

Buffets warm

Buffet Edelweiß

Nr. 51010 ab 15 Pers.

Allgäuer Kässpätzle mit Zwiebelschmelze

VEGETARISCH

Putensteak in knuspriger Bergkäse-Kruste

Rahmbraten vom Landschwein mit
gebratenen Pilzen

Sahniges Kartoffelgratin, kleine
Semmelknödel

Rohkostsalate und saisonale Blattsalate mit
schmackhaftem Dressing

Preis pro Person 19,80 €

Schwäbisches Buffet

Nr. 51009 ab 15 Pers.

Spinatknödel an einer Sauce mit Bodensee-
Sternenkäse und feinen Lauchstreifen

VEGETARISCH

Filetspitzen vom Landschwein mit
Gartenkräuter-Rahmsauce

herzhafter Krustenbraten mit dunklem Sößle
und extra Knusperkrusteln

Butterspätzle, sahniges Kartoffelgratin,

buntes Marktgemüse, verzupfte Blattsalate
mit schmackhaftem Dressing

Preis pro Person 19,80 €

Buffet Landlust

Nr. 51011 ab 15 Pers.

Panierte Schnitzelchen vom Schwein

Schweinefilet Medaillon an Sherrysauce

Puten-Sahne-Schnitzelchen mit
Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln

Rosmarinkartoffeln

Lockerer weißer Butterreis

Feine Gemüseplatte sortiert

Bunter Bauernsalat

Preis pro Person 21,80 €

Buffet Gruß aus dem Süden

Nr. 37001 ab 20 Pers.

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

Putenfilet "Milano" auf Rahmtomaten mit
Zucchini und Mozzarella

Sardisches Zitronenhähnchen (Streifen von der Hühnerbrust, Oliven, Minitomaten und Kapern mit erfrischender Zitronennote
Weißer Reis

mediterranes Grillgemüse mit frischen Kräutern

Mittelmeer-Kräuterkartoffeln vom Blech

Salat GARDA mit Limettendressing

Preis pro Person 25,80 €

Buffet „Das Beste vom Land“

Nr. 37003 ab 20 Pers.

Suvid gegartes vom WeideRind an kräftiger Bratensauce

kleine Kalbsschnitzelchen in Bröselkruste

Schweinefilet-Medaillon Walliser Art mit Speckstreifen und würzigem Raclette Käse gratiniert

Butterspätzle, Mini Semmelknödel sahniges Kartoffelgratin, bunte Gemüse Auswahl

Preis pro Person 29,80 €

Buffet Lindauer Markt

Nr. 37002 ab 15 Pers.

Rinderbraten mit Rahmpilzsauce

Saftiger Braten vom Landschwein mit geschmälzten Zwiebeln

Puten Sahne Schnitzelchen mit Kirschtomaten und Frühlingslauch

würzige Grilltomaten mit Alpkäse überbacken

Rosmarinkartoffelchen aus dem Backofen

Butterspätzle, kleine Semmelknödel

buntes Marktgemüse

Preis pro Person 24,80 €

Buffet Kathrin

Nr. 51000 ab 15 Pers.

Medaillon vom Putenfilet an Curry-Sahnesauce

Knödellino's Schinken-Champignon Pfanne oder **VEGETARISCH**: statt Schinken mit Gemüse

Schweinefilet Medaillon in Madagaskar-Pfeffersauce

Bunte Gemüseplatte, Butterspätzle Sahniges Kartoffelgratin

Knackige Rohkostsalate mit schmackhaftem Dressing

Preis pro Person 23,80 €

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 19,80 €

Buffet Wald & Wiese

Nr. 51014 ab 20 Pers.

Waldpilzragout mit frischen Kräutern
VEGETARISCH

Streifen von der Kalbshälfte mit Perlzwiebeln
und Cognac Rahmsauce

Roastbeef Streifen á la Stroganoff mit
köstlicher Sauce

Kleine Semmelknödel

Butterspätzle

grünes Gartengemüse sortiert

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

Preis pro Person 31,80 €

Alle aufgeführten Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.