

MENUE



Liebe Gäste,

was gibt es Schöneres als Ihnen die Freude des Genießens im wahrsten Sinne des Wortes näher zu bringen.

Wir gestalten Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Gerne möchten wir Ihnen mit unseren Menü- und Buffetvorschlägen einen kleinen Einblick in die verschiedenen Möglichkeiten geben.

Lassen Sie sich von uns fachlich und nach Ihren Wünschen beraten.

Mediterranes Buffet I

Gruß aus der Küche

Tomatencremesuppe

Vorspeisen

Geröstetes Gemüse Antipasti,
Tomaten-Mozzarella-Salat mit saftigem Basilikumpesto,
Italienischer Brotsalat mit Parmaschinken,
Rucola und Ziegenkäse,
hausgemachte Rohkostsalate,
Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Brot, Brötchen und Butter

Hauptspeisen

Piccata Milanese vom Hähnchen,
Toskanischer Rinderschmorbraten,
gebratene Forelle auf Paprikagemüse,
vegetarische Rigatoni al Forno,
Gnocchi, leicht geröstet Rosmarinkartoffeln,
Reis mit Erbsen,
Ratatouille

Desserts

Tiramisu „Klassisch“,
Birnentarte mit Lavendel,
dunkles Schokoladenmousse,
Apfel Crumble

€ 39,00

Mediterranes Buffet II

Gruß aus der Küche

Paprikacremesuppe

Vorspeisen

Risoni-Salat mit Erdbeeren und Balsamico,
Vitello Tonnato,
mit Reis gefüllte Weinblätter,
mit Hackfleisch gefüllte Zucchini,
hausgemachte Rohkost,
Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Brot, Brötchen und Butter

Hauptspeisen

Schweinefilets mit Tomate-Mozzarella überbacken,
Lasagne mit feiner Bolognese Soße & Käse,
Mixed Grill vom Edelfisch,
Haselnuss-Gemüsebratlinge,
Kartoffelgratin,
Nudeln mit Pesto & Pilawreis

Desserts

Weißes Schokoladenmousse,
Crème Brulee mit Waldbeeren,
Kaiserschmarrn mit Vanillesoße

€ 38,00

Schwäbisches Buffet I

Gruß aus der Küche

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Vorspeisen

Mini-Schnitzel auf schwäbischem Kartoffelsalat,
kalter Braten, Roastbeef, Schäferstecken,
Schwartenmagen und Meerrettich,
geräuchertes Forellenfilet mit Apfel-Meerrettich,
marinierte Rote Beete mit Schafskäse,
hausgemachte Rohkostsalate,
Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Brot, Brötchen und Butter

Hauptspeisen

Schweinefilets in Pilzrahmsauce,
Rinderschmorbraten in Lembergersauce,
Bodensee Renke auf Lauchgemüse,
geröstete vegetarische Maultaschen,
Spätzle, Schupfnudeln, Reis,
Marktgemüse

Desserts

Apfelstrudel mit Vanilleeis,
Bayrisch Creme mit marinierten Waldbeeren,
Topfenknödel mit Füllung,
Schokoladencreme

€ 42,00

Schwäbisches Buffet II

Gruß aus der Küche

Schwäbische Festtagssuppe

Vorspeisen

Wurstsalat im Glas, Ochsenmaulsalat,
marinierter Backsteinkäse,
Salat von gerösteten Maultaschen,
Platte von geräucherten Fischen
mit Sahnemeerrettich,
hausgemachte Rohkostsalate,
Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Brot, Brötchen und Butter

Hauptspeisen

Schäufele mit Sauerkraut,
Rinderrouladen in Rotweinsauce,
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce,
Käsespätzle mit Röstzwiebeln,
gebackene Kartoffeln,
Heidenheimer Knöpfe,
buntes Marktgemüse

Desserts

Apfelküchle mit Vanilleeis,
Ofenschlupfer mit Beerensoße,
weißes Schokoladenmousse

36,00 €

Buffet Maxx

Gruß aus der Küche

Kresseschaumsuppe mit Croutons

Vorspeisen

Fleischküchle auf schwäbischem
Kartoffel-Gurken-Salat,
bunte Vesperplatte mit kaltem Braten,
Roastbeef, Schäferstecken,
Wurst und Käse, Räucherfischplatte mit
geräuchertem und gebeiztem Lachs,
Makrele und Forelle,
gratinierter Ziegenkäse mit Nüssen,
hausgemachte Rohkostsalate,
Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Brot, Brötchen und Butter

Hauptspeisen

Putenroulade „Hausfrauen Art“,
gefüllte Kalbsbrust mit Calvados Rahm,
gebratene Forellenfilets mit Zitronenbutter,
Schupfnudelpfanne mit Gemüse,
Spätzle, Serviettenknödel, Salzkartoffeln,
Marktgemüse

