



Hotel & Restaurant
Sächsischer Hof OHG
Brühl 26
09111 Chemnitz
Ust.ID: DE140851600

Hotel & Restaurant Sächsischer Hof OHG

Unsere Vorschläge für Ihre Feiern:

Brunch - Buffet:

Angebot WKB 1

Pauschalpreis

€ 19,00

Warmer Anteil

Suppe nach Wahl, kleine Beefsteaks an Waldpilzen,
kleine Hähnchenschnitzel, Schweinsmedaillons in knuspriger
Mandelhülle,
3 Sorten gebackene Kartoffeln
(alternativ: Reis oder Petersilienkartoffeln),
gebackene Champignonköpfe

kalter Anteil

Fischbrett (mit versch. Räucherfisch aus eigenem Räucherofen sowie
saurem Fisch), Käseplatte (versch. Sorten Käse, delikater angerichtet),
Platte mit Kaviareiern, kleine Aufschnittplatte mit Kartoffelsalat
dekoratives Obstbrett oder alternativ verschiedene Cocktails
Rohkostsalate und 3 Sorten Dressing,
Butter und verschiedene Brotsorten/Partybrötchen



Angebot WKB 2

Pauschalpreis

€ 21,00

Warmer Anteil

Suppe nach Wahl, kleine Beefsteaks an Waldpilzen,
kleine Hähnchenschnitzel, Zunge in Burgundersauce,
Schweinsmedaillons in knuspriger Mandelhülle,
3 Sorten gebackene Kartoffeln,
(alternativ: Reis oder Petersilienkartoffeln),
Broccoli – Schinken – Kartoffel - Gratin
gebackene Champignonköpfe,
2 Sorten Gemüse (Broccoli/Blumenkohl oder
Butter-Erbesen/-Möhrrchen)

kalter Anteil

Fischbrett (mit versch. Räucherfisch aus eigenem Räucherofen sowie
saurem Fisch), Käseplatte (versch. Sorten Käse, delikater angerichtet),
Platte mit Kaviareiern, kleine Aufschnittplatte mit Kartoffelsalat
dekoratives Obstbrett oder alternativ verschiedene Cocktails
Rohkostsalate und 3 Sorten Dressing,
Butter und verschiedene Brotsorten/Partybrötchen

Bank: Sparkasse Chemnitz
BLZ 870 500 00
Konto-Nr.: 3 525 000 420

Inhaber :
Karin und Karlheinz Haase
HRA 4221

Tel 0371/46148-0 Fax 0371/46148-92+ -98
E-Mail : info@saechsischer-hof.de
WWW.saechsischer-hof.de



Unsere Vorschläge für Ihre Feierlichkeiten :

Brunch - Büfett :

Angebot WKB 3 Pauschalpreis € 24,00

Warmer Anteil

Suppe nach Wahl,
Kasslerbraten im Brotteig gebacken
kleine Beefsteaks an Waldpilzen,
Filet vom Zuchtlachs auf Gemüsebett, gebackene Zunge,
Schweinsmedaillons, paniert, kleine Hähnchenschnitzel,
3 Sorten gebackene Kartoffeln
(alternativ: Reis oder Petersilienkartoffeln),
gebackene Champignonköpfe, 2 Sorten Gemüse
(Broccoli/Blumenkohl oder Butter-Erbesen/-Möhrrchen)

kalter Anteil

Aufschnittplatte mit Kartoffelsalat
oder je Person 2 Canapés
Fischbrett (mit versch. Räucherfisch aus eigenem Räucherofen sowie
saurem Fisch),
Käseplatte (versch. Sorten Käse, delikat angerichtet),
Platte mit Kaviareiern
dekoratives Obstbrett oder alternativ verschiedene Cocktails
Rohkostsalate und 3 Sorten Dressing,
Butter und verschiedene Brotsorten/Partybrötchen

