

Büffet VIP 1

Kalt auf Etageren

*Tatar vom Angusrind, Ruccula und Parmesanshavings
Eingelegte Tomaten mit Ziegenfrischkäse und Pesto
Sardinensefilets in Essig und Knoblauch*

Krustenbrot , Ciabata und Zaziki, Oliven und Öl

Salate und Antipasti vom Büffet

*Zucchini mit Olivenöl, gebratene Paprikas, Karotten mit Basilikum,
Gegrillte Champignons, Auberginen, Weiße Riesenbohnen,
Artischockenherzen mit Oliven und Paprika*

Blattsalate

Balsamico - Dressing

Warm

Knurrhahn – Filet auf Meeresfrüchte im Bouillabaisse Sud

Tranchiert:

*Vitello aus dem Rost, Olivenkruste, Nebiolo Sauce
(Rosato Kalbs-Rücken)*

Mais - Brathuhn mit Rosmarin und Zitrone

Vegetarische Lasagne, Gemüse, Röstkartoffeln

Desserts

Panna Cotta mit Himbeeren

Apfelküchle, Vanille Sauce

Walnuss Parfait, Eierliqueur

€ 38.50

Büffet VIP 2

Kalt auf Etageren serviert

Tomaten Mozzarella Salat mit frischem Basilikum

*

Serranoschinken

mit

Galia Melone

*

Gerauchter Lachs

mit kaltgepresstem Olivenöl, Shrimps und Muscheln

*

Demeter Blatt - Salate vom Spießhaldenhof

dazu servieren wir

Kräuterquark, marinierte Oliven und frisches Baguette und Brötchen

Suppe:

Gemüseschaum mit Asiatischen Aromen

Warmes vom Buffet

Rotbarbenfilet auf Citrus Schaum

Geschmorte Kalbshüfte in Cabernet Sauvignon

Schweinelende, Dijonsenf Sauce mit frischen Pilzen

dazu servieren wir:

*Spätzle, Rosmarin Kartoffeln,
und*

Saisonales Gemüse aus dem Linzgau

Dessert

Rote Beerengrütze mit weißem Trüffel Parfait

2 erlei Mousse au Chokolat

Vanille Eis, Caramelsauce

€ 38.50

Büffet VIP 3

Kalt, auf Etageren serviert:

*Tunfisch in Sesam, Wasabischaum, Meeresfrüchte
Coppa, Salsica und Serranoschinken mit Melone, garniert mit Sherrytomaten
und Babymozzarella
Roastbeef vom Jungochsen, Sauce Remoulade, Soleier*

dazu: Demeter Salate mit gegrillten Gemüse in Olivenöl

Dazu servieren wir

Brötchen, Krustenbrot, Griebenschmalz und Kräuterquark

Suppe:

Kalte Gemüsesuppe verfeinert mit Sherry Essig und Olivenöl

Warm, vom Büffet:

Geschmorte Ochsenbrust, Melot Sauce mit Sichuan Pfeffer

Lammkeule auf mediterranem Schmorgemüse

Schweinefilet mit Champagner Senf & Pfifferlingen

Filet vom Saibling und Zander auf Lauchgemüse in Weißburgunder

servieren wir

Basmati Reis, Kartoffelgratin

Gemüse vom Markt

Dessert

Tiramisu mit Bayleys

Kokosnuss Mousse auf Mangopuree

Zitronen Sorbet mit Vodka

€ 42.50

Asiatisches Büffet

Kalt & warm

*Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten, Sellerie und Tomaten
Schweinefilet in Honig auf schwarze Bohnen
Satay (mini Spießchen) mit Erdnuss Sauce
Frühlingsröllchen*

Warm

*Filet vom Red Snapper, Octopus im Zitronengras Sud
Gegrillte Ente in rotem Curry
Sweet and Sour Pork
Jasmin Reis, Wok Gemüse*

Dessert

*Kokosnuss Creme
Gebackene Bananen
Mango mit Sticky Reis*

€34.50

Bayrisches Büffet

Kalt

*gerauchter und gekochter Schinken, Speckstreifen
Fleischpflanzerl, Obatzter, Essiggurken und Perlzwiebeln
Senf und Kräuterrahm*

Salate

*Kartoffelsalat, Rettich, Gurken mit Dill, Tomaten mit Schnittlauch,
Weißkraut mit Kümmel und Speck, Wurstsalat, Karottensalat, Blattsalate,
Essig-Öl-Dressing, Knoblauch - Quarkdressing*

Suppe:

Leberknödelsuppe

Warm

Grill Hühnchen

Rinds Goulasch

Spanferkelrücken

Rostbratwürstl auf Faßkraut

Knödel, Knöpfle und Gemüse

Desserts

bayrische Creme mit Beerengrütze

Topfenknödel, Vanille Sauce

€ 32.50

Extravaganza:

Feines vom Büffet in Stationen

Kalt, auf Etageren serviert:

Mein „Vitello Tonato“ mit Riesenkapern und Tunfisch Sashimi

Gänselebermousse mit Beeren in Sherryessig, Weißes Portweingelee

*Freiburger Spargelsalat mit Mousseline vom kaltgerauchtem Saibling und
Lachs*

Oliventomaten, Ziegenfrischkäse, Pesto, Balsamiko Reduktion

*Dazu servieren wir: mini Brötchen, Krustenbrot, Griebenschmalz und
Kräuterquark*

Suppe:

Riesengarnelen am Spieß auf gelben Thaicurry mit Kokosnussmilch

(als Suppe serviert im Glas)

Warm, vom Büffet tranchiert:

