



Candle – Light – Dinner

Auf Blini servierte Tranchen vom hausgebeizten Lachs,
umrundet mit Grapefruitspalten und Sauerrahmdip

Rahmsüppchen von der Petersilienwurzel,
verfeinert mit frischem Kresseschaum

Mit Blattspinat gefüllte Wachtel im Speckmantel,
mit Cognacsauce überzogen und mit Kartoffelstroh serviert

Erfrischendes Waldbeerparfait,
garniert mit in Prosecco getränkten Früchten

**Inklusive einer Flasche
Rot- oder Weißwein**

**Natürlich stellen wir Ihnen auch ein passendes Menü mit frischen Produkten
Ihrer Wahl zusammen.**

Wir unterbreiten Ihnen gerne jederzeit ein Angebot.



Untertage „Glück Auf“ Menü

Kaltanteil:

Reichliche Brotauswahl

Deftige Blut- und Leberwurst, Grobe Knacker
Käsevariation
Hausgemachtes Speckfett
Kalter Braten

Kartoffelsalat
Gurkensalat
Eiersalat

Warmanteil:

Beefsteaks
Hähnchenschenkel
Schnitzel
Würstchen

dazu reichen wir BBQ-Sauce, Knoblauchsauce und Currysauce

Für Veränderungen und Preisabsprachen stehen wir Ihnen selbstverständlich jederzeit zur Verfügung.

Beachclub 7 / Fuchsmühlenweg 7 / 09599 Freiberg

Tel.: 03731-218567 / Fax: 03731-218658

E-Mail: info@beachclub7.com / Internet: www.beachclub7.com



Klassisches Büfett

Vorspeisen

Auswahl von Hausmacher Wurst und verschiedenen Käsesorten

Matjescocktail nach Hausfrauen Art

Salate der Saison

Butterrose und Brotvariationen

Hauptgänge

Sächsischer Schweinebraten mit Kartoffeln und Sauerkraut

Zanderfiletstreifen auf Blattspinat und aromatischem Reis

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Heimisches und exotisches Obst auf der Étagère

Gern können Sie auch mit unserem Küchenteam ein individuelles Büfett zusammenstellen.

Wir unterbreiten Ihnen gerne jederzeit ein Angebot.



Mediterranes Büfett

Vorspeisen

Chicorée im Speckmantel

Honigmelone umhüllt von zartem Parmaschinken

Spaghettisalat mit gegrillter Tomate und Champignons

Grillgemüsevariationen mit verschiedenen Dips

Hauptgänge

Hähnchenbrustroulade mit Parmaschinken und Feta gefüllt, an Parmesanrisotto

Lachssteak vom Grill, an Gemüsetürmchen und Tomatenrigatoni

Dessert

Panna Cotta mit Orangenaroma

Heimisches und exotisches Obst auf der Étagère

Gern können Sie auch mit unserem Küchenteam ein individuelles Büfett zusammenstellen.

Wir unterbreiten Ihnen gerne jederzeit ein Angebot.



Büfett „Beachclub 7“

Vorspeisen

Gazpacho – Gemüsekaltschale

Duett von Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum

Gefüllte Roastbeefröllchen

Brotsortiment und verschiedene Aufstriche

Hauptgänge

Duell von Lachs und Zander, auf Tomaten-Blattspinat-Rahm

Gemüsespieß an würziger Paprikasauce und Kräuterreis

Dessert

Obstsalat mit Naturjoghurt

Klassischer Kaiserschmarren mit Apfelmus

Gern können Sie auch mit unserem Küchenteam ein individuelles Büfett zusammenstellen.

Wir unterbreiten Ihnen gerne jederzeit ein Angebot.



Beachclub Büfett „De Luxe“

Vorspeisen

Feuriger Tomaten-Mango-Salat und erfrischender Melonen-Feta-Salat

Auswahl von gegrilltem Gemüse, Oliven, Peperoni und Fetakäse

Variation aus Schinken und Käse von 5 Kontinenten

Brotsortiment mit verschiedenen Aufstrichen und roter Butterrose

Hauptgänge

Gebratene Kreationen vom Lamm; aus Filet, Kotelett und Hüftsteak, mit Rosmarinkartoffeln

Ganzer pochierter Wels mit Spinatfarce gefüllt, auf Risotto gebettet

Dessert

Mousse von weißer und brauner Schokolade

Heimisches und exotisches Obst auf der Étagère

Gern können Sie auch mit unserem Küchenteam ein individuelles Büfett zusammenstellen.

Wir unterbreiten Ihnen gerne jederzeit ein Angebot.



Für Reisegruppen bieten wir folgende Wahlmenüs und Büfets in unseren Räumlichkeiten, bzw. als Cateringservice außer Haus.

Wahlmenü 1

Klare Brühe mit Gemüseeinlage

Hauptgang zur Wahl:

Putengeschnetzeltes mit Champignons, im Reisrand

Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit frischen Kräutern

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person: 9,60 €

Wahlmenü 3

Zwiebelsuppe mit Croutons

Hauptgang zur Wahl:

Tafelspitz an Meerrettichsauce und Salzkartoffeln

Nudel-Gemüse-Gratin

Obstsalat

Preis pro Person: 10,60 €

Wahlmenü 2

Tomatencremesuppe

Hauptgang zur Wahl:

Sächsischer Schweinebraten mit Sauerkraut und Kartoffeln

Mit Kräuterreis gefüllte Paprikaschote an Rahmsauce

Quarkkeulchen mit Apfelmus

Preis pro Person: 8,90 €

Wahlmenü 4

Kartoffelsuppe mit Wiener

Hauptgang zur Wahl:

Gebackenes Seelachsfilet „mediterran“ mit Kartoffelbrei

Zucchini mit Gemüse gefüllt und Käse überbacken

Waldbeercremé

Preis pro Person: 11,40 €

Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch ein individuelles Menü zusammen.

Wir unterbreiten Ihnen gerne jederzeit ein Angebot.



Büfett 1

Vorspeisen:

Sächsischer Kartoffelsalat

Schopska-Salat mit Schafskäse

Hauptgänge:

Schweinegeschnetzeltes mit Paprika,
Champignons und Reis

Gebratenes Pangasiusfilet
auf Rahmblattspinat

Desserts:

Rote Grütze mit Vanillesauce

Kaiserschmarren mit Apfelmus

Büfett 2

Vorspeisen:

Bunter Nudelsalat

Gurkensalat und Tomatensalat

Hauptgänge:

Kasseler mit Sauerkraut und
Bratkartoffeln

Pochierter Seelachs in leichter Senfsauce

Desserts:

Waldbeercreme

Obstsalat mit Naturjoghurt

Zu allen Büfettts reichen wir eine Brot- und Brötchenauswahl sowie verschiedene Aufstriche.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch ein individuelles Buffet zusammen.

Wir unterbreiten Ihnen gerne jederzeit ein Angebot.