



Festtagsbuffet ab 20 Personen

„Unsere Heimat“

Für den ersten Hunger ...

Schwäbischer Kartoffelsalat, Blattsalate, Croutons, Kernausswahl, Hausdressing, Essig/Öl

Meerrettich-Panna Cotta mit Tafelspitzwürfel süß-sauer

Roulade vom Frischkäse-Kräuterflädle mit marinierten Alblinsen

Wachholdergeräucherte Forellenfilets auf Apfel-Lauchsalat

Kleine ofenfrische Zwiebelkuchen

Schwäbische Hochzeitssuppe - Herzhafte Rindsbrühe
mit Maultäschle, Grießklößchen, Markklößchen und frischem Grün

Auf zur nächsten Runde ...

Kombi 1

Rostbraten vom heimischen Rind mit Trollinger-Soße und zweierlei Zwiebeln

Aus regionaler Jagd: Feines Rehragout mit Waldpilzen, Preiselbeeren und Williamsbirnen

Frisch gerührte Käseknöpfe mit Röstzwiebeln

Kombi 2

Unser gemischter Braten: saftig knuspriger Schweinenacken
und geschmorter Rinds-Tafelspitz mit feiner Rahmsoße

Kleine Hähnchenschnitzel im Knuspermantel

Frisch gerührte Käse-Knöpfle mit Röstzwiebeln

Immer dabei:

Hausgemachte Eierspätzle, geschwenkte Schupfnudeln, gratinierte Rahmkartoffeln
und marktfrisches Gemüseallerlei

Zum süßen Schluß ...

Kleine ofenwarme Ofenschlupfer mit Vanille-Soße

Himbeeren in Holunderblüten-Apfelgelee

Schwäbisches Wiebele-Tiramisu im Glas

Buffet mit Hauptgericht-Kombi 1 55,00 €

Buffet mit Hauptgericht-Kombi 2 45,00 €

So oder so ähnlich könnte Ihr Festtags-Buffer aussehen.

Änderungen, Kombinationen und/oder eigene Ideen bzw. Wünsche
können selbstverständlich immer vorgenommen bzw. verwirklicht werden!

Gerne beraten wir Sie ausführlich, budgetbezogen und unverbindlich nach Terminvereinbarung!