

Sehr geehrter Gast,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere kulinarischen Köstlichkeiten.

Wir sind uns sicher, dass die sorgfältig zusammengestellten Speisen- und Getränkevorschlüge Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung helfen werden.

Buffets / Menüs

Gern stellen wir Ihnen ein Themen- Menü oder auch ein Themen- Buffet zusammen.

Ebenso ist es möglich, die bestehenden Vorschläge nach Ihrem Geschmack umzugestalten.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage und stehen Ihnen sehr gerne für alles Weitere zur Verfügung.



BUFFETS

REGIONALES BUFFET

Landbrot und Baguettebrötchen mit Griebenschmalz und Salzbutter

Auswahl aus unserer reichhaltigen Salatbar:
„Ahle Worscht“ und rustikale Wurstausswahl aus der Region
Mousse von der Rauchforelle im Gläschen mit Senf-Dill-Sauce
Grüne Kräuter Wrap Pralinen mit Speckkrusteln

Kartoffelsüppchen mit Speck und Mini-Wiener
Rindersüppchen mit Mark- und Grießklößchen

LIVE COOKING

Saftiger Grillschinken an Schmandsauce

Kleine Kartoffelklöße mit Butterschmelze
Hähnchenbrust „Florentiner Art“ mit Spinatfülle
Gebratenes Zander- und Forellenfilet in Dillschaum
Glasiertes frisches Marktgemüse
Knusprige Schupfnudeln mit Speck
Rahmiges Sauerkraut

Käse vom Brett mit blauen Trauben und Nüssen
Schmandmousse mit Schokoladenmantel
Rotweinbeeren mit Schmandsauce
Frische Fruchtfilets und Obstkorb mit Früchten der Saison
Eisvariation mit verschiedenen Dips

EUR 48,00 / Person Preisänderungen vorbehalten
buchbar ab 25 Personen



Asiatisches BUFFET

Ofenfrische Auswahl von Baguette und Chiabatta
mit Butterrosen, Kräuterquark

Auswahl aus unserer reichhaltigen Salatbar:
Meeresfrüchtesalat Asia Style
Gebackenes Asia Food mit Sweet Chili Dip und Sojasauce
Yakitori Spieße mit herzhafter Marinade

Curryrahmsüppchen mit Gemüsestreifen
Klares Geflügelsüppchen mit Chili

Geschnetzeltes Schweinefilet mit gebratenem Broccoli
Hühnchen in Thai Curry/- Kokossauce
Steaks von der Buttermakrele in Limonen-Chilli-Öl
Wok-Gemüse mit Sojasauce und Koriander
Gebratene Mie Nudeln mit Gemüse & Ei
Basmati Reis mit gebräunten Mandeln
Nasi Goreng

Milchreis mit Ingwer & Zimt
Panna Cotta vom grünen Tee und Mangosauce
Gebratene Ananas mit Kokosflocken
Käseauswahl mit Trauben
Frische Fruchtfilets der Saison & Handobst
Eisvariation mit verschiedenen Dips

EUR 44,00 / Person Preisänderungen vorbehalten
buchbar ab 25 Personen



VIVE LA FRANCE

Ofenfrische Auswahl von Baguette und Chiabatta
mit Butterrosen, Kräuterquark

Auswahl aus unserer reichhaltigen Salatbar:
Lachstatar & Scheiben vom Rauchlachs mit Senf-Dillcreme
Scheiben vom Rind mariniert mit Olivenöl, frischen Kräutern
Salat "Nicoise"
mit Frenchdressing, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven

„Bouillabaisse Marseillaise“
Klare Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Aioli
Klare Brühe vom Rind mit Gemüsestreifen

Geschmorte Lammkeule in Rosmarin Jus
mit Ratatouille-Gemüse
und Kartoffelgratin
Pochierter Kabeljau mit gebratenen Austernpilzen und Senf-Sauce
„Coq au vin“
Hähnchen in einer Rotweinsauce mit Tomatenreis
Gemüsestrudel mit Hollandaise

Schokoladenmousse mit Kirschgeist und Sahnehaube
Spätburgunder-Crème mit eingelegten Beeren
Frische Fruchtfilets der Saison und saisonales Handobst
Eisvariation mit verschiedenen Beilagen
Weichkäse mit Trauben

EUR 42,00 / Person Preisänderungen vorbehalten
buchbar ab 25 Personen



HOLA ESPANA!

