

# Kalte Platten

## Schinken Bratenplatte ( ca. 200gr pro Person)

verschieden Sorten gekochter Schinken, Kraichgauer Bauernschinken, Lachsschinken, Kasseler, kalter Braten

## Brotzeitplatte (ca. 200gr pro Person)

Rauchschinken, Regensburger, Räucherwürstchen, hausmacher Wurst, Obazda, Käsewürfel.  
garniert mit Radieschen, Essiggurken, Tomaten und Landbutter

## Aufschnittplatte ( ca. 150gr pro Person)

verschieden Wurstorten, reichhaltig garniert

## Geflügelplatte (ca. 200gr pro Person)

gegrillte Hähnchenkeule, kleine Putenschnitzel, Hähnchenbrustfilet in Scheiben, kleine Putenspieße

## Gegrilltes Roastbeef (ca. 150gr pro Person)

auf Platte dekoriert mit Remouladendip

## Käsebrett (ca. 80gr pro Person)

verschiedene Käsesorten mit Obst garniert

## Räucherfischplatte (ca. 150gr pro Person)

wählen Sie aus:

Forellenfilet geräuchert, Räucherlachs, Lachswürfel, Lachsstremelchen,  
Räucherpralinen-Selection dazu Sahne-Meerrettich oder Dillsoße

# Bayrisches Buffet

**Weißwürste mit Brezel und süßem Senf** (ca. 80gr pro Person)

**Leberknödelsuppe** (ca. 200gr pro Person)

**Salate** (150gr pro Person)

**Krautsalat mit Speck**

**Kartoffel-Gurkensalat**

**Warme Speisen** (ca. 400gr pro Person)

**½ gegrillte Bauernente**

**Spanferkelbraten mit Weißbiersoße**

**Gegrillte Schweinshaxe**

**Beilagen** (ca. 200gr pro Person)

**Semmelknödel oder Kartoffelknödel**

**Apfelrotkohl**

**Sauerkraut oder bay. Kraut mit Kümmel**

**Dessert** (ca. 80gr pro Person)

**bay. Creme mit Fruchtspiegel** (ca. 100gr pro Person)

**Brotzeitbrett`l** (ca. 80 gr pro Person)

**= Räucherwurstchen, Obazda, Käsewürfel, Rohschinken, Schwarzwurst, Bierwurst**

# Herbstliches Buffet

## Vorspeise:

**Hubertusschmalz mit Holzofenbaguette** (ca. 30gr pro Person)

**Kürbis-Ingwersuppe** (ca. 200gr pro Person)

## Salate

 (ca. 150 gr pro Person)

**Feldsalat mit Speck und Croutons**

**Kartoffesalat**

**Rettichsalat**

**Karottensalat**

## Warme Speisen

 (ca. 300gr pro Person)

**Rehbraten „Hubertus“ mit Wildrahmsoße, Birnen und**

**Preisselbeeren**

**Rinderroulade mit Bratensoße**

**Kalbsgeschnezeltes mit Champignons**

## Beilagen

 (ca. 250gr pro Person)

**Spätzle**

**Apfelrothkohl**

**Bohnen mit Speckwürfel**

## Dessert

**Apfelstrudel mit Vanillesoße** (ca. 100gr pro Person)

**Weincreme** (ca. 80gr pro Person)

**Käseauswahl** (ca. 50gr pro Person)

# Spargelbuffet

## Vorspeise (ca. 250gr pro Person)

**Spargelsalat an Radieschen-Kräuter Dressing**  
**knackige Blattsalate mit Joghurt Dressing**  
**Schinken-Spargel Röllchen**

## Warme Speisen (ca. 300gr pro Person)

**Rindersteak**  
**Schweinelendchen**  
**Kleine panierte Kalbschnitzel**

## Beilagen (ca. 300gr pro Person)

**Petesilienkartoffel**  
**Tagliatelle**  
**frischer weißer Strangenspargel mit Sauce Hollandaise**  
**oder warmer Butter**

## Dessert

**frische Erdbeeren mit Sahnequark (ca. 150gr pro Person)**  
**Käseauswahl (ca. 50gr pro Person)**

# Kalt-warmes Buffet

## **Vorspeise** ( ca. 150gr pro Person)

**gemischte Räucherfischplatte**  
**verschiedene Antipasti**  
**Serrano Schinken mit Oliven**  
**dazu verschiedene Brotsorten**

