



Badisches Buffet

Uhdinger Roh- und Saftschinken mit Rettich
Wurstspezialitäten auf dem Holzbrett
Deftiges Schweinemett mit grobem Pfeffer
Linzgauer Wildpastete mit gefülltem Apfel
Scheiben vom rosa gebratenem Rind mit Sahnemeerrettich
Verschiedene angemachte Salate
Blattsalate der Saison mit Vinaigrette und Senfdressing
Geräucherte Forellenfilets auf Linsensalat
Terrine vom Bodensee-Hecht mit Schnittlauchrahm

Badische Kartoffelsuppe

Geschmortes Lammhäxle in Rosmarinsoße mit Stangenbohnen und
gebackenen Kartoffeln
Geschmorter Schweinenacken in Kümmeljus mit bayerisch Kraut und
Kartoffelknödel
Putenrollbraten in Estragonrahm mit Gemüse der Jahreszeit und
hausgemachten Spätzle

Rote Grütze mit Rahm
Apfelkuchen vom Blech mit Zimtsoße
Schokoladenkuchen mit Beerensauce
Angemachter Camembert, Weißer Käse, Kuhkäse, Butterkäse

Preis pro Person 31,50 €

Bitte wählen Sie bei den Hauptgängen Ihre 2 Favoriten



Gala Buffet

Friséesalat mit Kartoffeldressing Speck und Croutons
Straßburger Fleischterrinen mit Apfelsalat
Entenleberparfait mit Portwein Gelee
Rosa gebratenes Roastbeef vom badischen Rind mit Bohnensalat
Keule und Brust von der Maispoularde mit Currysoße
Rehpastete mit gefüllter Preiselbeerbirne
Salat von Bachkrebse und Miesmuscheln
Marinierte Edelfische mit Dips
Krabbencocktail mit Melone
Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons
oder
Bodensee Bouillabaisse mit Sauce Rouille

Geschmorte Kalbsschulter mit Kräuterrahmpilzen und Kartoffelgratin
Coq au vin vom Stubenküken mit breiten Bandnudeln
Lammkeule „Provençal“- am Stück gebraten – mit Kartoffelgratin
Wolfsbarschsfilet auf Ratatouille mit gemischtem Reis

Mousse von heller und dunkler Schokolade
Kirschmandelkuchen mit Vanillesoße
Salat von frischen Früchten
Creme Caramel
Auswahl an französischen Rohmilchkäsen mit Fruchtebrot

Preis pro Person 45,00 €

Bitte wählen Sie bei den Hauptgängen Ihre 2 Favoriten



Italienisches Buffet

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Italienischer Salat mit Senfdressing

In Olivenöl eingelegte Auberginen und Paprika

Melone mit Südtiroler Bauernspeck

Artischockensalat mit italienischer Salami

Eingelegte Sardinen

Thunfischsalat mit Paprika und Zwiebeln mariniert

Pikanter Meeresfrüchtesalat

Gnocchi mit Gorgonzolasoße

oder

Rigatoni Arrabiata

Saltimbocca à la Romana mit gebackenen Kartoffeln

Osso Bucco- geschmorte Kalbshaxenscheiben-

mit Wurzelgemüse und Thymiankartoffeln

Lachsfilet in Parmesansoße mit Mangoldgemüse und Nudeln

Amarettocreme

Panna Cotta mit Fruchtsoße

Obstsalat der Saison

Tiramisu

Bel Paese, Gorgonzola, Taleggio

Preis pro Person 34,50 €

Bitte wählen Sie bei den Hautgängen Ihre 2 Favoriten.



Spanisches Buffet

Albondigas- Hackfleischbällchen mit pikanter Soße
Almejas- Venusmuscheln mariniert mit Knoblauch und Weißwein
Bunuleos- Gemüse und Käsefüllung im Brandteigmantel frittiert
Anchos- Eingelegte Anchovis mit Oliven
Aceitunas- Grüne und schwarze Oliven in Kräutermarinade
Jamon- Roher iberischer Schinken
Ensalada mixta- Gemischter Salat mit Tomaten und Thunfisch

Gazpacho- Kalte Gemüsesuppe
oder
Sopa de ajo- Knoblauchsuppe
oder
Fabada asturinana- Asturischer Bohneneintopf

Paella Valencia
Cochinillo asado Milchferkel aus dem Ofen
Truchas a la Navarra- gebratene Forellenfilets im Serranoschinkenmantel
Conejo- Kaninchen geschmort mit Spinat, Rosinen und Pinienkernen
dazu:
Salz-oder gebackene Kartoffeln und Weißbrot

Profiteroles con Chocolate- Gefüllte Windbeutel mit Schokoladensoße
Crema Catalana- Katalanische Creme
Ensalada des Frutas- Salat aus Bananen, Mandarinen und Feigen

Preis pro Person 33,00 €
Bitte wählen Sie bei den Hauptgängen Ihre 2 Favoriten