

HEIDHOTEL  
★★★★ LUBAST



# BUFFETS 2025



## VARIANTE 1 „DAS KLASSISCHE“

### VORSPEISEN

FISCHAUSWAHL AUS DEM HAUSEIGENEN RÄUCHEROFEN

GEMISCHTE WURST- & KÄSEVARIATION  
MIT BUTTER, SCHMALZ & MEERRETTICH

FRISCHE AUSWAHL VON ROHKOST- UND BLATTSALATEN  
MIT ZWEIERLEI DRESSINGS

BAUERNBROT, MEHRKORNBROT UND BAGUETTE

\*\*\*

### SUPPE

RINDERKRAFTBRÜHE  
MIT CRÊPE- & GEMÜSESTREIFEN

\*\*\*

### HAUPTGERICHTE

GESCHMORTE WILDSCHWEINKEULE AUS DEM LUBASTER FORST  
MIT BURGUNDERSAUCE UND BLAUKRAUT

PANIERTE SCHWEINESCHNITZEL AUS DER BUTTERPFANNE  
MIT CHAMPIGNONS IN RAHM

GEBRATENES ZANDERFILET AUS DEM MULDESTAUSEE  
MIT GEPFEFFERTEM FENCHEL UND SAFRANSAUCE

### BEILAGEN

MINI-KARTOFFELKLÖÙE, BRATKARTOFFELN, LANGKORNREIS

\*\*\*

### DESSERT

HONIGMOUSSE  
MIT MARINIERTEN HEIDELBEEREN  
BUNTES OBSTARRANGEMENT

**PREIS PRO PERSON 43,90 EUR\***

KINDER BIS EINSCHLIESSLICH 5 JAHREN SIND KOSTENFREI  
KINDER AB 6 JAHREN BIS EINSCHLIESSLICH 12 JAHREN 21,45 EUR



## VARIANTE 2 „DAS BESONDERE“

### VORSPEISEN

#### TOMATE-MOZZARELLA

MIT BASILIKUMPESTO, MEERSALZ & GEZUCKERTEM PFEFFER

#### GERÄUCHERTES LACHSFILET

MIT ORANGENVINAIGRETTE & WILDKRÄUTERN

#### HAUSGEBEIZTER WILDRÜCKEN

MIT PREISELBEEREN, ROSMARIN & BAGUETTECHIP

#### GEBRATENE KNOBLAUCH-GARNELEN

AUF SEEGRASSALAT MIT SESAM

CIABATTA, BAGUETTE "PARISIENNE" & LANDBROT  
BUTTER

\*\*\*

### SUPPE

#### ROTE BETE-ORANGEN SUPPE

\*\*\*

### HAUPTGERICHTE

#### GEBACKENER BRASILIANISCHER RINDERRÜCKEN

-AM BUFFET TRANCHIERT-

DAZU SAUCE BÉARNAISE UND BALSAMICOWZIEBELN

#### GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST

AUF RATATOUILLE

#### MIT OLIVENÖL GEGRILLTES LACHSFILET

AUF ERBSEN-MINZE PÜREE, DAZU SAFRANSAUCE

#### TAGLIATELLE

STEINPILZRAHMSAUCE

\*\*\*

### BEILAGEN

ROSMARINKARTOFFELN, WALNUSS SCHUPFNUDELN,  
KRÄUTER GNOCCHI

\*\*\*

# HEIDEHOTEL LUBAST

## DESSERT

HAUSGEMACHTES TIRAMISU  
SCHWARZWÄLDER KIRSCH „MAL ANDERS“  
BUNTES OBSTARRANGEMENT

**PREIS PRO PERSON 49,90 EUR\***

KINDER BIS EINSCHLIESSLICH 5 JAHREN SIND KOSTENFREI  
KINDER AB 6 JAHREN BIS EINSCHLIESSLICH 12 JAHREN 24,95 EUR

\* PREISE GÜLTIG AB 20 PERSONEN  
BEI WENIGER ALS 20 PERSONEN BERECHNEN WIR EINEN KLEINEN AUFPREIS VON 3,50 EUR  
PRO PERSON  
-ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN-



