



Unsere Buffetvorschläge

Schwäbisches Buffet

Hohenloher Maultaschensuppe mit geschmälzten Zwiebeln

Blattsalate mit Hausdressing, Croutons und Kernen

Verschiedene Rohkostsalate der Saison

Schweinekrustenbraten an Sudhausbiersauce
mit Kartoffelknödel 9 und Speckbohnen 1,7

Gebratenes Forellenfilet an Rieslingsoße mit Petersilienkartoffeln

Mainhardter Räuberlinsen mit Wurzelgemüse
und hausgemachten Spätzle (Vegetarisch)

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße

Preis pro Person: 52,50 €



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 Sudhausbiersauce
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: 58,50 €



Frühlingsbuffet

Vitello tonnato mit Kapernsoße

Picandou. im Coppamantel 1,7 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: 63,00 €



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 geräuchertem Schinken 1,7
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: 69,00 €



Herbstliches Buffet

Hausgemachte Wildmaultaschen an Wacholderrahm und Rahmwirsing

Mainhardter Räuberlinsensalat mit geräucherter Entenbrust 1

Feldsalat mit Kartoffel-Speck Dressing 1,7

Rehbraten aus der Keule an Preiselbeersauce
mit Serviettenknödel und Speckrosenkohl 1,7

Gebrautes Steinbeißer Filet an Safransauce und Butternudeln

Perlhuhn Brust mit Kräutern gefüllt an Portweinjus mit Herzoginkartoffeln

Schokoküchlein mit Rotweibirne

Hausgemachte Beerengrütze mit Vanillesoße

Preis pro Person: 66,00 €



Weihnachtliches Buffet

Rote Beete Suppe

Wachtelbrust an Thymianjus auf Tagliatelle

Blattsalate mit Hausdressing, Croutons und Kernen
Verschiedene Rohkostsalate der Saison

Gänsebraten mit Maronensauce 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: 64,50 €



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: 48,50 €

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe: 1. mit Konservierungsstoff, 2. mit Farbstoff, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Süßungsmittel Saccharin, 5. mit Süßungsmittel Cyclamat, 6. mit Süßungsmittel Aspartam enth. Phenylalaninquelle, 7. mit Phosphat, 8. geschwefelt, 9. chininhaltig, 10. coffeinhaltig, 11. mit Geschmacksverstärker, 12. geschwärzt, 13. gewachst, 14. genetisch verändert

Mögliche Preisänderungen bis zur Vertragsunterzeichnung behalten wir uns vor.