



Büffets

Bei Änderungen von Büffets beraten Sie gern unsere Projektleiter

- B1 - Kleines Maultaschenbuffet

Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze, Jus und Kartoffelsalat

—

Schwäbische Gemüsemaultaschen mit Zwiebelschmelze (vegetarisch)

—

Dessert

Nettopreis: 7,90 €

- B2 - Großes Maultaschenbuffet

Geröstete schwäbische Maultaschen mit Ei und frischen Kräutern

—

Geröstete schwäbische Maultaschen mit frischen gebratenen Champignons und Zwiebeln

—

Schwäbische Gemüsemaultaschen mit Zwiebelschmelze (vegetarisch)

—

Dessert

Nettopreis: 12,50 €



Büffets

Bei Änderungen von Büffets beraten Sie gern unsere Projektleiter

- B3 - Aus unserem Suppentopf

Badischer Linseneintopf mit frischem Wurzelgemüse und Kartoffeln (vegetarisch)

—

Gaisburger Marsch

—

Brotvariation

—

Dessert

Nettopreis: 7,50 €

- B4 - Buffet mit Spätzle

Kässpätzle mit gerösteten Zwiebeln und grünem Salat

—

Schwäbisches Filettöpfle mit Spätzle und Champignon Rahmsauce

—

Hauseigene Salatvariation aus drei Salaten

—

Dessert

Nettopreis: 11,80 €



Büffets

Bei Änderungen von Büffets beraten Sie gern unsere Projektleiter

- B5 - Schwäbisches Vesperbuffet

Salat von der Albinse

—

Weißkrautsalat mit Speck

—

Ulmer Brotsalat mit Speckwürfeln Champignons und Cornichon

—

Schwäbischer Ochsenmaulsalat

—

süß-saure Bauernsülze, Tafelspitzsülze oder Gemüsesülze mit Remouladensauce

—

Kartoffeln mit Quark

—

In feine Scheiben geschnittener Schwarzwälder Schinken

—

Luggeles Käs mit frischen Kräutern

—

Frischkäsecreme mit Oliven und frischen Kräutern

—

Finger vom Emmentaler

—

Cornichons und Mixed Pickles

—

Landjäger scharf und würzig

—

kleine Fleischküchle

—

rustikales Bauern- und Krustenbrot

—

kleine Butterrosen

Nettopreis: 15,00 €



Büffets

Bei Änderungen von Büffets beraten Sie gern unsere Projektleiter

- B6 - kleines vegetarisches Buffet

Grünkernbratlinge auf Zucchini-Tagliatelle an Tomatenconfit

—

Schupfnudeln mit marktfrischem Gemüse

—

Kartoffeln mit Quark

—

Dessert

Nettopreis: 12,80 €

- B7 - Großes vegetarisches Buffet

Flädlesuppe

—

Gemüselasagne mit einer Käsesauce

—

Kartoffelrösti mit frischen Champignons à la Creme

—

Zwiebelkuchen mit Sauerrahm

—

Hauseigene Salatvariation aus drei Salaten

—

Dessert

Nettopreis: 14,80 €



Büffets

Bei Änderungen von Büffets beraten Sie gern unsere Projektleiter

- B8 - Badisches Buffet

Badische Kartoffelsuppe mit Speckröstel und frischem Majoran (gern auch vegetarisch)

—

Badisches Schäumele mit Kartoffelsalat und Gurkenschnitz

—

Feldsalat mit Speck und Kracherle

—

Badischer Wurstsalat mit Käsestreifen und Gurkenschnitz

—

Brägli (Bratkartoffeln) mit Schalotten und Majoran

—

Schwarzwälderkirchmousse im Glässchen

Nettopreis: 18,50 €

- B9 - Schwäbisches Buffet

Grüne Bohnen - Rindfleischeintopf (gern auch vegetarisch)

—

Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze, Jus und Kartoffelsalat

—

Im Heumantel geschmortes vom Schwäbisch Hällischem Landschwein serviert mit Lavendeljus und Spätzle

—

Schupfnudeln mit marktfrischem Gemüse

—

Zwetschgenröster mit Buchteln und Vanillesauce

Nettopreis: 18,90 €



Büffets

Bei Änderungen von Büffets beraten Sie gern unsere Projektleiter

- B10 - Baden Württemberg Buffet

Salat von der Albinse

—

Ulmer Brotsalat mit Speckwürfeln Champignons und Cornichon

—

Kartoffeln mit Quark

—

süß-saure Bauernsülze, Tafelspitzsülze oder Gemüsesülze mit Remouladensauce

—

Jungschweinfilet "Cannstatter Wasen" gefüllt mit Backpflaume, Kohlrabigemüse, Jus und Schupfnudeln

—

Perlhuhn nach "Wengerter Art" mit Kartoffelrösti

—

Konstanzer Apfellasagne mit Zimtschaum

Nettopreis: 23,80 €



Büffets

Bei Änderungen von Büffets beraten Sie gern unsere Projektleiter

- B11 - Kulinarisches Buffet

Rinderkraftbrühe wahlweise mit Leberknödel, Flädle oder Griesnockerln

—

Salat von der Strauchtomate mariniert mit Olivenöl, Aceto Balsamico und frischem Schnittlauch

—

—

Wildlachsfilet mit Romanescoröschen und Risotto

—

Gebratene Spinatmaultaschen in Gorgonzolarahm

—

Mascarpone Creme mit Löffelbisquite

Nettopreis: 29,80 €



Büffets

Bei Änderungen von Büffets beraten Sie gern unsere Projektleiter

- B12 - Flammkuchenbuffet bis 150 Personen

Farmersalat

—

Weißkrautsalat mit Speck

—

Rote Beete Salat

—

Griechischer Bauernsalat

—

Elsässer Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln und Speckwürfeln

—

Flammkuchen mit geräucherten Lachsstreifen und Ziegenkäse

—

Flammkuchen mit Champignons und jungen Zwiebeln

Nettopreis: 15,20 €



Büffets

Bei Änderungen von Büffets beraten Sie gern unsere Projektleiter

Saisonale Buffets

- B13 - Grillbuffet

Bunte Blattsalatvariation im Kräuterdressing mit fischen Croutons

—

Salat von der Strauchtomate mariniert mit Olivenöl, Aceto Balsamico und frischem Schnittlauch

—

Pastasalat mit Thunfisch, bunten Paprika und Oliven

—

Marinierte Gemüsespieße mit Zucchini, Paprika und Zwiebeln, Zuckermais kolben am Spieß

—

Putenbrustmedaillons mit Madras-Curry und Mango

—

—

—

Frischer Norweger Lachs und Zander in Folie gegart mit Limonen und Ingwer

—

Kartoffeln mit Quark

—

Kräuter und Sardellenbutter

—

Senfvariation

—

diverse Dips und Grillsaucen

—

Brotvariation

—

Dessert

Nettopreis: 36,80 €



Büffets

Bei Änderungen von Büffets beraten Sie gern unsere Projektleiter

- B 14 - Spargelmenü

Spargelcremesuppe mit Blätterteigstern

—

—

Erbeermousse im Schokoladenkorbchen an Sauerampferpesto

22,50 €