

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

KOMPLETT-BÜFFET ARANGEMENTS

Wir stellen Ihnen selbstverständlich gerne Ihr individuelles Büffet zusammen.
Bestellbar ab 20 Personen

Klassisches Frühstücksbüffet

Filterkaffee und Tee nach Wahl

Auswahl an Brotsorten und Brötchen
Ofenfrische Croissants und Laugengebäck
Butter und Margarine

Honig, Konfitüren Auswahl
Frischkäse und Naturjoghurt
Cerealien
Orangenfilets, Kiwis

Rühreier
Knuspriger Bacon aus der Pfanne
Frühstückseier

Käsebrett, Schmelzkäseecken
Frischwurstaufschnitt und Zwiebelmett
Kochschinken und roher Schinken vom Brett

Preis pro Person auf Anfrage

Hierzu können Sie gerne zusätzlich
Räucherlachs und Forellenfilets dazu bestellen.

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

Brunch

Filterkaffee und Tee nach Wahl

Auswahl an Brotsorten und Brötchen
Ofenfrische Croissants und Laugengebäck
Butter und Margarine

Honig, Konfitüren Auswahl
Frischkäse und Naturjoghurt
Orangenfilets und Kiwis

Rühreier
Knuspriger Bacon aus der Pfanne

Käsebrett, Schmelzkäseecken
Roher Schinken vom Brett und Zwiebelmett

Geschnetztes Hähnchenbrust in Weißweinrahmsauce mit Champignons
Rotbarschfilet auf Wurzelgemüse

Spätzle und Butterreis
Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Schokoladenpudding mit glacierten Sauerkirschen anbei
Tiramisu
Auswahl an Blechkuchen
Schlagsahne

Preis pro Person auf Anfrage

Jeden Tag...



*... a bissle
schwäbisch!*

Unser Hausbüffet

*Brotauswahl, dazu Butter und Frischkäse
Unterfränkischer Ochsenmaulsalat
Spargel-Schinkenröllchen
Schwarzwälder Schinken vom Brett
Backsteinkäs´ mit Musik
Bunte Salatauswahl mit Kartoffelsalat*

*Hausmacher Maultaschen mit Speck-Zwiebelschmälze
Hähnchenbrust auf Wurzelgemüse
ofenfrischer Schweinebraten live tranchiert
Rahmknöpfe mit Käs´ und Butterzwiebele*

*Spätzle, Schupfnudeln
bunte Gemüsepfanne*

*Schokoladencreme mit Schlagsahne
Mandelpudding mit Dessertkirschen
Apfelstrudel mit Vanilleeis*

Preis pro Person auf Anfrage

Jeden Tag...



*... a bissle
schwäbisch!*

Rustikales Spanferkelbüffet

*Auswahl an Partybrötchen und Baguette
Butter und Frischkäsecreme mit Gartenkräutern*

*Westfälischer Schinken vom Brett
Herzhafte Landhausplatte mit Zwiebelmatt dabei
Backsteinkäs´ mit Musik
bunte Pikanterien*

*Salatauswahl mit verschiedenen Dressings
Rheinischer Kartoffelsalat mit Speck, Ei und Gurke
Nudelsalat nach Hausfrauen Art
Marinierter Tomatensalat mit Mozzarella Bällchen*

*Spanferkelbraten vom Brett, live tranchiert
dazu die eigene dunkle Biersauce
Putenmedaillons auf Blattspinat mit Rahm
Spätzle, Semmelknödelchen und Röstkartoffeln*

*Eisvergnügen vom Wagen
Käseauswahl mit Knabbereien*

Preis pro Person auf Anfrage

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

Klassisches Deutsches Büffet

Baguette, Pumpernickel und Laugengebäck
Butter, Frischkäsecreme mit Gartenkräutern

Schwarzwälder - und Westfälischer Schinken vom Brett
Spargel-Schinkenröllchen
Matjeshappen nach Hausfrauen Art
geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeermeerrettich anbei
begleitende Pikanterien und garnierte Landeihälften

Auswahl an marktfrischen Rohkostsalaten
frischer Blattsalat, anbei verschiedene Dressings

Poeliertes Lachsfilet auf Fenchelsteifen
Jungschweineschinken zu Rotwein-Schalotten Sauce
Spätzle, Butterkartöffelchen, Semmelknödel

Obstfilets mit Beeren und heimischen Früchten
Mousse au Chocolat
Käse-Sahnecreme

Buntes Käsebrett mit Knabbereien

Preis pro Person auf Anfrage

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

Ratsherrenbüffet

Baguette, Partybrötchen und Laugenkonfekt
Butter und Frischkäse mit Gartenkräutern

Vorspeisen:

Gebeizter Lachs zu Dill-Honig-Senfsauce
Nordischer Matjescocktail im Gläschen
Luftschinken vom Brett
Marinierter grüner Spargel
Auswahl an Hausmacher Salaten

Am Büffet für Sie tranchiert:

Roastbeef in der Pfefferkruste
Barbarie Entenbrust
Kalbshaxen

Beilagen

Kartoffelgratin natur
Butterspätzle
Gemüseplatte mit holländischer Buttersauce anbei
Gebratene Steinchampignons

Dessert

Panna Cotta mit Karamell
Eisvergnügen vom Wagen
Petit fours

Preis pro Person auf Anfrage

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

Grill Büffet

Vorspeisen:

Westfälischer Luftschinken auf Pumpernickel
Shrimpscocktail im Gläschen
Cherrytomatenspieße mit Mozzarella
Bunte Salatauswahl mit Rohkost und verschiedenen Dressings
Baguette und Laugenkonfekt

Für Sie live tranchiert:

Roastbeef aus dem Ofen, anbei Pfeffersauce
Marinierte BBQ-Hähnchenbrust
Schweinefilet im Speckmäntelchen mit glacierten Champignons,

Beilagen

Butterspätzle
Kartoffelecken mit Kräutercreme anbei
Bunte Gemüseplatte mit holländischer Buttersauce anbei

Dessert

Panna Cotta mit Karamell
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Herrenpudding mit Rum und Schlagsahne anbei

Preis pro Person auf Anfrage

Jeden Tag...



... a bissle
schwäbisch!

Geburtstagsbüffet

Brotauswahl, Mini-Baguette, Laugenkonfekt
Kräuterfrischkäse im Fleuron
Butter

Westfälischer Knochenschinken, anbei Honigmelone
Tomatensalat mit Mozzarella Bällchen
Geräucherte Forellenfilets, dazu Sahnemeerrettich
Marinierter grüner Spargel
Bunte Salatauswahl mit Dressings

Vegetarische Maultaschen auf Rahm-Blattspinat mit Käseraspeln überbacken
Badische Käs´knöpfe mit Röstzwiebeln
Spießbraten vom Brett
Hähnchenbrust auf Wurzelgemüwestreifen mit Kräuterbutter
Butterspätzle, Röstkartoffelpfanne

Obst von der Etagere
Kaiserschmarr´n mit Kirschen
Eisvergnügen vom Wagen

Bunte Käseplatte mit Knabbereien

Preis pro Person auf Anfrage