



MICHAELIS

Kaffeehaus & Restaurant

*Menü und
Buffetvorschläge*



Fingerfood Buffet

Obstspieße

Tomate-Mozzarella-Spieße
Hähnchenbrustspieß mit Mango

Canapés (Coppa Schinken, Avocadocrème
mit gebackener Garnele, Vitello Tonnato und Kapernapfel,
Rosa Rinderfilet mit Sauce tartare)

Zitronencreme mit frischen Himbeeren
Dunkle Mousse au Chocolat

35,00 € pro Person

*Halbe belegte Brötchen oder Canapés
mit Blattsalat und:*

Schnittkäse, Weichkäse, Kräuter-Frischkäse, Tomate-Mozzarella
(Stück 3,20 €)

Tomate-Büffelmozzarella, Räucherlachs mit Meerrettich, Graved Lachs
(Stück 3,90 €)

Geräucherter Putenschinken
Schwarzwälder Saftschinken,
Lachsschinken, Salami
(Stück 3,50 €)

Fingerfood

Preis / Stück

| | |
|---|--------------|
| Mozzarella-Kirschtomatenspieß mit Basilikum | 3,90 € |
| Friedrichs Knolle mit Kräuterquark auf Pumpernickel | 3,90 € |
| Mini-Frühlingsröllchen | 3,90 € |
| In Pesto marinierte Shrimps im Glas | 4,50 € |
| Hühnerbruststreifen in der Cornflakespanade | 3,90 € |
| Mit Chilli marinierte Mini-Rinderhackbällchen | 3,50 € |
| Crème brûlée | 5,00 € |
| Verschiedenes frisches Obst | 4,50 € p. P. |
| Obstspieß | 3,90 € |
| Obstspieß mit Schokolade überzogen | 4,50 € |

Sächsisches Buffet

Kalte Vorspeisen

Chemnitzer Wurst-und Schinkenspezialitäten vom Holzbrett
Bratheringsröllchen mit roten Zwiebeln
Kasslerbraten mit Meerrettichsahne
Kleiner Hackepeter-Igel mit Gewürzgurke
Bunte Rohkostsalate
Sächsischer Eiersalat mit Schnittlauch
Frisches Schwarzbrot und Baguette mit Butter

Suppe

Sächsisches Kartoffelsüppchen

Hauptgerichte

Kleine sächsische Rindsroulade
mit Speckrotkohl und Kartoffelklößen

Gebratenes Forellenfilet
mit Dill-Senfsoße, Gurkensalat und kleinen Kartoffelpuffern

Dessert

Quarkkeulchen mit Apfelmus

Gestürzter Schokoladenpudding mit Vanillesoße

39,00 € pro Person

Mediterranes Buffet

Kalte Vorspeisen

Octopussalat mit Knoblauch und Kräutern
Strauchtomaten und Mozzarella mit Basilikum
Luftgetrockneter Schinken auf Honigmelone
Gegrilltes mediterranes Gemüse und marinierte Oliven
Frisches Ciabatta und Vollkornbrot mit Tomaten- und Meersalzbutterm

Suppe

Minestrone a la Milanese
mit Gemüse und Parmesan

Hauptgerichte

Schweinelendchen mit Salbei und Schinken,
dazu Tagliatelle mit Rucola in Weinbrand-Sahne-Sauce

Hähnchenbrust mit Ricotta und Basilikum gefüllt,
dazu Champignonrisotto

Zitronenlachs
mit mediterranem Gemüse und Mini-Grillkartoffeln

Dessert

Birnen-Mascarpone-Creme mit warmer Schokoladensoße

Waldfrucht-Amarettini-Kuchen

39,00 € pro Person

Michaelis Buffet - Buffet 1

Vorspeisen

Rucola-Tomaten-Salat mit Mozzarella
Gegrilltes Antipasti-Gemüse, luftgetrockneter Schinken
Gemischter Blattsalat mit verschiedenen Dressings
Couscous Salat mit Gemüse
Brotauswahl & Butter

