

# "3-Sterne-Bufferet"

## Vorspeisenteller

Gartenfrische Marktsalate mit  
Walnussöl-Vinaigrette & Kräutercroûtons  
an Tranche von der rosa gebratenen Entenbrust  
auf frischer Ananas mit süßsaurer Orangensauce  
dazu Baguette

\*\*\*

## Suppe

**Schwäbische Hochzeitssuppe**  
mit Markklößchen, Grießklößchen,  
Maultäschlein & Karottenjullienne

\*\*\*

## Hauptspeisen

**Zarte Hähnchenbrust mit Brokkolifüllung**  
dazu exotische Curry-Kokosrahmsauce

\*\*\*

**Kalbsfilet im Zucchini mantel**  
dazu Pariser Pfeffersauce

\*\*\*

**Seezungenröllchen mit Lachsfüllung**  
dazu Safransauce

\*\*\*

## Beilagen

Gefülltes Kartoffel-Crêpe-Säckchen  
Rosmarinkartoffelchen  
Basmatireis  
Bandnudeln

\*\*\*

Weißer Stangenspargel  
(nur in der Saison)  
Grüne Bohnen mit Zwiebeln & Speck  
Kleine Möhrchen  
Broccoli

\*\*\*

## Dessert

Champagnercreme  
Mousse au chocolat  
Obstplatte mit exotischen Früchten

\*\*\*

Rote Grütze  
aus Johannis-, Heidel-, Brombeeren & Kirschen

\*\*\*

**Das "3-Sterne-Bufferet" bekommen Sie:**

**a) komplett ab 30,90 €/Person inkl. 19% MwSt.**

**b) ohne Dessert ab 26,90 €/Person inkl. 19% MwSt.**

Stand 28.01.12

# "Italienisches Buffet"

## Vorspeisen

### Antipastiplatte

Vitello tonnato

fein aufgeschnittener, magerer Kalbsbraten, dazu Thunfischcreme

\* \* \*

Gegrillte Zucchini- & Auberginen-Scheiben

\* \* \*

Getrocknete Tomaten

\* \* \*

Peperoni Marinati

marinierte Paprikaschoten

\* \* \*

Marinierte Artischockenherzen

\* \* \*

Tomate-Mozzarella an Basilikumdressing

\* \* \*

Gefüllte grüne & schwarze Oliven mit Stein

\* \* \*

Parmaschinken mit Melonenbällchen

\* \* \*

### Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen

Cocktailtomaten & gehobeltem Parmesan,

dazu Olivenölvinaigrette

\* \* \*

### Insalata di frutti di mare

Miesmuscheln, Venusmuscheln

kleine Tintenfische, Garnelen,

dazu Oliven & Knoblauch, mariniert

in kalt gepresstem Olivenöl

\* \* \*

Baguette & Ciabatta

\* \* \*

## Hauptspeisen

### Zarte Riesengarnelen auf Lachs & Seeteufel

dazu glasierte Zuckerschoten & Karottenstreifen

mit Safran-Orangensauce

\* \* \*

### Schweinefilet auf Basilikumface im Lauchmantel gebraten

dazu Pfeffersauce



*Sie können wählen zwischen:*  
**"Involtini" - ital. gefüllte Kalbsröllchen**  
mit Salbei-Kräuterfüllung,  
dazu Tomaten-Balsamicosauce



*oder*

**Marinierte Lammkeule**  
mit Gorgonzolakäse & Oliven gefüllt,  
dazu Zitronen-Thymiansauce

\*\*\*

### **Beilagen**

Rosmarinkartöffelchen  
Wildreismischung  
Bandnudeln

\*\*\*

Brokkoli mit Haselnusskernen  
Bohnen mit Zwiebeln & Speck

\*\*\*

### **Dessert**

Panna Cotta-Terrine auf  
exotischem Obstspiegel



\*\*\*

Brombeer-Mandeltiramisu

\*\*\*

*Sie können wählen zwischen:*  
Cappucino-Creme *oder* Stracciatella-Mousse

\*\*\*

**Das "Italienisches Buffet" bekommen Sie:**  
**a) komplett ab 28,90 €/Person inkl. 19% MwSt.**  
**b) ohne Dessert ab 25,90 €/Person inkl. 19% MwSt.**

Stand 28.01.12

# "Kulinarisches Buffet"

## Vorspeisen

### Salatplatte

verschiedene Blattsalate,  
Mais, Tomaten, Radieschen,  
Rote Linsen, Karottensalat,  
Weißkraut, Gurkenscheiben,  
dazu wählen Sie 2 von unseren  
selbst zubereiteten Salatsaucen aus:  
a) Joghurt-Meerrettich-Dressing  
b) Walnussöl-Vinaigrette oder  
c) Olivenöl-Vinaigrette



\*\*\*

### Exotischer Krabbensalat

Tiefseekrabben & exotische Früchte in Cocktailsauce

\*\*\*

### Wildschweinschinken

dazu Melonenvariationen und  
Käseröschen vom Tête de Moine

\*\*\*

### Rosa gebratene Flugentenbrust

und gefüllte Hähnchenbrust  
dazu Rotwein-Preiselbeersauce



\*\*\*

### Rostbeefröllchen vom Rind

dazu Kräuterschmand

\*\*\*

### **Fischplatte**

Cremè fraîche-Lachs-Parfait  
wacholdergeräucherte Forellenfilets  
Räucherlachsroschen und Heilbutt  
Lachsforellen-Crêpe-Roulade  
eine geräucherte Makrele  
dazu Dill-Senfsauce u. Limonensauce



