

Festliches Buffet

Vorspeisen

Rosen vom Räucherlachs mit rosa Grapefruit
und kleinem Salatbouquet
Kaltes Roastbeef rosa gebraten, Remouladensoße
Melone mit Parmaschinken
Cocktail mit marinierten Tiefseekrabben

Hauptgänge

Zanderfilet auf roter Paprikasoße
Schmorbraten vom Hohenloher Landrind
mit einer kräftigen Trollingersoße
Gefüllte Maispoularde in Rosmarinsoße

Beilagen

Ellwanger Spätzlespfanne
Mandelkroketten
Rosmarinkartoffeln
Gemüseplatte
Salatbuffet

Dessert

Kokos-Schokoladen-Mousse
Grand Marnier Parfait mit frischen Erdbeeren
und Erdbeermark
Melonensalat
Obstspiegel

28,50 € pro Person

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Mozzarella mit Tomate und Basilikum
Italienischer Landschinken auf Melone
Vitello Tonata - Kalbfleisch in Thunfischsoße
Olivenauswahl vom italienischen Landbauern
Fischplatte mit
Räucherlachs, Butterfisch, Makrele und Garnelen

Hauptgänge

Schweinefilet mit frischen Champignons
Gegrillte Hähnchenbrust mit Zitrone mariniert
Saltimbocca von der Putenbrust

Beilagen

Broccolisalat
Spargelsalat
Frische Salate mit Dressings
Peperonata
Rosmarinkartoffeln
Kartoffelpilzauflauf

Dessert

Erdbeercreme
Frischer Obstsalat mit Nüssen
Verschiedene Eissorten
Tiramisu

29,50 € pro Person

Schwäbisches Buffet

Vorspeisen

Geschmälzte Maultaschen mit Röstzwiebeln

Kleine panierte Schweineschnitzel

Laugenbrezelsuppe

Hauptgänge

Linsen mit gerauchtem Bauch und Wiener Würstchen

Spanferkelbraten

Glasierte Kalbshaxe

Beilagen

Spätzle

Krautschupfnudeln

Salatbuffet

Bauernbrot frisch aus dem Holzofen

Dessert

Apfelküchle

Ofenschlupfer mit Vanillesoße

24,50 € pro Person

Winterbuffet

Vorspeisen

Rosa Entenbrustscheiben auf Apfel-Lauchsalat
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Jakobsmuscheln auf buntem Linsensalat

Feldsalat mit gerösteten Walnüssen und krossen Speckstreifen
Radicchio-Salat mit Apfelstreifen

Hauptgänge

Spanferkelkeulenbraten mit Rosmarin und Thymian gebraten
Wildragout mit Waldpilzen
Lachsfilet in feinem LauchsahnesöÙle

Beilagen

Hausgemachte Spätzle
Kartoffelgratin
Rahmwirsing mit gekochten Schinkenstreifen

Ellwanger Schupfnudelpfanne für unsere Vegetarier
Mit Gartengemüse und Champignons

Dessert

Haselnussmousse auf Zimtkirschen
Ofenschlupfer mit VanillesoÙe
Obstspiegel

29,60 € pro Person