

Badisches Buffet

Uhdinger Roh- und Saftschinken mit Rettich
Kalter Braten mit karamellisierten Rotweinzwiebeln und Mixed Pickels
Scheiben vom rosa gebratenen Rind mit Sahnemeerrettich
Verschiedene angemachte Salate
Blattsalate der Saison mit Vinaigrette und Senfdressing
Geräucherte Forellenfilets auf Linsensalat
Fischterriner mit Schnittlauchrahm

Badische Kartoffelsuppe

Geschmortes Lammhäxle in Rosmarinsoße mit Stangenbohnen und
gebackenen Kartoffeln

Geschmorter Schweinenacken in Kümmeljus mit bayerisch Kraut und
Kartoffelknödel

Lachsforellenfilet auf Ofen-Gemüse mit Kräuterreis

Vegetarisch gefüllte Ravioli in Tomatenbutter

Apfelcrumble

Sauerrahm-Zitronenmousse

Schokoladenkuchen mit Beerenragout

Angemachter Camembert, Weißer Käse, Kuhkäse, Butterkäse

Ab 25 Personen € 45,00 pro Person

Ab 40 Personen € 44,00 pro Person

Ab 80 Personen € 42,00 pro Person

Marktbedingte Preisanpassungen vorbehalten.

Alle Preise inklusive 19% MwSt.

Gala Buffet

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Croutons und Speckwürfel
Pastrami Tatar auf Quarkbrot
Rosa gebratenes Roastbeef mit Bohnensalat
Vitello Tonnato - Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße
Rehpastete mit gefüllter Preiselbeerbirne
Eingelegte Zucchini-Röllchen mit Fetakäse und getrockneten Tomaten
Geräucherte Edelfische mit Dips
Krabbencocktail mit Melone
Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Gremolata und Rosmarinkartoffeln
Lammkeule „Provencal“- am Stück gebraten – mit Kartoffelgratin
Wolfsbarschsfilet auf Ratatouille mit gemischtem Reis

Trüffelravioli in Weißwein-Zitronensoße

Mousse von heller und dunkler Schokolade
Erdbeerlasagne
Salat von frischen Früchten
Creme Caramel
Auswahl an französischen Rohmilchkäsen mit Früchtebrot

Ab 25 Personen € 57,00 pro Person

Ab 40 Personen € 56,00 pro Person

Ab 80 Personen € 54,50 pro Person

Marktbedingte Preisanpassungen vorbehalten.

Alle Preise inklusive 19% MwSt.

Italienisches Buffet

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Italienischer Salat mit Senfdressing
In Olivenöl eingelegte Auberginen und Paprika
Netzmelone mit Parmaschinken
Artischockensalat mit italienischer Salami
Vitello Tonnato
Pikanter Meeresfrüchtesalat

Saltimbocca à la Romana mit gebackenen Kartoffeln

Osso Bucco- geschmorte Kalbshaxenscheiben-
mit Wurzelgemüse und Thymiankartoffeln

Lachsfilet in Parmesansoße mit Wurzelgemüse und Nudeln

Gnocchi Napoli

Mousse vom italienischen Nougat
Panna Cotta mit Fruchtsoße
Obstsalat der Saison
Tiramisu
Bel Paese, Gorgonzola, Taleggio

Ab 25 Personen € 48,50 pro Person

Ab 40 Personen € 47,50 pro Person

Ab 80 Personen € 46,00 pro Person

Marktbedingte Preisanpassungen vorbehalten.

Alle Preise inklusive 19% MwSt.

3 Länder-Bufferet

Scheiben vom rosa gebratenen Rind mit Sahnemeerrettich
Melone mit Tiroler Schinken
Verschiedene angemachte Salate
Blattsalate der Saison mit Vinaigrette und Senfdressing
Geräucherte Forellenfilets mit Berglinsensalat
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Taboulé Salat
Vitello Tonnato

Frittatensuppe

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

Saftgulasch vom Rind mit hausgemachten Spätzlen

Bodenseesaibling in Müller-Thurgau-Sauce mit feinen Nudeln

Gemüsecurry mit Reis

Bayrisch Creme
Basler Schoggitorf
Obstsalat
Profiterols mit Schokoladensoße
Käseauswahl mit Brot und Butter

Ab 25 Personen € 46,50 pro Person
Ab 40 Personen € 45,50 pro Person
Ab 80 Personen € 44,00 pro Person

Marktbedingte Preisanpassungen vorbehalten.
Alle Preise inklusive 19% MwSt.