



***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.***

## **Geflügel Menüs/Büffets**

### **01 / GM**

Brokkolicremesuppe mit Croûtons

\*\*\*

Zartes Putenschnitzel „Zigeuner Art“ mit Reis

\*\*\*

Joghurtterrine mit Sahne

### **03 / GM**

Minestrone mit Gartenkräutern

\*\*\*

Puten Scaloppe auf Tomatencreme an Basilikumtagliatelle

\*\*\*

Panna Cotta an einem fruchtigen Soßenspiegel

### **07 / GM**

Blumenkohlcremesuppe mit Würfeln von gekochtem Schinken

\*\*\*

Putenmedaillons mit asiatischem Gemüse aus dem Wok an Sojarahmsoße, dazu Basmatireis

\*\*\*

Vanilleterrine auf Kirschragout mit gerösteten Mandelblättern

### **09 / GM**

Kresseschaumsuppe mit Räucherlachsstreifen

\*\*\*

Poulardenbrust mit Kräutern gebraten, gratinierte Kartoffeln und Gemüse aus der Markthalle

\*\*\*

Amarettomousse mit Orangen-Kiwi-Salat

### **11 / GM - African Dream**

„Savannenpower“ Straußencremesuppe

\*\*\*

„Mombasa Kuku“ Poulardenbrust in Kokos paniert, auf Koriandersoße, mit Linsenreis und Katchumbari (Tomaten-Avocado-Salat)

\*\*\*

„Kilimanjaro“ Papayafächer mit Amarula-Creme

### **13 / GM – Gala 4 Gänge**

Feldsalat mit gehobeltem Parmesan und gebratene Lammfilettranchen

\*\*\*

Zitronengrassuppe mit Dillsahnehäubchen

\*\*\*

Französische Ente à l'orange an Apfelrotkohl mit Kartoffelknödel

\*\*\*

Gebackene Feigen auf Früchtecoulis

## **Schwein Menüs/Büffets**



### **05 / SM**

Kraftbrühe „Celestine“

\*\*\*

Schweinerückensteak mit Jägersoße, dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle

\*\*\*

Schokoladenpudding mit Löffelbiscuit und Sahne

### **06 / SM**

Zucchinicremesuppe mit Kracker

\*\*\*

Ofenfrischer Schweinebraten an Altbiersoße mit Bubenspitze und Gemüse der Saison

\*\*\*

Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße

### **08 / SM**

Kraftbrühe mit Backerbsen und gartenfrischen Kräutern

\*\*\*

Schnitzel „Wiener Art“ mit Gemüse der Saison und Bratkartoffeln

\*\*\*

Bayerisch Creme mit Wildpreiselbeeren

### **11 / SM**

Tomatisierte Kraftbrühe mit Gemüsefäden

\*\*\*

Schweinemedallions in getrüffelnder Waldpilzrahmsauce,  
dazu Schupfnudeln und Gemüse vom Markt

\*\*\*

Himbeergrütze mit Vanillesoße

### **12 / SM**

Linsenrahmsuppe mit Himbeeressig

\*\*\*

Lendchenteller vom Schweinefilet auf Champignons à la Crème,  
mit hausgemachten Spätzle und marktfrischen Blattsalaten

\*\*\*

Joghurtterrine mit heißen Waldbeeren

### **13 / SM**

Festtagssuppe mit Flädle, Maultäschle und römischen Nocken

\*\*\*

Schweinemedallions unter der Kräuterkruste an Sherryrahmsauce,  
dazu Gemüse der Saison und sautierte Kartoffelecken

\*\*\*

Mousse von dunkler und weißer Alpenmilchschokolade auf einer Soßentriologie

### **14 / SM – 4 Gänge**

Duett von Parmaschinken und Meloneninvoltni  
sowie Tomaten-Mozzarella Spidini mit Basilikumpesto

\*\*\*

Broccolisamtuppe mit gerösteten Mandelblättchen

\*\*\*

Piccata von Schweinemedallion auf Butterspaghetti an Mailänder Tomatensauce

\*\*\*

Mascarpone Limettencreme



## **Rind Menüs/Büffets**

### **02 / RM**

Schwarzwälder Räucherschinken mit Honigmelone und Limonen-Ingwer-Creme

\*\*\*

Schwäbischer Sauerbraten eingelegt nach einem alten Hausrezept,  
mit Apfelrotkohl und Semmelknödel