Ofenfrische Auswahl von Baguette und Chiabatta
mit Butterrosen, Kräuterquark

Auswahl aus unserer reichhaltigen Salatbar:
Artischocken-Thunfischsalat mit weißen Bohnen und roten Zwiebeln
Schinkenrosen mit Melone in Portwein mariniert
Kartoffeltortilla mit Paprikasalsa

Pilzsuppe mit gegrillter Chorizo Wurst
Klare Gemüsebrühe mit frischen Kräutern

Gebratene Hähnchenbrust in Sherrysauce
Rotbarschfilets mit Scampis in Weißweinsosse
„Paella Espanol“
Meeresfrüchte, Huhn, Safran, Gemüse & Reis
Gebackene Rosmarinkartoffeln mit Knoblauch
Gegrilltes Gemüse überbacken mit Manchego Käse
Spinat mit Rosinen und Pinienkernen
Kroketten

Crème Catalan mit Caramelsauce
Arroz con leche (Spanischer Milchreis) mit Aprikosenkompott & Vanille
Marinierter Obstsalat mit Minze und Maraschino dazu saisonales Handobst
Eisvariation mit verschiedenen Beilagen
Weichkäse mit Trauben

EUR 38,00 / Person Preisänderungen vorbehalten
buchbar ab 25 Personen



CUCINA ITALIANA

Frische Brötchenauswahl und Focaccia (italienisches Fladenbrot mit Rosmarin)
Basilikumpesto und Butterrosen

Auswahl aus unserer reichhaltigen Salatbar:

„Antipasto misto della casa“

Vitello Tonnato von der Putenbrust mit Thunfischsauce, Kapern und Zitronenfilets
Tomatenscheiben mit extra nativem Olivenöl, Basilikum und Mozzarellaperlen

Fruchtige Minestrone mit Gemüse und Nudeln

Piccata von der Putenbrust auf pikantem Ratatouille-Gemüse

Barschfilet in Paprikabutter gebraten mit Kräutern

Schweinesteaks mit Basilikumkruste auf Tomatensugo

Penne Nudeln mit dreierlei Saucen

Gebackene Kartoffeln mit Meersalz und Rosmarin

Frisches Pfannengemüse mit Kräutern und Oliven

LIVE COOKING

Luftige Kartoffelgnocchi mit Pilzkompott und Lauchzwiebeln in Rahmsauce

Frische Fruchtfilets der Saison und Handobst

Eisvariation mit verschiedenen Beilagen

Panna Cotta von Quark mit Beerenkompott

Tiramisu Classico

Käseauswahl mit Trauben und Grissini

EUR 38,00 / Person Preisänderungen vorbehalten

buchbar ab 25 Personen



DAS FÜRSTLICHE BUFFET

Ofenfrische Auswahl von Baguette und Chiabatta mit Butterrosen, Kräuterquark

Auswahl aus unserer reichhaltigen Salatbar:
Cocktail von Krevetten,
Melone und Minze mit weißem Portwein
Tatar vom Norwegischen Räucherlachs mit Limette und Flugfischrogen

Essenz vom Ochenschweif mit Gemüsekonfetti und kleinen Ravioli
Crèmesuppe vom Curry und Kokosnuss mit frischem Koriander

LIVE COOKING:

Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef unter der Kräuterkruste
mit Ratatouille Gemüse und Kartoffel-Lauchgratin

Maispouardenbrust an Madeirajus
auf cremigen Weißkrautstreifen mit Himbeeressig und Mais

In Chablis pochiertes Filet vom Baramundi mit Champagnerrahm
sautiertem Blattspinat mit gerösteten Pinienkernen
und gebutterten Petersilienkartoffeln

Zweifarbige Mousse au chocolat von der Valrhona Schokolade mit Cognacschaum
Crème brûlée von der Tonkabohne mit Relish von Mango und Papaya
Mit weißem Rum und Zitronengras mariniertes Fruchtsalat
Eisvariation mit verschiedenen Beilagen
Französischer Käse vom Brett mit Grissini, Chutneys und Trauben

EUR 52,00 / Person Preisänderungen vorbehalten
buchbar ab 30 Personen



MARKTSTÄNDEBUFFET

Das „kleine Event“ innerhalb Ihrer Veranstaltung.
Schlendern Sie über unseren kulinarischen Markt und lassen Sie sich an unseren Live Cooking Stationen mit allen Sinnen von unserem professionellen Küchenteam bekochen.

