



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)

= Räucherwürstchen, 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
Petersilenzkartoffeln
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

Hausmacher Bratwurst

Käsegriller

Bockwurst

Bruzzler

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

Petersilienwurzelsuppe

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

Shrimpssalat 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 Pumpnickeltaler

Crepes Roulade mit Ricotta und Parmaschinken

leckeres 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