

Vorschläge für Ihr Buffet 2018
für Veranstaltungen ab 30 Personen

Buffet "Klassik"

Landbauernbrot

Butter

Kaltes Buffet

Schinkenwurstsalat
mit Käse und roten Zwiebeln

Gegrilltes Gemüse mit Hirtenkäse

Bunte Blattsalate mit Joghurtdressing

Schwäbischer Kartoffelsalat

Deftiger Weißkrautsalat mit Speck

Warmes Buffet

Schweinebraten in Dunkelbiersauce
mit Butterspätzle

Lachsfilet
auf Kartoffel-Lauch-Gemüse

Penne mit Frühlingszwiebeln,
getrockneten Tomaten und Olivenöl

Nachtisch

Weißer Mousse und frischer Obstsalat

Rote Beerengrütze mit Sahne

28,00 € je Person

Schwäbisches Buffet

Landbauernbrot

Brötchenkorb

Butter & Kräuterquark

Kaltes Buffet

Maultaschen-Radieschen-Salat

Tafelspitz mit Schnittlauchvinaigrette
und geriebenem Meerrettich

Bunte Blattsalate
mit Joghurtdressing

Schwäbischer Kartoffel-Specksalat

Marinierter Rettichsalat
mit grobem Pfeffer

Warmes Buffet

Sauerbraten vom Rind
mit Semmelknödel und Preiselbeeren

Gebratenes Zanderfilet
auf Filder-Rahmkraut

Spätzleauflauf mit Champignons,
Lauch und Käse überbacken

Nachtisch

Topfen-Mousse mit Zwetschgenröster

Frischer Obstsalat mit Joghurt

„Ofenschlupfer“, süßer Auflauf aus Hefezopf
mit Äpfeln und Mandeln, dazu Vanillesauce

32,00 € je Person

Mediterranes Buffet

Landbauernbrot

Ciabatta

Butter

Kräuterquark

Oliven-Tapenade

Kaltes Buffet

Rosa Tafelspitz mit Thunfischsugo und Kapern

Hausgemachtes Antipasti mit Parmesanspänen

Rucola mit Balsamicodressing

Quinoasalat mit Hirtenkäse

Salat von Tomate & Mozzarella
mit Basilikum-Pesto

Warmes Buffet

Maispouardenbrust
mit Estragonrahmsauce und Kartoffelecken

Gegrillte Doradenfilets
auf mediterranem Pfannengemüse

Gnocchi in leichter Pfeffersauce
mit Kirschtomaten und Zuckerschoten

Nachtisch

Panna Cotta im Gläschen
mit Erdbeersalsa

Tiramisu

Rhabarberkompott mit Mascarponecrème
und Butterstreusel

34,00 € je Person

Internationales Buffet

Landbauernbrot
Walnuss-Brot
& Brötchenkorb

Butter & Kräuterquark

Kaltes Buffet

Bunte Blattsalate
mit Joghurtdressing

Räucherfischauswahl
mit Meerrettich und Dill-Senf-Sauce

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade

Gegrilltes Gemüse mit Pesto und Parmesan

Kartoffel-Specksalat mit Frühlingslauch

Warmes Buffet

Gegrilltes Lachssteak auf Ofengemüse

Schweinefilet-Medaillons
in Champignonrahm mit Spätzle

Rigatoni in Gorgonzolasauce
mit Blattspinat und Kirschtomaten

Nachtisch

Mousse au chocolat
mit Kirschkompott

Apfel-Zimt-„Crumble“

Französische Käseauswahl
mit Feigensenf und Trauben

38,00 € je Person

BBQ Buffet

Landbauernbrot
Cornbread
Butter & Kräuterquark
Homemade BBQ Sauce

Kaltes Buffet

Bunte Blattsalate mit Joghurtdressing
Lemon poppy cole slaw
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Gegrilltes Gemüse,
Zwiebeln, Tomaten und Cheddar

Warmes Buffet

Spare Ribs „Hawaiian Style“
fruchtig marinierte Ribs
„Pulled Pork“ vom Heckengäu-Schwein
Gezupfte Schweinschulter
„Minted Salmon“
mit Minz-Pesto marinierter Lachs
Smoked BBQ Beans mit Ahornsirup
Baked Potatoes

Nachtisch

Frischer Obstsalat mit Minz-Joghurt
Mini Kirsch „Crumble“ im Glas

38,00 € je Person

Ihr Buffet ist selbstverständlich „frei“ kombinierbar.
Wenn Sie einen speziellen Produktwunsch haben -
sprechen Sie uns einfach darauf an.