Hauptgerichte

Bœuf bourguignon
Bohngemüse
Rosmarinkartoffeln

Pochiertes Frischlachsfilet
auf geschmolzenen Tomaten
Bandnudeln

Veganes Curry mit Gemüse
und Kokosmilch, Duftreis
(ohne Milch, Vegane)

Dessert

Vanillecrème mit Beerensamt
(ohne Milch, Vegane)

Karamellierte Crème brûlée
exotischen Früchten

42,00 € pro Person

Michaelis Buffet - Buffet 2

Kalte Vorspeisen

Gefüllte Blätterteigpastetchen mit Geflügelsalat
Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken
Gefüllte Tomaten mit Thunfisch-Kapern-Salat
Käse-Lauch-Salat
Mango-Mozzarella mit gerösteten Pistazien
Bunte Blattsalate und hausgemachte Vinaigrette
Brot und Butter

Suppe

Paprikasüppchen
mit Chili

Hauptgerichte

Schweinelende „Wellington“
mit Champignonduxel im Blätterteigmantel

Hähnchensaltimbocca
mit Rotweinschalotten und gebackenen Kartoffelaltern

Zanderfilet mit Shrimps-Sauce
und schwarz-weißem Risotto

Dessert

Campari-Orangencremé mit frischer Minze

Panna Cotto mit Erdbeeren

45,00 € pro Person

Michaelis Buffet - Buffet 3

Kalte Vorspeisen

Röllchen vom Wacholderschinken mit Meerrettichfrischkäse
Tomatensalat mit Mozzarella und rotem Pesto
Zweierlei Räucherlachs
Melonenfächer mit luftgetrocknetem Schinken
Käsesalat mit Olivenöl und getrockneten Tomaten
Bunte Blattsalate und hausgemachte Vinaigrette
Brot und Partybrötchen mit Meersalzbutter

Hauptgerichte

Rinderhüftmedaillons rosa gebraten
mit Cognac-Pfeffer-Sauce, bunten Grillgemüsespießen und Rosmarinkartoffeln

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit glasierten Kirschtomaten und scharz-weißem Risotto

Involtini von der Hähnchenbrust
mit geräuchertem Schinken und grünem Spargel gefüllt

Dessert

Obstspießchen mit dunkler und weißer Schokolade

Exotischer Fruchtsalat mit Grand Marnier

48,00 € pro Person

Michaelis Buffet - Buffet 4

Kalte Vorspeisen

Tomate und Mozzarella mit Rucola-Pesto
Gefüllte Eier mit Forellenkaviar
Verschiedene Schinken und Wurstspezialitäten mit mariniertem Gemüse
Paprika-Käsesalat
Bunte Blattsalate und hausgemachte Vinaigrette
Brot und Partybrötchen mit Butter

Suppe

Karotten-Orangensüppchen mit gerösteten Mandeln

Hauptgerichte

Hähnchenbrust
mit Brokkoli gefüllt und Champignonreis

Krustenbraten
mit Honig-Senf-Soße und Kartoffelgratin

Gebratenes Fischfilet
mit Limonen-Dill-Gurkengemüse und gebutterte Schnittlauch-Farfalle

Dessert

Vanillemousse mit frischen Früchten

Himbeer-Panna Cotta mit Schokoladensplittern

39,00 € pro Person

Buffet „Schulanfang“ oder Jugendweihe

Vorspeisen

Blattsalate mit Tomaten, Gurke und Paprika (zwei verschiedene Dressings)
Verschiedene herzhaft Salate (Eiersalat, mediterraner Pastasalat)
Vitello Tonnato (Zartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapern-Sauce)
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Wurst- und Käsebrett
Oliven
Steinofenbrot, Schwarzbrot, Butter

Warme Speisen

Schweinemedallions auf cremigen Pilzen
Gegrillte Hähnchenbrust
Gebratenes Lachsfilet in einer Kräuter-Sahne-Sauce

