



Festliches Schwarzwaldbuffet

** Speck-Lauchkuchen serviert*



Kalte Speisen

- * Hausgeräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich und gefüllten Eiern*
- * Terrine von Räucherlachs und Meerrettichmousse
mit feiner Gurkenvinaigrette*
- * Fleischterrine mit Gänseleberkern und Sauce Cumberland*
- * Kaltes Roastbeef rosa gebratenes mit Remouladensauce*
- * Schwarzwälder Schinken mit Melone*
- * Frischkäsecrème mit Tomatenvinaigrette*
- * Frische Blatt- und Rohkostsalate*



Warme Speisen

- * Gebratene Schweinelendchen mit Rahmsauce*
- * In Rotwein geschmorten Rebragout mit frischen Pilzen und Preiselbeeren*
- * Sahniges Pilzragout*
- * Santiertes Gemüse, hausgemachte Spätzle und Semmelknödel*



** Verschiedene Käse vom Brett*



- * Schwarzwälder Kirschtorte im Glas*
- * Apfel-Ofenschlupfer mit Karamellsauce*
- * Fruchtsalat und Vanilleeis*

€ 49,00



Badisches Buffet

Kalte Speisen

- * Hausgeräuchertes Forellenfilet
mit Sahne Meerrettich und gefüllten Eiern*
- * Lachstatar auf Buttermilchmousse und grüner Sauce*

- * Perlhubnterrine mit Apfelvinaigrette*
- * Tafelspitzscheiben mit frischem Meerrettich
und Radieschenvinaigrette*
- * Schwarzwälder Schinken mit Melone*

- * Terrine vom Renchtäler Frischkäse
mit Tomatenvinaigrette*

- * Verschieden Blatt und Robkostsalate*



Warme Speisen

- * Mit Fenchelsaat und schwarzem Pfeffer rosa gebratene Rinderhüfte,
Portweinsauce, grüne Bohnen und Kartoffelgratin*
- * Gebratener Bachsaibling mit Rieslingsauce,
Blattspinat und Kartoffele*
- * Vegetarisch: Spinat gefüllte Maultäschle mit Käsesauce*



Desserts

- * Schwarzwälder Kirschtorte im Glas, Crème brûlée,*
- * Topfenmousse mit Fruchtsauce,*
- * Eis und Sorbet, frische Früchte*

€ 49,00



Mediterranes Buffet

Kalte Speisen

- * *Mozzarellakugeln mit Basilikum und Kirschtomaten*
- * *Melone mit Parmaschinken*
- * *Vitello Tonnato – Kalbfleischscheiben in Thunfischsauce mit Salbei und Kapernäpfeln*
- * *Pulposalat*
- * *Rosa gebratener Thunfisch mit Aijoli*
- * *Boquerones – Eingelegte Sardellen*
- * *Gebratene Gemüse und Pilze*

- * *Verschiedene Salate*



Warme Speisen

- * *Calamares mit Kräutern gebraten*
- * *Ricottaravioli mit Spinat in Käsecrème*
- * *Lammragout mit Böhnchen und Tomaten*
- * *Gambas Don Alfredo*
- * *Saltimbocca von der Putenbrust mit Tomatensauce und Ratatouillegemüse*
- * *Pestospaghetti, Rosmarinkartoffeln*



Käse vom Brett



- * *Tiramisu, Crème brûlée, Panna Cotta mit roter Fruchtsauce, Malaga-Eiscreme und Fruchtsalat*

€ 49,00

Alle Preise sind pro Person und inklusive Service und Mehrwertsteuer



Spanisches Buffet

Kalte Speisen

- * Pulposalat mit Paprika und Staudensellerie*
- * Boquerones Marinierte Sardinen mit Blatt Petersilie und Knoblauch*
- * Ensalada Salat mit Würfel von Kartoffeln, Sellerie, Erbsen und Karotten in Thunfischmayonnaise*
- * Eingelegte Paprika mit Brandate gefüllt*

- * Seranoschinken mit Melone*
- * Chorizo mit Auberginen und Tomaten*
- * Artischockensalat mit Lauchzwiebeln*

- * Schafskäse mit Kräutern, Tomatensalat und Olivenöl*
- * Bohnenkernsalat*

- * Gebratene Zucchini Pilze, Fenchel und Auberginen*

- * Bunte Blattsalate*



Warme Speisen

- * Calamares a la plancha*
- * Paella mit Geflügel und Meeresfrüchten*
- * Sardinen mit Kräutern auf Gemüse-Olivenreis*
- * Bonito-Medaillons rosa gebraten vom Grill mit Ajoli*
- * Geschmorte Lammkeule mit mediterranem Gemüse und Kartoffeln*



- * Crema catalan, Mascarpone-Beerenmousse, Eis, Sorbet und frische Früchte*

€ 49,00



Kalt-Warmes Buffet

Kalte Speisen

- * Hausgekräuterter Lachs mit Dill-Senfsauce
- * Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Sahne Meerrettich
 - * Shrimpsalat in Cocktailsauce
- * Fischterrinen von Hecht und Lachs mit grüner Sauce
 - * Elsässer Fleischterrinen mit Sauce Cumberland
 - * Glasierte Schweinemedallions
 - * Geflügelsalat Hawaii
 - * Melone mit Parmaschinken
- * Mozzarella-Kugeln mit Basilikum und Kirschtomaten
 - * Gebratene Gemüse
- * Frische Blatt- und Rohkostsalate



Warmer Hauptgang serviert:

Zum Beispiel

- * Kalbsrücken am Stück gebraten
mit Morchelrahmsauce,
sautiertem Gemüse und hausgemachten Spätzle
- oder**
- * Entenbrust rosa gebraten,
auf Portweinjus, sautiertem Gemüse
und Kartoffelgratin



- * Dessert- Buffet mit Käse vom Brett

€ 59,00



Feinschmeckerbuffet

Kalte Speisen

- * Hausgeräucherte Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich und gefüllte Eier
- * Räucherlachs vom Brett mit Sahnemeerrettich
 - * Thunfischtatar auf Wasabimousse
 - * Hecht – Lachsterrine mit grüner Sauce
 - * Shrimpsalat Feinschmecker Art
- * Hausgemachte Gänseleberterrine mit Portweingelée
 - * Garnierter Kalbsrücken Gärtnerin Art
 - * Glasierte Schweinemedallions
- * Geflügelsalat mit Spargel und Champignons
 - * Melone mit Parmaschinken
 - * Wildterrine mit Sauce Cumberland
- * Mozzarella-Kugeln mit Basilikum und Kirschtomaten

- * Frische Blatt- und Rohkostsalate



Warmer Hauptgang serviert:

Zum Beispiel

Roastbeef rosa gebraten
mit Sauce béarnaise, Böhnchen und Kartoffelgratin



Verschiedene Käse vom Brett



Dessert-Buffer

€ 59,00