## **Warme Speisen** ( ca. 300gr pro Person)

**Schweinemedallions mit frischen Champignons**  
**Burgunderbraten**  
**pochiertes Lachsfilet an Dillsoße**

## **Beilagen** (ca. 300gr pro Person)

**Spätzle**  
**Wildreis**  
**Petersilenkartoffeln**  
**Gemüseplatte der Saison**

## **Dessert** (ca. 100gr pro Person)

**frischer Obstsalat**  
**Mousse au chocolat**

# Schwäbisches Buffet

## **Vorspeise** (ca. 300gr pro Person)

**Flädlesuppe**

## **Salate** (ca. 200gr pro Person)

**Schwäbischer Kartoffelsalat**

**Blattsalat mit Essig-Öl Dressing**

## **Warme Speisen** (ca. 300gr pro Person)

**Maultaschen geschmelzt mit Röstzwiebeln**

**Schweinelendchen mit Champignonrahmsoße**

**Kleine Zwiebelrostbraten mit Bratensoße**

## **Beilagen** (ca. 250gr pro Person)

**Spätzle**

**Schupfnudeln**

## **Dessert** (ca. 200gr pro Person)

**Apfelblechkuchen**

**oder**

**Ofenschlupfer mit Vanillesoße und Apfelmus**

# Klassisches Buffet

## **Vorspeise** (ca. 150gr pro Person)

**Shrimps Cocktail mit Früchten**

**Forellenfilet geräuchert**

**dazu Butter und Baguette**

## **Warme Speisen** (ca. 300gr pro Person)

**Gefüllte Kalbsbrust mit Rahmsoße**

**Gegrillter Spanferkelbraten mit Bratensoße**

**Rinderschmorbraten**

## **Beilagen** (ca. 250gr pro Person)

**Petersilienkartoffeln**

**Semmelknödel**

**Gemüseplatte der Saison**

## **Dessert** (ca. 180gr pro Person)

**Vanilleeis mit heißen Himbeeren**

**Käsebrett** (ca. 80gr pro Person)

**Partybrötchen** (1 Stück pro Person)

# Grillbuffet

(1/2)

## **Fleisch und Würste** (ca. 300gr pro Person)

**Grillsteak vom Rind, Schwein und Pute**

**Lamm Grillscheiben**

**Gyrosspieße**

**Putenspieße mit Ananas**

**Bratwurstschncke**

**Käsegriller**

**rote Grillwürste**

## **für Vegetarier und andere Feinschmecker** (ca. 250gr pro Person)

**veg. Schafskäse in Olivenöl gegrillt**

**gegrilltes Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika)**

**kleine Kartoffeln mit Kräuterfrischkäse**

## **Grillsoße**

**Currysoße**

**Barbecue-Dip**

**Zigeunersoße**

**Tzaziki**

**Kräuterbutter**



# Grillbuffet

(2/2)

## **Salate** (ca. 150gr pro Person)

**bunte Blattsalate mit Joghurtdressing und Essig-Öl Dressing**

**Gurkensalat**

**Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse**

**Kartoffel-Rucolasalat**

**Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum**

**Nudelsalat mit Kirschtomaten in Basilikum – Pesto**

**Brotkorb mit Partybrötchen und Baguette**

# Buffet Toscana

## Vorspeise (ca. 150gr pro Person)

**Parmaschinken mit Melone**

**Vitello tonnato**

**ausgebackenes Gemüse**

**(Auberginen, Champignon, Paprika, Zucchini)**

**dazu Baguette und Ciabatta**

## Warme Speisen (ca. 450gr pro Person)

**Penne all'amatriciana**

**Osso Buco**

**Schweinelendchen mit Olivenkruste auf Balsamico-Soße**

## Salate (ca. 100gr pro Person)

**ital. Brotsalat mit Mozzarella**

**bunter Blattsalat mit Balsamico Dressing**

## Beilagen (ca. 200gr pro Person)

**Rosmarinkartoffeln**

**Tagliatelle**

## Dessert (ca. 150gr pro Person)

**Tiramisu**

**Panna Cotta mit frischen Beeren**

# Flying Dinner/ (1/2)

## Fingerfood

### Zur Auswahl:

#### Suppen im Glas serviert:

Karotten-Ingwersuppe

Petersilenwurzelsuppe

Badische Kartoffelsuppe

Tomatencremesuppe

#### Salate im Glas serviert:

Cesarsalat = gebratenes Hühnchen mariniert auf  
knackigem Romanasalat

Rucolasalat mit Parmesanspäne und Granatapfel

ital. Nudelsalat mit Kirschtomaten

Salat von Chorizzo mit weiße Bohnen u. getr. Tomaten

Kartoffelsalat mit Hackfleischbällchen

Indischer Reissalat

Rindfleischsalat

Waldorfsalat mit Mandarinen und Nüssen

Garnelensalat mit Currydressing

Shrimpsalat mit Früchten

Thunfischsalat mit Paprika und Gurke

# Flying Dinner/ (2/2)

## Fingerfood

### Kanapees/Häppchen:

**Kraichgauer Landschinken mit Gurke und Tomate**

**Roastbeef mit Remoulade**

**ital. Salami mit Oliven**

**Parmaschinken mit Parmesan**

**Saftschinken mit Tomate und Gurke**

**Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich**

**Melonencocktail mit Parmaschinken**

**Ziegenkäse mit Feigenmarmelade**

**Anti Pasti**

**Kräuterfrischkäse an Pumpernickeltaler**

**Crepes Roulade mit Ricotta und Parmaschinken**

### leckerer Fingerfood, warm:

**Currywurst im Glas**

**Tortellini Carbonara**

**Mini Schnitzel vom Schwein, Pute, am Spieß**

**Thai Hühnchen mit Erdnuss-Soße**

**Lachswürfel im Sesammantel auf Blattspinat**

**Datteln im Speckmantel**