

## Snacks, Menüs und Buffets für Veranstaltungen

---

### **Süße Snacks:**

Blechkuchen	2,50 € Stück
Schokoriegel Lindt	1,50 € Stück
Fruchtjoghurt 150g	1,50 € pro Port.
Obstkorb (25 Stücke)	15,00 € Korb
Obstkorb groß (50 Stücke)	28,50 € Korb
Fruchtsalat im Weckglas serviert (120g)	2,10 € pro Port.
Kaffeegebäck (pro Person 3 Stücke)	1,20 € pro Port.
Snack "Feines französisches Plundergebäck" - Mini Croissant, Mini Pain aux Raisins, Mini Torsade	1,20 € Stück

### **Pikante Snacks:**

Große "Maxi"-Brezel (160g)	1,60 € Stück
Belegtes Minibrötchen	2,00 € Stück
Belegtes Farmer-Baguette	3,50 € Stück
Snack Laugen-Dreieck mit Emmentaler	3,50 € pro Port.
Spießchen von Cocktailtomate und Mozzarella	1,60 € Stück
Ein paar Weißwürste mit Brezel und süßem Senf	5,40 € pro Port.
Gemischte Käseplatte mit Trauben und Nüssen	10,50 € pro Portion
Currywurst mit frisch gebackenem Steinofenbrot	3,60 € pro Port.
Geflügel-Hotdog mit Senf, Ketchup, Gurke und Röstzwiebeln	3,60 € pro Port.
Salzige Snacks	1,00 € Stück
Frühlingsröllchen mit Chillisauce (2 Stück)	1,50 € pro Port.

### **Canapés:**

Canapés gemischt	3,00 € pro Stück
------------------	------------------

### **Snacks zum Aperó:**

Gläschen gebratenes, mariniertes Gemüse in altem Balsamico	2,80 € pro Port.
Gläschen Creme von Bio-Ziegenfrischkäse mit roter Traubenmarmelade und Vollkorncroûtons	2,80 € pro Port.
Gläschen mediterraner Meeresfrüchtesalat mit Garnelen und Pulpo	3,20 € pro Port.
Gläschen Asiatischer Rindfleischsalat mit Sojabohnen	3,20 € pro Port.
Gläschen lauwarmer Raviolisalat mit Pfifferlingen	3,20 € pro Port.

Preise inkl. gültiger Mehrwertsteuer und Service. Änderungen vorbehalten.03/20

## Snacks, Menüs und Buffets für Veranstaltungen\_\_\_\_\_

Gemischte Käseplatte mit Trauben und Nüssen 10,50 € pro Portion

### **Suppen**

Gulaschsuppe 5,50 € pro Port.

Vegetarischer Linseneintopf 4,50 € pro Port.

### **Suppen saisonabhängig**

Spargelcremesuppe 4,50 € pro Port.

Kürbis-Karottensuppe 4,50 € pro Port.

***Zu jeder Suppe servieren wir frisch gebackenes Steinofenbrot.***

Preise inkl. gültiger Mehrwertsteuer und Service. Änderungen vorbehalten.03/20

## Snacks, Menüs und Buffets für Veranstaltungen

### Kinder

Putenschnitzel in der Käse-Eihülle, gebraten mit Tomatensauce und Spaghetti	7,50 € pro Pers.
3 Chickenfingers mit Wedges und Tomatenketchup	7,50 € pro Pers.
Spaghetti mit Sauce Bolognese oder Tomatensauce	5,50 € pro Pers.
Kabeljau-Poppers mit Potatoe-Cubes und Remoulade	7,50 € pro Pers.

