

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 Waldpilzrahmsoße

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 delikat 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

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