

*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**

- \* Geräuchertes Forellenfilet  
mit Sahnemeerrettich und gefüllten Eiern*
- \* Fischterrinen von Hecht und Lachs mit grüner Sauce*
- \* Kaiserstühler Landhähnchen*
- \* Roter 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 Schäuferle mit Sauerkraut*
- \* Hausgemachte vegetarische Maultäschle  
mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat*



### **Dessert serviert:**

- \* Vanillerahmblömmle  
mit Portweinkirschen oder frischen Beeren*

**€ 49,00**

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

## **Festliches Schwarzwaldbuffet**

### **Kalte Speisen**

- \* Geräuchertes 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*

## **Badisches Buffet**

### **Kalte Speisen**

- \* Geräuchertes 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*

## **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*

**€ 59,00**

*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*
- \* Thunfischmédaillons 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*

## **Kalt-Warmes Buffet**

### **Kalte Speisen**

- \* Hausgekräuterter Lachs mit Dill-Senfsauce
- \* Geräuchertes 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*

## **Feinschmeckerbuffet**

### **Kalte Speisen**

- \* *Geräucherte 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*