

Buffets Familienfeiern

Sehr geehrte Kunden,

für Ihre Feier haben wir ein Festmenü à la carte zusammengestellt. Sie können also ganz nach Ihrem persönlichen Wunsch die Speisen auswählen. Bei Rückfragen sind wir Ihnen gerne behilflich.

Buchbar ab 15 Personen

Familienmenü à la carte I

Buffetpreis (ohne Suppe) **15,90 €**
zzgl. 7% Mwst. und Lieferpauschale

Im Lieferumfang enthalten sind Edelstahl Wärmerechauds und Vorlegebesteck.

Familienmenü à la carte II

Buffetpreis (ohne Suppe) **18,90 €**
zzgl. 7% Mwst. und Lieferpauschale

Im Lieferumfang enthalten sind Edelstahl Wärmerechauds und Vorlegebesteck.

Familienmenü à la carte I

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
Portion 2,20 €

Rinderkraftbrühe mit Pistaziennockerln und
Leberspätzle
Portion 2,60 €

Tomatencremesuppe mit
Basilikumklößchen und Creme Double
Portion 2,80 €

Feines Spargelcremesüppchen
Portion 2,60 €

Hauptgerichte

*....hier haben Sie 2 Wünsche frei
(ab 25 Personen gerne auch 3 Sorten)*

Gefüllter Braten vom Landschwein in
Rahmsauce

Sahnegeschnetzeltes vom Schwein nach
Züricher Art mit Steinchampignons

Tranchen vom zarten Hähnchenbrüstchen
in Curry - Mangosahne

Medaillon vom Putenfilet in
Gartenkräutersauce

Wiener Tafelspitz auf Wurzelgemüse mit
Meerrettichsauce

Burgunder – Ragout aus der butterzarten
Rinderschulter mit sämiger Sauce

Vegetarisch

Linguine al Limone mit Zitronen – Minzsauce
und Streifen von Zuckererbsenschoten

Vegetarisch gefüllte Maultäschle in
Schnittlauchsauce mit gebratenen
Steinchampignons

Ragout von gemischten Waldpilzen mit Mini-
Semmelknödel

Beilagen

*...hier wählen Sie bitte max. 4 Beilagen
und/oder Salate
(ab 25 Personen auch 5 Sorten)*

Hausgemachte Spätzle

In Pesto geschwenkte feine Linguine

Lockerer weißer Butterreis

Beilagen

Frische Blechkartoffeln mit Rosmarin

Mini Kartoffelknödel oder Mini
Semmelknödel

Blumenkohl und Brokkoliröschen

Sortiertes Marktgemüse

Frühlingskohlraabi in Kräuterbutter

Karottenstifte in Sesambutter

Vom Salatbuffet

Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat
mit Rauke

Knackig bunter Tomaten – Gurkensalat mit
frischer Kresse fein angemacht

Knackig bunte Frühlingssalate von
Radieschen, Blattsalat, Kohlrabi, Gurken,
Paprika in pikantem Rahm Dressing

Rote Beetesalat von roher Beete mit Apfel
lecker angemacht wie zu Omas Zeiten

Knackige Blattsalate mit Karottenstreifen
und Keimlingen mit schmackhaftem
Dressing

Familienbuffet à la carte II

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Portion 2,20 €

Tomatencremesuppe mit
Basilikumklößchen und Creme Double

Portion 2,80 €

Feines Spargelcremesüppchen

Portion 2,60 €

Rinderkraftbrühe mit Pistaziennockerln und
Leberspätzle

Portion 2,60 €

Hauptgerichte

*....hier haben Sie 2 Wünsche frei
(ab 25 Personen gerne auch 3 Sorten)*

Medallion vom zarten Schweinefilet
in einer Sherry - Schalottensauce

Gratinierte Schweinefilets mit
Rahm Pfifferlingen und Frühlingsslauch

Streifen vom Landschwein Filet
mit gebratenen Pilzen, Artischocken und
Oliven an leichter Pfeffersauce

Mit Spinat und Pinienkernen gefülltes
Putenfilet an feiner Kräutersauce

Streifen aus der Rinder Steak Hüfte
mit gebratenen Austernpilzen

Lammkeule vom Allgäuer Weidelamm
in Thymiansauce

Vegetarisch & Fisch

Feine Bandnudeln mit Rahmpfifferlingen

Pasta à la Eva mit Kirschtomaten, schwarzen
Oliven, Artischocken, vielen frischen
Kräutern und Pesto, dazu extra eine feine
Tomatensauce

Zartes Forellenfilet in Mandelbutter
gebraten dazu separat ein feines Sößle

Zanderfilet mit Kräuterkruste
mit Weinsauce von Lindauer Reben

Beilagen

*hier wählen Sie bitte max. 4 Beilagen
und/oder Salate
(ab 25 Personen auch 5 Sorten)*

Hausgemachte Spätzle

In Salzbutter geschwenkte feine Bandnudeln

Lockerer weißer Butterreis

Sahniges Kartoffelgratin

Mini Semmelknödel

Knackige Prinzessböhnchen

Gegrilltes italienisches Ofengemüse
mit Pesto fein abgeschmeckt

Spargel - Ragout mit leichter Sauce
Hollandaise

Vom Salatbuffet

Salat von marktfrischem Babyspinat mit
Streifen von getrockneten Tomaten,
Schafskäsewürfel & gerösteten Nusskernen

Knackig bunter Tomaten – Gurkensalat
mit frischer Kresse fein angemacht

Bunte Zupfsalate der Saison mit
Kirschtomaten und gerösteten Ciabatta-
würfeln in feinem Balsamicodressing

Salat von Prinzessböhnchen
mit Pfifferlingen