

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) **20,80 €**
zzgl. 7% MwSt. und Lieferpauschale

Im Lieferumfang enthalten sind Edelstahl Wärmerechauds und Vorlegebesteck.

Familienmenü à la carte II

Buffetpreis (ohne Suppe) **25,80 €**
zzgl. 7% MwSt. und Lieferpauschale

Im Lieferumfang enthalten sind Edelstahl Wärmerechauds und Vorlegebesteck.

Familienmenü à la carte I

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Portion 2,90 €

Rinderkraftbrühe mit Brättnockerln und
Leberspätzle

Portion 3,20 €

Tomatencremesuppe mit Brotroutons

Portion 3,40 €

Feines Spargelcremesüppchen

Portion 3,80 € *(nur in der Saison)*

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

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

Frühlingskohlrabi 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

Hauptgerichte

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

Medallion vom zarten Schweinefilet
in einer Sherry - Schalottensauce

Kleine Wiener Klassiker
(Kalbsschnitzel in Bröselkruste)

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

Toskanisches Kalbsragout

Streifen aus der Rinder Steak Hüfte
mit gebratenen Pfifferlingen

Lammbraten 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 in Salzbuter gebraten 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 Salzbuter geschwenkte feine Bandnudeln

Lockerer weißer Butterreis

Sahniges Kartoffelgratin

Mini Semmelknödel

Feine grüne Bohnen mit Streifen von ital. Landschinken

Gegrilltes italienisches Ofengemüse mit Pesto fein abgeschmeckt

Spargel - Ragout mit leichter Sauce Hollandaise *(nur in der Saison)*

Vom Salatbuffet

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

Knackig bunter Tomaten – Gurkensalat mit frischen Kräutern fein angemacht

Bunte Zupfsalate der Saison mit Kirschtomaten und gerösteten Ciabattawürfeln in feinem Balsamicodressing

Salat von Prinzessböhnchen mit Champignons