

# Unsere Buffetvorschläge

## Buffetvorschlag 1 - „Bauernbuffet“

à 19,80 (pro Person - min. Personenanzahl: 20 Erwachsene)

Lumpensalat / Wurstsalat mit Schwarzwurst und Käse, Sauer Käs'  
Salatbuffet mit Gemüse- & Blattsalaten, Kresse und Dressings  
Brotkorb

g'schmälzte Maultaschen mit Jus & Käs'spätzle  
Schweinebraten in Schwarzbiersauce  
frisches Gemüse, Bratkartoffeln und Schupfnudeln

warmer Ofenschlupfer mit Vanillesauce

## Buffetvorschlag 2 - „Obstgartenbuffet“

à 24,90 (pro Person - min. Personenanzahl: 25 Erwachsene)

Original Schwarzwälderschinken garniert mit Honigmelone  
In Olivenöl gebratenes Gemüse mit Aceto Balsamico mariniert  
Mozzarella mit Basilikum und Tomaten  
Salatbuffet mit Gemüse- & Blattsalaten, Kresse und Dressings  
Brotkorb

gefüllte Putenbrust an Rahmsauce  
gebratenes Zanderfilet in Mandelbutter  
Tortellini mit Ricotta Füllung in Pestosauce  
Gemüse, ofenfrisches Kartoffelgratin und Spätzle

Quarkmousse, Beerengrütze  
Salat aus frischen Früchten  
Käseauswahl mit Trauben und Melonen

## Buffetvorschlag 3 - Italienisches Buffet

à 34,90 (pro Person - min. Personenanzahl: 30 Erwachsene)

Original Parmaschinken garniert mit frischen Feigen und Honigmelone  
geräucherter Lachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich  
In Olivenöl gebratenes Gemüse mit Aceto Balsamico mariniert  
getrocknete Tomaten & Oliven  
Mozzarella mit Basilikum und Tomaten  
Italienischer Nudelsalat mit Cocktailtomaten  
Bunte Blattsalate mit frischen Kräutern und Balsamicodressing und Kresse  
Brotkorb

Saltimbocca à la Romana (Kalbschnitzel mit Salbei und Parmaschinken) an Thymianjus  
Zander & Lachsforelle im Blätterteigmantel an Sauce Bernaise  
Tortellini mit Ricotta Füllung in Pestosauce  
Ratatouilles-Gemüse, Ofenfrisches Kartoffelgratin, Gnocchi

"Tiramisu" Mascarponecreme  
Panna Cotta,  
Salat aus frischen Früchten mariniert mit Maraschino und Mandeln  
Käseauswahl mit Trauben und Melonen

