



Sektempfang und Amuse Bouche

Menü

Jan / Feb / März

Kürbis- Karottensüppchen mit Ziegenkäse

*Poulardenbrust an Trüffelpasta und Pastinake
oder vegetarisch:*

Auberginenpiccata an Trüffelpasta und Pastinake

Quarkkeulchen mit Apfel, Vanille und Eierlikör

April / Mai / Juni

Spargel aus Sachsen als Salat und Cappuccino

*Kalbstafelspitz an Kartoffel, Spargel und Tomate a la creme
oder vegetarisch:*

Kräuterwaffel an Kartoffel, Spargel und Tomate a la creme

Dessertinspiration von der sächsischen Erdbeere



Juli / August / September

Jacobsmuschel im Curry Zitronengrassüppchen

oder vegetarisch:

Gegrillte Ananas im Curry Zitronengrassüppchen

Ochsenbäckchen an Selleriepüree und Champignon-Paprikagemüse

oder vegetarisch:

Zucchinischnitzel an Selleriepüree und Champignon-Paprikagemüse

Dessertinspiration von Himbeeren

Oktober / November / Dezember

Kräuterrahmsüppchen mit pochiertem Ei

Sauerbraten vom Schweinefilet mit Rotkohlmousseline und

Serviettenknödel

oder vegetarisch:

Gratinierter Ziegenkäse mit Rotkohlmousseline und Serviettenknödel

Schokoladenschnitte, -mousse und Gewürzorangeneiscreme

Ticketbuchung unter:

Besucherservices

www.erlebniswelt-meissen.com

Tel. 03521 468-206/ -208