

Partyservice Büffet-Vorschläge

realisierbar ab 20 Personen

RUSTIKALES BÜFFET

- VORSPEISEN:** Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
rustikale Platte mit Schinken und Wurstspezialitäten fein garniert,
Frischkäseflädlesroulade mit Linsensalat,
Butter und Brotauswahl,
Schwäbischer Kartoffelsalat,
Karottensalat,
Weißkrautsalat,
Tomatensalat,
Bohnensalat,
Rote Beete Salat,
gemischte Blattsalate,
Kräuterjoghurtdressing und Vinaigrette-Salatsoße
- HAUPTSPEISEN:** Gegrillte Hähnchenkeulen oder Puten-Currygeschnetzertes,
dazu Schweinebraten in Pilzrahmsauce oder
Rinderbraten in Bratensoße oder
hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmelze
und Schnittlauch
- BEILAGEN:** 3 Beilagen aus nachfolgender Auswahl:
Spätzle, Reis, Semmelknödel, gratinierte Sahnekartoffeln,
Sauerkraut oder feines Gemüse von Karotten, Blumenkohl und
Brokkoli

Das Rustikale Büffet für 29,50 € pro Person netto

LÖWEN-BÜFFET

- VORSPEISEN** Feine Räucherfischplatte mit Forellenfilet, Lachs, und Räucherlachs-Meerrettichroulade, Preiselbeersahne Tapas mit frischen Champignons und Oliven, Melonenfächer mit rohem Schinken, Frischkäseflädlesroulade an Linsensalat Pflaumen im Speckmantel Butter und gemischte Brotauswahl, Gemischte Blattsalate, pikanter Weißkrautsalat, Karottensalat, Tomaten-Mozzarella mit Basilikum, Gurkensalat, Apfel-Selleriesalat, schwäbischer Kartoffelsalat Vinaigrette-Salatsoße und Kräuterjoghurtdressing
- SUPPE:** Schwäbische Hirnsuppe mit Pfeisele oder Tomatenkremsuppe mit Gin und Eierstich oder Kürbiskrem- oder Spargelkremsuppe
- HAUPTSPEISEN:** Kleine Putensteaks in Eihülle gebraten mit Tomatensoße und Kalbsbraten mit feiner Kräuterfüllung in Pilzrahmsoße und Goldbarschfilet gebraten auf Gemüseplättchen mit Dillsoße oder Lammkeule im Ofen zartrosa gebraten mit Thymiansoße
- BEILAGEN:** 3 Beilagen aus nachfolgender Auswahl:
Kräuterschupfnudeln, kleine Semmelknödel, Spätzle, Reis, Schmetterlingsnudeln mit gebratenem Gemüse, gratinierte Sahnekartoffeln, feines Wirsing-Karottengemüse oder Speck-Bohnen mit Karotten und Brokkoli mit Mandelbutter

Das Löwen-Büffet für 36,- € netto

INTERNATIONALES BÜFFET

- VORSPEISEN:** Hausgemachte Wildterriner, dazu Cumberland-Soße,
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
Gefüllte Melone mit Krevettencocktail,
Rosa gebratenes Roastbeef,
In Rotwein mariniertes, gebratenes Gemüse
Zucchinirollchen mit Schinken-Mozzarella-Füllung
Butter und diverse Brotauswahl
Gurkensalat,
Tomate-Mozzarella mit Basilikum,
Karottensalat,
Waldorfsalat,
Geflügelsalat „Hawaii“ oder Paprika-Maissalat
Gemischte Blattsalate
schwäbischer Kartoffelsalat
Vinaigrette- und Kräuterjoghurtdressing
- SUPPE:** Steinpilzkremsuppe
oder Hausgemachte klare Ochsenschwanzsuppe mit Madeira
oder Krebsschaumsuppe mit Pernod
- HAUPTSPEISEN:** Rosa gebratene Schweinefilet-Medaillons **oder** Lammrücken mit
delikater Kräuterkruste gebraten, Thymian Jus
Kalbmedaillons vom Grill in Rahmsoße mit feinen Waldpilzen
Saltim-Bocca vom Zanderfilet mit Zitronensäße **oder**
Zarte Hirschkeule rosa gebraten auf dünnen Gemüserauten,
dazu Wildsoße
- BEILAGEN:** 3 Beilagen aus nachfolgender Auswahl:
Kräuterschupfnudeln, kleine Semmelknödel, Spätzle, Reis,
Spirelli mit in Olivenöl gebratenen Kirschtomaten und Ruccola,
gratinierte Sahnkartoffeln, feines Wirsing-Karottengemüse oder
Speck-Bohnen mit Karotten und Brokkoli mit Mandelbutter

Das Internationale Büffet kostet 39,90 € netto

**Als krönender Abschluss sollten die Desserts nicht fehlen!
Diese finden Sie bei den Einzelkomponenten.
Alle Preise sind Nettopreise zu denen noch die gesetzliche
Mehrwertsteuer hinzukommt. Preise 2023**