### Zusammenstellung eines Menüs:

#### **Vorspeisen**

##### V1

Knackige Roma-Salatherzen / Caesar-Dressing / Speckchip / Croûtons / gehobelter Parmesan	9,50 € pro Port.
---	------------------

##### V2

Gartenfrische Wildkräutersalate / Tamarinden-Dressing / Mango / Gewürznüsse / Kräuterhähnchenbrust	12,00 € pro Port.
---	-------------------

##### V3

Gebeizter Wiesenkräuterlachs / wilder grüner Spargel / Keltenhof-Frisée / Graved Sauce	13,50 € pro Port.
---	-------------------

##### V4

Tatar vom Yellowfin Thunfisch / Avocado / Radieschen / Soja Ingwer Sud / Shiso Kresse	14,50 € pro Port.
--	-------------------

##### V5

Serviert auf einem 4er-Glasteller: Wildkräutersalat/Mango-Tamarinden-Dressing/ Gewürznüsse/ Brotstick Lauwarme Gazpacho im Miniglas serviert marinierte Riesengarnele/Tomaten-Oliven-Salsa Coppa di Parma /Melone/ Kräuter Oliven	15,00 € pro Port.
---	-------------------

##### V6

Serviert auf einem 4er-Glasteller: Caesar-Salat / Hähnchenbrust / italienischer Hartkäse / Brot Stick Gratinierter Ziegenfrischkäse / roter Traubensenf /Thymian Graved Lachs / Schmand / Kaviar Rote Beete Bällchen / Hummus / Erbsenkresse	15,00 € pro Port.
--	-------------------

##### VVegetarisch 1

Mariniertes Mittelmeergemüse / Rucola / Kräuteroliven / Italienischer Hartkäse	11,00 € pro Port.
---	-------------------

##### VVegetarisch 2

Rote Beete Carpaccio / fruchtiger Quinoa / Wildkräutersalat / Gewürznüsse	11,50 € pro Port.
---	-------------------

##### VVegan 1

Gebackener Seidentofu / Sesam / Gurke / Yuzu Gel	8,50 € pro Port.
--	------------------

Preise inkl. gültiger Mehrwertsteuer und Service. Änderungen vorbehalten.03/20

## Snacks, Menüs und Buffets für Veranstaltungen

---

### Suppen

S1  
Gelbe Karottensuppe / Anapurna Curry / Kürbiskerne 6,00 € pro Port.

S2  
Rahmsüppchen von Waldpilzen mit Steinpilz-Saccotti 7,00 € pro Port.

S3  
Rahmsüppchen von der roten Linse / Ravioli Gemüse Dal / Brotstick 6,50 € pro Port.

### Suppe vegan

SVegan 1  
Rotes Curry-Kokos-Süppchen / Gemüse-Wantoni 6,50 € pro Port.

### **Zwischengänge**

Z1  
Kabeljau / Erbsen-Püree / Meerrettichschaum / rote Beete / Affila Kresse 15,00 € pro Port.

VVegetarisch 1  
Mariniertes Mittelmeergemüse / Rucola / Kräuteroliven / Italienischer Hartkäse 11,00 € pro Port.

VVegetarisch 2  
Rote Beete-Carpaccio / fruchtiger Quinoa / Wildkräutersalat / Gewürznisse 11,50 € pro Port.

### **Zwischengang vegan**

VVegan 1  
Gebackener Seidentofu / Sesam / Gurke / Salzzitrone 8,50 € pro Port.

### **Hauptgerichte**

H1  
Maishähnchen-Brust/Portwein Jus/Süßkartoffel Gemüse 19,00 € pro Port.

H2  
Geschmorte Rinderroulade / Möhren / Kohlrabi / kleine Kartoffelknödel 19,00 € pro Port.

H3  
Rücken vom Milchkalb mit Rosmarin-Barolo-Jus,  
knackigem Gemüse und Fregola Tostata 27,00 € pro Port.

H4  
Aberdeen Black Roastbeef / Kubeben-Pfeffer-Jus /  
gartenfrisches Gemüse / gratinierte Kartoffeln 27,00 € pro Port.

H5  
Rosa gebratene Entenbrust / Honig-Macis-Jus /  
Wurzelgemüse/Kartoffel-Lauch-Barren 25,00 € pro Port.

H6  
Filet vom Weide-Ochsen mit gebratener Riesengarnele,  
grünem Spargel, Zwergtomate und Süßkartoffelstampf 32,00 € pro Port.

Preise inkl. gültiger Mehrwertsteuer und Service. Änderungen vorbehalten.03/20

## Snacks, Menüs und Buffets für Veranstaltungen

---

H7

Rücken vom Duroc-Schwein / Pommery Senfsauce / Breite Bohnen / Mini Rösti 17,00 € pro Port.

