

UNSERE SPEISEAUSWAHL FÜR BUFFETS :

FÜR IHR BUFFET (AB 30 PERSONEN) HABEN WIR UNSERE EMPFEHLUNGEN ZUSAMMENGESTELLT

GERNE STELLEN WIR FÜR SIE IHR WUNSCHBUFFET ZUSAMMEN.
WIR EMPFEHLEN 4 – MAXIMAL 5 HAUPTSPEISEN SOWIE 3 DESSERTS ZU WÄHLEN.

DIE AM TISCH SERVIERTE SUPPE IST DER PERFEKTE AUFTAKT FÜR DEN KULINARISCHEN TEIL IHRER VERANSTALTUNG.

BEI ALLEN BUFFETS EMPFANGEN WIR IHRE GÄSTE BEREITS BEI HAUSGEBACKENEM MINI BROT & FRISCHEN KRÄUTERQUARK.

DER PREIS IHRES BUFFETS IST NATÜRLICH VON IHRER SPEISEAUSWAHL ABHÄNGIG AUCH WIR UNTERLIEGEN TAGESAKTUELLEN PREIS-SCHWANKUNGEN UND ERLAUBEN UNS IHREN BUFFETPREIS GEMEINSAM MIT IHNEN ZU ERRECHNEN.

WIR VERZICHTEN BEWUSST AUF FERTIG-PRODUKTE UND BEVORZUGEN PRODUKTE AUS LOKALER & REGIONALER HERKUNFT ! WIR VERARBEITEN GERNE SAISONAL VERFÜGBARE GEMÜSE & FRÜCHTE.

FESTSAAL & DEKORATION :

FÜR IHRE EIGENE DEKORATION STEHT IHNEN DER FESTSAAL AM ABEND VOR DER VERANSTALTUNG ZUR VERFÜGUNG.

DIE BELEUCHTUNG DES SAALS KANN IHRER DEKORATION ANGEPASST WERDEN.

MUSIK-EQUIPMENT FÜR HINTERGRUND-MUSIK IST VORHANDEN, FÜR TANZ UND PARTYMUSIK EMPFEHLEN WIR IHNEN GERNE UNSERE PARTNER DIE MIT PROFESSIONELLER LICHT& TONTECHNIK ZU FAIREN PREISEN ZUR SEITE STEHEN.

SEKTEMPFANG :

AUF WUNSCH EMPFANGEN WIR IHRE GÄSTE MIT SEKT / SEKT ORANGE / LILLET / HUGO AUCH HALTEN WIR ALKOHOLFREIE ALTERNATIVEN BEREIT

SUPPEN (AM TISCH SERVIERT) – WÄHLEN SIE BITTE EINE SUPPE :

- WALZPILZ CREME MIT MAULTASCHENSPIEß & MANDELSCHAUM** PRO PERSON CA. 200 ML
- KÜRBIS-INGWER CREMESUPPE MIT KOKOS-SCHAUM** PRO PERSON CA. 200 ML
- SCHWÄBISCHE FESTTAGSSUPPE – MINI MAULTASCHE, FLÄDLE, KLÖßCHEN** PRO PERSON CA. 200 ML

VORSPEISEN / KALTE SPEISEN – VOM BUFFET :

- GERÄUCHERTE FORELLENFILETS IM BUCHENRAUCH SERVIERT** PRO PERSON CA. 1 HALBES FILET
- SCHWÄBISCHER LANDSCHINKEN** PRO PERSON CA. 80 G
- TOMATE – MOZZARELLA SPIEßE** PRO PERSON CA. 1 SPIEß

SALATE – VOM BUFFET :

- SAISONALE WILD- & BLATTSALATE**
SONNENBLUMEN- & KÜRBISKERNE / VINAIGRETTE & FRUCHTKAVIAR
- SCHWÄBISCHER KARTOFFELSALAT**

HAUPTSPEISEN – VOM BUFFET – PRO PERSON CA. 120 G JE HAUPTGANG :

