella

Baguette- und Butterauswahl

Spargelcremesüppchen

Weißer deutscher Stangenspargel
mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln

dazu:

Sesamputensteaks, naturgebratenes Kalbssteak,
pochiertes Lachsfilet
und gebratene Rinderzunge

Mundgerechte Obstplatte

ab 15 Gäste tagesaktueller Preis € pro Person



★★★★
HOTEL
Saigerhütte
... bei Garwig's

Saisonaler Buffetvorschlag | GRILL

von Mai bis September

Bunter erzgebirgischer Kartoffelsalat
Nudelsalat – vegetarisch -
Deftiger Tomatensalat mit Schafskäse
Griechischer Krautsalat & Sahne-Rettichsalat

Große Salatbowle mit jahreszeitlichen Blattsalaten,
Tomaten-, Gurkenscheiben und bunten Paprikastreifen,
dazu eingelegte Oliven, Peperoni, Thunfisch,
Zwiebeln und Schafskäsewürfel
Brotkorb und Butterauswahl

Vom Grill

Auswahl von verschiedenen marinierten Steaks
Erzgebirgische Bratwurst
Vegetarische Gemüsespieße
Gegrillter Fisch nach Tagesangebot
Schafskäse (in Folie)
dazu gebratene Zwiebeln, pikante Tomatenpaste,
Senf, Ketchup, Salsa und Meerrettich

Rote Grütze mit Vanillesauce

ab 15 Gäste € 27,00 pro Person

Dazu können Sie mit einem Aufschlag von € 3,00 pro Person wählen:
Okroschka -original kalte russische Gurkensuppe



★★★★
HOTEL
Saigerhütte
... bei Garwig's

Saisonaler Buffetvorschlag | WILD

von Oktober bis Januar

Hausgeräucherter Hirschschinken und Hirschsalami
Herbstliche Blattsalate mit marinierten Kirschtomaten
und Champignonvierteln
Hausgemachte Wildsülze mit Remouladensauce

Brot und Baguette
Butter- und Schmalzauswahl

Kürbissamtsuppe

Pochiertes Lachsfilet im Gemüserahm
Tranchen vom heimischen Hirschbraten
und vom Wildschweinbraten
dazu Preiselbeeren
Speckbohnen, Rotkraut und Bunte Gemüsevariation
Petersilienkartoffeln, gebackene Kartoffeln
und deftige Bratkartoffeln

Panna Cotta mit Portweinpflaumen
Käsevariation mit mundgerechtem Obst

ab 15 Gäste € 34,50 pro Person