



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

Schwäbischer Linseneintopf mit Saitenwürstle

—

Gaisburger Marsch

—

Brotvariation

—

Dessert

Nettopreis: 7,50 €

- B4 - Buffet mit Spätzle

Kässpätzle mit gerösteten Zwiebeln und grünem Salat

—

Filettöpfe vom Schwäbisch Hällischen Landschwein in Champignonrahmsauce mit handgemachten Spätzle

—

Dessert

Nettopreis: 11,80 €



Büffets

Bei Änderungen von Büffets beraten Sie gern unsere Projektleiter

- B5 - Schwäbisches Vesperbuffet

Salat von der Albinse

—

Schwäbischer Ochsenmaulsalat

—

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-Tomaten-Confit

—

Schupfnudeln mit marktfrischem Gemüse

—

Kartoffeln mit Quark

—

Dessert

Nettopreis: 12,80 €

- B7 - Großes vegetarisches Buffet

Vegetarische Flädlesuppe

—

Gemüselasagne mit einer Käsesauce

—

Kartoffelrösti mit frischen Champignons à la Creme

—

Zwiebelkuchen mit Sauerrahm

—

Dessert

Nettopreis: 14,80 €



Büffets

Bei Änderungen von Büffets beraten Sie gern unsere Projektleiter

- B8 - Badisches Buffet

Badische Kartoffelsuppe mit Panache und frischem Majoran

—

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

Grüner Bohneneintopf

—

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

—

Kartoffeln mit Quark

—

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

- B12 - Flammkuchenbuffet bis 150 Personen

Elsässer Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln und Speckwürfeln

—

Flammkuchen mit geräucherten Lachsstreifen und Ziegenkäse

—

Flammkuchen mit Champignons und Lauchzwiebeln

Nettopreis: 15,20 €