

## 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 28,80 €**

zzgl. Mwst.

### Buffets á la carte „Festlichkeiten“

**Buffetpreis pro Person 32,80 €**

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 Marsalasauce

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-Grigosauce 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