\*\*\*

Baguette

\*\*\*

### **Hauptspeisen**

#### **Schweinefilet „Florenzer Art“**

gefüllt mit Frühlingszwiebeln, Pecorinokäse  
Pinienkernen, dazu Tomaten-Balsamikosauce

\*\*\*

#### **Hähnchenbrustfilet in der Mandel- oder Erdnusskruste gebraten**

dazu Orangensauce

\*\*\*

#### **Geschmortes Jungbullen-Schaukelstück**

dazu Rotwein-Schalottensauce

\*\*\*

### **Beilagen**

Rosmarinkartoffeln

"Gnocchi" - ital. Kartoffelklößchen

Spätzle

\*\*\*

**Bunter Gemüsemix**

aus Broccoli, Erbsen & Karotten

Blumenkohl & Kohlrabistreifen

dazu Sauce béarnaise

\*\*\*

### **Dessert**

**Trauben-Krokantcreme**

\*\*\*

**Zweierlei Mousse au chocolat**

\*\*\*

**Rote Grütze**

\*\*\*

Das "**Kulinarische Buffet**" bekommen Sie:

a) **komplett ab 27,90 €/Person inkl. 19% MwSt.**

b) **ohne Dessert ab 24,90 €/Person inkl. 19% MwSt.**

Stand 28.01.12

# "Feinschmecker-Buffer"

## Vorspeisen

"Vierjahreszeiten-Platte"

Salat mit Walnussöl-Vinaigrette, Tomate mit Mozzarella,  
gegrillte Hähnchenbrust mit Orangensauce, gefülltes Ei,  
Stangenspargel mit Sauce béarnaise und  
Räucherlachsroschen mit Dill-Senfsauce

\* \* \*

## Hauptspeisen

### Sommerlich gefüllte Schweineröllchen

gefüllt mit Champignons, Frühlingszwiebeln und Tomaten  
dazu Blauschimmel-Käsesauce

\* \* \*

### Argentinischer Rostbraten

medium gebraten  
dazu Pariser-Pfeffersauce

\* \* \*

### Asiatische Gemüsepfanne

mit zarten Putenbruststreifen in pikanter Sojasauce,  
Paprika, Zuckererbsen, Spitzkohl, Karotten & Zwiebeln

\* \* \*

## Beilagen

Rosmarinkartöffelchen  
"Gnocchi" - ital. Kartoffelklößchen  
Thailändischer Duftreis

\* \* \*

Bohnen mit Zwiebeln & Speck  
Glasierte Möhrchen  
Mandel-Broccoli  
Blumenkohl

\* \* \*

## Dessert

Stracciatella-Mousse

\* \* \*

Joghurtcreme  
dazu wahlweise  
Exotischer Obstsalat  
oder  
Zwetschgenragout

\* \* \*

Das "Feinschmecker-Buffer" bekommen Sie:

**a) komplett ab 26,50 €/Person inkl. 19% MwSt.**

**b) ohne Dessert ab 23,50 €/Person inkl. 19% MwSt.**

Stand 28.01.12

# "Pikantes Buffet"

## Vorspeisen - Suppe

*Sie können wählen zwischen:*

**Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen**

*oder*

**Pestoschaumsüppchen mit Lachsstreifen**

\* \* \*

## Hauptspeisen

**Saftiger Grillschinken**

dazu Rieslingsauce

\* \* \*

**Glasierte Entenbrust an Brombeerlikörsauce**

dazu lauwarmes Chili-Birnenkompott

\* \* \*

**Kalbsrücken-Rollbraten mit Blattspinat-Steinpilzfüllung**

dazu Tomaten-Balsamicosauce

\* \* \*

## Beilagen

Schupfnudeln

Basmatireis

Kartoffelgratin

\* \* \*

Gemüseauswahl

je nach Saison

\* \* \*

## Dessert

Aprikosen-Mandel-Schmandcreme

\* \* \*

Rheinknie-Schokoladencreme

\* \* \*

**Das "Pikante Buffet" bekommen Sie:**

**a) komplett ab 24,50 €/Person inkl. 19% MwSt.**

**b) ohne Dessert ab 21,50 €/Person inkl. 19% MwSt.**

Stand 28.01.12

# Das "Himmlische Buffet"

## Vorspeise

Tomatencremesuppe  
oder in der Spargel-Saison  
Spargelcremesuppe  
mit Kräutercroûtons

\* \* \*

## Hauptspeisen

**Marinierte Kräutermedaillons vom Schwein**  
überbacken mit frischen Champignons  
Lauchzwiebeln & Rahmsauce

\* \* \*

**Burgunderbraten vom Rind**  
dazu Rotweinsauce

\* \* \*

**"Sate" - Hähnchenbrustspieße**  
mit Erdnuss-Sauce

\* \* \*

## Beilagen

Rosmarinkartöffelchen  
Bandnudeln  
Basmatireis

\* \* \*

## Bunter Gemüsemix

Erbsen, Karotten, Kohlrabi  
Blumenkohl und Brokkoli

\* \* \*

## Salatplatte

verschiedenene Blattsalate,  
dazu wählen Sie 2 von unseren  
selbst zubereiteten Salatsaucen aus:

- a) Joghurt-Meerrettich-Dressing
- b) Walnussöl-Vinaigrette oder
- c) Olivenöl-Vinaigrette

\* \* \*

## Dessert

Sie wählen selbst 2 verschiedene Desserts aus.  
Diese finden Sie auf der Seite [Kalte Speisen](#)

\* \* \*

Das "Himmlische Buffet" bekommen Sie:

- a) komplett ab 22,- €/Person inkl. 19% MwSt.
- b) ohne Dessert ab 19,-€/Person inkl. 19% MwSt.

Stand 28.01.12