



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 Spanferkelnackn 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 €



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

Maispoulardenbrust 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 Valrhona Schokoladenmousse mit Sorbet

Hausgemachte Fruchttörtchen

Preis pro Person: 77,40 €