Beilagen

Grillgemüse, gebackene Kartoffelwürfel, Butterbandnudeln

Für die Kinder

Kleine Hähnchenschnitzel, Nudeln mit Tomatensauce und Käse,
Kartoffelkroketten

Dessert

Panna Cotta mit Himbeerconfit

Tiramisu

39,00 € pro Person

Barbecue Buffet

Kalte Vorspeisen

Marinierte Champignonköpfe mit weißem Balsamico
Hausgemachter Kartoffelsalat mit Essig-Öl, gekochtem Ei und Gewürzgurke
Tomaten-Guken-Salat mit roten Zwiebeln
Pastasalat mit Rucola und ungarischer Salami
Bunte Blattsalate mit Orangen-Joghurt-Dressing
Fetawürfel mit Kräutern der Provence in Olivenöl
Frisches Brot und Baguette mit verschiedenen Butterspezialitäten

Hauptgerichte

Eingelegte Schweinerückensteaks
Rosa gegrillte Rinderhüfte
Kleine Rostbratwürstel
Kabeljau und Garnelen mit getrockneten Tomaten aus der Folie

Kleine Backkartoffeln mit Kräuterquark
Scharfe Tomatensalsa, würzige Salsa Verde und Aioli-Dipp

Dessert

Schokolierete Obstspießchen mit heller und dunkler Schokolade

45,00 € pro Person

Hochzeitsbuffet

Kalte Vorspeisen

Ziegenfrischkäsepraline im Sesammantel
Räucherlachsrollchen mit Crémé Fraîche und Zitronenthymian
Mangoldsalat mit Kirschtomaten,
Sprossen und luftgetrockneten italienischen Landschinken

Zucchiniröllchen gefüllt mit Schinkensalat
Jakobsmuscheln in Tempurateig mit scharfer Tomaten-Salsa
Bunte Saisonsalate mit gerösteten Mandelsplittern und Holunder- Vinaigrette
Brot und Partybrötchen mit Kapernbutter,
Pfefferbutter und Schalottenbuttern

Hauptgerichte

Rosa Kalbsfilet im Wirsingmantel,
dazu Trüffelkartoffeln mit Nussbutter

Bardiertes Wachtelbrüstchen
auf Apfel-Sellerie-Chutney und Schnittlauchfarfalle

Wolfsbarschfilet mit Kräuterkruste
Rieflingsoße und gefülltes Gemüse mit Champignon-Risotto

Dessert

Ananas -Beignets mit Honig glasiert
Crepés mit Nougatfüllung und gehackten Pistazien

59,00 € pro Person

Ihre Feierlichkeit zu Hause oder Geschäftlich

*Gerne liefern Ihnen unsere Buffets
zu Ihnen nach Hause oder ins Büro.*

Lieferzuschlag im Stadtgebiet Chemnitz
(beinhaltet Anlieferung, Aufbau und Abholung)

79,00 €

Die benötigen

Porzellan und Besteck

Teller, Messer, Gabel, Löffel, Dessertbesteck
(beinhaltet die die Endreinigung)
zzgl. 3,50 € pro Person

Tischwäsche

Tafelwäsche, Tischwäsche und Skirtings für das Buffet
(beinhaltet die die Endreinigung)
zzgl. 4,00 € pro Person

Gläser

Sekt, Wasser, Bier, Wein
(beinhaltet die die Endreinigung)
zzgl. 4,00 € pro Person

Komplettpaket

Porzellan und Besteck, Tischwäsche, Gläser (Sekt, Wasser, Bier, Wein)
(beinhaltet die die Endreinigung)
zzgl. 10,00 € pro Person

Dekoration sowie Blumenschmuck auf Anfrage

Wahlmenü

Vorspeise/Suppe

Kleiner Wildkräutersalat
mit Passionsfruchtdressing und Gemüsechips
(ohne Milch, Vegane)

oder

Sächsisches Wildcrèmesüppchen
mit Preiselbeersahne

Hauptgericht

Black-Angous-Sirloin-Steak
auf Rotweinschalotten, Kräutergartenbutter,
knusprige Kartoffelwürfel

oder

Geschmorte Entenbrust á l'orange
Herbstgemüse,
dazu Spritzkartoffeln

oder

Veganes Curry mit Gemüse, Kokosmilch
und Couscous
(ohne Milch, Vegane)

Dessert

Crème Brûlée, Waldbeerenkompott,
hausgemachtes Blaubeereis

oder

Zweierlei Sorbet mit exotischen Früchten
(ohne Milch, Vegane)