Angebot WKB 4 Pauschalpreis € 21,00

Warmer Anteil

Suppe nach Wahl (ab 20 Personen 2 Suppen)
kleine Beefsteaks an Waldpilzen,
Filet vom Zuchtlachs auf Gemüsebett,
Filet vom Zander auf Zuchererbsenschoten
gebackene Zunge (oder alternativ Zunge in Burgundersauce,
Schweinsmedaillons, in Mandelhülle paniert,
kleine Hähnchenschnitzel, Putengeschnetzeltes in Sahnesauce
Beilagen nach Wunsch : gebackene Kartoffeln, Partyklöße, Reis
Petersilienkartoffeln
gebackene Champignonköpfe, Gemüse der Saison
(Broccoli, Blumenkohl, Butter-Erbesen/-Möhrrchen, Bohnen)

kalter Anteil

kleine Käseplatte (versch. Käse-Frucht-Spieße),
dekoratives Obstbrett oder alternativ verschiedene Cocktails
Rohkostsalate und 3 Sorten Dressing,

August 23, 2011

Unsere Vorschläge für Ihre Feierlichkeiten :

Brunch - Büfett :

Angebot WKB 5 herzhaft, deftig Pauschalpreis € 19,00

Warmer Anteil

Wurstsuppe mit Croutons oder Kartoffelsuppe mit Grillwürstchen
kleine Beefsteaks an Waldpilzen,
Kasslerbraten auf Sauerkraut,
Schweinebraten in Rahmsauce
Zunge in Madeirasauce,
Schweinsmedaillons natur mit frischen Champignons,
Chicken wings,
Beilagen: Röstkartoffeln, Partyklöße, gebackene Kartoffeln
Panierte Champignonköpfe, Kaisergemüse, Speckbohnen

kalter Anteil

rustikale Aufschnittplatte u.a. mit Zunge, Blut- und Leberwurst
Sülze und Knacker,
Hackepeter
kleine Käseplatte (versch. Käse-Frucht-Spieße),
Bratheringsröllchen und Heringssalat
Bunter Kartoffelsalat
Obstsalat in Cocktailschalen angerichtet
Rohkostsalate und 3 Sorten Dressing,
verschiedene Sorten Brot und Butter

Unsere Vorschläge für Ihre Suppenauswahl:

Wildsuppe „ Diana“ (saisonbedingt)

Spargelcremesuppe (saisonbedingt)

Pfifferlingcremesüppchen (saisonbedingt)

Champignoncremesüppchen,

Kartoffelsuppe mit Würstcheneinlage

Tomaten-Basilikumcremesuppe

Blumenkohlcremesüppchen

Filetstreifensuppe

ungarische Gulaschsuppe

August 23, 2011

Unser individuelles Angebot zur Erweiterung oder Ergänzung :

	Preis	extra	Austausch
Erzgebirgische Pilzbrühe mit Mandelsahne überbacken (wird in der Suppentasse serviert)		3,20	1,50 €
Rehbraten in Wacholder-Preiselbeer-Rahm (saisonbedingt)		7,50	4,00 €
Hirschbraten, gespickt in Cherry-Zwetschgen-Rahm (saisonbedingt)		6,50	3,00 €
Spanferkelrollbraten		4,50	2,00 €
Kassler auf Sauerkraut		3,50	1,50 €
Zander in Eihülle auf Zuckererbsenschoten		3,50	1,50 €
gebackene Blumenkohlröschen		2,50	1,50 €
frischer Spargel (saisonbedingt) mit sc.hollandaise		4,50	3,50 €
Broccoli-Schinken-Kartoffel-Gratin		2,50	1,50 €
kleine Fleischspieße		2,50	1,50 €
Hackepeter		2,50	1,50 €

Süßspeise :

Eisbüfett (ab 10 Personen möglich) Verschiedene Sorten Eis, garniert mit Früchten und Sahne		7,00 €	4,00 €
--	--	--------	--------

Alle Angebote sind freibleibend. Mit Veröffentlichung dieser Angebote verlieren alle vorherigen Angebote ihre Gültigkeit. Die Preise beinhalten z.Zt. 19 % Mehrwertsteuer, das Bedienungsgeld und evtl.

Raummiete.

Chemnitz, 28.04.2011