Die Speisen werden hier vor den Augen der Gäste frisch zubereitet.

Brötchenauswahl und Butterrosen

Schwäbischer Kartoffelsalat

Mediterraner Pastasalat, Krautsalat mit Speck, Allgäuer Wurstsalat
Rohkostsalate

(Tomate, Gurke, Paprika, Lollo Rosso, Lollo Biondo, Eichblattsalat, Radicchiosalat)
American-, Joghurt-, Kräuter- und Dijon-Senf-Dressing

Tranchen vom norwegischen Rauch- und Beizlachs
mit Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich

Gegrilltes Antipasti Gemüse mit Parmesanspänen und Balsamicolack

Tomatencarpaccio mit marinierten Mozzarellaperlen und Basilikum

Shrimpscocktail mit Ananas und Champignons auf Chiffonade vom Eisbergsalat

Putello tonnato mit Kapern, Sardellen und Zitronenfilets

Cremige Süßkartoffelcreme mit Schnippchen

Conomme vom Rind mit Gemüsestreifen und Markklößchen

LIVE COOKING STATIONEN:

Tranchierstation:

Filet vom Alpschwein in Portweinjus
dazu frisches Marktgemüse der Saison und mit Gouda überbackenes Kartoffelgratin



Parmesanrad:

Luftige Farfalle Nudeln an Pestorahm
mit Kirschtomaten aus dem Parmesanrad

Aus der Riesenpfanne:

Gröschtel von der Landente mit Äpfeln
Rustikale Kartoffelpfanne mit Bratkartoffeln, Speck und Gemüse

Wokstation:

Buntes Wok-Gemüse mit Sojasprossen, Putenbruststreifen, Koriander, Curry und Kokosmilch

Frische Fruchtfilets der Saison
Mousse au chocolat im Schokoladenkleid
Quarkstrudel mit marinierten Früchten
Lauwarme Brownies mit Heidelbeersahne
Auswahl an verschiedenen Weichkäsen mit Trauben und Grissinis
Eisvariation mit verschiedenen Beilagen

EUR 58,00 / Person Preisänderungen vorbehalten
buchbar bis 100 Personen



BBQ-BUFFET

Vorspeisen

Variation von Antipasti
Tomate-Mozzarella mit Pesto
Frisch gerollte Lachs-Wraps gefüllt mit Rucola und Honey-Mustardsauce

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate mit zweierlei Dressings
Brotauswahl, Brötchen und Butter

Hauptgerichte

Gebratene Lachssteaks
Ofenkartoffeln mit Schmandsauce
Chicken Wings
Lammkotelettes
Variation von marktfrischem Gemüse
Kartoffelwedges & Kräuterreis

LIVE COOKING STATIONEN:

Bratwürste, Spareribs, marinierte Schweinesteaks , marinierte Putensteaks

Kräuterquark, Curryketchup
Rucola-Senf, Chilisauce und Tomaten-Koriander-Dip

Dessert

Marinierte Waldbeeren
Tiramisu
Panna cotta
Eisvariation

EUR 48,00 / Person Preisänderungen vorbehalten
buchbar ab 30 Personen



SCHLOSSHOTEL-BBQ
für die Sommermonate

Zum Standard Grillbuffet dazu buchbar:

Schottischer Rauchlachs mit Senf-Dill-Sauce	EUR 2,50
Parmaschinken auf Honigmelone	EUR 3,50
2 Hähnchenkeulen mit süßem Chili	EUR 5,00
2 Hüftsteaks vom argentinischen Rind	EUR 12,00
2 Garnelenspießchen mit Limette	EUR 7,00
2 kleine Rinderfiletsteaks	EUR 14,00
2 Lammkotelettes in Rosmarinöl	EUR 8,00
1 Buttermakrelensteak in Limettenbutter	EUR 4,50
2 Schweinefiletmedaillons im Speckmantel	EUR 7,00
1 gebutterter Maiskolben	EUR 3,50
Internationale Käseauswahl mit Trauben und Grissini	EUR 5,50
Schokoladenmousse im Säckchen	EUR 4,50

buchbar ab 30 Personen

Preisänderungen vorbehalten