\*\*\*

Windbeutel gefüllt mit Schokoladensahne

### **03 / RM**

Stuttgarter Maultaschensuppe mit Gartenkräutern

\*\*\*

Rinderfilettranchen in Barolosose mit gratiniertem Staudensellerie, Grilltomate  
und Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Apfelkühle mit Himbeercreme

### **05 / RM**

Räucherforellenmousse im Törtchen an einem Bouquet von  
Blattsalaten mit Champagner-Himbeerdressing

\*\*\*

Gegrillte Medaillons von Rind und Schwein unter einer Kräuterkruste auf Sherryrahmsose  
an einem Duett von Brokkoli und Blumenkohl, hausgemachte Spätzle

\*\*\*

Rote Beerengrütze mit flüssiger Sahne

### **06 / RM**

Avocadofächer mit Shrimps, mariniert in Joghurt-Koriander-Dressing

\*\*\*

Medaillons vom Rinderfilet auf kräftiger Portweinsose mit Ratatouille und Polentakühle

\*\*\*

Kokosmousse mit Mandelkrokant

### **07 / RM – 9 Gänge**

Lachs-Spargel Symphonie „Zar Nikolai“ - zart mariniertes norwegisches Räucherlachs  
mit Crème Fraîche und grünen Spargelspitzen

\*\*\*

Steinpilzrahmsuppe mit Walnussklößchen

\*\*\*

Frische knackige Blattsalate mit Cäsar Dressing, Rohschinkenwürfeln und Croûtons

\*\*\*

Safranrisotto garniert mit Knoblauchgarnelen

\*\*\*

Waldbeerensorbet

\*\*\*

Rinderfilet „Wellington“ mit Pilzfarce im Blätterteigmantel an Portweinsose,  
dazu Speckbohnenröllchen und Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Französische Schnitt- und Edelpilzkäseauswahl vom Brett, mit frischen Früchten der Saison,  
Baguette und Butter

\*\*\*

Mangowürfel mit dunkler Alpenmilch Schokoladenmousse und Vanillespäne

\*\*\*

Petit Four und Praline



## **Kalb Menüs/Büffets**

### **01 / KM**

Anti Pasti von Zucchini, Aubergine, Paprika und Olive, dazu hausgemachtes Gewürzbrot  
\*\*\*

„Osso Bucco“ – geschmorte Kalbshaxenscheiben in pikanter Tomatengemüesoße, Farfalle  
\*\*\*

Panna Cotta an Fruchtmark

### **02 / KM**

Karottenschaumsuppe mit Forellenfiletstückchen und gerösteten Pinienkernen  
\*\*\*

Kalbsschnitzel mit Grappasahnesoße auf Basilikumnudeln dazu Mandelbrokkoli  
\*\*\*

Pfirsichfächer mit Weißweinsabayone

### **04 / KM**

Käsecremesuppe mit Kartoffelstroh  
\*\*\*

Kalbsinvoltni im Parmaschinkenmantel auf Proseccosahnesoße dazu Kirschtomaten-Risotto  
\*\*\*

Südtalientischer Obstsalat mit Marsala

### **05 / KM**

Lachsrahmsuppe mit frischen Kräutern  
\*\*\*

Kalbsrückensteak mit Avocadomousse und Sauce Hollandaise überbacken,  
an einer bunten Gemüsegarntur, dazu mediterran gebratene Kartoffelecken  
\*\*\*

Tiramisu nach Rezept des Küchenchefs

### **06 / KM**

Cantalupe Melone mit Parmaschinkensegel  
\*\*\*

Medaillons vom Kalbsfilet an Pfifferlingrahmssoße mit Zucchini-Paprikagemüse  
und Kartoffeltaler  
\*\*\*

Espressomousse mit Schokoladensoße

### **07 / KM**

Bouquet vom Blattsalat, garniert mit lauwarmen Hummertranchen  
und mariniertem grünen Spargel  
\*\*\*

Klare Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry und Chesterstange  
\*\*\*