## VARIANTE 3 „WALD UND WIESE“

### VORSPEISEN

HAUSGEBEIZTER WILDRÜCKEN  
MIT PREISELBEEREN, ROSMARIN & BAGUETTE CHIP

### KÄSEAUSSWAHL

MIT WEINTRAUBEN & NÜSSEN  
*BESTEHEND AUS: LE RUSTIQUE, LIMBURGER KÄSE, HARZER KÄSE, FRISCHKÄSEKRANZ,  
BLAUSCHIMMELKÄSE, WEICH- & SCHNITTKÄSE*

### ROASTBEEF RÖLLCHEN

GEFÜLLT MIT MEERRETTICH & GRÜNER GURKE

### GEMISCHTER SALAT

MIT GEBRATENEN CHAMPIGNONS UND JOGHURT DRESSING

BAGUETTE "PARISIENNE" & LANDBROT  
BUTTER

### SUPPE

WALDPILZSUPPE

### HAUPTGERICHTE

SAUERBRATEN VOM HEIMISCHEN DAMHIRSCH  
AN EIGENER SAUCE

GEGRILLTE MEDAILLONS VOM LANDSCHWEIN  
AUF KARTOFFEL-CHAMPIGNON-RAGOUT

GEBRATENE FILETS VON DER FORELLE  
AUF LAUCH-KIRSCHTOMATEN-GEMÜSE DAZU SAUCE VOM RIESLING

### BEILAGEN

ROSMARINKARTOFFELN, WALNUSSE SCHUPFNUDELN,  
TAGLIATELLE IN STEINPILZRAHMSAUCE

### DESSERT

HAUSGEMACHTES WALDBEEREN TIRAMISU  
HOLUNDERCREME MIT KIRSCHEN

**PREIS PRO PERSON 48,90 EUR\***

KINDER BIS EINSCHLIESSLICH 5 JAHREN SIND KOSTENFREI  
KINDER AB 6 JAHREN BIS EINSCHLIESSLICH 12 JAHREN 24,45 EUR



## **VARIANTE 4 – WUNSCHBUFFET“**

GERN KÖNNEN SIE SICH AUCH IHR PERSÖNLICHES WUNSCHBUFFET  
AUS UNSEREN UMFANGREICHEN VORSCHLÄGEN  
ZUSAMMENSTELLEN.

DIE PREISKALKULATION ERFOLGT IM ANSCHLUSS DURCH UNSEREN  
KÜCHENCHEF.

