

Buffets Familienfeiern

Kommunion, Konfirmation, Taufe

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 20 Personen

Familienmenü à la carte I

Buffetpreis (2x Fleisch und 1x Vegetarisch) pro Person **23,80 €**

Buffetpreis (3x Fleisch) pro Person **24,80 €**

zzgl. 7% MwSt. und Lieferpauschale

Im Lieferumfang enthalten sind Edelstahl Wärmerechauds und Vorlegebesteck.

Familienmenü à la carte II

Buffetpreis (2x Fleisch und 1x Vegetarisch) pro Person) **29,80 €**

Buffetpreis (3x Fleisch) pro Person) **31,80 €**

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 Brätnockerln und
Leberspätzle
Portion 3,50 €

Tomatencremesuppe mit Brotroutons
Portion 3,50 €

Hauptgerichte

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

Schweinefilet „Gourmet“ ummantelt mit
würzigem Pancetta

Sahnegeschnetzeltes vom Schwein nach
Züricher Art mit Steinchampignons

Hähnchenbrüstchen „Oriental“ mit fruchtig-
scharfer Sauce

Tessiner Schnitzel von der Landpute in
Mozzarellakruste gebacken

Zarter Braten vom WeideRind an einer Sauce
verfeinert mit Wein von Lindauer Reben

Toskanische Hähnchenpfanne mit Oliven,
Paprika, Zucchini und frischen Kräutern an
rahmiger Tomatensauce

Vegetarisch

Linguine al Limone mit Zitronen – Minzsauce
und Streifen von Zuckererbsenschoten

Vegetarisch gefüllte Maultäschle in
Schnittlauchsauce mit gebratenen
Steinchampignons

Knödelino's (mini Kartoffelknödel) all
arrabbiata auf fruchtig scharfem
Tomatenragout

Beilagen

*...hier wählen Sie bitte max. 4 Beilagen
und/oder Salate
(ab 25 Personen auch 5 Sorten)*

Hausgemachte Spätzle

Breite Schweizer Bandnudeln

Lockerer weißer Butterreis

Beilagen

Frische Blechkartoffeln mit Rosmarin **VEGAN**

Mini Semmelknödel

Kartoffelknödel **VEGAN**

Blumenkohl und Brokkoliröschen

Sortiertes Marktgemüse

Frühlingskohlraabi in Kräuterbutter

Karottenstifte in Sesambutter

Vom Salatbuffet

Hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat mit Rauke

Knackig bunter Tomaten – Gurkensalat mit Kräuter-Vinaigrette

Knackig bunte Frühlingssalate von Radieschen, Blattsalat, Kirschtomaten, Gurken, Paprika mit pikantem Rahm Dressing

Rote Beetesalat mit Apfelstreifen

Knackige Blattsalate mit Karottenstreifen und Saaten mit schmackhaftem Dressing

Familienbuffet à la carte II

Hauptgerichte

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

Medaillon vom zarten Schweinefilet in einer Madagaskar Pfeffersauce

Kleine Wiener Klassiker
(Kalbsschnitzel in Bröselkruste)

Sardisches Zitronen-Hühnchen, Streifen von der Hühnerbrust mit Oliven, Minitomaten und Kapern mit erfrischender Zitronennote

Kalbfleischstreifen á la Saltimbocca mit Salbei und geröstetem Parmarellschinken

Ochsenfetzen an Portwein-Perlzwiebelsauce

Lammstreifen „Dublin“ mit einer schmackhaften Guinness-Biersauce

Vegetarisch

Knödelino's an Blattspinat-Gorgonzola Sauce

Asiatische Glasnudelpfanne mit
Gemüsestreifen, Bambus, Zuckerschoten
und Cashewkernen **VEGAN**

Sommer Antipasti (April bis Sept.) **VEGAN**
Zucchini, Auberginen, Mini-Strauchtomaten,
bunte Paprikafilets, Gemüsezwiebeln mit
mariniertem Bambini-Mozzarella

Winter Antipasti (Okt. bis März) **VEGAN**
Sesam Karotten, geröstete Petersilienwurzel,
gebackene Rote Bete, Hokkaido Kürbis-
spalten mit Honig und Thymian,
Süßkartoffelspalten mit Meersalz

Beilagen

*hier wählen Sie bitte max. 4 Beilagen
und/oder Salate
(ab 25 Personen auch 5 Sorten)*

Hausgemachte Spätzle

In Salzbutter geschwenkte feine Bandnudeln

Lockerer weißer Butterreis

Sahniges Kartoffelgratin

Mini Semmelknödel

Feine grüne Bohnen mit Streifen von ital.
Landschinken

Rosmarinkartoffeln vom Blech

Feine grüne Bohnen

Buntes Gartengemüse mit zweierlei
Karotten, Brokkoli und Zuckerschoten

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 Ciabatta-
würfeln in feinem Balsamicodressing

Salat von Prinzessböhnchen mit gerösteten
Landschinkenstreifen