

Das Schlemmerbüffet

Vorspeisen

- Fischplatten
- auf Spiegeln angerichtet -
mit hausgemachter Lachssülze, hausgebeiztem Graved Lachs ,Geräucherten Forellenfilets, Pfeffermakrelen und Shrimpsalat.
Dazu Dillsauce Senfsauce und Sahnemeerrettich
- Piemonteser Spinatkuchen (lauwarm frisch vom Ofen)
- Rindfleischsalat mit Rettich, Gurken, Zwiebeln, Paprika.
- Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse
- Mozzarella mit Tomatenscheiben und frischen Basilikum
 - Bunte Blattsalate mit Hausdressing
 - Baquette, Ciabatta, Bauernbrot

Hauptgänge zur Wahl

- Geschmorte Lammhaxen in Rotwein-Thymianjus mit Kartoffelgratin und
 - Knusprige Pouletbrüste auf Ratatouillegemüse

Oder

- Züricher Sahnegeschnetzeltes von der Putenbrust und
 - Knusprige Kalbshaxen frisch vom OfenDazu Semmelknödel und handgeschabte Spätzle

Dessert

- Käseplatte:
Brie Camembert Artavaggio Appenzeller Leerdamer mit Radisle und Trauben
- Braunes und weißes Mousse au Chocolat marmoriert
- Rote Grütze von frischen Beeren mit Vanillesoße
 - Frischer Obstsalat mit Maraschino

Exklusives Büffet

• Kalte Vorspeisen

- - Frischer Kanadischer Hummer
(ausgebrochen und tranchiert) Sauce Chantilly
 - Rosa gebratener Hirschkalbsrücken
mit Mangos Feigen und Sauce Cumberland
 - Räucherlachs mousse mit seinem Kaviar
- Feine hausgemachte Lachs-Zanderterrine Dill-Senfsauce
 - Parma-Schinken mit Melonen
- Baquette und gesalzene Normandiebutter

Suppe

- Klare Perlhuhnconsommé
Mit Spinatravioli

Hauptspeise

- Glasierter Kalbsrücken mit Austernpilzen
- Rinderfilet am Stück mit Portweinsauce
Kartoffel-Lauchgratin überbackene Polenta
Saisonale Gemüse

Dessert

- Fruchtsalat von frischen Früchten
- Lauwarmer hausgebackener Birnenstrudel mit Vanillesauce
 - Mousse au Chocolat marmoriert
- Frische Beeren mit Bayrischer Krem
 - Käsebrett mit Rohmilchkäsen
Trauben und Nussbrot

Hochzeitsbuffet

- **Vorspeisen**

- **Schauplatten vom Lachs**

mit hausgemachter Lachssülze in leichter Kerbelvinaigrette,
hausgebeiztem Graved Lachs mit Dillsauce
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Lachsterrine mit Senfcreme

- Shrimpscocktail

mit Champignons und Kirschtomaten.

- Entenleberterrinen mit Cranberries

- Matjessalat mit frischen grünen Bohnen

- Sommerlicher Bauernsalat mit Schafskäse

- Bunte Blattsalate mit italienischem Dressing

- Baguette Ciabatta und gesalzene Butter

- **Hauptgänge**

- Glasierter Kalbssattel an Steinpilzrahmsauce
mit Serviettenknödeln

- Geschnetzeltes Rinderfilet „Stroganoff“
Mit Basmatireis

Saisonale Gemüsebeilage

- **Dessert**

- Käseplatte: Brie Camembert Artavaggio Appenzeller Gorgonzola

- Frische hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße

- Marmorierter Mousse au Chocolat von brauner und weißer Schokolade

- Schwarzwälder Eisgugelhupf

Italienisches Büffet

- Salat von frischen Sepia „sizilianische Art“
- mit Staudensellerie Karotten Blatt Petersilie Knoblauch und Paprika-

- Melone mit Parmaschinken

- „Caprese“

Mozzarella mit Tomatenscheiben und frischem Basilikum

- Bauernsalat mit sardischem Schafskäse

- „Vitello Tonnato“

Gekochte Kalbsnuss in Thunfischsauce mit Kapern

- Piemonteser Spinatkuchen (lauwarm frisch vom Ofen)
- Bunte Blattsalate der Saison mit italienischem Dressing
 - Baguette und Ciabatta im Korb

Hauptgang

- Geschmorte Lammhaxen in Rotwein-Thymianjus
mit Safranreis

- Kalbsbraten „Osso Buco“

(mit Kräutern Tomaten und Gemüsewürfeln geschmort)
überbackene Polenta

- Tagliatelle mit frischen Pilzen der Saison

Desserts

- Unser hausgemachtes Tiramisu

- Frische Beeren und Obst der Saison

- Panna Cotta mit Himbeermark

- italienische Käseauswahl mit Trauben
-Artavaggio, Bel Paese, Gorgonzola, Grana, Taleggio-

