

# Canapees und Häppchen

**auf Baguette-/Vollkornbaguettescheiben angerichtet  
und auf Platten präsentiert**

mit Camembert / Blauschimmelkäse  
mit Schnittkäse  
mit Kräuterfrischkäses  
mit gekochtem Schinken  
mit Schwarzwälder Schinken / Parmaschinken  
mit italienischer Salami  
mit Räucherlachs  
mit geräuchertem Forellenfilet  
mit geräucherter Entenbrust  
mit Tomate-Mozzarella und Basilikum  
mit gebratenem Anti-Pasti-Gemüse



## **gefüllte Wraps**

mit gekochtem Schinken und Kräuterfrischkäse  
mit Räucherlachs und Meerrettichfrischkäse  
mit Salami und Käse  
mit Tomate-Mozzarella, Ruccola  
mit gebratenem Gemüse und Salat  
mit asiatischem Gemüse, Hähnchenbruststreifen und Glasnudeln

# Fingerfood oder Flying-Buffet

**Fingerfood ... deftig, vegetarisch oder süß  
und auf Platten oder in Gläsern präsentiert**

Mini Schnitzelchen paniert vom Schweinerücken auf Kartoffel-Feldsalat

Mini Putenschnitzel im Cornflakesmantel

pikante Hackbällchen

Jakitorispieße vom Schwein / Hähnchen auf pikantem Glasnudel-Gemüse-Mangosalat

Geräucherte Entenbrust auf Waldorfsalat

Gebratener Anti-Pasti-Salat mit Büffelmozzarella

Babymozzarella mit dreierlei farbigen Kirschtomaten und Basilikumpesto

Cesars Salat mit gerösteten Croutons und Parmesan

Blätterteigtaschen mit Lachs-Frischkäsefüllung

Gebackene Knusperhähnchenfilets

Räucherlachstartar auf Meerrettich-Apfelcreme

Asiatischer Gemüsesalat mit Chili und gebratener Riesengarnele

Garnelen im Backteig

Gebackene Mozzarellasticks

Vegetarische Gemüsetaschen

Mini Frühlingsrollen

Gebackenes Mini-Plunder Gebäck

Mini Muffins und Streuselblechkuchen

# Vorspeisen

## angerichtet und auf Platten präsentiert

Gebratenes, mariniertes Anti Pasti-Gemüse, Zucchini, Paprika, Auberginen, Austernpilze, Champignons und Oliven  
Eingelegte grüne und schwarze Oliven, gefüllte Peperoni und Parmesanspäne  
Babymozzarella mit Kirschtomaten und Pesto  
gebeizter Schweinerücken auf Vogerlsalat mariniert mit Kartoffel-Speck-Dressing  
Ceasars Salad (Romanasalat mit gebratenen Putenstreifen, Ei, Croutons und gehobeltem Parmesan)  
Auswahl aus gekochtem und rohem Schinken mit Melone  
Räucherfischauswahl Lachs, Makrele, Forelle mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf Dip  
Gebratene Garnelen in Knoblauch-Olivenöl und frischen Kräutern  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartar,  
Vitello Tonato vom Kalb mit Thunfischcreme und Kapernäpfeln  
Regionale Wurst und Käsespezialitäten  
gemischte Brötchenauswahl, verschiedene Brote und Butte

# Salate

## Auswahl aus angemachten Salate und Rohkostsalate, nach Wünschen zusammengestellt, mit verschiedenen Dressings zur Wahl.

Balsamico Dressing  
Sauerrahmdressing

Honig-Senf Dressing  
Cocktaildressing

Bunte Blattsalate, Kartoffelsalat, Karottensalat, Gurkensalat, Rettichsalat, bayrischer Krautsalat mit Speck, amerikanischer Krautsalat, Bohnensalat, Tomatensalat, Rotkrautsalat, Rote Beete Salat, bunter Nudelsalat, Griechischer Bauernsalat

# Suppen

Hochzeitsuppe (Rinderkraftbrühe) mit verschiedenen Einlagen zur Auswahl:  
Brätknödel, Leberknödel, Leberspätzle, Brätstrudel, Maultaschen, Grießnockerl, Flädle, Backspätzle  
Rahmsuppe von der Petersilienwurzel und Rote Beete Espuma  
Kartoffelcremesuppe mit Räucherlachsstreifen  
Rahmsuppe vom Allgäuer-Bergkäse mit Kräutercroutons  
Kokos-Curryrahmsuppe mit Zitronengras und gebratener Garnele  
Pikante Gulaschsuppe vom Rind mit Kartoffeln und Paprika  
Apfel-Meerrettichrahmsuppe mit Kartoffelchips

## saisonale Suppen

Rahmsuppe vom Stangenspargel (April-Juni)  
Bärlauchcremesuppe (April-Mai)  
Rahmsuppe vom Hokaido-Kürbis mit Kernöl (September-Januar)



# Hauptgänge vom Schwein

Gebratene Schweinefiletmedaillons in Champignon-Kräuterrahm, Schweinefilet im Wirsingbrät/ oder Bacon-Gemüsebrätmantel an Rahmsoße  
Filetspitzen vom Schwein in Calvadosrahm  
Gefüllter Schweinerücken mit Gemüsebrätfüllung oder Speck/Zwiebel/Käse-Brätfüllung  
Schweinekrustenbraten aus der Schulter an Dunkelbiersoße  
Geschmorte Spanferkelschulter aus dem Ofen mit Kruste  
Schweinehalsbraten aus der Biermarinade  
Hausgemachtes Pulled Pork  
Gegrillte Schweinshaxe  
Rahmgeschnetzeltes vom Schwein  
Pikante Schaschlikpfanne  
Saftiges Cordon Bleu vom Schweinerücken gefüllt mit Schinken und Bergkäse  
Schnitzelvariationen vom Schweinerücken:  
klassisch paniert, Allgäuer Käse-Eihülle und Cornflakespanade  
Münchner Schnitzel in Meerrettich-süßer Senfpanade



Man sollte dem Leib etwas gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen!

