

Bavarian Buffet

In dieser Vielfalt bestellbar ab 30 Personen. Gerne bereiten wir eine kleinere Auswahl für unter 30 Personen für Sie zu!

Vorspeisen (sind alle enthalten)

- * Räucherfischplatte von Lachs, Forelle und Makrele mit leichtem Sahnemeerrettich und frischem Dill garniert
- * Bauernbrett mit geräucherten Schmankerln aus der hauseigenen Metzgerei, dazu unseren deftigen Obazder, garniert mit Radieserl und Gurken
- * Tomatensalat mit frischem Basilikum und roten Zwiebeln in feiner Balsamico-Vinaigrette
- * Kartoffel- Gurken- Salat
- * Knackig frische Gärtnersalate der Saison mit Joghurt- Sauerrahm-Dressing
- * Zweierlei Brot von unserem Hausbäcker mit Butter

Wählen Sie dazu je 2 Hauptgänge aus dieser Auswahl:

- * Saftiger Spanferkelrollbraten an Dunkelbiersoße mit Bayrisch Kraut und 2 kleinen hausgemachten Semmelknödel
- * Backhendl paniert, dazu Eierschnittlauchcreme und Röstkartoffeln
- * Frische Rahmschwammerl mit Kräutern, dazu Serviettenknödel
- * Entenschlegel in Kräutern gebraten, dazu Apfelblaukraut und 2 kleine Kartoffelknödel
- * paniertes Schnitzel in Butterschmalz gebraten mit Schwenkkartoffeln und Wirsinggemüse

Bitte wählen Sie 1 Dessert

- * Bayrisch Creme im Gläschen angerichtet und lecker garniert
- * Beerengrütze mit Vanillesauce im Gläschen angerichtet

Preis pro Person je nach Auswahl 33,00 € bis 41,00 €

Auf Wunsch erhalten Sie ein rustikales Käsebrett mit feinen Weich- und Hartkäsespezialitäten sowie unserem bekannten hausgemachten Frischkäse nach Tagespreis

Gerne bereiten wir für Ihren Mitternachtssnack feuriges Chilli con carne oder herzhaftes Gulaschsuppe vor

Intermezzo Buffet

In dieser Vielfalt bestellbar ab 30 Personen. Gerne bereiten wir eine kleinere Auswahl für unter 30 Personen für Sie zu!

Vorspeisen (sind alle enthalten)

- *Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan auf Rucola, fein mariniert
- *Vitello tonnato – Kalbfleischröllchen an Thunfischsauce mit Kapern und Zitrone garniert
- *Feldsalat mit feiner Balsamicovinaigrette
- *Spießchen mit Mini-Mozzarella, Cherrytomate und frischem Basilikum
- *frittierte Zucchini mit Kräuterdip
- *Meeresfrüchtesalat „Italia“ mit weißem Balsamicodressing
- *Zweierlei Ciabatta von unserem Hausbäcker, dazu Frischkäse

Wählen Sie dazu je 2 Hauptgänge aus dieser Auswahl:

- * Lasagne al forno mit Rinderhackfleisch in Tomatenrahm mit Mozzarella überbacken
- *Feiner Kalbsrücken rosé am Stück gebraten auf mediterranem Gemüse, dazu Kartoffelgratin und Portweinjus
- *Gekräutertes Hähnchenbrustfilet mit feinem Schinken und Kräutersträußchen umwickelt auf mediterranem Gemüse mit Bandnudeln und leichter Weißweinsauce
- *Kartoffel-Gnocchi „Funghi“ mit feinem Waldpilzrahm und gehobeltem Parmesankäse
- *Salmone á la Genovese (Lachsschnitte) auf Zucchini-Ragout, dazu Butterreis und Dillrahmsauce

Bitte wählen Sie 1 Dessert

- * Tiramisu im Gläschen angerichtet, mit frischen Früchten garniert
- * Zitronenmousse mit Fruchtspiegel, im Gläschen angerichtet fein garniert

Preis pro Person je nach Auswahl 44,50 € bis 58,50 €

Auf Wunsch erhalten Sie ein rustikales Käsebrett mit feinen Weich- und Hartkäsespezialitäten sowie unserem bekannten hausgemachten Frischkäse nach Tagespreis

Gerne bereiten wir für Ihren Mitternachtssnack feuriges Chilli con carne oder herzhaftes Gulaschsuppe vor

Italienisches Buffet

In dieser Vielfalt bestellbar ab 30 Personen. Gerne bereiten wir eine kleinere Auswahl für unter 30 Personen für Sie zu!

