

*Dies ist nur eine kleine Auswahl aus unserem umfangreichen Angebot, um Ihnen Appetit auf mehr zu machen. Bitte wenden Sie sich an uns, um ausführliche Informationen zu erhalten.*

## Nationale Büffets

### 01 Stäffele

#### Salatbar

Blattsalate der Saison, dazu reichen wir Joghurt- und Champagner-Himbeerdressing, Kracherle, Kräuter, Sonnenblumenkerne, Schwäbischer Kartoffelsalat, Gurkensalat mit Dill, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln  
Baguette, Piccolobrötchen, Butter und Kräuterquark

#### Vorspeise

Gekochter und Roher Schinken mit marinierten Melonenkugeln

#### Hauptgang

Rinder- und Schweinebraten in Braunbierjus mit Brezelknödeln und Gemüse vom Markt  
Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebelbrunoise

#### Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße  
Schokoladenpudding mit Sahnehaube und Schokoraspeln

### 02 Württemberg

#### Vorspeisen

Terrine vom Enztalsaibling an grüner Soße  
Poulardenbrust mit Mandarinenfilets  
Tomate – Mozzarella - Spieß mit Basilikumpesto

#### Hauptgang

Medaillons vom Schweinefilet unter der Kräuterkruste an feiner Bratenjus  
mit glasierten Karotten und hausgemachten Spätzle mit Schmelze  
Unser Maultaschenschmaus mit Schinken und Käse überbacken  
auf Waldpilzrahmsauce

#### Dessert

Obstsalat mit Schwarzwälder Kirschwasser dezent verfeinert  
Windbeutel gefüllt mit Schokoladenmousse  
Zitronencreme mit Minze

## 03 Käppele

### Salatbar

Blattsalate der Saison, dazu reichen wir Joghurt- und Champagner-Himbeerdressing, Kracherle, Kräuter, Sonnenblumenkerne, Schwäbischer Kartoffelsalat, Gurkensalat mit Dill, Tomatensalat mit Schalottenwürfeln Baguette, Piccolobrötchen, Butter und Kräuterquark

### Vorspeise

Anti Pasti – gebratene Paprika, Aubergine, Zucchini, Kirschtomate und Champignons Crêperöllchen gefüllt mit Räucherlachs und Mascarponecreme

### Hauptgang

Schweinefiletspitzen in Pfeffersahnesoße mit hausgemachten Spätzle  
Mit frischen Kräutern gebratene Poulardenbrust an Rosmarinjus mit Kartoffelgratin  
„Käppele“ Maultaschen auf Rahmspinat

Blumenkohl-Broccoli Gemüse

### Dessert

Apfelküchle mit Vanillesoße  
Rote Grütze aus Waldbeeren hausgemacht im Glas  
Käsewürfel garniert mit Früchten

## 05 Römerhof

### Suppe

Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und Markklößchen  
sowie Gartenkräutern

### Salatbar

Blattsalate der Saison, dazu reichen wir Joghurt- und Champagner-Himbeerdressing, Kracherle, Kräuter, Sonnenblumenkerne  
Schwäbischer Kartoffelsalat, Gurkensalat mit Dill,  
Duett von Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto  
Baguette, Piccolobrötchen, Butter und Kräuterquark  
Vorspeise

Schwarzwälder Räucherschinken mit Babyäpfeln  
Zander-Lachs Terrine an Kräutersoße

### Hauptgang

Schwäbischer Sauerbraten (selbst eingelegt nach einem alten Hausrezept)  
in Trollingersoße mit glasierten Weintrauben und Semmelknödel  
Gefüllte Kalbsbrust an Sherryrahmssoße mit hausgemachten Spätzle  
Putenmedaillons an Estragonsoße mit gratinierten Kartoffeln

Gemüseauswahl vom Markt

### Dessert

Gebackene Grießschnitte mit warmen Sauerkirshragout  
Bayrische Vanillecreme (auch mit warmen Sauerkirshragout delikater kombinierbar)  
Zitronengelee mit Früchten

