

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 29,80 €

zzgl. Mwst.

Buffets á la carte „Festlichkeiten“

Buffetpreis pro Person 34,80 €

zzgl. Mwst.

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

Buffetpreis pro Person 29,80 €

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 Auswahl von hausgemachten heiß-gegarten Schinkensorten mit Gemüseblüten garniert

Parmarello Schinken und frische Melonenwürfel angerichtet mit Beeren und Minze

Weißbrot Röllchen gefüllt mit Streifen von der Schwarzwaldforelle, Kren und knackigen Salatherzen

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 Gemüsegewürfen, sonnengetrockneten Tomaten, Oliven und Artischockenherzen

Melonen-Gurkensalat in mildwürziger Dillsahne

Waldorf-Astoriasalat im Gläschen

Blätterteig-Knusperschnecken mit Frischkäse Häubchen

Knusprig gegrillte Backpflaumenspieße im Speckmantel

Hauptgerichte

Lendchen "Barcelona" an dunkler Sauce mit Rioja verfeinert, Oliven und gerösteten Seranoschinkenstreifen

Pollo Fino vom Landhuhn mit der Knusperhaut frisch aus dem Backofen

Butterzarte Andechser Mini-Häxle vom Landschwein in leckerer Biersauce

Puten Medaillon Oriental in Kokos-Curryrahm

Schnitzelchen Tessin von der Pute in goldgelber Mozzarellakruste gebacken

Medaillons vom Landschwein á la Saltimbocca mit Parmarelloschinken & Salbei an Marsalasauce

Schweinefiletspitzen Toskana in köstlicher Tomatensauce mit Artischocken, grünen Oliven und Mini-Tomaten

Supersaftige Mini Geflügel-Pflanzerl "Marrakesch" an orientalischer Sauce mit fruchtig-scharfer Note

Vegetarisch/Vegan

Indisches Gemüsecurry

Asiatische Nudelpfanne mit gebratenem Tofu **VEGAN**

Allgäuer Kässpätzle mit Zwiebelschmelze

Knödelino's (aus Kartoffelteig) in würziger Ratatouille **VEGAN**

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 Hollandaise-Tupfer

Vom Salatbuffet

hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat mit Gurke

Balkan Hirtensalat mit Schafskäsewürfeln

Martinas köstlicher Weißkrautsalat mit Joghurt Marinade

Austriasalat (verzupfte Blattsalate mit Birnenschnitt und herzhaftem Pfänderkäse

bunte Blattsalate mit Limettenöl und knusprigen Röstbrotwürfel

Buffets á la carte „Festlichkeiten

Buffetpreis pro Person 34,80 €

zzgl. Mwst

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

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**

Melonensschiffchen mit zartem Lendenschinken

Garnele auf grünem Frischkäse im Gläschen angerichtet

Gefüllte Feigen mit Mascarponecreme und rosa Pfefferbeeren (Saison) **VEGETARISCH**

Marinierter Mozzarella auf Sommertomaten mit Pesto (Saison)

Hauptgerichte

Wiener Rahmbraten vom Kalb

Lammstreifen "Dublin" mit fein geschnittenem Lauch und Guinness-Biersauce

Schmorbraten vom WeideRind an köstlicher Sauce, verfeinert mit Wein von Lindauer Reben

Schweinefilet- Medaillon "Texikana" mit würzigem Rub

Sardisches Zitronenhühnchen (Streifen von der Hühnerbrust mit Oliven, Minitomaten und Kapern mit erfrischender Zitronennote)

Truthahn-Steaks in Ananas-Currysauce

Kalbsschnitzelchen in knuspriger Bröselkruste

Vegetarisch/Vegan

Linguine al Limone mit Zitronen-Minzsauce und Streifen von Zuckererbsenschoten

Knödelino's in würziger Blattspinat-Frischkäsesauce

Gemüsemaultaschen in Schnittlauchsauce mit gebratenen Steinchampignons

Thai- Curry mit Gemüse und Sprossen
VEGAN

Beilagen

Hausgemachte Spätzle mit Butterflöckle

Breite Schweizer Bandnudeln

Lockerer Butterreis

Aromatische Rosmarinkartoffeln VEGAN

Mini-Semmelknödel

Feine grüne Bohnen mit gerösteten Landschinkenstreifen

Feine Gemüseauswahl mit Tupfern von Sauce Hollandaise

Feine Gemüseauswahl mit Tupfern von Sauce Hollandaise

Knackiges Zucchini-Gemüse mit einem Hauch Knoblauch

Brokkoliröschen mit Mandelbutter

vom Salatbuffet

hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat mit Rauke

Wildkräutersalat mit Birnen, Blüten und gerösteten Walnusskernen

Waldorfsalat mit Sellerie und Nüssen

Gelegter Tomatensalat mit Cocktailsauce und Kräutern

"Seesalat" von der Insel Reichenau mit schmackhaftem Dressing und Röstbrotwürfeln