Vorspeisen (sind alle enthalten)

- *Spießchen mit Mini-Mozzarella, Cherrytomate und frischem Basilikum
- *Antipasti nach Hausrezept mit gebratenen Zucchini, Auberginen, Paprika und Pilzen
- *Schwarze und grüne Oliven in Kräuterknoblauch, dazu leckerer Pepperoni
- *Räucherlachs auf Ruccolasalat mit feinem Limonendip
- *Roher, luftgetrockneter Schinken mit Melone
- *Zweierlei Ciabatta von unserem Hausbäcker, dazu Frischkäse

Wählen Sie dazu je 2 Hauptgänge aus dieser Auswahl:

- * Lachslasagne mit frischen Kräutern in Tomatensauce, mit Mozzarella überbacken
- *Piccata milanese von Schwein oder Pute in feiner Käse-Ei-Hülle mit Kirschtomatensugo und Bandnudeln
- *Saltimbocca á la Romana – feines Kalbsschnitzel mit Schinken und Salbei auf mediterranem Gemüse, dazu geschmorte Rosmarinkartoffeln
- *Hausgemachte Gemüselasagne mit viel buntem Gemüse in Mozzarellakruste
- *Hähnchenbrustfilet Genovese mit Kräuterfüllung, dazu knusprige Rosmarinkartoffeln
- *Crespelle – gefüllte Zucchini-Pfannkuchen mit Spinat und Ricotta gefüllt und mit Parmesankäse überbacken

Bitte wählen Sie 1 Dessert

- * Panna cotta originale, im Gläschen angerichtet, fein garniert
- * Profiterol (Mini-Windbeutel mit Cremefüllung) im Schokomantel, im Gläschen angerichtet

Preis pro Person je nach Auswahl 37,00 € bis 52,50 €

Auf Wunsch erhalten Sie ein rustikales Käsebrett mit feinen Weich- und Hartkäsespezialitäten sowie unserem bekannten hausgemachten Frischkäse nach Tagespreis

Gerne bereiten wir für Ihren Mitternachtssnack feuriges Chilli con carne oder herzhaftes Gulaschsuppe vor

Ulmer Classic Buffet

In dieser Vielfalt bestellbar ab 30 Personen. Gerne bereiten wir eine kleinere Auswahl für unter 30 Personen für Sie zu!

Vorspeisen (sind alle enthalten)

- *Schwäbischer, hausgemachter Kartoffelsalat fein garniert
- *Tomatensalat mit frischen Kräutern und roten Zwiebeln in Balsamicovinaigrette
- *Frischer Karottensalat mit gehackten Walnuüssen
- *Gartenfrischer Gurkensalat mit leichtem Sauerrahmdressing
- *Variation von Schmidts hausmacher Wurst- und Schinkenspezialitäten auf Holzbrettern angerichtet und fein ausgarniert
- *Zweierlei Brot von unserem Hausbäcker mit Butter

Wählen Sie dazu je 2 Hauptgänge aus dieser Auswahl:

- * Marinierter Krustenbraten vom Schwein mit kräftiger Biersauce, dazu Semmelknödel und Marktgemüse
- *Schwäbische Käsespätzle mit knusprigen Röstzwiebelchen
- *Filetbraten vom Schwein im Speckmantel an leichter Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle
- *Schwäbische Krautschupfnudeln mit Speckscheibe und Schalottensauce

Bitte wählen Sie 1 Dessert

- * Leichte Joghurtcreme im Gläschen angerichtet, mit Früchten garniert
- * Kaiserschmarrn mit Puderzucker, dazu Apfelmus

Preis pro Person je nach Auswahl 24,50 € bis 29,50 €

Auf Wunsch erhalten Sie ein rustikales Käsebrett mit feinen Weich- und Hartkäsespezialitäten sowie unserem bekannten hausgemachten Frischkäse nach Tagespreis

Gerne bereiten wir für Ihren Mitternachtssnack feuriges Chilli con carne oder herzhaftes Gulaschsuppe vor

Gassenschlager Buffet

In dieser Vielfalt bestellbar ab 30 Personen. Gerne bereiten wir eine kleinere Auswahl für unter 30 Personen für Sie zu!

