



★★★★
HOTEL
Saigerhütte
... bei Garwig's

Erzgebirgisches Neunerlei

von November bis Januar

Kartoffeln - *damit das große Geld nicht ausgeht* -
Klöße und Kartoffelsalat

Fisch - *Fisch mit Schuppen, dass das Kleingeld nicht ausgeht* -
Heringsalat und Hallbacher Rauchfischplatte

Linsensuppe - *nicht sauer, sonst ist das Leben sauer* -

Braten - *damit man stark bleibt* -
Bratwurst und Gänsebraten

Rote Beete und Rotkraut - *damit man rote Wangen hat (Gesundheit)* -

Apfel - *damit man gesund bleibt* -
Bratapfel mit Vanillesauce

Brot und Salz
- *muss auf jeden Tisch, sonst fehlt es das ganze Jahr* -

ab 15 Gäste € 34,00 pro Person



★★★★
HOTEL
Saigerhütte
... bei Garwig's

Modernes Weihnachtsbuffet

von November bis Januar

Rosa gebratenes Roastbeef mit
Sahnemeerrettich und Remouladensauce
Variation von verschiedenen marinierten Matjesfiletstückchen
in Sahnesauce, in feinem Kräuteröl,
geräuchert in Rotweinzwiebeln und Cherryessig
Linsensalat mit Tomaten, Radieschen, Lauchzwiebeln und Karotte
Baguette, Butter und Salz

Traditioneller Erzgebirgischer Sauerbraten mit Lebkuchensauce,
Apfelrotkraut und Kartoffelklößen
Gebratene Zanderfilets, mit Cherrytomaten,
Lauchzwiebeln und Mozzarella gratiniert
Kartoffelröstis und Butterkartoffeln

Variation von Schokolade und Kirschen
- Schokoladenmousse, Schokoladentörtchen, Portweinkirschen -

ab 15 Gäste € 37,50 pro Person



★★★★
HOTEL
Saigerhütte
... bei Garwig's

Ländliches Weihnachtsbuffet

von November bis Januar

Feines Carpaccio vom Rind
an Ruccola mit Champignonscheiben und Parmesankäse
Hallbacher Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Winterliche Blattsalate mit Blauschimmelkäse,
gebratenem Bauchspeck und Vinaigrette
Kleine Partybrötchen, Butter und Schmalz

Tranchen vom gespickten Wildschweinbraten aus der Buttermilchbeize
Speckbohnen und Rosenkohl
Specksemmelknödel und Kartoffelklöße
Pochierte Lachsfilets mit Kaviarhollandaise
Gebuttertes Wurzelgemüse und Basmatiwildreis

Weihnachtlich gefüllter Bratapfel mit Vanillesauce

ab 15 Gäste € 37,00 pro Person



★★★★
HOTEL
Saigerhütte
... bei Garwig's

Nordisches Weihnachtsbuffet

von November bis Januar

Variation vom geräucherten und gebeizten skandinavischen Lachs
Kalte geräucherte Entenbrust am Wildkräutersalat
Geräucherter Hirschschenkel und Hirschsalami mit
Himbeerwalnussvinaigrette
Rucola mit marinierten Cherrytomatenhälften und Champignonvierteln
mit Olivenöl-Balsamico-Dressing
Brotmischung mit Orangenbutter und Kräuterbutter

Geschmorter Rehrücken mit Lauchzwiebeln,
Sahnewirsing und Kartoffelgratin
Gebratene Zanderfilets auf Juliengemüse, dazu Limetten-Kräuter-Rahm,
Schwenkkartoffeln und Kartoffelröstis

Beerenvariation mit Baiserhaube und gerösteten Mandeln
Variation von Käse und Obst

ab 15 Gäste € 42,00 pro Person