## 06 Schwäbisch-römische Frischeküche

### Suppe

Schaumsuppe von roter Paprika mit Limettensaft verfeinert

### Salatbar

Blattsalate der Saison, dazu reichen wir Joghurt- und Champagner-Himbeerdressing, Kracherle, Kräuter, Sonnenblumenkerne, Schwäbischer Kartoffelsalat, Gurkensalat mit Dill, Tomate und Mozzarella mit Ruccolapesto  
Baguette, Piccolobrötchen, Butter und Kräuterquark

### Vorspeisen

Galia-Melonenschiffchen mit Parmaschinkensegel

### Hauptgang

„Piccata Milanese“ vom Schweinemedailon an Tomatenkräutersoße  
mit Butterspaghetti

Rinderroulade in Chiantisoße mit hausgemachten Spätzle

Lachsmedailon mit Dillschaumsoße dazu Basmatireis

Duett von Blumenkohl und Broccoli

### Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

Fruchtspießchen im Schokoladenmantel

Espressomousse mit Amarettinis

## 07 Traumreise

### Suppe

Zitronengrassuppe mit Sahnehaube

### Erlesene Vorspeisen

Blattsalate der Saison, dazu reichen wir Joghurtdressing

Salat von Artischockenherzen und Shrimps,  
mariniert mit einem samtigen Balsamicodressing

Waldorfsalat garniert mit Apfelspalten und Walnüssen

Geflügelsalat nach Art des Hauses, mit Paprika, Champignons und Mais  
mit einer leichten Weißweinvinaigrette verfeinert

Tomate – Mozzarella Spieß mit Basilikumpesto

### Vorspeisentreppe

Komposition von verschiedenen Räucherfischspezialitäten:

Weißer Heilbutt, Schwarzwälder Forellentörtchen und Räucherlachs  
mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dip

Baguette, Ciabatta und Kräuterbutter

### Hauptgang

Hähnchenbrustfilet in der Mandelkruste mit Bananen-Kadamonsoße und Duftreis

Jungschweinroulade mit pikanter Füllung an Sauce Robert dazu Süßkartoffelgratin

Kaninchenfilet mit Kräuter-Pfifferling-Sahnesoße und Tagliatelle

Ratatouillegemüse

### Dessert

Mousse von der Williamsbirne mit Eierlikörcreme

Crêperoulade mit karamellisiertem Apfelkonfit

Piccolowindbeutel gefüllt mit Amarenasahne

# Internationale Buffets

## 10 Pastabüffet

### Salatbar

Blattsalate der Saison, dazu reichen wir Joghurt- und Balsamicodressing,  
Kräuter, Sonnenblumenkerne, Gurkensalat mit Dill,  
Tomatensalat mit Schalottenwürfeln  
Baguette und Butter

### Hauptgang

Spaghetti Bolgnaise mit Parmesanspänen  
Kartoffelgnocchis mit Gorgonzolasoße  
Gemüselasagne mit Kräutersahnesoße

### Dessert

Grießschnitte mit Waldbeermark  
Weintrauben in Zitronengelee

## 11 Toscana

### Vorspeise

Grissinistangen mit Parmaschinken  
Mailänder Eiersalat mit Schinken- und Käsestreifen  
Artischocken-Shrimpsalat mit Kirschtomaten,  
mariniert mit weißer Balsamico-Vinaigrette  
Ciabatta, Baguette und Butter

### Hauptgang

Piccata vom Putenbrustfilet auf Butterspaghetti an Tomatensauce  
Scaloppini (kleine Kalbsschnitzel) an Barolossoße mit Fettuccine  
Mediterraner Gemüseauflauf aus Paprika, Zucchini, Auberginen  
und Tomaten an Kräutersahne

### Dessert

Orangen-Kiwi Salat parfümiert mit Amaretto, Toscanische Weincreme  
Rote Beerengrütze mit Vanillesoße

## 12 Italienisches Festtagessen

### Antipasti

Mediterranes gebratenes Gemüse bestehend aus:  
Paprika, Auberginen, Pilze, Zucchini und Kirschtomaten pikant mariniert  
Gefüllte Oliven, Shrimps in Balsamicovinaigrette, Parmaschinken-Melonen Röllchen  
Tomate - Mozzarella Spidini mit Basilikumpesto, Ciabatta, Baguette und Butter

### Hauptgerichte

Puten - Zucchini Involtini an Grappasahnesoße mit Risotto  
Kalbsrückensteak mit Tomaten Concassé und Mozzarella überbacken dazu Tortellinis  
Steinpilzravioli in Pinienkern-Pesto-Creme mit Parmesanspänen

