

Buffetvorschlag (Details werden noch besprochen!!)

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen
wird am Tisch serviert

Schwarzwälder Schinken mit Melonenschiffchen
Putenschinken mit Spargel und Spargelsalat
Tomaten – Mozzarella mit frischem Basilikum
Roastbeef mit eingelegtem Gemüse und Sauce Remoulade
Lachsvariationen mit hausgebeiztem Lachs, pochiertem Lachs
und Fischterrinen
Anti Pasti
Brot und Brötchenauswahl mit Butter

Blatt und Rohkostsalate vom Angebot des Marktes mit Dressing

Schweinefilet im Speckmantel mit Portweinjus
Kalbsblankett
Pochiertes Lachsforellenfilet mit Rieslingsschaum
dazu servieren wir
Reis, Spätzle, Kroketten
Gemüse

Schwarzwälder Kirschtörtchen
Joghurtschnitte mit Früchten
Eisplatten
Schokobrunnen mit frischen Früchten

Käse vom Brett

Preis: € 35,50 pro Person

Rinderkraftbrühe mit
Markklößchen, feinen Nudeln
und Gemüsestreifen
(am Tisch in der Terrine serviert)

als Buffet

Lachsvariationen mit ganzem Lachs,
hausgebeiztem Lachs, und Fischterrinen
Schwarzwälder Schinken mit Melonenschiffchen
geräuchertes Forellenfilet und Bratenaufschnitt
Geflügelplatte mit Früchten garniert
Käsebrett
Partybrötchen, Butter und Dips

Blatt und Rohkostsalat vom Angebot des Marktes mit Dressing
(Rote Beete, Karotte, Pilzsalat, Tomaten & Mozzarella
Weißkraut, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Rettich
Gurkensalat, Blattsalat, 2 erlei Dressing

Rinderhuft, rosa gebraten mit Spätburgundersoße
Gebratene Hähnchenbrust in Tomatensoße
und Mozzarella überbacken
Zanderfilet, gebraten mit Krebschaumsoße
dazu servieren wir
Spätzle, Basmatireis, Herzoginkartoffeln,
und Gemüse

Apfeltiramisu
Schokomousse mit Kirschkompott
Himbeer – Joghurt Creme im Glas
Eisplatten

Preis: € 39,50 pro Person

Buffetvorschlag

Schwarzwälder Schinken mit Melonenschiffchen
Tomaten – Mozzarella mit frischem Basilikum
Roastbeef mit eingelegtem Gemüse und Sauce Remoulade
Lachsvariationen mit hausgebeiztem Lachs, pochiertem Lachs
und Fischterrinen
Shrimpscocktail im Glas
Mango – Geflügelsalat im Glas
Anti Pasti

Blatt und Rohkostsalate mit Dressing
(Weißkraut, Karotte, griechisch, Rote Beete
Bohne, Champignon, Blattsalat
2 erlei Dressing)
Brot und Brötchenauswahl mit Butter

Schweinfilet im Speckmantel mit Spätburgundersoße
Hähnchenbrust „ Toskana “
(in Tomatenragout geschmort & Bergkäse überbacken)
Kalbsgeschnetzeltes „ Züricher Art “
Vegetarisches Gemüsecurry

dazu reichen wir

Spätzle, Kroketten, Wildreis
Blumenkohl, Broccoli, Karotten

Schokoladenmousse mit Waldfruchtkompott
Erdbeer – Joghurt Creme
Obstplatte mit Vanillesoße
Eisplatten
Käsebrett

Preis: € 35,50 pro Person

Buffet

Fischplatte mit ganzem Lachs, hausgebeiztem Lachs
geräuchertem Forellenfilet, Fischterrinen und Pasteten
Schwarzwälder Schinken mit Melonenschiffchen
Geflügelplatte mit Früchten garniert
Roastbeef, rosa bebraten mit Essiggemüse
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Anti Pasti

Blatt und Rohkostsalate vom Angebot des Marktes mit Dressing
Brot und Brötchenauswahl mit Butter

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Portweinjus
Wildragout aus der heimischen Jagd
Lachs im Blätterteig mit Rieslingssoße
dazu servieren wir
Kartoffelgratin, Spätzle, Basmatireis
und Gemüse

Schokobrunnen mit Früchten
Weißes Mokka mousse
mit Waldbeerenkompott
Schwarzwälder Töpfchen
Sauerrahmcreme mit Himbeeren
Apfel Tiramisu
Eisplatten

Käse vom Brett
mit Trauben und Walnussbaguette

Preis: € 42,50 pro Person