



## Unsere Buffetvorschläge

### Schwäbisches Buffet:

Hohenloher Maultaschensuppe mit geschmälzten Zwiebeln

\*\*\*

Blattsalate mit Hausdressing, Croutons und Kernen

Verschiedene Rohkostsalate der Saison

\*\*\*

Schweinekrustenbraten an Sudhausbiersoße  
mit Kartoffelknödel und Speckbohnen

Gebrautes Forellenfilet an Rieslingsoße mit Petersilienkartoffeln

Mainhardter Räuberlinsen mit Wurzelgemüse  
und hausgemachten Spätzle (Vegetarisch)

\*\*\*

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße

Preis pro Person: 40,50 €



Hohenloher Buffet:

Hohenloher Festtagssuppe  
Rinderbrühe mit Grießklößchen, Maultaschen und Flädle

\*\*\*

Blattsalate mit Hausdressing, Croutons und Kernen  
Verschiedene Rohkostsalate der Saison

\*\*\*

Sauerbraten vom Rind mit Rotkraut und Semmelknödel

Schweinebäckchen an Sudhausbiersoße  
mit hausgemachten Spätzle und Romanesco

Gebratenes Lachsfilet auf Sahnelauch mit Nudeln

\*\*\*

Panna cotta mit Himbeermark

„Falsches Sudhausbier“  
(Mandel-Parfait, Apfeltopf und Vanillesahne)

Preis pro Person: 45,00 €



Frühlingsbuffet:

Vitello Tonato mit Kapernsoße

Picandou im Coppamantel gebraten auf Rucola mit Himbeerdressing

Junger Blattspinat an Balsamico Dressing mit Parmesan und Pinienkernen

\*\*\*

Maishähnchenbrust mit Knochen, auf Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Kabeljaufilet an Dillrahmsoße mit Kräuterreis und Mangold

Hausgemachte Wurzelgemüselasagne  
(Vegetarisch)

\*\*\*

Himbeertiramisu mit Brombeersauce

Glasierter Zitronenkuchen mit Vanillesahne

Preis pro Person: 48,50 €



Sommerliches Buffet:

Kalte Gurkensuppe mit Graved Lachsnocke und Sauerrahm

Tomatencremesuppe mit Basilikumklößchen

\*\*\*

Caprese Tomate Mozzarella mit Basilikum

Antipasti mit gegrillten Auberginen, Zucchini und Paprika an Balsamico Olivenöl

Blattsalate mit Hausdressing, Croutons und Kernen

Verschiedene Rohkostsalate der Saison

\*\*\*

Lammkeule an Thymianjus mit Ratatouille Gemüse  
und Französischen Ofenkartoffeln

Gebratene Kalbsschnitzelchen mit Salbei und geräucherten Schinken  
an Kräuterjus auf Butternudeln

Gebratene Riesengarnelen mit Sesam-Blattspinat und Gemüsereis

Schupfnudeln mit gebratenem Gemüse der Saison  
(Vegetarisch)

\*\*\*

Zweierlei Mousse von der Valrhona Schokolade mit frischen Pfirsichspalten  
Erdbeerragout mit Quark-Joghurt-Törtchen

Preis pro Person: 53,40 €



## Herbstliches Buffet:

Hausgemachte Wildmaultaschen an Wacholderrahm und Rahmwirsing

Mainhardter Räuberlinsensalat mit geräucherter Entenbrust

Feldsalat mit Kartoffel-Speck Dressing

\*\*\*

Rehbraten aus der Keule an Preiselbeersöße  
mit Serviettenknödel und Speckrosenkohl

Gebrautes Steinbeißer Filet an Safransöße und Butternudeln

Perlhuhn Brust mit Kräutern gefüllt an Portweinjus mit Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Schokoküchlein mit Rotweimbirne

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesöße

Preis pro Person: 51,00 €



Weihnachtliches Buffet:

Rote Beete Suppe

Wachtelbrust an Thymianjus auf Tagliatelle

\*\*\*

Blattsalate mit Hausdressing, Croutons und Kernen  
Verschiedene Rohkostsalate der Saison

\*\*\*

Gänsebraten mit Maronensoße dazu Serviettenknödel und Rotkraut

Schweinefilet und Rinderrücken in Lebkuchenjus  
mit Kroketten und Mandelbrokkoli

Gebratenes Zanderfilet an Wurzelgemüwestreifen mit Kräuterreis

\*\*\*

Glühweingrütze mit Beeren und Vanillecreme

Spekulatius Tiramisu im Glas

Preis pro Person: 49,40 €



## Winterliches Buffet:

Winterliche Blattsalate mit Granatapfeldressing, Croutons und Kernen  
Verschiedene Rohkostsalate der Saison

\*\*\*

Putensteak mit Champignonrahmsauce und gemischtes Gemüse der Saison

Schweinemedallions an Cognacrahmsauce  
mit Herzoginkartoffeln und Petersilienwurzelgemüse

Doraden Filet auf Ratatouille Gemüse mit Petersilienkartoffeln

Rinderbraten in Burgundersauce mit hausgemachten Spätzle und Rahmwirsing

\*\*\*

Schokoladenküchlein von der Valrhona Schokolade mit Kumquats Ragout

Hausgemachte Vanille-Panna cotta mit Beerenragout

Preis pro Person: 37,00 €