42,00 € pro Person

Menü 1

Suppe

Pilzsüppchen
mit frischen Kräutern und Crème fraiche

Hauptgericht

Kleines Rinderfiletsteak
mit gratinierter Feige
Sherry-Sauce und Spritzkartoffeln

oder

Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit hausgemachten Safran-Bandnudeln und Tomaten-Olivenragout

Dessert

Crêpe mit Grand Marnier-Orangenfilets
dazu Vanilleeis aus eigener Herstellung

39,00 € pro Person

Menü 2

Vorspeise

Garnelenspieß mit Limetten-Butter
auf Mango-Minz-Salat

Hauptgericht

Rosa gebratene Rinderhüfte
mit Portweinsauce, dazu Prinzessbohnen und Thymiankartoffeln

oder

Ivoltini von der Hähnchenbrust
mit Spargel und Rohschinken gefüllt,
gebackenen Salbei-Kartoffelwürfeln und Weißweinsöße

Dessertvariation

Schokolierte Erdbeeren
Limonen-Quarkmousse-Törtchen
Himbeerpüree mit „Geist“ & frischer Minze

45,00 € pro Person

Menü 3

Vorspeisenvariation „Michaelis“

Crostini mit marinierten Pilzen
Melonenfächer mit gebratener Garnele
Gebeizter Lachs mit Kaviar-Mayonnaise
Frisches Brot und Baguette mit Kräuterbutter

Hauptgericht

Schweinelendchen auf glasiertem Gemüse
mit Sherrysauce und Macairekartoffeln

ODER

Lachsfilet auf geschmolzenen Kirschtomaten,
dazu Hummersauce und gebratene Riesengarnelen
mit feinen Bandnudeln

Dessert

Hausgemachte Früchtekaltschale mit Buttermilch-Rhabarber-Eis

39,00 € pro Person

Menü 4

Suppe

Wildkräutersüppchen
mit Bärlauch und Croûtons

Hauptgericht

Zartes Maishähnchenbrüstchen auf frischen Pilzen
mit Kräuerrahm und Kartoffelrösti

ODER

Mit Pancetta bardiertes Filet vom Kabeljau,
mit Schmelztomaten, Gartenkresse und Basmatireis

Dessert

Zweierlei Mousse von Eierlikör und Espresso,
dazu Birnenkompott abgerundet mit Bourbon Vanille
auf einer gebackenen Waffel

39,00 € pro Person

Menü 5

Vorspeise

Frühlingsalat mit Entenbrusttranchen,
Gartenkräutern und Blüten

Hauptgericht

Zartes Schweinefilet mit geschmorten Pilzen,
feiner Sherrysoße und gebackenen Herzoginkartoffeln

ODER

Gebratenes Zanderfilet
mit Limonensoße auf buntem Gemüsestroh
und Salbei-Risotto

Dessertvariation

Saftig gebackener Schokoladenkuchen
mit Honig-Mandelkruste
Vanille Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren und Minze
Waldbeerengrütze und frische Minze

45,00 € pro Person

Menü Jugendweihe / Konfirmation

Suppe

Frühlingskräutersüppchen
mit Creme fraiche verfeinert

Hauptgericht

Gebratene Kalbsmédailles
mit lauwarmem Kirschtomaten-Spargel-Rucolasalat
und Kartoffelgratin

Dessert

Hollunderblütenmousse mit glasierten Apfelspalten
und frischen Himbeeren

39,00 € pro Person

Menü Schulanfang

Suppe

Zweierlei erfrischendes Melonensüppchen
mit knusprigen Minzblättern

Hauptgericht

Schweinefilet „Wellington“ im Blätterteigmantel
mit Butter-Gemüse-Variation
und Pariser Kartoffeln

Dessert

Erdbeer-Stracciatella-Mousse
mit Weinbeeren
im weißen Schokoladenmantel

39,00 € pro Person

Telefon: 0371-2733 7985

E-Mail: info@michaelis-chemnitz.de

Post: Michaelis Kaffeehaus & Restaurant, Düsseldorfer Platz 1, 09111 Chemnitz