



## Buffetvorschläge (eine kleine Auswahl)

### ***schwäbisch – bayerisch***

#### **Schinkenplatte**

(Schwarz- u. Rohgeräuchertes, geräucherter Hals)

#### **pikante Fleischküchlein**

„Handkäs´ mit Musik“ (Romadur sauer)

#### **„Obazter“**

**Käseplatte** mit einheimischen Käsesorten

**Forellenplatte** (geräucherte Filets)

**Rettich** geschnitten und gefüllt

**Schweizer Wurstsalat** mit Käsestreifen

#### **Kartoffel-Specksalat**

**Schupfnudeln** auf Sauerkraut

#### **Tafelspitz**

in Meerrettichsoße mit Petersilienkartoffeln

#### **Allgäuer Kässpätzle**

mit „bunter“ Salatschüssel

**Bayerische Creme** mit Erdbeerpüree

**Apfelstrudel** mit Vanillesoße



## **Kalt-Warmes-Buffet**

**Zucchinicremesuppe**

**Auswahl an Salaten der Saison**

mit „zweierlei“ Dressing

**Züricher Putengeschnetzertes**

mit Rösti und Wildreis

**Kartoffel-Gemüsegratin**

mit Broccolisouße

**Bratenplatte** (Roastbeef, Schweinerücken)

mit gefüllten Essiggurken u. Remouladensoße

**Hähnchenschenkel**

**Schinkenplatte**

**Forellen-Apfel-Salat**

**ingelegte Artischocken**

**Tomaten** mit Schafskäse (mariniert)

mit schwarzen Oliven und Basilikum

**Nudelsalat**

**Blumenkohlsalat** in Eierlikördressing

mit Schinken und Tomaten

**Käseplatte** mit Früchten

**Desserts**

**Vanilleapfel**

**marmorierte Mousse au Chocolat**

an Beerencocktail



## ***Kalt-Warmes-Buffet***

### **Vorspeisen**

**Kartoffel-Avocado-Suppe**

**Auswahl an Salaten der Saison**

mit zweierlei Dressing

### **Hauptgerichte**

**Schweinefilet** im Blätterteig

**Schweinefilet** in Champignonrahmsoße, mit Butterspätzle

**Gemüseplatte**

mit verschiedenem Gemüse der Saison

**Kartoffelgratin**

**Schinken-Salami-Platte**

**gemischte Fischplatte** mit gefüllten Eiern

**Mozzarella** mit Tomaten (mariniert)

**Rosenkohl-Roastbeef-Salat**

**Waldorfsalat**

**Geflügelsalat**

**Französische Käseauswahl**

mit Tomaten und Radieschen

### **Desserts**

**frischer Fruchtsalat** mit Maraschino

**Mascarponepastete**



## **Kalt-Warmes-Buffet**

### **Vorspeisen**

#### **Auswahl an Salaten der Saison**

mit Vinaigrette und Joghurtdressing

**Fleischpastete** mit Oliven

#### **Schinkenplatte**

mit süß-sauer eingelegtem Gemüse

#### **Zucchini-Tomaten-Kuchen**

mit Kressepüree

#### **rustikale Fischplatte**

mit verschiedenen Meerrettichsoßen

#### **eingelegter Schafskäse**

mit Thymian und Rosmarin

### **Hauptgerichte**

#### **Putenröllchen**

mit Gemüsefüllung

#### **marinierter Schweinerücken**

an Thymiansoße

#### **hierzu reichen wir**

Kroketten, Butterspätzle, Wildreis und

bunte Gemüseplatte

### **Desserts**

**verschiedene Edelpilzkäse** mit Nüssen

#### **Orangenterrine**

#### **Schokoladencreme**



## **Schlemmerbuffet**

### **Vorspeisen**

#### **Krabbencocktail**

#### **Gemüseroyal**

mit Schnittlauchquark und Lachsschinken

#### **marinierte Mozzarellaspieße**

mit Kirschtomaten

#### **Tortelinisalat lauwarm**

#### **Quiche Lorraine**

#### **Auswahl an Salaten der Saison**

mit zweierlei Dressing

### **Hauptgerichte**

#### **Schweinerücken in Morchelrahmsauce**

#### **Rindergeschnetzeltes**

in bunter Pfeffersauce

#### **Putenschnitzel**

mit Tomaten-Broccoli und Mozzarella überbacken

#### **hierzu reichen wir**

Kartoffelgratin, Butterspätzle,

Tricolore-Reis und Kroketten

### **Desserts**

#### **kleines Eisbuffet**

mit verschiedenen Früchten

#### **Vanille mousse mit Fruchtspiegel**

#### **Käseplatte verschiedene Sorten**



## ***Italienisches Buffet***

### **Vorspeisen**

#### **Tomaten-Mozzarella**

#### **Vitello tonnato**

(Kalbfleisch mit Thunfischsoße)

#### **mariniertes Gemüse**

(Paprika, Zucchini, Champignons)

#### **Prosciutto e Melone**

(Schinken mit Melone)

#### **Lasagne verdi al forno**

(Nudelaufbau) dazu Weißbrot

#### **Auswahl an Salaten der Saison**

mit zweierlei Dressing

### **Hauptgerichte**

#### **Arista alla fiorentina**

(Schweinebraten mit Kräutern)

#### **Sogliola alla fiorentina**

(Seezunge mit Spinat)

#### **Saltimbocca alla romana**

(Kalbsschnitzel mit Salbei)

hierzu reichen wir

Risotto, Tagliatelle

bunte Gemüseplatte

mit Parmesan

### **Desserts**

#### **gemischte Käseplatte**

#### **Tiramisu**

#### **Panna cotta auf Erdbeerspiegel**

mit Früchten garniert



## **Großes Schlemmerbuffet**

### **Vorspeisen**

#### **Auswahl an Salaten der Saison**

mit verschiedenen Dressings

#### **gemischte Edelfischplatte**

mit gebeiztem und geräuchertem Lachs

#### **Melonenschiffchen**

mit rohgeräuchertem Schinken

#### **Geflügelplatte**

geräucherte Truthahnbrust mit Früchten

gebratene Hähnchenschenkel

#### **Tomaten** mit Mozzarella

in Balsamico-Dressing

### **Hauptgerichte**

#### **Zanderfilet**

mit Shrimps, in Rieslingsoße

#### **Rehgeschnetzelt**

an Wildrahmsauce, mit Preiselbeeren

#### **Schweinefilet**

in Sahnesauce, mit Champignons

#### **hierzu reichen wir**

Tricolore-Reis, Butterspätzle

Kartoffelgratin und buntes Gemüse der Saison

### **Desserts**

#### **marmorierte Mousse au Chocolat**

**Beerengelee** an Waldbeeren