Vorspeisen (sind alle enthalten)

- *Schwäbischer, hausgemachter Kartoffelsalat
- *Gemischte Blatt- und Zupfsalate mit leckerem-Essig-Öl-Dressing
- *Hausgemachte Rohkostsalate, wählen Sie zwei Sorten aus dieser Auswahl: Karotte, Gurke, Weißkraut, Sellerie, Bohne, Tomate und rote Beete
- *Gemischte Brotauswahl von unserem Hausbäcker, dazu leckerer Schnittlauchquark

Wählen Sie dazu je 2 Hauptgänge aus dieser Auswahl:

- * Schweinebraten mit feiner Semmel-Brätfüllung an leichter Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle
- *Burgunderbraten vom Rind an feiner Rotweinsauce, dazu 2 kleine Semmelknödel und Karottengemüse
- *Schwäbisches Saftgulasch vom Rind mit hausgemachten Spätzle
- *Paniertes Puten- oder Schweineschnitzel mit knusprigen Bratkartoffeln
- *Vegetarisches Flädle mit buntem Gemüse gefüllt und mit Käse überbacken

Bitte wählen Sie 1 Dessert

- * Obstsalat von frischen Früchten der Saison
- * Mini-Dampfnudel mit Puderzucker und lauwarmer Vanillesauce

Preis pro Person je nach Auswahl 22,00 € bis 28,00 €

Auf Wunsch erhalten Sie ein rustikales Käsebrett mit feinen Weich- und Hartkäsespezialitäten sowie unserem bekannten hausgemachten Frischkäse nach Tagespreis

Gerne bereiten wir für Ihren Mitternachtssnack feuriges Chilli con carne oder herzhaftes Gulaschsuppe vor

Kalte Buffets

Schwäbisches Vesper

*Platte mit hausgemachter Frischwurst, Salami und rohem sowie gekochtem Schinken

*Platte mit bunter Käseauswahl Preis pro Person 9,50 €

*ergänzt mit einer Platte mit Räucherlachs und Forellenfilet Preis pro Person 14,50 €

Rustikales Brotzeitbuffet

*Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemerrettich

*Vesperbrett mit wachholdergeräuchertem Schinken, Landjäger, Salami und hausmacher Wurst

*Deftige Fleischküchle mit Sauce Aiba

*Mini-Butterschnitzelchen mit Sauce Remoulade

*Hausgemachter Obazder – angemachter Camembert mit Radieschen garniert

*Schwäbischer Kartoffelsalat

*Gurken-Dillrahmsalat

*Krautsalat mit Speckwürfelchen

Dazu reichen wir zweierlei Brot von unserem Hausbäcker und Butter

Preis pro Person 18,90 €

Kaltes Buffet Toscana

*Tomate mit Mozzarella mit frischem Basilikum an Balsamicovinaigrette

*Schweinefilet gebraten in feiner Paprikamarinade, garniert mit Früchten

*Luftgetrockneter, roher Schinken mit Melone

*Verschiedene, italienische Salami mit mit eingelegten Kräuter-Oliven

*Auswahl an Käsespezialitäten, mit Trauben garniert

*Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Ruccola

*Couscoussalat nach italienischer Art

*Feldsalat mit feinem Balsamicodressing

Dazu reichen wir zweierlei Ciabatta, Partyrad und Butter

Preis pro Person 27,00 €

Schlemmerbuffet

*Carpaccio vom Räucherlachs auf Ruccolabeet, fein garniert

*Roastbeef rosé gebraten mit Sauce Remoulade

*Vitello tonnato – Kalbfleischröllchen in Thunfischsauce mit Kapern und Zitrone garniert

*Schweinemedallions gebraten und mit Aprikosen garniert

*Rohe und gekochte Schinkenspezialitäten mit ausgarniert

*Variation von Blauschimmelkäse, mit Crackern und frischen Feigen garniert

*Geflügelsalat Tandoori Art

*Waldorfsalat mit frischen Sellerie und Walnüssen

Dazu reichen wir Roggen- und Walnußbaguette und Butter

Preis pro Person 36,50 €