### Dessert

Südtalienischer Obstsalat mit Marsala  
Mascarpone Limettencreme  
Reistörtchen mit Pfirsichwürfeln

## 15 Grüße vom Mittelmeer

### Vorspeisen

Griechischer Hirtensalat mit Schafskäse und Paprika  
Salat von Artischockenherzen, Kirschtomaten und Meeresfrüchten  
Zucchini-Tomaten-Carpaccio mit Tranchen vom Lammrückenfilet  
Warme Quiche vom mediterranen Gemüse

Baguette, Fladenbrot, Piccolobrötchen und Butter

### Hauptgerichte

Sizilianische Lammkeule im Ofen gegart an Thymiansoße mit Kartoffelgratin  
Hähnchenbrustfilet gefüllt mit Spinatfarce an Sauce Mornay dazu Basilikumtagliatelle  
Farfalle mit Lachsstreifen in Limetten- Mascarpone-Sahnesoße

Duett vom Blumenkohl und Broccoli

### Dessert

Gebackene Grießschnitten an Waldbeeren  
Amarettomousse mit gerösteten Mandelsplittern  
Auswahl von italienischen, französischen und griechischen Käsesorten  
garniert mit Früchten

## 16 Globetrotter

### Vorspeisen - Kaltes Schaubüffet von Fisch und Salaten

Holländische Windmühle umlegt mit Räucherfischspezialitäten  
wie Räucherlachs, Graved Lachs, wachholder geräucherte Forellenfilets,  
weißem Heilbutt dazu Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Dip

Grönland Shrimpsalat im Wikingerschiff  
Pastasalat mit mediterranen Gemüsewürfeln  
Tomate-Mozzarella-Spidini mit Basilikum  
Waldorfsalat garniert mit Apfelspalten und Walnüssen  
Blattsalate mit Thousand Island Dressing

Baguette, Piccolobrötchen und Butter

### Hauptgerichte

„Mombasa Kuku“ in Cocos paniertes Hähnchenbrustfilet an Kurkumasoße  
mit Süßkartoffelgratin  
Südafrikanisches Straußenragout mit Korianderreis  
Gefüllter Schweinerücken „Provence“ an Ratatouille Gemüse mit Farfalle

### Dessert

Hausgemachtes Tiramisu  
Pyramide von Piccolo Windbeuteln gefüllt mit Vanillecreme  
Exotischer Obstsalat

## 17 Out Back - Australia

### Vorspeisen

„Dreamtime“ mit Curry marinierte Meeresfrüchte und Duftreis im Salatbouquet  
Feuriger Beach-Comber-Cocktail von Crevetten, grünen Muscheln und Avocado  
„Imigrants Potpourri“ von gegrilltem mariniertem Gemüse  
Plantagen-Süßkartoffelsalat mit Mais und Bohnen  
Blattsalate mit Thousand Island Dressing

Baguette, Fladenbrot und Butter

### Hauptgang

Geschnetzeltes vom Kängurufilet mit grünem Pfeffer und frischem Ingwer an Tomatenrisotto  
Lammkeule im Ganzen gebraten mit „Ye Olde“ Minzesoße und Kartoffel-Ziegenkäse Gratin  
Turkey Steak mit Cranberrysoße und grünen Gnocchis

Buntes Gemüse

### Dessert

Creamy Chocolate Whip  
Tropischer Fruchtsalat  
Honey Bavarian Cream

## 19 Afrika

### Suppe

„Pampoen“ Tomatenessenz der Buren mit Grießklößchen

### Hauptgerichte

Springbock „Baai“ auf Monky-Gland-Soße mit Süßkartoffelgratin  
Sosaties vom Strauß - mit Tamarinde marinierte Spieße an Mangosoße  
dazu gelber Reis  
Lammkeule gebraten an Erdnuss-Okra Soße mit Polentatalern

Auberginengemüse pikant gewürzt mit Chili und Kurkuma

### Dessert

Früchtebaum – mit mundgerecht portioniertem Obst  
Kaimati - Kokosteigbällchen mit Zimtsirup  
Amarula Creme  
Ziegen und Schafskäse Variationen garniert mit Früchten