Filet von der Kaisermakrele, Vongole und Gambarettis

Salzwiesen Lammkaree mit Toskanischen Kräutern unter der Olivenkruste

Ochsenlende „sous vid“ gegart, mit frischen Pilzen

Entenbrust mit Honig und Rosmarin

Dazu, Rosmarin Kartoffeln, Tagliatelle mit geschmorten Tomaten

Champignons gefüllt mit Zucchini Ratatouille, Bohnen im Serrano Mantel

Dessert

*Tiramisu von Bodmaner Erdbeeren
Creme brulee' parfümiert mit Espresso
Sorbet mit Mango in Cremant*

€ 48.—

Büffet "Genua"

Salate:

*Sherry - Tomaten mit Baby Mozzarella und Oliven, Ruccula
Weiße Riesenbohnen, Artischockenherzen in Vinaigrette
Gegrillte Gemüse in Olivenöl
Karotten mit Himbeer – Essig, Kohlrabi, Radieschen,
Brokkoli mit Shrimps
Blattsalate
Balsamico und Knoblauch Dressing*

Kalt:

*Lachsfilet und Butterfisch pochiert, garniert mit Meeresfrüchten
Lachs und Zander Terrine
Serranoschinken mit Melone
Spanferkelsülze mit Kräutervinnaigrette
Roastbeef vom Jungochsen, Sauce Remoulade*

*Brötchen, Krustenbrot
Griebenschmalz und Kräuterquark*

Warm:

*Ochsenfilet mit grünem Pfeffer
Schweinefilet mit mediterranen Kräutern und frischen Pfifferlingen
Lammkotelettes vom Lavasteingrill auf Ratatouille
Saiblingsfilet und Mahi-Mahi
dazu Pastastation mit Sepia und Garnelen
Baby Kartoffeln und Gratin*

Dessert:

Frisches Obst geschnitten mit Eisbüffet

*Käsespiegel mit Gorgonzola, Parmesan, Mainauer und Tortenbrie mit
Trauben, Kümmel, Trockenfrüchte, Johannisbeer – Balsamiko Gelee*

Buffet „Heilbronn“

Kalt:

*Aufschnittplatte mit gerauchtem Schinken • Geflügelcocktail mit Ananas
Gerauchte Fischplatte mit Lachs und Meeresfrüchten, Eiercocktail auf Tunfischsalat*

Salate:

Karotten, Bohnen, Tomaten, Weißkraut, grüner Salat, Kartoffelsalat

2 erlei Dressings

Partybrötchen und Butter

Warm:

Gegrillte Poulardenbrust in grünem Pfeffer

Schwäbisches Rahmgoulasch

Bodenseefelchenfilet in Riesling

Gemüse und Kartoffeln

Desserts:

Tiramisu Schnitten • Obstsalat

Käseplatte mit Oliven und Bauernbrot

26,90 € pro Person

Buffet „Milano“

Kalt:

*Mozzarella mit Tomaten • Salami und Coppa,
gebeizter Heilbutt und Lachsforellen, Meeresfrüchte • Muscheln*

Salate:

*Zucchini mit Olivenöl • Karotten • Bohnen • Artischocken • grüner Salat
Gurkensalat • Kartoffelsalat
2 erlei Dressings
Partybrötchen, Krustenbrot und Butter*

Suppe:

Linsensüppchen mit Speck

Warm:

*Ochsenhochrippe in Senfkruste mit Merlot - Sößle
Schweinerücken mit Schmorzwiebeln
Hühnchen mit Knoblauch auf Penne mit Tomaten
Felchenfilet in Mandelbutter
Kartoffeln • Gemüse*

Desserts:

*Käse vom Brett
Obstsalat mit Vanille Eis • Apfelstrudel mit Vanillesauce*

27.90

Büffet „Parma“

Kalt

*Melone mit Parmaschinken, Salami und Coppa,
Mozzarella mit Tomaten
Thunfischsalat*

Salate

*Zucchini mit Olivenöl, gebratene Paprikas, Karotten mit Basilikum,
Gegrillte Champignons, Auberginen, Weiße Riesenbohnen,
Artischockenherzen mit Oliven und Paprika
grüne Salate der Saison
Weißer Balsamico - Dressing*

Krustenbrot • Ciabata und Zaziki

Suppe

Tomatenschaum mit frischen Kräutern

Warm

Tranchiert:

Lammkeule mit provenzalischen Kräutern,

Freilandhähnchen mit Paprika und Knoblauch

Schweinerückensteak mit Champignons

Gemüse und Kartoffelgratin

Desserts

Frisches Obst mit Zitronensorbet

Nusskuchen

Italienischer Käse vom Brett mit Trauben

€ 34.50

Büffet „Stuttgart“

Kalt

Hausmacher Wurst mit Sülze, Rot- und Leberwurst, Landjäger, gerauchter und gekochter Schinken garniert mit Essiggurken und Perlzwiebel, kalte Hühnchen und Fleischküchle, Gerauchte Forellen

Salate

Kartoffelsalat, Rettich, Gurken mit Dill, Tomaten mit Schnittlauch, Weißkraut mit Kümmel und Speck, Linsensalat, Karottensalat, Blattsalate, Essig-Öl-Dressing, Knoblauch - Quarkdressing

Suppe

Schwäbische Kartoffelsuppe

Warm

Tranchiert:

Krustenbraten in Trollinger Sößle

gegrillte Entenkeulchen

Zander in Senfsauce

Geschmelzte Maultaschen mit Zwiebeln

Spätzle und Gemüse

Dessert

Beeren und Zwetschken in Spätburgunder mit Vanille Eis

Käserahmkuchen

Heimische Käsespezialitäten vom Brett

€ 32.80