Champagnersorbet mit Blaubeeren und Minze  
\*\*\*

Medaillons vom Kalbsfilet auf Morchelrahm,  
dazu Butterschupfnudeln und tourniertes Gemüse  
\*\*\*

Schlosserbuben unter Zimtzuckerschnee mit Pistazien-Vanillesoße  
\*\*\*

Auswahl von französischen und italienischen Rohmilchkäsesorten,  
garniert mit Trauben und Birnenspalten, dazu Baguette und Butter



## **Fisch Menüs/Büffets**

### **01 / FM**

Frischer Gemüsesalat mit Schafskäse

\*\*\*

Rucola-Gnoccis in Proseccosahnesoße mit gebratenen Rotbarschwürfeln

\*\*\*

Englisches Apfelmus

### **02 / FM**

Curryschaumsüppchen mit Früchten

\*\*\*

Rotbarbenfilet im Reisteigblatt auf asiatischem Gemüse wie Bambussprossen, Sojakeimlingen, Pilzen und Zwiebeln, dazu Bandnudeln und Austernsoße

\*\*\*

Gebackene Ananasecken im Kokosmantel

### **03 / FM**

Antipasti von gegrilltem marinierten Gemüse

\*\*\*

Lachs-Medaillon „Käppele“ auf Rahmspinat mit Dillsahnesoße und Basmati-Wildreis

\*\*\*

Crème Brulée

### **04 / FM**

Knackige Blattsalatauswahl mit Champagner-Joghurt-Dressing und Orangenfilets

\*\*\*

Zopf vom Lachs und Seezungenfilet auf getrüffelter Safranschaumssoße mit Butterreis

\*\*\*

Amarettomousse im Kelch mit Löffelbisquit

### **05 / FM**

Rote Paprikaschaumsuppe mit Ingwer verfeinert

\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet mit Kräuterbutter, Schalottengemüse und Schwenkkartoffeln

\*\*\*

Grießflammerie mit Kirschragout

### **06 / FM**

Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry und Käsegebäck

\*\*\*

Souffliertes Lachsfilet mit Nollyprat-Schaumssoße, Brokkoliröschen und in Butter sautierte Kartoffeln

\*\*\*

Cappuccinocrema

### **07 / FM**

Geflügelcocktail „Florida“ im Salatnest

\*\*\*

Pochiertes Viktoriabarschfilet mit Kräuterbutter an Petersilienkartoffeln und Brokkoliröschen

\*\*\*

Zitronenschaum mit Sahne und Limettenzeste



## **Vegetarisch Menüs/Büffets**

### **01 / VM**

Champignoncremesuppe

\*\*\*

Quiche von Gemüse

\*\*\*

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

### **02 / VM**

Gemüsekraftbrühe mit Backerbsen

\*\*\*

Gemüsemaultaschen auf Kräuterchampignons à la Crème,  
dazu eine Florentiner Tomate und Kartoffelrösti

\*\*\*

Ananasecken im Kokosmantel gebacken

### **06 / VM**

Möhrensalat auf Apfelscheiben mit Zitronen-Orangen-Dressing

\*\*\*

Gemüsemaultaschen „Käppele“ auf Blattspinat

\*\*\*

Obstsalat von frischen Früchten

### **07 / VM**

Samtsuppe von Steinchampignons

\*\*\*

Ratatouille mit Mozzarella überbacken, dazu Butterreis

\*\*\*

Obstspieße im Schokoladenmantel

### **09 / VM**

Warmes Pilztörtchen unter der Käsehaube

\*\*\*

Duett von Kartoffelgnocchi weiß – grün mit Gorgonzolasoße

\*\*\*

Gemischte Platte von filetierten Früchten

### **12 / VM**

Gemüsesamtsuppe

\*\*\*

Steinpilzravioli auf Blattspinat mit Nüssen

\*\*\*

Lockerer Tiramisu nach Rezept des Küchenchefs

### **13 / VM**

Mousse von frischen Tomaten an Basilikum Crème Fraîche

\*\*\*

Gelbe Paprikarahmsuppe

\*\*\*

Trilogie von bunten Nudeln auf Gorgonzolasoße

\*\*\*

Reis Trautmannsdorf