

Buffets á la carte

Für Hochzeiten, Taufen, Geburtstage oder andere festliche Anlässe.

Für Ihr Wunschbuffet wählen Sie bitte:

ab 40 Personen

- 6 Vorspeisen
- 3 Hauptgerichte
- 5 Beilagen/Salate

ab 25 Personen (Aufpreis 10%)

- 4 Vorspeisen
- 2 Hauptgerichte
- 5 Beilagen/Salate

Somit bekommen Sie ein Buffet, ganz auf Ihre Wünsche abgestimmt.

Buffets á la carte „Köstlichkeiten – Streifzug durch die Region“

Buffetpreis pro Person 25,80 €

zzgl. MwSt.

Buffets á la carte „Festlichkeiten“

Buffetpreis pro Person 29,80 €

zzgl. MwSt.

Buffets á la carte „Köstlichkeiten – Streifzug durch die Region“

Buffetpreis pro Person 25,80 €

zzgl. MwSt.

Zu den Vorspeisen reichen wir ofenfrisches Baguette, Landbrot und gute Butter.

Vorspeisen kalt

Carpaccio von der heiß gegarten Putenbrust mit fruchtiger Kräuter-Mangosalsa

feine Scheiben vom gekochten Tafelspitz an pikanter Eiervinaigrette mit Kerbel und rosa Pfefferbeeren

Parmarello Schinken und frische Melonenwürfel angerichtet mit Beeren, Minze und zarten Sprossen

Weißbrot Häppchen mit gerauchtem Schwarzwald-Forellenfilet, fein garniert

Majale di tonno
Scheiben vom butterzarten Schweinerücken nach Art Vitello tonnato mit Thunfischsahne und Kapern

Lindauer Moschtbröckle auf bunten Zupfsalaten mit einer würzigen Kräuter-marinade überzogen garniert mit Oliven, Kräuterblättchen und Kirschtomaten

Salat mit Prinzessböhnchen und milder Kräuter-Vinaigrette, Thunfisch, Frühlingslauch und Ei

Salat Farfalle mit knackigen Gemüsewürfeln, sonnengetrockneten Tomaten, Oliven und Artischockenherzen

Melonen-Gurkensalat in mildwürziger Dillsahne

Waldorf-Astoriasalat im Gläschen

Blätterteig-Knusperschnecken mit Hollandaise Häubchen

Knusprig gegrillte Backpflaumenspieße im Speckmantel

Hauptgerichte

Schweinefilet Spitzen in Schnittlauchsauc mit gebratenen Egerlingen

Backofen Medaillons vom Schweinefilet à la Caprese lecker gratiniert

Pollo Fino vom Hühnchen mit der Knusperhaut frisch aus dem Backofen

Butterzarte Andechser Mini-Häxle in leckerer Biersauce

Puten Medaillon Oriental in Kokos-Curryrahm

Schnitzelchen Tessin von der Pute in goldgelber Käsekruste gebacken

Schweinefilet à la Saltimbocca mit Parmaschinken & Salbei an Marsalasauc

Schweinefiletspitzen Toskana in köstlicher Sauce, Mediterran mit Tomatenecken, Zucchini, Zwiebelringen & Oliven

