

Themen-Büffets ab 30 Personen

Schwäbisches Büffet

32.-- € pro Person

Gaisburger Marsch
Wurstsalat mit Schwarzwurst
Rindfleischsalat
Schwäbischer Kartoffelsalat
Gurkensalat und Endiviensalat

Hausgemachtes Brot und Griebenschmalz

Hausgemachte Maultaschen „geschmelzt“ mit Bratensoße
Kässpätzle mit Zwiebeln
Schweinebraten mit Champignonrahmsoße
Krautschupfnudeln mit Schinkenwurst
Röstkartoffeln, handgeschabte Spätzle, Schupfnudeln

Apfelküchle mit Vanillesoße
Süße Flädle mit Erdbeermarmelade

Alpenländer Büffet

35.50 € pro Person

Wiener Tafelspitzsülze mit Schnittlauchvinaigrette
Schinkenspezialitäten aus den Alpenländern mit eingelegten Pilzen
Kartoffelkäs, Salate der Saison
Hausgemachtes Brot und Griebenschmalz

Appenzeller Käsesuppe

Tessiner Forellenfilet aus dem Ofen
mit Tomatenwürfel und Champignonblätter in Sauerrahm
Ofenfrische Schweinshaxe mit Weißbiersoße
Wildschweinbraten auf Pilzragout
Züricher Kalbgeschnetzeltes
Gemüseauswahl, handgeschabte Spätzle und Röstkartoffeln

Marillenknödel
mit Vanillesoße und Kirschsoße
Kaiserschmarrn

Feines Kalt-Warmes Büffet

57.-- € pro Person

*Kalte Fischplatte mit Lachs, Forellenfilet, Schillerlocken,
Knoblauchgarnelen, Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Soße*

Feine Terrinen und Pastetenplatte

mit Wildpastete, Gänseleberterrine und Kalbsterrine

dazu Cumberlandsoße und scharfes Tomatensugo

Kalter Rehrücken -rosa gebraten- mit Portweingelee auf Waldorfsalat

Bunte Salate der Saison und hausgemachtes Brot

Rinderconsomme mit gefüllten Flädle

Schweinefilet im Gemüse-Fleisch-Mantel mit Rahmsoße

Kalbsrückensteaks mit Tomaten, Basilikum und Käse überbacken

Hirschrückensteak mit Kräuterpfefferringen und Preiselbeerssoße

Schollen-Lachs-Röllchen in Weißweinssoße

bunte Gemüseauswahl, handgeschabte Spätzle und Serviettenknödel

Beerenterrine mit Weinschaum

Mousse au chocolate weiß und braun, bunte Früchteplatte

Italienisches Büffet

46.50 € pro Person

Schinken und Salamiplatte mit gefüllten Kirschtomaten

Melonenspalten mit Parmaschinken

Eingelegtes Grillgemüse mit Knoblauchgarnelen

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

Meeresfrüchtesalat, Ruccolasalat mit Parmesan und Brotwürfel

Hausgemachtes Brot

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Gegrillter Seeteufel auf Zucchini-Knoblauch-Gemüse

Ossobucco in pikanter Tomaten-Gemüse-Soße

Gefüllte Kalbsschnitzelchen mit Parmaschinken und Salbei

Kalbsschnitzelchen Limone

Penne in Sahnesoße mit Schinken und Erbsen

mediteranes Gemüse, Risotto und Spaghetti

hausgemachtes Tiramisù

Panna cotta mit Früchten

Amaretto-Mousse mit Zabaione