### **BROT**

OFENFRISCHES LANDHAUSBROT

KÖRNERBROT

BAGUETTE

URGETREIDE BAGUETTE

CIABATTA

### **KALTE VORSPEISEN**

HAUSGEBEIZTER WILDRÜCKEN  
MIT PREISELBEEREN, ROSMARIN & BAGUETTECHIP

KIRSCHTOMATEN-MOZZARELLA-SPIEßE  
BASILIKUMPESTO

GEBRATENE KNOBLAUCH-GARNELEN  
AUF SEEGRASSALAT MIT SESAM

ROASTBEEF RÖLLCHEN  
GEFÜLLT MIT MEERRETTICH & GRÜNER GURKE

BRUSCHETTA  
SONNENGEREIFTE TOMATEN MIT KNOBLAUCH &  
OLIVENÖL AUF GERÖSTETEN WEIßBROTSCHEIBEN

FRISCHE AUSWAHL VON ROHKOST- UND BLATTSALATEN  
MIT ZWEIERLEI DRESSINGS

BAUERN Salat  
KARTOFFELN, CHAMPIGNONS, BOHNEN, CHERRYTOMATEN,  
KARTOFFELDRESSING, SCHNITTLAUCH



ARRANGEMENT VON ANTI PASTI  
(VERSCHIEDENE GEMÜSE IN OLIVENÖL)  
MIT VERSCHIEDENEN DIPS

TOMATE-MOZZARELLA  
MIT BASILIKUMPESTO, MEERSALZ & GEZUCKERTEM PFEFFER

GERÄUCHERTES LACHSFILET  
MIT ORANGENVINAIGRETTE & WILDKRÄUTERN

## **KALTE PLATTEN**

KÄSEAUSSWAHL  
MIT WEINTRAUBEN & NÜSSEN

VARIATION VON WURST- & SCHINKENSPEZIALTÄTEN  
& HAUSGEMACHTEM BRATEN  
MIT MEERRETTICH, SENF & GEWÜRZGURKEN

RUSTIKALE HAUSSCHLACHTEPLATTE VOM REINSDORFER  
MIT MEERRETTICH, SENF & GEWÜRZGURKEN

SCHINKENAUSSWAHL  
MIT GEWÜRZGURKEN & PREISELBEEREN

„VON JEDEM ETWAS“  
MIT WEITRAUBEN, MEERRETTICH, SENF & GEWÜRZGURKEN  
*BESTEHEND AUS: WEICH- UND SCHNITTKÄSE, WURST UND SCHINKENSPEZIALITÄTEN*

FISCHVARIATION

## **SUPPEN**

RINDERKRAFTBRÜHE  
MIT CRÊPE- & GEMÜSESTREIFEN

ALTMÄRKISCHE HOCHZEITSSUPPE  
MIT EIERSTICH, MARKKLÖßCHEN & GEMÜSESTREIFEN

WEIßE TOMATENCREMESUPPE  
MIT BASILIKUMPESTO

FRUCHTIGES TOMATENCREMESÜPPCHEN  
MIT RUCOLAPESTO

CREMESUPPE VON DER GALIAMELONE  
MIT CHILI & INGWER



# HEIDEHOTEL LUBAST



MÖHREN-INGWER-SUPPE

SPARGELCREMESUPPE

MIT VANILLE

*-SAISONAL NUR IM MAI-*

ROTE BETE-ORANGEN-SUPPE

KALTES GURKENCREMESÜPPCHEN

KARTOFFELCREMESUPPE

MIT LAUCH & GEBRATENEN CHAMPIGNONS

SOLJANKA

MIT JAGDWURST, PAPRIKA, ZWIEBELN & GEWÜRZGURKEN DAZU

SAURE SAHNE

WILDGULASCHSUPPE

MIT SELLERIE UND MÖHREN

WALDPILZSUPPE

## HAUPTGERICHTE

GEKOCHTER TAFELSPITZ VOM RIND

MIT MEERRETTICHSAUCE

GESCHMORTER RINDERBRATEN

AN BURGUNDERSAUCE

GEBACKENER BRASILIANISCHER RINDERRÜCKEN

-AM BUFFET TRANCHIERT-

DAZU SAUCE BÉARNAISE

GESCHMORTER RINDERROULADEN NACH „HAUSFRAUEN ART“

AN FRANZÖSISCHER SENFSAUCE

GESCHMORTE WILDSCHWEINKEULE AUS DEM LUBASTER FORST

MIT BURGUNDERSAUCE

SAUERBRATEN VOM HEIMISCHEN DAMHIRSCH

AN EIGENER SAUCE

GEGRILLTE MEDAILLONS VOM LANDSCHWEIN

AUF KARTOFFEL-CHAMPIGNON-RAGOUT

GEBRATENES SCHWEINEFILET „SALTIMBOCCA ART“

MIT SALBEI & SCHINKEN AUF KIRSCHTOMATEN-BOHNEN-GEMÜSE



# HEIDEHOTEL LUBAST

PANIERTE SCHWEINESCHNITZEL AUS DER BUTTERPFANNE  
MIT CHAMPIGNONS IN RAHM

GEBACKENER SCHWEINEBRATEN  
AN SCHWARZBIERSAUCE

GEBACKENER KASSELERBRATEN  
AN KRÄFTIGER SAUCE & SAUERKRAUT

GESCHMORTE LAMMKEULE  
AUF TOMATEN-BOHNEN-GEMÜSE DAZU ROSMARINJUS

HÄHNCHENBRUSTFILET „PICCATA MILANESE“  
-IN EIHÜLLE MIT PARMESAN-

MIT TOMATE & MOZZARELLA ÜBERBACKENE  
GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTFILETS  
AUF MEDITERRANEM GEMÜSE

