



## *Unsere Buffetvorschläge*

### Regional Schwäbisches Buffet I:

Schwäbische Maultaschensuppe mit geschmälzten Zwiebeln

\*\*\*

Blattsalate mit Hausdressing, Sonnenblumenkerne und Croutons

Verschiedene Rohkostsalate der Saison  
(mindestens 3 verschiedene)

\*\*\*

Linsen mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstle

Gebratenes Lachsfilet auf Lauchrahm Nudeln

Hausgemachte Gemüsetaler

Gemüse der Saison, Kartoffelgratin

\*\*\*

Rote Beerengrütze mit Vanilleeis

Preis pro Person: 34,90 €



## Regional Schwäbisches Buffet II:

Schwäbische Maultaschensuppe mit geschmälzten Zwiebeln

\*\*\*

Räucherforellencreme auf Pumpernickel

Blattsalate mit Hausdressing, Sonnenblumenkerne und Croutons

Verschiedene Rohkostsalate der Saison  
(mindestens 3 verschiedene)

\*\*\*

Knuspriger Spanferkelnackens auf Speckbohnen

Rinderschmorbraten

Linsen mit hausgemachten Spätzle und Saitenwürstle

Gebratenes Lachsfilet auf Lauchrahm Nudeln

Hausgemachte Gemüsetaler

Gemüse der Saison, Kartoffelgratin, Bierpolenta, hausgemachte Spätzle

\*\*\*

Rote Beerengrütze mit Vanilleeis

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person: 59,90 €

**SUDHAUS** an der Kunsthalle Würth •

Lange Straße 35 / I • 74523 Schwäbisch Hall • 0791 / 946 72-70 • info@sudhaus-sha.de  
Panorama Hotel- und Service GmbH • Hauptstraße 84 • 74638 Waldenburg • Ein Unternehmen der Würth-Gruppe Sitz Waldenburg  
Registergericht Stuttgart • HRB 580945 • Steuer-Nr. 76001/10701 • USt.IdNr. DE 812913211 • Geschäftsführer: Markus Berdyszak



Sommerliches Mediterranes Buffet I:

Tomatencremesuppe mit Basilikumklößchen

\*\*\*

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Antipasti Gemüse mit Oliven

Verschiedene Blattsalate mit Hausdressing

Sonnenblumenkerne, Croutons und Gebäck

\*\*\*

Maispouardenbrust mit Pestonudeln

Steinbeißerfilet in der Parmesanhülle

Gemüselasagne

Ratatouillegemüse, Rosmarinkartoffeln, Polenta

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu

Preis pro Person: 36,50 €



## Sommerliches Mediterranes Buffet II:

Tomatencremesuppe mit Basilikumklößchen

\*\*\*

Vitello Tonato mit Kapernbeeren

Antipasti Gemüse mit Oliven

Rohschinken mit Melone

Verschiedene Blattsalate mit Hausdressing

Sonnenblumenkerne, Croutons und Gebäck

\*\*\*

Maispouardenbrust mit Pestonudeln

Steinbeißerfilet in der Parmesanhülle

Saltimbocca vom Rinderrücken in Rotweinsauce

Gemüselasagne

Ratatouillegemüse, Rosmarinkartoffeln, Polenta

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta mit Beerenkompott

Preis pro Person: 56,50 €



## Sudhaus Buffet I:

Schwäbische Festtagssuppe  
(Flädle, Leberklößchen, Maultaschen, Grießnockerl)

\*\*\*

Variation von hausgebeiztem Lachs und Räucherforelle mit Sahnemeerrettich

Blattsalate mit Hausdressing, Sonnenblumenkerne und Biercroutons

Verschiedene Rohkostsalate der Saison  
(mindestens 3 verschiedene)

\*\*\*

Medaillons vom Schweinefilet mit Biersauce

Saiblingsfilet auf Kräuterspinat

Schupfnudel-Gemüsepfanne

Gemüse der Saison, Bratkartoffeln, Spätzle

\*\*\*

Falsches Sudhausbier

Preis pro Person: 45,60 €



## Sudhaus Buffet II:

Schwäbische Festtagssuppe  
(Flädle, Leberklößchen, Maultaschen, Grießnockerl)

\*\*\*

Hausgeräucherte Entenbrust auf Bierlinsen  
Variation von hausgebeiztem Lachs und Räucherforelle mit Sahnemeerrettich  
Blattsalate mit Hausdressing, Sonnenblumenkerne und Biercroutons  
Verschiedene Rohkostsalate der Saison  
(mindestens 3 verschiedene)

\*\*\*

In Bier geschmorte Schweinebäckchen  
Maispoulardenbrust in der Kräuterkruste  
Medaillons vom Schweinefilet mit Biersauce  
Saiblingsfilet auf Kräuterspinat  
Schupfnudel-Gemüsepfanne  
Gemüse der Saison, Bratkartoffeln, Spätzle, Speckbohnen, Kartoffelgratin

\*\*\*

Falsches Sudhausbier  
Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Preis pro Person: 73,40 €



Ganzjähriges Feinschmecker Buffet I:

Rieslingschaumsuppe mit Markklößchen

\*\*\*

Hausgebeiztes Lachstartar

Geräucherte Entenbrust auf Selleriesalat mit Preiselbeerschaum

Blattsalate mit Hausdressing, Sonnenblumenkerne und Croutons

Hermersberger Brot

\*\*\*

Rosa gebratene Kalbsrückensteaks mit Dijon-Senf Kruste

Doradenfilet auf Safrankraut

Hausgemachte Ravioli mit Fülle der Saison

Kartoffel-Trüffelpüree, Spätzle, Wildmischreis

\*\*\*

Zweierlei Valrohna Schokoladenmousse mit Sorbet

Preis pro Person: 55,20 €



Ganzjähriges Feinschmecker Buffet II:

Rieslingschaumsuppe mit Markklößchen

\*\*\*

Vitello Tonato mit Kapernbeeren

Hausgebeiztes Lachstartar

Geräucherte Entenbrust auf Selleriesalat mit Preiselbeerschaum

Blattsalate mit Hausdressing, Sonnenblumenkerne und Croutons

Hermersberger Brot

\*\*\*

In Rotwein geschmorte Rinderbacken

Rosa gebratene Kalbsrückensteaks mit Dijon-Senf Kruste

Doradenfilet auf Safrankraut

Hausgemachte Ravioli mit Fülle der Saison

Kartoffel-Trüffelpüree, Spätzle, Wildmischreis, Kräuterpolenta

\*\*\*

Zweierlei Valrohna Schokoladenmousse mit Sorbet

Hausgemachte Fruchttörtchen

Preis pro Person: 77,40 €