- ARGENTINISCHER ROSTBRATEN – MIT ROSA KERN AUS DEM OFEN** PRO PERSON CA. 120 G
GESCHMÄLZTEZWIEBELN / RÖSTZWIEBELN / DUNKLE BRATENSAUCE
- BRASILIANISCHER ROSTBRATEN – ÜBER STUNDEN IM SOUS-VIDE GEGART** PRO PERSON CA. 120 G
DUNKLE BRATENSAUCE
- SÜDDEUTSCHER SCHWEINERÜCKEN IM OFEN GEGART** PRO PERSON CA. 120 G
DUNKLE BRATENSAUCE / FRISCHE RAHMCHAMPIGNONS
- SÜDDEUTSCHER KRUSTENBRATEN IM WEIßBIER-SUD IM OFEN GEGART** PRO PERSON CA. 120 G
WEIßBIER-RAHMSAUCE
- MEDALLIONS VOM SÜDDEUTSCEM SCHWEINEFILET** PRO PERSON CA. 2 MEDALLIONS (140G)
DUNKLE BRATENSAUCE / FRISCHE RAHMCHAMPIGNONS
- HIRSCHGULASCH MIT DUNKLER SCHOKOLADE VERFEINERT** PRO PERSON CA. 120G
- HAUSGEMACHTE RINDER-ROULADE KLASSISCH SCHWÄBISCH** PRO PERSON CA. 1 ROULADE 150G
- LACHSTRANCHEN GEDÄMPFT** PRO PERSON CA. 120 G
MIT HUMMER-RAHM

MAULTASCHEN – 100% HAUSGEMACHT – PRO PERSON JE 1 MAULTASCHE / SORTE A 140G :

- HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN MIT KLASSISCHER FLEISCHFÜLLUNG**
GESCHMÄLZTEZWIEBELN / RÖSTZWIEBELN / DUNKLE BRATENSAUCE
- STEINPILZMAULTASCHEN (MIT FLEISCH IM BRÄT)**
WILDHONIG-STEINPILZ RAHM / PULVERISIERTE HERBST-TROMPETEN
- WALDPILZ MAULTASCHEN** – SÜßER-SENF-WALDPILZ RAHM / MANDELSCHAUM
- KÜRBIS-MAULTASCHEN (MIT FLEISCH IM BRÄT)** – KOKOS-CHILI-RAHM / CHILISTREIFEN
- LACHSMAULTASCHEN** – HUMMER-RAHMSAUCE
- SCHWÄBISCHE FLEISCHKÜCHLE AUS SÜDDEUTSCHEM BUG VOM SCHWEIN**
DUNKLE BRATENSAUCE / FRISCHE RAHMCHAMPIGNONS

VEGETARISCHE HAUPTSPEISEN – PRO PERSON CA. 1 MAULTASCHE/MUFFIN A 90G :

- HAUSGEMACHTE GEMÜSE-MAULTASCHEN** – PESTO-RAHM
- HAUSGEMACHTE GEMÜSEMUFFINS MIT MOZZARELLA ÜBERBACKEN** – PESTO-RAHM

BEILAGEN :

- VOLLKORNSPÄTZLE MIT PANKO-SCHMÄLZE** PRO PERSON CA. 100 G
- KARTOFFELGRATIN MIT MOZZARELLA ÜBERBACKEN** PRO PERSON CA. 100 G
- FOLIENKARTOFFELN MIT KRÄUTERQUARK** PRO PERSON 1 FOLIENKARTOFFEL
- ROSMARINKARTOFFELN MIT OLIVENÖL UND MEERSALZ** PRO PERSON CA. 75 G
- „ROHE“ KARTOFFELKLÖßE** PRO PERSON 1 KLOß

- FRISCHE KAROTTENSTREIFEN**
- MISCHGEMÜSE SAISONAL**
- ROTKOHL MIT APFELSTÜCKEN UND SCHMALZ**
- FRISCHE RAHMPFIFFERLINGE MIT SCHNITTLAUCH**

FRISCHE DESSERTS – VOM BÜFFET – JE VORSPEISE 120 ML – MAXIMAL 2 DESSERTS P.P.):

- PISTAZIEN PANNA-COTTA** (OHNE GELATINE – VEGETARISCH)
MIT KARAMELL-SPIEGEL
- KLASSISCHE VANILLE PANNA-COTTA** (OHNE GELATINE – VEGETARISCH)
MIT FRUCHSPIEGEL
- HAUSGEMACHTE BEERENGRÜTZE** (OHNE GELATINE – VEGETARISCH)
MIT FRISCHER VANILLE-SAUCE
- DUNKLE MOUSSE AU CHOCOLAT** (BINDUNG MITTELS EI)
MIT BEERENFRÜCHTEN
- WARME SCHOKOKÜCHLEIN** (OHNE GELATINE – VEGETARISCH) PRO PERSON CA. 1 KÜCHLE (120G)
MIT KARAMELL-SAUCE
- ZITRONEN- ODER ORANGEN-TARTES**
- FRISCHE BUTTERWAFFELN**

ALTERNATIV :

- KÄSEAUSWAHL** – MIT HAUSGEBACKENEN MINI-BRÖTCHEN
- HAUSGEMACHTE PRALINEN** PRO PERSON CA. 1 PRALINE