



seit 1882 *Dattler* 130 Jahre  
*Schlossbergrestaurant*

Am Schlossberg 1 · 79104 Freiburg im Breisgau  
Telefon 0761/13 71 70-0 · Fax 13 71 70-10  
www.dattler.de · e-mail: info@dattler.de

Dienstag Ruhetag

**Bitte beachten Sie, dass wir Buffets erst ab einer Mindestpersonenzahl von 30 Gästen anbieten. Ferner können wir auf Grund des Platzbedarfs nicht in jedem Raum ein Buffet servieren.**

**Mit Erscheinen einer neuen Preisliste verliert diese ihre Gültigkeit. Gültig ab 1.3.2019**

## **Rustikales Schwarzwaldbuffet**

### **Kalte Speisen**

- \* Hausgeräuchertes Forellenfilet  
mit Sahnemeerrettich und gefüllten Eiern
- \* Fischterrine von Hecht und Lachs mit grüner Sauce
  - \* Kaiserstühler Landhähnchen
  - \* Roher Schwarzwälder Schinken mit Melone
- \* Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
- \* Renchtäler Frischkäse mit Koriandervinaigrette und Tomaten
  
- \* Blatt- und Rohkostsalate



### **Warme Speisen**

- \* Gekochte Rinderbrust mit, Meerrettichsauce,  
Preiselbeeren und Bouillonkartoffeln
- \* Schwarzwälder Schäufole mit Sauerkraut
- \* Hausgemachte vegetarische Maultäschle  
mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat



### **Dessert serviert:**

- \* Vanillerahmbömbke  
mit Portweinkirschen oder frischen Beeren

**€ 49,00**

*Alle Preise sind pro Person und inklusive Service und Mehrwertsteuer*



seit 1882 *Dattler* 130 Jahre  
*Schlossbergrestaurant*

Am Schlossberg 1 · 79104 Freiburg im Breisgau  
Telefon 0761/13 71 70-0 · Fax 13 71 70-10  
www.dattler.de · e-mail: info@dattler.de

Dienstag Ruhetag

## **Festliches Schwarzwaldbuffet**

### **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*
  - \* Frischkäseecrème mit Tomatenvinaigrette*
  - \* Frische Blatt- und Rohkostsalate*



### **Warme Speisen**

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



- \* Schwarzwälder Kirschtorte im Glas*
- \* Apfel-Ofenschlupfer mit Karamellsauce*
  - \* Fruchtsalat*
  - \* Eis und Sorbet*

**€ 59,00**

*Alle Preise sind pro Person und inklusive Service und Mehrwertsteuer*



seit 1882 *Dattler* 130 Jahre  
*Schlossbergrestaurant*

Am Schlossberg 1 · 79104 Freiburg im Breisgau  
Telefon 0761/13 71 70-0 · Fax 13 71 70-10  
www.dattler.de · e-mail: info@dattler.de

Dienstag Ruhetag

## **Badisches Buffet**

### **Kalte Speisen**

- \* Hausgeräuchertes Forellenfilet  
mit Sahnemeerrettich und gefüllten Eiern*
- \* Lachstatar auf Buttermilchmousse und grüner Sauce*
  
- \* Perlhuhnterrine mit Apfelvinaigrette*
- \* Tafelspitzscheiben mit frischem Meerrettich  
und Radieschenvinaigrette*
- \* Schwarzwälder Schinken mit Melone*
  
- \* Terrine vom Renchtäler Frischkäse  
mit Tomatenvinaigrette*
  
- \* Verschieden Blatt und Rohkostsalate*



### **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*

**€ 64,00**

*Alle Preise sind pro Person und inklusive Service und Mehrwertsteuer*



seit 1882 *Dattler* 130 Jahre  
*Schlossbergrestaurant*

Am Schlossberg 1 · 79104 Freiburg im Breisgau  
Telefon 0761/13 71 70-0 · Fax 13 71 70-10  
www.dattler.de · e-mail: info@dattler.de

Dienstag Ruhetag

## **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*



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

**€ 64,00**

*Alle Preise sind pro Person und inklusive Service und Mehrwertsteuer*





seit 1882 *Dattler* 130 Jahre  
*Schlossbergrestaurant*

Am Schlossberg 1 · 79104 Freiburg im Breisgau  
Telefon 0761/13 71 70-0 · Fax 13 71 70-10  
www.dattler.de · e-mail: info@dattler.de

Dienstag Ruhetag

## **Spanisches Buffet**

### **Kalte Speisen**

- \* *Pulposalat mit Paprika und Staudensellerie*
- \* *Boquerones Marinierte Sardinen mit Blattpetersilie und Knoblauch*
- \* *Ensaladia 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 Aijoli*
- \* *Geschmorte Lammkeule mit mediterranem Gemüse und Kartoffeln*



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

**€ 64,00**

*Alle Preise sind pro Person und inklusive Service und Mehrwertsteuer*



seit 1882 *Dattler* 130 Jahre  
*Schlossbergrestaurant*

Am Schlossberg 1 · 79104 Freiburg im Breisgau  
Telefon 0761/13 71 70-0 · Fax 13 71 70-10  
www.dattler.de · e-mail: info@dattler.de

Dienstag Ruhetag

## **Kalt-Warmes Buffet**

### **Kalte Speisen**

- \* Hausgekräuterter Lachs mit Dill-Senfsauce
- \* Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
  - \* Shrimpsalat in Cocktailsauce
- \* Fischterrinen von Hecht und Lachs mit grüner Sauce
  - \* Elsässer Fleischterrinen mit Sauce Cumberland
  - \* Glasierte Schweinemedallions
  - \* Geflügelsalat Hawaii
  - \* Melone mit Parmaschinken
- \* Mozzarellakugeln 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**

- \* Crème brûlée, Mousse au chocolat,
- \* Panna Cotta, Topfenmousse,
- \* Sorbet, Eis, frischen Früchte,
- \* Beerenkompott, Saucen, Schlagsahne

**€ 75,00**

*Alle Preise sind pro Person und inklusive Service und Mehrwertsteuer*



seit 1882 *Dattler* 130 Jahre  
*Schlossbergrestaurant*

Am Schlossberg 1 · 79104 Freiburg im Breisgau  
Telefon 0761/13 71 70-0 · Fax 13 71 70-10  
www.dattler.de · e-mail: info@dattler.de

Dienstag Ruhetag

## **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*
- \* *Mozzarellakugeln mit Basilikum und Kirschtomaten*

\* *Frische Blatt- und Rohkostsalate*



### **Warmer Hauptgang serviert:**

Zum Beispiel

*Roastbeef rosa gebraten  
mit Sauce béarnaise,  
Böhnchen und Kartoffelgratin*



### **Dessert-Buffer mit Käse vom Brett**

- \* *Crème brûlée, Mousse au chocolat,*
- \* *Panna Cotta, Topfenmousse,*
- \* *Sorbet, Eis, frischen Früchte,*
- Beerenkompott, Saucen, Schlagsahne*

**€ 75,00**

*Alle Preise sind pro Person und inklusive Service und Mehrwertsteuer*