Forellenfilet gebraten mit Bauernspeck und Salbeibutter

Vegetarisch

Indisches Gemüsecurry

Knusprig überbackenes Gratin von Kartoffeln und Waldpilzen

Allgäuer Kässpätzle mit Zwiebelschmelze

Beilagen

Schwäbische Knöpfle Spätzle

In Pesto geschwenkte feine Linguine

Butterreis

Feine Rahmkartoffeln

Mini-Semmelknödel

Pariser Fingermöhrchen in Sesambutter

Buntes Marktgemüse

Knackiges Zucchini Gemüse mit einem Hauch Knoblauch

grünes Gartengemüse mit Hollandaisehäubchen

Vom Salatbuffet

hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat mit Gurke

Balkan Hirtensalat mit Schafskäsewürfeln und feinen Fenchelstreifen

Weißkrautsalat mit knusprig gebratenen Speckstreifen und Kümmel

Austriasalat (verzupfte Blattsalate mit Birnenschnitt und herzhaftem Pfänderkäse

gelegter Tomatensalat mit Cocktailsauce und Kresse

bunte Blattsalate mit Limettenöl und knusprigen Röstbrotwürfel

Buffets á la carte „Festlichkeiten

Buffetpreis pro Person 29,80 €

zzgl. Mwst

Zu den Vorspeisen servieren wir Scheiben von Ciabattabrot und knuspriges Stangenbrot, gute Butter und Kräuterbutter.

Vorspeisen kalt

Carpaccio vom rohen Rinderfilet mit Olivenöl, Parmesan & Pistazien

Saté Spießchen vom zarten Hähnchenbrüsten auf süß-scharfer Ananas

Italienische Spezialitäten mit Parmarello Schinken, Meraner Schinken, würzigem Rosmarinschinken, und feinsten Italienischer Salami garniert mit Artischockenblüten

Roastbeef medium gebraten an hausgemachter Remoulade

Vitello tonnato:
Scheiben vom butterzarten Kalbfleisch mit Thunfischsahne, Kapern und schwarzen Oliven

Räucherfisch-Naschereien:
Leckerbissen aus der Räucherammer von Lachs, Makrele & Forelle, dazu reichen wir Sahne-meerrettich

Frittata Rauten mit einem Spritzer Olivenöl und Meersalz VEGETARISCH

Gefüllte Datteln im knusprigen Rohschinkenmantel mit leckeren Früchten aufgespießt

Garnele auf grünem Frischkäse im Gläschen angerichtet

Gefüllte Feigen mit Mascarponecreme und rosa Pfefferbeeren (Saison)

Marinierter Büffel-Mozzarella auf bunten Sommertomaten mit Pesto und gerösteten Parmaschinkenstreifen (Saison)

Hauptgerichte

Bistecca di Vitello:
hauchdünne Kalbsschnitzelchen an Pinot-Grigiosauce mit geschmolzenen Kirschtomaten

Streifen von der Rinde-Steakhüfte mit gebratenen Pilzen und Portweinsößle

Scheiben vom Allgäuer Weidelamm mit Thymiansauce

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons

Hähnchenbrüstchen in Pfifferlingrahm mit
Frühlingszwiebeln und Speckcroutons

Truthahn-Steaks in Ananas-Currysauce

zarte Medaillons vom Schweinefilet in
würziger Cognac-Pfefferrahmsauce

Filet vom St. Petersfisch mit Zitronen-
Kapernbutter

Kalbfleisch Schnitzelchen Café de Paris

Vegetarisch

Linguine al Limone mit Zitronen-Minzsauce
und Streifen von Zuckererbsenschoten

Ragout von geschmorten Waldpilzen in
Schmand mit frischen Kräutern

Gemüsemautaschen in Schnittlauchsauce
mit gebratenen Steinchampignons

Beilagen

Hausgemachte Spätzle mit Butterflöckle

In Pesto geschwenkte feine Linguine

Basmatireis

Aromatische Rosmarinkartoffeln

Mini-Semmelknödel

Feine grüne Bohnen mit gerösteten
Landschinkenstreifen

Edelgemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Knackiges Zucchini Gemüse mit einem Hauch
Knoblauch

Brokkoliröschen mit Mandelbutter

vom Salatbuffet

hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat
mit Rauke

gegrilltes italienisches Gemüse mit Olivenöl
und Mozzarellabällchen

Wildkräutersalat mit Birnen, Blüten und
glacierten Walnusskernen

Waldorfsalat mit Sellerie und Walnüssen

Gelegter Tomatensalat mit Cocktailsauce
und Kresse

Rucolasalat mit Limettenöl und knusprigen
Röstbrotwürfeln