GEBRATENE MAISHÄHNCHENBRUST  
AUF GRÜNEM ERBSPÜREE DAZU ROSMARINSAUCE

GESCHNETZELTES VOM FREILAND-TRUTHAHN  
MIT WIESENCHAMPIGNONS IN FEINEM KRÄUTERRAHM

GEBRATENES ZANDERFILET AUS DEM MULDESTAUSEE  
MIT GEPFEFFERTEM FENCHEL UND SAFRANSAUCE

GEGRILLTES ZANDERFILET AUS DEM MULDESTAUSEE  
AUF ZARTEM LINSENGEMÜSE DAZU RIESLINGSAUCE

GEGRILLTES LACHSFILET  
AUF FEINEM BLATTSPINAT DAZU SAUCE MORNAY

MIT OLIVENÖL GEGRILLTES LACHSFILET  
AUF ERBSEN-MINZE-PÜREE, DAZU SAFRANSAUCE

GEBRATENE FILETS VON DER FORELLE  
AUF LAUCH-KIRSCHTOMATEN-GEMÜSE DAZU SAUCE VOM RIESLING

GEGRILLTES HEILBUTTFILET  
AUF WOKGEMÜSE MIT SOJASAUCE & ERDNUSSÖL

## GEMÜSEBEILAGEN

BUNTE GEMÜSEPFANNE  
MIT ERBSEN, MÖHRCHEN, BLUMENKOHL & BROKKOLI



# HEIDEHOTEL LUBAST

## WINTERLICHES GEMÜSE

MIT MÖHRCHEN, SELLERIE, PASTINAKEN & RÜBEN

## MEDITERRANES GEMÜSE

MIT PAPRIKA, TOMATEN, AUBERGINEN & ZUCCHINI

## FRISCHER STANGENSPEGEL

-NUR IM MAI-

MIT BUTTER, SEMMELBUTTER & SAUCE HOLLANDAISE

## WOKGEMÜSE

MIT SOJASAUCE & ERDNUSSÖL

## FENCHELRAHMGEMÜSE

MIT ORANGENFILETS

## APFELROTKOHL

## DEFTIGES SAUERKRAUT

## BAYRISCH KRAUT

## WIESENCHAMPIGNONS IN RAHM

## ERBSEN IN RAHM



## SÄTTIGUNGSBEILAGEN

### BRATKARTOFFELN

MIT SCHINKEN & ZWIEBELN

### DAMPFKARTOFFELN

### PETERSILIENKARTOFFELN

### ROSMARINKARTOFFELN

### KARTOFFELBÄLLCHEN

### KROKETTEN

### MINI-KARTOFFELKLÖßE

### KARTOFFELSTAMPF

### LANGKORNREIS

### LANGKORN-WILDREIS-MISCHUNG

### BASMATIREIS

### SCHINKENSPÄTZLE



KRÄUTER-SCHUPFNUDELN  
WALNUSS-SCHUPFNUDELN  
GNOCCHI  
TAGLIATELLE  
SERVIETTENKNÖDEL

## **DESSERT**

OBSTSINFONIE  
MIT WASSERMELONE, HONIGMELONE, CANTALOUPE-MELONE,  
ANANAS, WEINTRAUBEN & KIWI

WEIßES SCHOKOLADENMOUSSE  
MIT HOLUNDER

SCHWARZWÄLDER-KIRSCH-CREME  
-ALKOHOLFREI-

BAYRISCH CREME  
MIT MARINIERTEN HEIDELBEEREN

CRÈME BRÛLÉE

HAUSGEMACHTES TIRAMISU

HONIG-MOUSSE  
MIT MARINIERTEN HEIDELBEEREN

CASSIS-MOUSSE  
MIT KROKANT

SCHOKOLADENMOUSSE  
MIT ORANGEN & COINTREAU

WALDBEERENRAGOÛT  
MIT BOURBON VANILLESAUCE

PANNA COTTA  
MIT HIMBEEREN

EISBOMBE  
MIT FONTÄNEN

