



Wählen Sie selbst

Backwaren

Brezel	1,40 €
Butterbrezel	1,80 €
Laugenstange	1,20 €
Laugenstange mit Butter	1,50 €
Laugenkonfekt	0,50 €
Laugenvitalbrötchen mit Schwabenschmaus oder Kräuterfrischkäse	2,30 €
1/2 belegtes Brötchen	2,00 €
Teegebäck	1,50 €
Mini-Croissants natur	0,75 €
Mini-Fruchtplunder	1,00 €
Blechkuchen	2,00 €
Weitere Kuchenangebote auf Nachfrage	
Apfel	0,80 €



Wählen Sie selbst

Suppen und Eintöpfe

Wählen Sie sich aus den angebotenen Gerichten Ihre Highlights aus.
Wir kalkulieren Ihnen dann gern Ihr persönliches Buffet

Vegetarische Flädlesuppe

—

Tomatencremesuppe

—

Badische Kartoffelsuppe mit Panache und frischem Majoran

—

Schwäbische Brezelsuppe (vegetarisch)

—

Schwäbischer Linseneintopf mit Saitenwürstle

—

Grüner Bohneneintopf

—

Gaisburger Marsch

Salate

Bunte Blattsalatvariation im Kräuterdressing

—

Salat von der Strauchtomate mit frischem Basilikum

—

Schwäbischer Kartoffelsalat mit Gurkenschnitz

—

Gurken Schmand Salat mit Schnittlauch

—

Feldsalat mit Speck und Kracherle



Wählen Sie selbst

Vorspeisen Salate

Wählen Sie sich aus den angebotenen Gerichten Ihre Highlights aus.
Wir kalkulieren Ihnen dann gern Ihr persönliches Buffet

Salat von der Albinse

—

Schwäbischer Ochsenmaulsalat

—

Badischer Wurstsalat mit Käsestreifen und Gurkenschnitz

Vorspeisen

Schwarzwälder Schinken mit Essiggemüse

—

geräucherte Schwarzwaldforelle mit Sahne Meerrettich

—

Ziegenfrischkäse auf Pumpernickel



Wählen Sie selbst

Vegetarische Hauptgänge

Wählen Sie sich aus den angebotenen Gerichten Ihre Highlights aus.
Wir kalkulieren Ihnen dann gern Ihr persönliches Buffet

Waldpilz à la Creme mit Spinat Weckknödel

—

Schupfnudeln mit marktfrischem Gemüse

—

Schwäbischer Gemüsekuchen mit Käsesauce

Vegane Hauptgänge

Grünkernbratlinge auf Zucchini-Tomaten-Confit

—

Linsen-Süßkartoffel-Curry

—

Couscous-Gemüse-Pfanne

Fischgericht

Waller aus dem Kräutersud mit grünen Bohnen und Meersalzkartoffeln



Wählen Sie selbst

Hauptgänge

Wählen Sie sich aus den angebotenen Gerichten Ihre Highlights aus.
Wir kalkulieren Ihnen dann gern Ihr persönliches Buffet

Krustenbraten vom Schwäbisch Hällischen Landschwein in Schwarzbiersauce und handgemachte Spätzle

—

Filettöpfele vom Schwäbisch Hällischen Landschwein in Champignonrahmsauce mit handgemachten Spätzle

—

Badisches Schäufele mit Kartoffelsalat und Gurkenschnitz

—

Geschmortes Bäckle vom Limpurger Rind in eigenem Saft dazu Kartoffelstampf und gelbe Rüben

—

Putengeschnetzeltes mit Gemüse der Saison und Hefeknödel

Deftiges

Fleischkuchle mit Kartoffelsalat

—

Schwäbische Linsen, Spätzle und Saitenwürstle

—

Gesalzener Rahmkuchen

—

Aarblootz mit Kopfsalat (vegetarisch)

Flammkuchenspezialitäten auf dem Steinofen

Unsere Flammkuchen haben eine Größe von 37/28 cm. Kalkulieren Sie bitte mit 0,7 Stück pro Person

Flammkuchen "Schwarzwald" mit Schwarzwälder Schinken und Wildkräutern

—

Flammkuchen mit Ziegenkäse und Waldhonig

—

Flammkuchen mit Champignons und Lauchzwiebeln



Wählen Sie selbst

Dessertspezialitäten

Wählen Sie sich aus den angebotenen Gerichten Ihre Highlights aus.
Wir kalkulieren Ihnen dann gern Ihr persönliches Buffet

Karthäuser Klöße mit Weinschaumsauce

—

Schwarzwälder Kirschtorte

—

Kompott vom Bodenseeapfel mit Vanillesauce

—

Bibbeleskäs mit frischem Obst

—

Schokoladenschaum mit Birnen

—

Ofenschlupfer im Weckglas



Wählen Sie selbst

Fingerfood vegetarisch

Gern können Sie sich ab 30 Personen ihr Angebot selbst zusammenstellen

Unsere Empfehlung für einen Vorempfang mit späterem Menü oder Buffet 3-4 Teile pro Person.

Als alleinige Hauptspeise 6-8 Teile pro Person.

Unter 30 Personen wenden Sie sich bitte an Ihren Projektleiter.

F1 - Mini Mozzarella mit Kirschtomaten und frischen Basilikum	2,00 €
F4 - Bruschetta mit hausgemachtem Alblinsenaufstrich	2,20 €
F2 - Bruschetta mit marinierten Tomatenwürfeln und frischem Basilikum	2,00 €
F3 - Kleine Zwiebel-Quiche	2,20 €

Fingerfood Käse

F5 - Schafskäsecreme auf Zucchinitaler	1,80 €
F6 - Herzhafte Flädleroulade gefüllt mit einer Frischkäsekräutercreme	1,80 €
F7 - Allgäuer Käsesticks	2,00 €
F8 - Backsteinkäse auf Holzofenbrot	2,20 €



Wählen Sie selbst

Fingerfood Fleisch

Gern können Sie sich ab 30 Personen ihr Angebot selbst zusammenstellen

Unsere Empfehlung für einen Vorempfang mit späterem Menü oder Buffet 3-4 Teile pro Person.

Als alleinige Hauptspeise 6-8 Teile pro Person.

Unter 30 Personen wenden Sie sich bitte an Ihren Projektleiter

F9 - Mousse vom Badischen Schäufele auf Äblerbrot	2,20 €
F10 - Rose vom Schwarzwälder Schinken auf Holzofenbrot	2,00 €
F11 - Schwäbischer Wurstsalat	2,00 €
F12 - Rosa gebratenes Roastbeef vom jungen Weiderind mit frischem Meerrettich auf Äblerbrot	3,00 €
F13 - Maispoulardenbrust auf fruchtigem Chutney	2,50 €

Fingerfood Fisch

F14 - Stremellachswürfel im Sesammantel	2,50 €
F15 - Mousse von der geräucherten Schwarzwaldforelle auf Holzofenbrot	2,80 €
F16 - Gebeizte Lachsforelle mit Honig-Senf-Dip auf Holzofenbrot	3,00 €
F17 - Salat von Flusskrebsschwänzen	2,80 €

Fingerfood Dessert

F18 - gefülltes Schokoladenküchlein mit Schlagrahm	2,00 €
F19 - Opera Schnitte	1,80 €
F20 - Erdbeer-Himbeer-Schnitte	1,80 €
F21 - Schoko-Krokant-Schnitte	1,80 €