### Hauptgerichte Fisch

HFisch 1

Lachsfilet / Zitronen Myrte Schaum / junger Lauch / Schwenkkartoffeln 25,00 € pro Port.

### Hauptgerichte vegetarisch

HVegetarisch 1

Cremiges Fregola tostata / Zwergtomate / Babyspinat / Artischocke / Shimeji-Pilze 18,00 € pro Port.

HVegetarisch 2

Curry von Süßkartoffeln / Frühlingslauch / Kräuterseitlinge / Koriander 15,00 € pro Port.

### Hauptgericht vegan

HVegan 1

Risotto-Rosmarin-Küchlein / grüne Zucchini / Auberginen-Jus / Oliven-Tapenade 15,00 € pro Port.

### Desserts

D1

"Black & White"

Weißer trifft auf dunkle Schokolade / Joghurteis / Süßkirschen / Schokoladen Crumble 8,00 € pro Port.

D2

Mascarponecreme mit dunklem Schokoladenspiegel / Waldbeeren Ragout / Haselnuss-Krokant-Eis

8,00 € pro Port.

D3

Schwarzwälder Kirsch „Mal anders“

Schokoladenmoussekugel / Micro Biskuit / Kirschwasser-Schaum / Kirschsorbet / Schokoladen Crumble

9,00 € pro Port.

D4

Gijanduja Törtchen / Mango / Kiwi / Kaffeeeis

8,50 € pro Port.

D5

Opera Schnitte / Kirschsorbet / Crumble / Macaron

9,00 € pro Port.

D6

Lauwarmer Apfeltarte / Kirschgelee / Vanilleeis / Schokoladen Crumble

9,00 € pro Port.

Preise inkl. gültiger Mehrwertsteuer und Service. Änderungen vorbehalten.03/20

## Snacks, Menüs und Buffets für Veranstaltungen\_\_\_\_\_

### Buffetvorschläge

#### Buffet Italienisch

##### *Vorspeise*

Coppa di Parma mit frischer Melone  
Parma-Schinken mit eingelegten Kräuter-Oliven  
Italienische Salami mit marinierten Tomaten  
Frutti di mare mit roten Zwiebeln und Fenchel  
Zwergtomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum  
Gegrilltes Mittelmeergemüse mit Aceto Balsamico  
„Vitello Tonnato“ – Kalbfleisch in Thunfischsoße mit Kapern  
„Caesar Salad“ – Roma-Salat mit Parmesan, Speck und Croûtons

##### *Suppe*

Zucchini-Cremesuppe

##### Hauptgerichte

Piccata Milanese von der Hähnchenbrust, Tomatensugo, Zucchini Gemüse, Fussili Giganti  
Rosa gebratene Kalbshälfte mit Salbei-Jus und Bavette  
Wolfsbarschfilet auf dreierlei Paprikagemüse, Zitrusfrüchtesoße  
und Rosmarin-Kartoffeln  
„Orecchiette alla Pugliese“ mit Brokkoli, Chili und Garnelen  
„Gnocchi al Gorgonzola“ mit Zuckerschoten und Gorgonzola

##### *Dessert-Buffer*

Panna Cotta mit Fruchtpüree  
Tiramisu mit Kirschen  
Mousse von Vollmilchschokolade  
Salat von frischen Früchten  
Latte-Macchiato-Eis und Stracciatella-Eis aus der Tischeistruhe

39,00 € pro Pers.

Preise inkl. gültiger Mehrwertsteuer und Service. Änderungen vorbehalten.03/20

## Snacks, Menüs und Buffets für Veranstaltungen\_\_\_\_\_

### **Buffet Spanisch**

#### *Vorspeise*

Serrano-Schinken mit eingelegten Oliven und Kräutern  
Nobleza-Salami mit marinierten Peperoni  
Pulpo, Sepia und Garnelen mit Olivenöl, Paprika und Knoblauch  
Spanischer Hirtensalat mit Schafskäse, Gurken, Tomaten  
und roten Zwiebeln  
Thunfischsalat mit Kapern, Kartoffeln und Staudensellerie  
Tomatensalat mit Zwiebeln und Sherry-Essig  
Geräucherte „Caballa“-Makrele mit Guacamole-Dip  
Wildkräuter-Salat mit hausgemachtem Dressing und Croûtons