Desserts

Waldfruchtparfait Topfenknödel
mit Füllung Orangenmousse
mit Schokosoße

€ 46,00

Internationales Buffet

Gruß aus der Küche

Erbsenschaumsuppe mit Speckstreifen

Vorspeisen

Gebratene Lachswürfel auf Kokos-Lauchsalat,
Grillgemüse mit Ziegenfrischkäse im Weckglas,
würzige Hähnchenspieße mit Dip,
Shrimpscocktail mit Limette und Chili,
hausgemachte Rohkostsalate,
Blattsalate mit zweierlei Dressings,
Brot, Brötchen und Butter

Hauptspeisen

Frisch tranchiertes Roastbeef
mit Sauce Béarnaise,
Maispoularde mit Trüffelkruste,
gegrillte Goldbrasse mit Ratatouille,
Kartoffel-Mais-Krusteln, Weißweinrisotto,
Serviettenknödel, Rahmgemüse

Desserts

Weißes und dunkles Schokomousse,
Apfelstrudel mit Vanillesoße,
Erdbeer-Rhabarber Tiramisu,
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

€ 48,00

Kulinarische Gaumenfreuden

Jeder Gang wird in kleinen Schalen,
Gläsern, auf Löffeln oder Tellern angerichtet.

à 3,80 €

Roastbeef-Röllchen mit Frischkäse und Wasabi-Mayonnaise

Gefüllte Auberginen mit orientalischem Couscous Salat und Mango Chutney

Geräucherter Lachs auf Minirösti mit Limonen-Sauerrahm

Datteln im Speckmantel

Tomaten-Mozzarella Spießchen

Geräuchertes Forellenfilet auf Pumpernickel mit Meerrettich Espuma

Obazda auf Schwarzbrot mit Kümmelkrokant

Mediterranes Gemüse mit Chorizo im Glas

Bruschetta mit sonnengereiften Tomaten

Hähnchenspieße in Erdnussoße

Zwiebel-Speck-Quiche

Wrap vom gebeizten Lachs mit Avocado

Canapés

à 3,80 €

Lachs, Dill, Frischkäse

Roastbeef, Meerrettich, Frühlingszwiebel

Parmaschinken, Honigmelone

Schwarzwälder Schinken, Mini-Essiggurke, Kräuterquark

Geräucherte Putenbrust und Orangen-Marmelade

Italienische Salami, Mozzarella, Pesto

Gemüse-Antipasti, Balsamico

Camembert, Preiselbeeren, Kerbel

Geräucherte Forelle, Meerrettich-Mayonnaise, Dill

Fingerfood im Glas

Jeder Gang wird in kleinen Schalen,
Gläsern, auf Löffeln oder Tellern angerichtet.

à 3,80 €

Pikanter Salat vom Albrind
Salat von Linsen mit Gockelbruststreifen
Mousse vom Räucherlachs
Salat von der Maultasche
Fleischküchle vom Schwein auf
Kartoffel-Gurkensalat
Mariniertes Grillgemüse
Mousse vom Sauerampfer mit Käsechip
Salat von Linsen mit
gebratener Zucchini
Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
Schäferstecken vom Ostalblamm im Blätterteig
Schweinsöhrchen (Blätterteig)gefüllt mit geräucherter Lachsforelle
Salat von Wiesenkräutern
Mini-Windbeutel mit Käsecreme
Panna Cotta mit Fruchtspiegel
Mousse vom Ceylon-Zimt auf Zwetschgenröster
Grütze von Roten Beeren mit Bourbon-Vanilleschaum
Karamellcreme mit Ananas-Kokos-Ragout
Mousse au Chocolat auf Orangen-Kiwi-Salat

Kaffeepausen

Unsere Kaffeepausen -Vielfalt zur Tagungs- und Meetingskonzepte Business/Komfort

Vormittags- und / oder Nachmittagskaffeepause
Kaffee / Tee satt mit Obstschale vor dem Seminarraum.
Dazu reichen wir 2 unterschiedliche Beilagen wie z.B.:

“Süß“

Süße Überraschungen aus der Küche,
Schokoküsse,
hausgemachter Kuchen,
frischer Fruchtjoghurt mit Müsli,
Mini-Muffin's, Brownies, Donuts,
Obstschiffchen mit Schokoladensoße,
Vitaminsäfte im Gläschen,
Milchshakes, Joghurt drinks,
Croissants,
Pancakes

“Herzhaft“

Gemüsesticks mit herzhaftem Dip,
Mini-Burger,
Mini-Wraps,
Mini-Frühlingsrollen,
Brezeln mit Butter,
herzhaft Blätterteigschleifen,
Tomaten-Mozzarella Sticks

Spezielle Kaffeepause

Gegen einen Aufpreis buchbar
(statt der Beilagen zur Business / Komfort)

„Back to School“

mit Schokokuss-Brötchen,
Esspapier und Mäusespeck

2,90 €

„Vitamin-Bar“

Obst- und Gemüsesalat im Weckglas,
Gemüse Smoothies, Obstsäfte

4,90 €

„Mutti's Kuchenbuffet“

verschiedene hausgemachte
Leckereien vom Küchenteam

2,90 €

„Waffelstation“

vor dem Seminarraum
(zum selbst backen)
mit heißen Kirschen

3,90 €

„Müsli-Bar“

mit dreierlei Joghurtsorten,
Müsli und Obstsalat

2,90 €

Preis pro Person

Spezielle Kaffeepause

Gegen einen Aufpreis buchbar
(statt der Beilagen zur Business / Komfort)

„French Break“

mit Petit Fours,
Mini-Räucherlachs-Brötchen
u.v.m.