Rustikales Büffet

Schweizer Wurstsalat

Schwäbischer Wurstsalat

Nudelsalat

- mit Schinken, Erbsen, Emmentaler-

Angemachter Camembert oder Frischkäse

Wurstkorb

-mit Pfefferbeisern, Peitschenstecken, Salami, Schwarzwürstle

Gemischte Schinkenplatte mit micked Pickles

Hausgemachter Lauchkuchen

Tafelspitzsülze mit pikanter Kräuter-Eivinaigrette

Gefüllte Eier auf Kartoffelsalat

Matjessalat „Friesische Art“

- mit Kartoffeln, roter Bete, Zwiebeln und Kapern

Hauptgerichte

Allerlei aus dem Sud

- Züngle, Ochsenfleisch, Leberknödel Maultäschle Nürnberger Zipfel-

Knuspriges Spanferkel frisch vom Ofen

Knusprig frisch gebratene Schweinshaxen

Saure Kutteln

Fränkischer Schweinsbraten mit Kümmeljus

Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce

Als Beilagen zu den Hauptgerichten stehen zur Wahl

Sauerkraut, Apfelrotkohl, Semmelknödel,

Spätzle, Schupfnudeln, Serviettenknödel

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Hausgemachte Rote Grütze

Ofenschlupfer mit Rosinen und Äpfeln

Schwäbisches Vesperbüffet

Vorspeisen

- Herzhafter Schwäbischer Wurstsalat von Schinkenwurst und Pfefferschwarzwürstle mit Radisle, Gürkle und Zwiebele
- Landjäger und Peitschstecken im Korb (zum aus der Hand essen)
 - Kalte Ochsenbrust mit Kräutervinaigrette (oder als Rindfleischsalat mariniert)
 - Bunter Linsensalat gekochtem Schäufele
 - Angemachter Romadur mit Zwiebeln Essig und Öl
 - Oma´s Kräuterkäs
 - Angemachter Luggeleskäs (Quark) mit Schnittlauch
 - Hausgemachter Kartoffelsalat
 - Bunte Blattsalate mit unserem Hausdressing
 - Frischer Krautsalat mit Speck
 - Rettichsalat mit Sauerrahm
 - Bauernbrot Baquette Laugenkipfle

Warme Gerichte

- Unterländer Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Bauernknaker
 - Gemischter Braten vom Schweinehals und Kalbsschulter Mit Rahmsauce handgeschabten Spätzle und Schupfnudeln

Nachspeisen

Grießflammerie mit Kirschsauce

Ofenschlupfer mit Äpfeln Rosinen und Vanillesauce

„ Sommerbüffet “

Vorspeisen

Fischplatte auf Spiegeln angerichtet
mit hausgemachter Lachssülze, hausgebeiztem Graved Lachs
,Geräucherten Forellenfilets, Pfeffermakrelen und Shrimpsalat.
Dazu Dillsauce Senfsauce Sahnemeerrettich

Junge Matjesfilets „Hausfrauen Art“

Salat „Nicoise“ mit Thunfisch

Rindfleischsalat mit Rettich, Gurken, Zwiebeln, Paprika.

Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse

Bunte Blattsalate mit Hausdressing

Kartoffel-Gurkensalat

Baquette, Ciabatta, Bauernbrot

Hauptgerichte:

Geschnetzelte Putenbrust mit Austernpilzen in Rahmsauce
Kartoffelgratin

Lauwarme Quiche Lorraine
Mit Schinken Lauch Zwiebeln und Speck

Dessert

Käseplatte:
Brie Camembert Artavaggio Appenzeller Leerdamer mit Radisle

Obstkorb mit frischen Früchten

Braunes und weißes Mousse au Chocolat marmoriert

Bayrische Creme mit Himbeermark

Wellnessbüffet

Vorspeisen

- Frischkäseterrine mit Meerrettich und Gurke
- Bunter Linsensalat mit Schinkenstreifen
In Balsamico
 - Aromatische sardische Tomaten
Mit Mozzarella und hausgemachtem Pesto
 - Griechischer Bauernsalat
Mit schwarzen Oliven und Fetakäse
- Pikanter Nudelsalat mit Gemüsewürfel
Schinken und Edamerkäse
- Karottensalat, Bohnensalat, Rettichsalat
Bunte Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing
- Stangenweißbrot Ciabattabrötchen
Körnerbrot und Schnittlauchdip

Hauptgerichte

- Pouletbrüste mit Rosmarin gegrillt
Auf Ratatouillegemüse
 - Rotbarschfilet im Strudelteig
mit buntem Gemüsetaboulé und Limonensauce

Dessert

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Hausgemachte Apfeltorte mit Amarulahaube
- Frische Ananas Melone Kiwi und Pfirsich
Als Salat oder mit Joghurt mariniert