

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: € 46,50 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: € 49,50 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: € 44,50 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**