5,10 €

„Tapas-Bar“

Datteln im Speckmantel,
Tomaten-Mozzarella Spieße,
Garnelenschwänze im
Kartoffelmantel mit Guacamole

5,10 €

„American Break“

Mini-Pancakes dazu Ahornsirup,
Nutella und süße Butter

3,90 €

„Candy-Bar“

ganztägig im Seminarraum
Schokoladenriegel, Haribo,
Marshmallows, Mini-Schokoküsse
u.v.m.

8,10 €

Preis pro Person

Menü I

Vorspeisen

Schaumsuppe von Alblinsen

Hauptspeisen

Kocherforellenfilet mit knuspriger Haut,
Dillkartoffeln und Wurzelgemüse

Desserts

Tiramisu „Klassisch“

Birnentarte mit Lavendel

Dunkles Schokoladenmousse
Apfelcrumble

24,90 €

Menü II

Vorspeisen

Cremesuppe von der Schwarzwurzel
mit Kräutercroutons

Hauptspeisen

Rinderschmorbraten in Lemberger Jus
mit Serviettenknödel
und glasiertem Marktgemüse

Desserts

Toblerone-Parfait mit
marinierten Waldbeeren

24,90 €

Menü III

Vorspeisen

Geräucherte Kocherforelle
mit Meerrettich und Salatbouquet

Hauptspeisen

Gefüllte Hähnchenbrust mit Rosmarinsoße,
Gemüsebouquet und Kartoffelrösti

Desserts

Joghurt-Mascarpone
Törtchen mit Mango

24,90 €

Menü IV

Vorspeisen

Bunter Salat mit Pilzen und Speck

Hauptspeisen

Schweinelendchen in Kräutersoße
mit Spätzle und Marktgemüse

Desserts

Apfelküchle mit Vanilleeis

29,90 €

Menü V

Vorspeisen

Schwäbische Festtagssuppe

Hauptspeisen

Kalbsrahmbraten mit Kräuterspätzle
und Gemüsebouquet

Desserts

Topfenknödel
auf Waldbeerenragout

29,90 €

Menü VI

Vorspeisen

Tatar von Tomate und Mozzarella
an Salatbouquet

Hauptspeisen

Lachsschnitte an Dillsoße mit
Kräuterkartoffeln und Gurkengemüse

Desserts

Crème Brûlée mit Himbeeren

29,90 €

Menü VII

Vorspeisen

Zitronengrasschaumsuppe
mit Flusskrebsspraline

Hauptspeisen

Filet vom Bodensee Zander an
Safransoße mit Tagliatelle
und Blattspinat

Desserts

Orangenmousse
mit roter Fruchtsoße

35,90 €

Menü VIII

Vorspeisen

Rosen vom Räucherlachs
mit Blinis und Frischkäse
an Salatbouquet

Hauptspeisen

Zarte Ochsenbäckchen mit
Wurzelgemüse und getrüffeltem
Kartoffel-Selleriestampf

Desserts

Dreierlei Mousse au Chocolat
mit Fruchtkörbchen

35,90 €

Menü IX

Vorspeisen

Gebackener Pilzstrudel auf
Rote Bete und Salatbouquet

Hauptspeisen

Knusprige Maispoulardenbrust mit
Roter Butter Soße, getrüffeltem Kohlrabi
und Rosmarin Kartoffeln

Desserts

Nougat Mousse mit Ananas-
Tatar und Mandelhippe

35,90 €

Menü X

Gruß aus der Küche

Ziegenkäse mit Nüssen
karamellisiert an Wildkräutersalat

Vorspeisen

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Praline

Hauptspeisen

Tranchiertes Rinderfilet (rosa gebraten)
an Rahmsoße, Kräuterspätzle
und gefüllte Kohlrabi

Desserts

Schwäbische Quarkknödel mit Vanillesoße
und frischen Waldbeeren

39,90 €

Menü XI

Gruß aus der Küche

Mousse vom Räucherlachs mit
Wildkräutersalat, Sauerrahm und Keta Kaviar

Vorspeisen

Schaumsuppe von der Brennnessel

Hauptspeisen

Rücken vom Lamm im Kräutermantel mit Kartoffelstrudel
und geröstetem Gemüse

Desserts

Erdbeer-Lasagne
mit Rhabarberkompott

39,90 €

Menü XII

Gruß aus der Küche

Italienischer Antipasti-Teller
mit Parmaschinken, Parmesan, Oliven,
geröstetem Gemüse und Rucola

Vorspeisen

Minestrone

Hauptspeisen

Hähnchen Involtini mit Mozzarella und Tomaten gefüllt auf Florentiner Spinat
mit Kartoffelgnocchi

Desserts

Tiramisu

39,90 €