

## Buffets warm

### Allgäuer Buffet

Nr. 51010 ab 15 Pers.

Kässpätzle mit Zwiebelschmelze

Putensteak in knuspriger Bergkäse-Kruste

Zarter Braten vom Landschwein mit Stein-  
champignons und Rahmsauce

Sahniges Kartoffelgratin, Bayerischer  
Krautsalat mit Speckwürfelchen und  
Kartoffelknödel

Verzupfte Blattsalate mit Sahnedressing

**Preis pro Person 18,90 €**

### Schwäbisches Buffet

Nr. 51009 ab 15 Pers.

Vegetarische Maultaschen frisch aus der  
Pfanne mit Schnittlauch Sauce

Filetspitzen vom Landschwein mit  
Champignon-Rahmsauce

herzhafter Krustenbraten mit dunklem Sößle  
und extra Knusperkrusteln

Butterspätzle, kleine Semmelknödel,  
sortiertes Marktgemüse, Kartoffelsalat

**Preis pro Person 18,90 €**

### Buffet Landlust

Nr. 51011 ab 15 Pers.

Panierte Schnitzelchen vom Schwein

Schweinefilet Medaillon an Sherrysauce mit  
Waldpilzen

Puten-Sahne-Schnitzelchen mit  
Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln

Kleine Ofenkartöffelchen mit Schale und  
Sauerrahm Dipp

Lockerer weißer Butterreis

Zartes Gemüse mit Sauce Hollandaise  
überbacken

bunter Bauernsalat

**Preis pro Person 19,80 €**

### Buffet Tessin

Nr. 37001 ab 15 Pers.

zarte Medallions vom Schweinefilet, belegt  
mit Antipastigemüse und mit Mozzarella  
gratiniert

Steakstreifen vom Weiderind mit gebratenen  
Austernpilzen

Buffets warm

Medaillons aus der Putenbrust mit feuriger Tomatensauce und Kapern

Weißer Reis, mediterranes Grillgemüse mit frischen Kräutern

in Butter geschwenkte Tagliatelle und Mandelbrokkoli

**Preis pro Person 21,80 €**

### Buffet Wiener Prater

*Nr. 37003 ab 15 Pers.*

Wiener Tafelspitz auf Wurzelgemüse mit Meerrettichrahm

kleine Kalbsschnitzelchen in Bröselkruste

Schweinefilet-Medaillon mit gebratenen Pfifferlingen an heller Rahmsauce

sortiertes Marktgemüse, Rahmspinat

Petersilienkartoffel, Butterspätzle, kleine Semmelknödel

**Preis pro Person 22,80 €**

### Buffet Lindauer Markt

*Nr. 37002 ab 15 Pers.*

Rinderbraten mit Pfifferlingen

Saftiger Braten vom Landschwein mit geschmälzten Zwiebeln

Puten Sahne Schnitzelchen mit Kirschtomaten und Frühlingslauch

mediterranes Schmorgemüse

Rosmarinkartoffelchen aus dem Backofen

Butterspätzle, kleine Semmelknödel

buntes Marktgemüse

**Preis pro Person 20,80 €**

### Buffet Kathrin

*Nr. 51000 ab 15 Pers.*

Medaillon vom Putenfilet an Curry-Sahnesauce

Überbackene Schnitzelröllchen vom zarten Schweinerücken mit Tomatenwürfeln und Käsekruste

Schweinefilet Medaillon in Madagaskar-Pfeffersauce

Bunte Gemüseplatte, Butterspätzle Sahniges Kartoffelgratin

Knackige Rohkostsalate mit schmackhaftem Dressing

**Preis pro Person 19,80 €**

Buffets warm

## Buffet Berghütte

Nr. 51002 ab 15 Pers.

Kasslerbraten mit geschmorten Zwiebeln

Würzbraten mit gebratenen Champignons  
und Rahmsauce

Gegrillte kleine Hähnchenkeulen

Karottengemüse mit Frühlingslauch

Kartoffelgratin, Butterspätzle

Krautsalat mit gerösteten Speckwürfelchen

**Preis pro Person 18,90 €**

## Buffet Wald & Wiese

Nr. 51014 ab 20 Pers.

Waldpilzragout mit frischen Kräutern  
(vegetarisches Hauptgericht)

zarter Kalbsbraten an Kräutersauce

suvid gegartes Tafelfleisch vom WeideRind  
an Meerrettichsahne Sauce

kleine Semmelknödel

Butterspätzle

Salzkartoffeln mit Petersilienbutter

grünes Gartengemüse sortiert

verzupfte Blattsalate der Saison mit  
Kirschtomaten und gerösteten Saaten und  
Kernen (wird extra im Schälchen gereicht)

**Preis pro Person 24,80 €**

*Alle aufgeführten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*