



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Buffetvorschläge

2025

Ansprechpartnerin: Sandra Borde
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Buffet Nr. 1

„Klassisch Deutsches Buffet“

ab 20 Personen

Warme Speisen:

- * Kraftbrühe Lucullus mit feinem Eierstich und Fleischklößchen
- * zarte Schweinemedallions auf Champignonrahm
- * deftiger Hirschrahmbraten in Rotweinsauce, Waldpilzen und Preiselbeeren
- * gebratenes Zanderfilet auf buntem Paprikagemüse, dazu reichen wir eine Weißweinsauce und Zitronenbutter
- * Hähnchenbrustmedallions Hawaii, überbacken mit Ananas und Käse
- * Gemüse der Saison und Apfelrotkohl
- * Mini-Klöße, Kartoffelkroketten, Basmatireis und Spätzle

Kalte Speisen:

- * Käsevariation aus verschiedenen Ländern, mit Hart- und Weichkäse, Camembert, Frischkäse, Räucherkäse, Blauschimmelkäse und Feigensenf
- * Meeresfischplatte mit Räucherlachs, geräuchertem Forellenfilet, Makrelenfilet und Matjesfilet
- * Schinkenplatte mit Kochschinken, Lachsschinken und Schinkenspeck
- * Hackepeter-Igel mit Zwiebelwürfeln
- * Tomate/Mozzarella
- * Gurkensalat und Tomatensalat
- * gefüllte Eier, herzhaft garniert
- * Rindfleischsalat und Geflügelsalat
- * Brot, Brötchen, Baguette und Butter

- * Obst, auf Platte tranchiert
- * Schokoladenmousse und Erdbeercreme

Preis pro Person: 56,90 €

*Ansprechpartnerin: Sandra Borde
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de*



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Buffet Nr. 2

„Modernes Deutsches Buffet“

ab 20 Personen

Warme Speisen:

- * feines Tomaten-Ingwersüppchen
- * Ochsenbäckchen in Schmandsoße
- * zarte Schweinemedallions im Baconmantel auf gekräuterten Champignons
- * gebratenes Lachsfilet auf Ratatouille-Gemüse, dazu reichen wir Dill-Senf-Soße
- * Hähnchenbrust Florentiner Art,
gefüllt mit Spinat und Fetakäse, in Kräutersoße
- * Gemüse der Saison und Kräuterchampignons
- * Herzoginkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Mini-Klöße und Zitronenreis

Kalte Speisen:

- * Käsevariation aus verschiedenen Ländern mit Hart- und Weichkäse, Camembert, Frischkäse, Räucherkäse, Blauschimmelkäse und Feigensenf
- * Meeresfischplatte mit Räucherlachs, geräuchertem Forellenfilet, Makrelenfilet und Matjes
- * feiner Serranoschinken mit Honigmelone
- * Tomate mit Büffelmozzarella
- * Anti-Pasti-Variation mit gebratenem Gemüse, Oliven und getrockneten Tomaten
- * bunter Blattsalat mit Radieschen, Möhren, Gurke, Tomate, Paprika und Croûtons, dazu reichen wir zwei verschiedene Dressings
- * Geflügelsalat und Linsensalat
- * Brot, Brötchen, Baguette und Butter

- * Obst tranchiert auf Platte
- * Schokoladenmousse mit roter Beerengrütze und Erdbeercreme

Preis pro Person: 57,90 €

*Ansprechpartnerin: Sandra Borde
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de*



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Buffet Nr. 3

„Mediterranes Buffet“

ab 20 Personen

Warme Speisen:

- * zarter gespickter Rehbraten in einer Wachholderrahmsoße, Waldpilzen und Preiselbeeren
- * Kalbsrücken Saltimbocca mit Parmaschinken und Salbeiblatt
- * gebratenes Doradenfilet, garniert mit Miesmuschelfleisch und Garnelen, Dijonsenf-DillsöÙe
- * gebratene Maispoularde in einer Curry-Calvados-KokossoÙe, Grilltomaten
- * Gemüse der Saison und Schinkenbohnen
- * Mini-Klöße, Mandelbällchen, Kartoffelgratin und Wildreis

Kalte Speisen:

- * Käsevariation aus verschiedenen Ländern mit Hart- und Weichkäse, Ziegenkäse, Camembert, Frischkäse, Blauschimmelkäse, Räucherkäse und Feigensenf
- * Meeresfischplatte mit Räucherlachs, Graved Lachs, geräuchertem Forellenfilet und Garnelen
- * luftgetrockneter Serranoschinken mit Netzmelone
- * Anti-Pasti-Variation mit gefüllten Champignons, gefüllten Peperonischoten, gebratenem Gemüse, Oliven und getrockneten Tomaten
- * Carpaccio auf Rucolasalat mit Parmesanspänen und Balsamicoglance
- * rosa Kalbfleisch in Scheiben mit einer Thunfisch-KapernsoÙe
- * Tomate mit Büffelmozzarella
- * Balkansalat mit Oliven und Fetakäse
- * Gemügesticks mit Aioli-Paste
- * Feldsalat mit Sonnenblumenkernen und Vinaigrette
- * Brötchen, Ciabatta und verschiedene Buttersorten

- * Obst, auf Platte tranchiert
- * Panna Cotta, Erdbeercreme und Tiramisu

Preis pro Person: 67,90 €

*Ansprechpartnerin: Sandra Borde
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de*



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Buffet Nr. 4

„Weihnachtliches Buffet“

ab 20 Personen

Warme Speisen:

- * zarter Entenbraten in einer Orangensoße
- * gefüllter Schweinerücken mit Trockenobst, Rahmsoße
- * gebratenes Zanderfilet auf Weinsauerkraut angerichtet, dazu Zitronenbutter
- * deftiger Wildgulasch mit feinen Waldpilzen und Preiselbeeren
- * Gemüse der Saison und Apfelrotkohl
- * Mini-Klöße, Kartoffelkroketten, Basmatireis und Petersilienkartoffeln

Kalte Speisen:

- * Käsevariation aus verschiedenen Ländern mit Hart- und Weichkäse, Camembert, Frischkäse, Räucherkäse, Blauschimmelkäse und Feigensenf
- * Meeresfischplatte mit Räucherlachs, geräuchertem Forellenfilet, Makrelenfilet und Matjesfilet
- * Bratenvariation mit Schweinerücken rosa, Putenbrust rosa und Kasslerbraten
- * Hackepeter-Igel mit Zwiebeln und Gewürzgurke
- * Tomate / Mozzarella
- * gefüllte Eier, herzhaft garniert
- * Balkansalat mit Fetakäse
- * Brot, Brötchen, Baguette und Butter

- * Obst, auf Platte tranchiert
- * Nougatcreme und Panna Cotta

Preis pro Person: 56,90 €

Ansprechpartnerin: Sandra Borde
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Buffet Nr. 5

„Rustikales Buffet“

ab 20 Personen

Warme Speisen:

- * Hubertussüppchen mit feinen Waldpilzen
- * feiner Tafelspitzbraten in einer Apfel - Meerrettichsoße
- * würzige Hähnchenschenkel mit Paprikasoße
- * Bratklopse mit Käsefüllung
- * kleine Schweineschnitzel
- * Gemüse der Saison, Rahmchampignons
- * Mini-Klöße, Petersilienkartoffeln und Kroketten

Kalte Speisen:

- * Käsevariation aus verschiedenen Ländern mit Hart- und Weichkäse, Camembert, Frischkäse, Räucherkäse und Blauschimmelkäse
- * Lachsplatte mit Räucherlachs und Graved Lachs, dazu Dill-Senf-Dressing
- * Hackepeter-Igel mit Zwiebelwürfeln
- * Hausschlachteplatte mit Knackwurst, Leberwurst, Rotwurst und Presskopf
- * pikanter Eiersalat mit frischen Kräutern
- * bunter Blattsalat mit Tomate, Gurke, Mais, Radieschen und Champignons, dazu zwei verschiedene Dressings
- * Tomatensalat und Gurkensalat mit saurer Sahne
- * Brot, Baguette und Butter

- * Obst, auf Platte tranchiert
- * Schokoladenpudding und Panna Cotta mit Fruchtmark

Preis pro Person: 55,90 €

*Ansprechpartnerin: Sandra Borde
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de*



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Buffet Nr. 6

Buffet „Trendzeit Frühling/Sommer“ ab 20 Personen

Warme Speisen:

- * Spargelcremesüppchen mit bunter Spargeleinlage
- * Zarte Kalbsschnitzel
- * gebratenes Doradenfilet und gedünstetes Lachsfilet auf rotem Linsengemüse, garniert mit Knoblauchgarnelen, dazu reichen wir eine Dillsoße und Pfefferbutter
- * feine Maispoulardenbrust in einer Curry-Calvados-Kokos-Soße
- * zarte Ochsenbäckchen in einer Burgundersoße
- * frischer deutscher Stangenspargel mit brauner Butter / Sauce Hollandaise
- * Gemüse der Saison
- * Rosmarinkartoffeln, Mandelbällchen und Wildreis

Kalte Speisen:

- * Käsevariation mit Hart- und Weichkäse, Camembert, Rotschimmelkäse, Blauschimmelkäse, Frischkäse, Räucherkäse und Feigensenf
- * Räucherlachsplatte mit Lachspralinen, Räucherlachs und Graved Lachs, dazu reichen wir Senf-Dill-Soße
- * Parmaschinken mit Honigmelone
- * Anti-Pasti-Variation mit gebratenem Gemüse, Oliven, getrockneten Tomaten, Peperonisnoten und gefüllten Champignons
- * feiner Feldsalat mit Pinienkernen und Balsamicodressing
- * Gemüsesticks mit Aioli-Paste
- * Brot, Brötchen, Ciabatta und Butter

- * Obst, tranchiert auf Platte
- * Erdbeeren und Vanillesoße
- * Crème brûlée und Erdbeermousse

Preis pro Person: 68,50 €

Bei der Preisgestaltung kann es bezüglich des Saison-Gemüses zu Abweichungen kommen.

Ansprechpartnerin: Sandra Borde
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Buffet Nr. 7

„Hochzeitsbuffet“

ab 20 Personen

Warme Speisen:

- * Schweinemedallions in einer Cognac-Pfefferrahmsoße
- * gebratene Maispouardenbrust mit gegrillten Cocktailtomaten und Brokkoli
- * gebratenes Zanderfilet auf Paprikagemüse und Zitronenbutter
- * deftiger Hirschbraten in einer Wacholderrahmsoße, Preiselbeeren
- * gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Frischkäse, überbacken mit Parmesan
- * Gemüse der Saison, Blaukraut und gebackene Blumenkohlröschen
- * Mini-Klöße, Basmatireis, Kartoffelkroketten und Spätzle

Kalte Speisen:

- * Käsevariation mit Hart- und Weichkäse, Camembert, Rotschimmelkäse, Blauschimmelkäse, Frischkäse, Räucherkäse und Feigensenf
- * exklusive Räucherfischplatte mit Lachspralinen, Matjes, Sprotten und Räucherlachs
- * Honigmeloneschiffchen mit Schwarzwälder Schinken
- * Anti-Pasti-Variation mit gebratenem Gemüse, Oliven, getrockneten Tomaten, Peperonisnoten und gefüllten Champignons
- * Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
- * Carpaccio auf Rucolasalat mit Parmesanspänen und Balsamicoglaze
- * bunter Blattsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten, Radieschen, Mais und frischen Champignonköpfen
- * Balkansalat mit Feta
- * Brot, Brötchen, Baguette und Butter

- * Obst, auf Platte tranchiert, mit exotischen Früchten
- * Limetten-Minzmousse, Schokoladenmousse und Panna Cotta mit Erdbeermark

Preis pro Person: 67,50 €



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Buffet Nr. 8

„Gesundes und vegetarisches Buffet“ ab 20 Personen mit veganen Anteilen

Warme Speisen:

- * Pastinakensüppchen mit Croûtons
- * gedünstetes Zanderfilet auf ZucchiniGemüse mit Tomatenbutter
- * gebratene Perlhuhnbrust in einer Rieslingsoße
- * gefüllte Zucchini-Schiffchen mit Frischkäse, überbacken mit Parmesan
- * Spaghetti all'Arrabiata mit Tomatenfleischwürfeln, Knoblauch und Kräutern
- * Linsencurry mit Mangofleisch
- * gefüllte Champignons mit Frischkäse und Gemüsebratlinge
- * Gemüse der Saison und Grillgemüse
- * Basmatireis, Spätzle, Rosmarinkartoffeln und gebratene Schupfnudeln

Kalte Speisen:

- * Käsevariation mit Hart- und Weichkäse, Camembert, Rotschimmelkäse, Blauschimmelkäse, Frischkäse, Räucherkäse und Feigensenf
- * exklusive Räucherfischplatte mit Graved Lachs, Lachspralinen und geräuchertem Forellenfilet
- * Anti-Pasti-Variation mit gebratenem Gemüse, Oliven, getrockneten Tomaten, Peperonischofen und gefüllten Champignons
- * Büffel - Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
- * Gemüsesticks mit Möhren, Kohlrabi, Paprika und Staudensellerie mit Aioli-Paste
- * bunter Blattsalat mit Paprika, Gurken, Tomaten, Radieschen, Mais und frischen Champignonköpfen
- * Tomatensalat
- * Brot, Brötchen, Baguette und Butter

- * Obst, auf Platte tranchiert
- * Panna Cotta mit Erdbeermark und Schokoladenmousse

Preis pro Person: 63,90 €

*Ansprechpartnerin: Sandra Borde
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de*



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Buffet Nr. 9

„Winzerbrett“, gern auch zu Weinproben ab 10 Personen

- * verschiedene Schnittkäsesorten
- * hausschlachtene Wurst mit Knackwurst, Leberwurst, Rotwurst und Presskopf
- * Pfefferbeißer, Naumburger Schinkenspeck und Winzerwurst, dazu pikante und herzhafte Garnitur
- * Butterlocken und Apfel-Griebenschmalz
- * Brot, Brötchen und Butter

Preis pro Person: 23,50 €

Wahlweise dazu:

- * Winzersuppe mit feinem Riesling, jungem Gemüse und Champignons

oder

- * herzhafte Soljanka mit Zitrone und Sauerrahm

oder

- * Hubertussüppchen

Preis pro Person: 27,90 €



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Buffet Nr. 10

„Quick Grillbuffet“

ab 15 Personen

Heiße Grillspeisen:

- * Thüringer Bratwurst
- * Schweinenackensteaks gewürzt
- * pikante Hähnchenspieße mit Ananas
- * Ofenkartoffeln in Folie mit Kräuterquark

Kalte Speisen:

- * hausgemachter Nudelsalat
- * hausgemachter Kartoffelsalat
- * Balkansalat, bunter Sommersalat mit Paprika, Tomaten, Gurke, Mais und Radieschen, dazu reichen wir verschiedene Dressings und Croûtons
- * Tomate / Mozzarella mit Basilikum
- * Gewürzgurken und Apfel-Griebenschmalz
- * verschiedene Würzsoßen, Senf, Ketchup
- * Brezeln, Baguette und Kräuterbutter

- * Obstkorb der Saison
- * Schokoladenmousse und rote Beerengrütze mit Vanillesoße

Preis pro Person: 32,90 €



Gastwirtschaft & Hotel
„Hallescher Anger“



Buffet Nr. 11

„Grillbuffet“

ab 20 Personen

Heiße Grillspeisen:

- * kleine Hähnchenbrustspieße mit Ananas
- * Beefburger und Bacon
- * kleine Kalbssteaks
- * gedünstetes Lachsfilet in Folie
- * marinierte Nackensteaks
- * Ofenkartoffeln in Folie
- * herzhafter Grillkäse
- * gegrillte Maiskolben

Kalte Speisen:

- * hausgemachter Kartoffelsalat
- * hausgemachter Nudelsalat
- * Käsebrett mit verschiedenen Hart- und Weichkäsesorten, Frischkäse, Ziegenkäse, Blauschimmelkäse, Räucherkäse, Camembert und Feigensenf
- * Gurkensalat mit saurer Sahne
- * Tomate / Mozzarella
- * bunter Blattsalat mit Gurke, Tomate, Paprika, Champignons, Mais und Radieschen, dazu reichen wir zwei verschiedene Dressings
- * Gewürzgurken und Tomatenscheiben
- * Platte mit Gemüsestiften und Dips
- * verschiedene Würzsoßen, Kräuterbutter und Knoblauchbutter
- * Zaziki
- * verschiedenes Brot, Baguette, Burger-Brötchen

- * Obst, auf Platte tranchiert
- * Panna Cotta und Schokoladenmousse

Preis pro Person: 43,50 €

*Ansprechpartnerin: Sandra Borde
Telefon: 03445 / 23 752-0 • E-Mail: info@hallescher-anger.de*