

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.

Canapées vom französischem Baguette.

Parmaschinken mit Honigmelonenkugel und Burgundertraube

Gekochter Schinken mit Tomatentranché und Gurkenfächer

Edler Lachsschinken mit Paprikacreme und Blattpetersilie

Tranchen vom Schweinemedallion mit Pfirsichspalte und Rosmarinblättchen

Roastbeef rosa gebraten im Chicoreeschiffchen mit Ananaskonfit *

Scheibchen vom Rinderrücken mit Dijonsenfrüchten *

Geräucherte Putenbrust mit Orangenfilet

Mit mediterraner Kräuterfarce gefülltes Hähnchenbrustfilet mit Physalissecken *

Mit Blütenhonig glasierte Entenbrust garniert mit exotischer Obstgarnitur *

Geräucherter norwegischer Lachs mit Sahnemeerrettich und Zitronenfilet

Graved Fjordlachs mit Honig-Senf Sauce, garniert mit frischem Dillsträußchen

Wachholdergeräuchertes Forellenfilet mit Blaubeercreme

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum-Pesto

Scheiben vom französischen Tortenbrie mit Winzertraube

Kräuter-Frischkäsecreme garniert mit roter Paprikaraute und Schnittlauchspitze

Hausgemachter vegetarisch-mediterraner Gemüseaufstrich mit Kirschtomatengarnitur

Halbe belegte Brötchen

Gemischter Wurst-, Schinkenaufschnitt (Lyoner, Bierschinken, Haussalami,

Räucherschinken) garniert mit Paprikastreifen, Perlzwiebeln, Karottenjulienne, Cornichons

Gemischter Schnittkäse (Edamer, Tilsiter, Emmentaler, Gouda)

garniert mit Schnittlauchtomate, Zwiebelringe, marktfrischem Kräuterbouquet,

roter Streupaprika und Petersilie

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum-Pesto

Scheiben vom französischen Tortenbrie mit Winzertraube

Kräuter-Frischkäsecreme garniert mit roter Paprikaraute und Schnittlauchspitze

Gekochter Schinken mit Tomatentranché und Gurkenfächer

Edler Lachsschinken mit Paprikacreme und Blattpetersilie

Roastbeef rosa gebraten im Chicoreeschiffchen mit Ananaskonfit *

Geräucherte Putenbrust mit Orangenfilet

Geräucherter norwegischer Lachs mit Sahnemeerrettich und Zitronenfilet

Graved Fjordlachs mit Honig-Senf Sauce, garniert mit frischem Dillsträußchen

Backstube

Ofenfrische Brezel
Buttercroissant
Croissant mit Mozzarella, Tomate und Basilikum-Pesto
Würzige Käsestange * (min. 20 Stück)
Wagenrad mit 30 Brötchen (Vollkorn, Sesam, Mohn)

Kuchen -Gebäck

Mini Blechkuchen, Mini Muffin Zitrone
Piccolo Plundergebäck (Apfel, Kirsch, Nuss, Quark) * (je Sorte)
Piccolo-Windbeutel gefüllt mit weißem oder dunklem Mousse au Chocolat
Piccolo Windbeutel mit Amarena-Kirsch-Sahne
Obsttartelette mit Ananas und Orange
Obsttartelette mit Kiwi und Weintraube
Tartelette mit Alpenmilch Schokoladenmousse

Hochzeitstorten

Hochzeitstorte 3-stöckig für 60-70 Personen
Hochzeitstorte 5-stöckig für 70-85 Personen)

Früchte

Unsere Früchtespieße bestehen aus verschiedenen saisonalen filetierten frischen Früchten auf einem Spieß und können als Früchtepyramide präsentiert werden

Fruchtspieß natur
Früchtespieß im Schokoladenmantel
Fruchtspieß mit Kokosraspeln

Suppenspezialitäten

Stuttgarter Flädlesuppe mit Siedfleisch geschmelzt
Maultaschensuppe in kräftiger Rinderbouillon
Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und römischen Nocken
Kartoffelsuppe mit Speck und Kräutercroûtons
Waldpilzrahmsuppe unter der Sahnehaube
Spinatcremesuppe „Florentiner Art“
Tomatenrahmsuppe
Italienische Zucchini-cremesuppe mit Tomatenwürfeln
Karottenschaumsuppe mit Räucherforellenfilet und gerösteten Mandelblättchen

Käsebüffets

Käseigel Sticks vom Emmentaler und Edamer mit Weintrauben, Ananas, Perlzwiebeln und Kirschtomaten dazu Scheiben vom Stangenbaguette

Holländische Windmühle umlegt mit einer Schnitt- und Weichkäseauswahl garniert mit Früchten und Salzgebäck mit Baguette und Butter

Klassik mit deutschen – französischen Variationen von Hart-, Schnitt- und Rohmilchkäse, exotischen Früchten, Baguette und Butter

Internationale Käsespezialitäten mit Hart-, Schnitt, Weich-, und Edelpilzkäsesorten aus Frankreich und Italien sowie regionalen deutschen Variationen wie Obazda, Camembert und Kräuterkäse garniert mit Radieschen, Cocktailtomaten, Früchten und Salzgebäck dazu Fladenbrot, Ciabatta, Piccolobrötchen und Butterfigur.