



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*
 - * *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:

- * *Vanillerahmbömbles
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



Badisches Buffet

Kalte Speisen

- * *Geräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich und gefüllten Eiern*
- * *Lachstatar auf Buttermilchmousse und grüner Sauce*

- * *Perlhuhnterriner 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 Brandtate 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