

***Sämtliche Preise ohne Anfahrt und ohne  
Bedienungspersonal***

**Büffets ab 50 Personen**

**Büffetvorschlag I € 35,00 pro Person**

**Vorspeisen**

*Tafelspitzsülze mit Gemüsevinaigrette  
Honigmelonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken  
Im Ganzen gegarter Lachs mit Shrimps garniert  
Bauernterrine mit Pilzsalat  
Verschiedene Rohkost- und Blattsalate*

**Suppe**

*Kartoffel – Lauch – Creme mit Croûtons*

**2 Hauptgerichte zur Auswahl:**

*Schweinefilet im Kräutermantel am Stück gebraten*

*Gebratene Poulardenbrust mit Pistazienfarce gefüllt*

*Gedünsteter Norweger Lachs im Gemüsebeet*

*Zu allen Gerichten werden 2 verschiedene  
Gemüse und Beilagen serviert*

**Dessert**

*Mousse au chocolat  
Waldbeerengrütze mit Sahne  
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße*

## **Büffetvorschlag II € 43,90 pro Person**

### **Vorspeisen**

*Frischkäseterrine im Mohn- und Sesammantel  
Mediterrane Platte mit gebratenen Gemüse  
Geräucherte Fische mit Limonenscheiben und Meerrettich*

*Rindfleischsalat mit Paprika, Fleischtomaten und Schalotten  
Mit Knoblauch und Kräutern marinierte Meeresfrüchte  
Verschiedene Rohkost- und Blattsalate*

### **Suppe**

*Kresseschaumsuppe*

### **2 Hauptgerichte zur Wahl:**

*Kalbsnuss zart rosa aus dem Ofen*

*Roastbeef am Stück gebraten mit Senfkruste*

*Gebratenes Zanderfilet auf Rahmkohlrabi*

*Zu allen Gerichten werden 2 verschiedene  
Gemüse und Beilagen serviert*

### **Dessert**

*Diverse Eisterrinen mit wahlweise heißen Himbeeren,  
Kirschen oder Calvadoszwetschgen  
Tiramisu mit Früchten garniert  
Rohmilch- und Hartkäseauswahl*

## **Büffetvorschlag III € 49,90 pro Person**

### **Vorspeisen**

*Büffelmozzarella mit Strauchtomatenragout und Basilikum  
In Portwein marinierte Melonenkugeln mit Parmaschinken  
Roulade von Seezunge und Hummer auf Gurkensalat  
Ententerrine mit Apfelsoße  
Geflügelcocktail*

### **Warme Vorspeisen**

*Scampis mit Kräutern gebraten auf Trüffelölspaghetti  
Gebratene Wachtel auf Zuckerschotengemüse  
Gemüsestrudel auf Rahmsauerkraut*

### **Suppe**

*Beeftea unter der Blätterteighaube*

### **2 Hauptgerichte zur Auswahl:**

*Gefüllter Ochsenchwanz mit Trüffelsoße*

*Kalbsbriesmaultaschen und Kalbsmedaillons*

*In Portwein pochiertes Rinderfilet*

*verschiedene gebratene Fische mit einer Safran-Limetten*

*Zu allen Gerichten werden 2 verschiedene  
Gemüse und Beilagen serviert*

### **Dessert**

*Passionsfruchtmousse mit marinierten Früchten  
Variation von Parfaits und Sorbets  
Panna Cotta mit Himbeermark  
Auswahl Exotische Früchte*

**Vegetarisches Büffet**  
**€ 28,90 pro Person**

Vorspeisen

*Büffelmozzarella mit Strauchtomten und Basilikum  
Frischkäseterrine im Sesammantel  
Tomate mit Oliven und Schafskäse gefüllt  
Gebratenes italienisches Gemüse mit Knoblauch und Kräutern  
Verschiedene Rohkost- und Blattsalate  
Staudensellerialesalat mit Orangen und Äpfel*

2 Hauptgerichte zur Auswahl:

*Gemüse im Backteig mit verschiedenen Dippis*

*Gemüsestrudel auf Rahmsauerkraut*

*Crepes mit Pilzen und Kräuterkäse gefüllt*

*Gnocchi mit Blattspinat*

*Safranrisotto mit Zuckerschotengemüse*

**Dessert**

*Frischer Obstsalat  
Orangenpolenta mit Topfenschäum überbacken  
Joghurtmousse auf Fruchtmark  
Parfaitauswahl*

**Schwäbisches Büffet**  
**€ 26,00 pro Person**

Vorspeisen

*Hausgemachtes Griebenschmalz mit Bauernbrot  
Hausmacher Leber- und Griebenwurst  
Schwäbischer Wurstsalat  
Tafelspitzsülze mit Kräutervinaigrette  
Rohkost- und Blattsalat, Kartoffelsalat*

2 Hauptgerichte zur Auswahl:

*Geschmelzte Maultaschen*

*Spanferkelrollbraten mit Filderkraut und Schupfnudeln*

*Gaisburger Marsch*

*Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichsoße und Brühkartoffeln*

*Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle*

Dessert

*Ofenschlupfer mit Vanillesoße  
In Bierteig gebackene Apfelküchle  
Weincreme vom Riesling*