#### *Suppe*

Spanische Gemüsesuppe

#### *Hauptgerichte*

Im Ganzen gebratenes Roastbeef mit Bergpfeffer-Jus,  
mediterranem Gemüse und kanarischen Kartoffeln mit roter Mojo  
Schwarzes Heilbuttfilet mit Chorizo und Gemüse-Paella  
„Albondigas“ - Kalbfleischbällchen mit Auberginen-Jus  
„Tortilla Española“ mit einem Ragout aus Tomaten und Paprika  
„Empanada“ mit Joghurt-Minze- Dip

#### *Dessert-Buffer*

Milchreis mit Früchte-Topping  
Spanischer Mandelkuchen  
Crema Catalana  
Salat von frischen Früchten  
Orangen-Schokoladen-Mousse  
Mango-Melonen-Eis aus der Tischeistruhe

44,00 € pro Pers.

Preise inkl. gültiger Mehrwertsteuer und Service. Änderungen vorbehalten.03/20

## Snacks, Menüs und Buffets für Veranstaltungen\_\_\_\_\_

### **Buffet Orientalisch**

#### *Vorspeisen*

Hähnchenbrust „Marrakesch“ mit Kichererbsen und Kefir  
Pikanter Glasnudelsalat mit kleinem Gemüse, Chili und Limette  
Rindfleischsalat mit grünen Sojabohnen, Erdnüssen und Koriander  
Gebackene Falafel mit Aioli  
Ziegenfrischkäse mit Taboulé und gedörrten Feigen  
Humus mit indischem Naan-Brot  
Salatherzen in Mango-Tamarinden-Dressing mit Gewürznüssen

#### *Suppe*

Kokos-Curry-Suppe mit Pilzen und jungem Lauch

#### *Hauptgerichte*

Rosa gebratene Entenbrust mit Masaman-Curry, Wok-Gemüse  
und Udon-Nudeln mit schwarzem Sesam  
Marokkanischer Lammspieß mit Schafskäse,  
Koriander-Zwiebel-Chutney und Röstkartoffeln  
Orientalisches Hühnchen mit Safran, Rosinen und Minze  
Grünes Curry vom Viktoriasee-Barsch mit Jasmin-Duftreis  
Süßkartoffel-Gemüse-Eintopf mit Seidentofu

#### *Dessert-Buffer*

Schokoladen-Creme mit Pistazien  
Milchreis mit Rosenwasser und Mandeln  
Mango-Limetten-Creme mit Zitrusfrüchte-Topping  
Kokos-Eis in der Kokosnuss-Schale serviert  
Joghurt mit Nüssen und Dörrfrüchten  
Frische Früchte der Saison

44,00 € pro Pers.

Preise inkl. gültiger Mehrwertsteuer und Service. Änderungen vorbehalten.03/20



## Snacks, Menüs und Buffets für Veranstaltungen\_\_\_\_\_

### **Buffet Badisch**

#### *Vorspeisen*

Schwarzwälder Vesperbrett mit Hausmacher-Spezialitäten  
Eltztäler Speck und Schinken mit gesäuertem Wurzelgemüse  
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeerdip  
Bibeleskäse mit Schnittlauch und Schalotten  
Kalbshüfte in Radieschen-Vinaigrette  
Blatt- und Rohkostsalate

#### *Suppe*

Kartoffel-Lauch-Suppe mit Kracherle

#### *Hauptgerichte*

„Sous vide“ gegarter Rindertafelspitz mit Meerrettich und Röstkartoffeln  
Spanferkelbraten mit Kümmeljus und Knöpfe  
Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Lauchgemüse und Bandnudeln  
Dinkel-Gemüse-Maultaschen auf Petersilienwurzel  
Marktfrisches Gemüse

#### *Dessert-Buffer*

Salat von frischen Früchten  
Hüttenkäsecreme mit Waldbeeren  
Omas Ofenschlupfer mit Vanillesoße  
Schwarzwälder Kirsch im Glas  
Walnuss-Eis aus der Tischeistruhe

43,00 € pro Pers.

Preise inkl. gültiger Mehrwertsteuer und Service. Änderungen vorbehalten.03/20