



Kleine Auswahl unserer Büffetvorschläge 2024/2025

Unsere Preise sind inkl. gesetzlicher MWST von 19%

I:

Vorspeisen

Salat von dreierlei Bohnen mit Bonbons vom BBQ-Spanferkel
hausgebeizter Lachs an Kartoffel-Gurken-Creme
Salatherzen in Cesar-Dressing mit gehobeltem Parmesan und Croutons
gebratenes Gemüse mit Croutons von Sucuk und Schafkäse
Heckerstubenbaguette und Besenlaib

Hauptgänge

Kalbsschnitzel in der Ei-Käse-Hülle mit cremigen Gemüse-Tagliatelle
In Kräutern und Tomaten gebratenes Hähnchen mit Wurzelgemüse,
Kartoffel-Gremolata-Stampf
Geschmelzte Spinat-Ravioli an gekräutertem Gratin von Pilzen der Saison

Dessert

Mousse von dunkler Schokolade
Limetten-Quark-Creme
kleine Früchteauswahl

40,00 €



II:

Vorspeisen

**Zweierlei vom Lachs (ganzer Lachs pochiert & gebeizter Lachs) mit
Meerrettich-Schmand & Quittensenf-Soße
Gebratenes Gemüse mit mariniertem Schafskäse
Kräftig mariniertes Hähnchen auf Röstbrot mit Aioli und Sauerrahm
Mediterraner Perlgraupensalat auf Rucola mit Chorizo-Croutons
Blattsalat vom Angelbachtaler Feld im Kartoffeldressing
Vollkornbaguette und Besenlaib**

Hauptgänge

**Brasato vom Hohenloher Weiderind mit Wurzelgemüse und Balsamico-Schalotten
Filet vom Landschwein auf Pilzen der Saison mit Kräuterschmelze,
kräftige Rahmsouße & Kartoffelgratin
Cremige Salbei – Mascarpone - Tortellini**

Dessert

**Panna Cotta mit saisonalen Früchten,
Beerenkompott,
Mousse von dunkler Schokolade an Mangosouße**

46,50 €



III:

Vorspeisen

Vegetarische Antipasti originell serviert vom Brett

Büffelmozzarella mit Datteltomaten, Artischocken, Oliven,
marinierter Paprika, Auberginenröllchen, gefüllte Champignons,
gefüllte Zuchiniröllchen

Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucola mit altem Parmesan
Salat von Orecchiette und Rucola mit gebackenen Tomaten
und Parmaschinken

Blattsalat vom Angelbachtaler Feld im Kartoffeldressing
Vollkornbaguette und Besenlaib

Hautgänge

Röllchen vom Kalbsrücken gefüllt mit Frischkäse, Kräutern und getrockneten Tomaten,
rosa Pfeffersoße, Kartoffelgratin

Filet vom Wildlachs auf Gremolata - Gemüse, gebratene Gnocchi
In brauner Butter und Bergkäse geschmolzene Ravioli auf Rosmarinspinat

Dessert

große Früchteplatte mit Soßen

Latte Macchiato - Mousse

Panna Cotta

47,50 €

Preisentwicklung:

Die oben aufgeführten Preise sind Stand Januar 2024 kalkuliert.

Aufgrund von Entwicklung der Wirtschaft und die damit verbundene

Lebensmittel-Preisentwicklung behalten wir uns vor, gegebenenfalls die Preise für 2025
anzupassen.