



Menüauswahl

Kalte Vorspeisen

Antipasti

Fischplatte: Lachs, Forellen, Fischterrinen (Zander, Lachs)
Lachsroulade / Medaillon vom Zander
Pochierter Nordlandlachs und Spargelspitzen
Putenspieße in Currymarinade

Fleischgerichte / kalte Vorspeise

Schwarzwälder Rohschinken
Wacholderschinken mit Waldorfsalat gefüllt
gebratene Putenspieße mit Ananas u. Traube
Roastbeefröllchen
Medaillon vom Rind u. Schwein, verschiedenes Gemüse
Putenbrust mit Stangenspargel
Schwedenbraten (Schweinerücken gefüllt mit Pflaume)
Rehrücken
gesulzter Tafelspitz mit Wurzelgemüse
Entenbrust/ Hirschmedaillon
Bruschetta mit Tomate u. Basilikum

Suppen

Schwäbische Hochzeitssuppe (Brat Mutschelmehlknödel)
Backerbsen
Tomatencremesuppe
Champignoncremesuppe
Spargelcremesuppe
Gulaschsuppe
Kartoffelsuppe
Kraftbrühe mit Brotstrudel



Hauptgerichte

gebratener Lachs
Pangasiusfilet / Tilapiafilet
Krustenbraten/ Rinderfilet/ Kalbsbrust gefüllt
gefüllte Schweinemedailon
Schweinefilet am Stück mit Zwiebel/Senfkruste
Kalbsfilet, Pfifferlinge / Kalbsrücken
Filet Allgäuer Art im Speckmantel
Spanferkelrollbraten
Kasslerbraten, Geschnetzeltes (Pute-Schwein-Rind)
Schwedenbraten (gefüllt mit Pflaumen oder Aprikosen)
Schweinegulasch / Sauerbraten
Tafelspitz/ Burgunderbraten
Mailänder Schnitzel / Schweinehaxen
Leberkäse / Kutteln
Wildschweinbraten / Ragout
Hirschbraten / Ragout
Rehbraten / Ragout
Pute gefüllt (Spinat, Käse, Pilze)
Schweinefilet im Teigmantel
Schweinefilet im Wirsingmantel
Schweineschoß im Brotteig
gepökelter Schweinehals im Brotteig
Maultaschen
Zwiebelrostbraten
Rindsrouladen
Pute Gärtnerin Art

Beilagen

Spätzle
Käsespatzen
Risotto/ Züricher Rösti
Macairekartoffel
Serviettenknödel
Brotknödel
Kartoffelknödel
Butterkartoffel
Bratkartoffel
Schupfnudeln



Gemüse- Tagliatelle

Salate

Kartoffelsalat — Nudelsalat - Tomatensalat - Karottensalat
Rettichsalat — Gartensalat - Blattsalate — Rindfleischsalat
Bauernsalat - Küchenmeistersalat - Eiersalat - Linsensalat
Rote Beete Salat - Meeresfrüchtesalat — Krabbensalat
Schweizer Bergsalat

Dessert

Eisbombe
Vanilleeis
mit heißen Himbeeren/Kirschen/Orangensirup
Apfelstrudel/ Apfelküchle
Zwetschgenkompott
gefüllte Äpfel aus dem Rohr
gebackene Trauben
gefüllte Pfannenkuchen
mit Quark oder Marmelade
glacierte Früchte extra angerichtet
Früchtemousse
dunkles Mousse au Chocolat
" Früchtedessert
mit Mascarpone, Quark und Joghurt
Früchte der Saison
Garnknödel mit Füllung
Zitronencreme im Glas mit Orangenragout
Zartbittermousse



Menü-Beispiele

Schwäbisches Büffet

Vorspeise

Tomatensalat, Gurkensalat, Bohnensalat, Eiersalat, Rettich Salat, Nudelsalat

Hauptmenü

Honigmarinierter Schinkenbraten
geschmorte Rinderhüfte, kleine panierte Schnitzel

Beilagen

Butterspatzen / Kartoffelgratin
Gemüse
Blumenkohl / Erbsen / glacierte Karotten / Speckbohnen

Preis pro Person 17,00 €



Donauschleifenbüffet

Vorspeise

Schwäbischer Kartoffelsalat, Krautsalat nach Bauernart, Tomatensalat, Karottensalat, Gurkensalat

Hauptmenü

geschmelzte Maultaschen
gefüllter Schweinebauch, Rindsrouladen gefüllt, heimisches Wildragout mit Preiselbeeren
Semmelknödel, Spätzle, Bratkartoffel
Gemüse
Blaukraut, Erbsen, Karotten u. Blumenkohl

Dessert

Vanilleeis mit heißen Kirschen
Apfelküchle oder Kaiserschmarren

Zur späten Stunde

Saurer Käse, Wurstsalat
Schwarzwurst, weißer u. roter Schwartenmagen
Landjäger, Pfefferbeißer
rustikales Vesperbrett

Preis pro Person 37,00 €



Festbüffet

Vorspeise

Antipasti mit mediterranem Gemüse
Tomate mit Mozzarella, Hirtensalat, Gartensalat, Kartoffelsalat,
Bohnensalat, Eiersalat
geräucherter Lachs, Forellenfilet
Räucherschinken zu Melonenschiffchen
rosa gebratenes Roastbeef mit Sahnemeerrettich

Hauptgang

Schweinemedaille zu Pfefferrahmsauce
Schwäbischer Zwiebelrostbraten
Putenbrustfilet Gärtnerin Art

Beilagen

Butterspatzen, Kartoffelgratin, Blumenkohl, Broccoli, Speckbohnen, glacierte
Karotten

Dessert

Eisbombe
geeister Fruchtsalat
gefüllte Pfannenkuchen oder Apfelküchle

Preis pro Person 39,00 €

Ihr Menü können Sie variabel zusammenstellen.