## Hauptgänge vom Rind/Kalb

Geschmorter Rinderbraten / Kalbsbraten

Ungarisches Rindersaftgulasch

Szegediner Gulasch

Rindergeschnetzeltes

Schwäbischer Sauerbraten nach Omas Rezept

Kalbs- oder Rindertafelspitz in Meerrettichsoße

Zwiebelrostbraten rosa gegart am Stück mit Rotweinscharlottensoße

Geschmorte Rinderrouladen

Saltim Bocca vom Kalb mit frischem Salbei und Parmaschinken gebraten

Wiener Schnitzel von der Kalbsoberschale

Zart rosa gebratenes Rinderfilet auf Kürbis- Vanillepüree

Züricher Kalbsrahmgeschnetzeltes



Das Essen soll zuerst das Auge erfreuen und dann den Magen !

## Hauptgänge vom Geflügel



Gefüllte Putenroulade mit Spinat-Brätfüllung oder Kräuter-Gemüse Brätfüllung  
Rahmgeschnetztes von der Pute mit frischen Champignons  
Hähnchengeschnetztes in fruchtiger Curryrahmsauce  
Gefüllte Hähnchenbrust mit Kräuterfrischkäse oder Gorgonzola-Spinat  
Piccata von der Hähnchenbrust in Parmesan-Eihülle gebraten  
Rosa gebratene Entenbrust an Orangen-Thymiansauce  
Schnitzelvariationen von der Putenbrust:  
klassisch paniert, Parmesan-Eihülle und Cornflakespanade

## Hauptgänge vom Fisch

Piccata vom Zanderfilet an feiner Korbelsauce  
Gebratenes Lachssteak in Prosecco-Sahne  
Viktoriabarschfilet auf Grillgemüse  
Frühlingsrolle vom Kabeljau



**Weitere Gerichte wie spezielle Fisch, Lamm und Wildspezialitäten auf Anfrage gerne möglich!**

## Hauptgänge Vegetarisch / Pasta

Süßkartoffel-Gemüsepfanne mit Ruccola-Kräuterquark  
Allgäuer Käsespätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und frischem Schnittlauch  
Schupfnudelpfanne mit knackigem Gemüse  
Tagliatelle in Steinpilz-Portweinrahm und Parmesan  
Spätzlepfanne mit Gartengemüse und frischen Champignons  
Kartoffel-Gemüsegratin  
Vegan oder vegetarisches Gemüsecurry mit Kokosmilch und Zitronengras

Vegetarisches Chili Sin Carne mit Sauerrahmdip und ofenfrisches Baguette  
Gemüse-Kartoffelstrudel  
Kraut-Schupfnudeln  
Nudelpfanne mit gebratenem asiatischem Gemüse, Curry, Ei und frischem Koriander  
Gefüllte Paprikaschote mit Couscous und Gemüse  
Pasta mit vegetarischer Gemüse-Linsenbolognese  
Semmel oder Brezenknödel mit frischen Wald und Wiesenpilzen in Kräuterrahm  
Vegan: Rotes-Linsen-Dahl-Curry mit Kokosmilch und Gemüse



## Beilagen

Hausgemachte Spätzle  
Kartoffelgratin  
Kartoffelknödel  
Semmelknödel  
Brezenknödel  
Gebackene Rosmarinkartoffeln  
Röstkartoffeln  
Serviettenknödel  
Schupfnudeln  
Gebratene Kräutergnocchi  
Verschiedene Pasta Sorten  
Reis / Wildreis, Vollkornreis  
Jasminreis, Basmatireis

## Gemüse

Frisches Gemüse  
Speckbohngemüse  
Ratatouillegemüse  
Sauerkraut  
Bayrisch Kraut  
Apfelrotkohl  
Schmorgemüse  
Pastinakenpüree



# Desserts

Bayrisch Creme mit frischem Erdbeersalat  
Panna Cotta mit Himbeermark  
Kokos Panna Cotta mit Mangosalat und Minzpesto  
Mousse von weißer oder dunkler Schokolade  
Quark-Limettenmousse  
Creme Brulee  
Erdbeer-Rhabarbermousse  
Hausgemachtes Tiramisu  
Marinierte Waldbeeren mit Vanillesoße  
Mango Mousse  
Apfelküchle mit Zimt-Zucker und Vanillesoße  
Frischer Obstsalat  
Obstplatten mit regionalen und Exotic Früchten  
Apfelstrudel mit Vanillesoße  
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus/Kompott  
Lebkuchenmousse mit Zwetschgenröster (November-Januar)  
Spekulatius-Tiramisu (November-Januar)



**Desserts werden in kleinen Gläschen oder Schüsseln serviert**

Stellen Sie sich Ihr Wunsch-Menü oder Wunsch-Buffer aus den oben genannten Gerichten individuell zusammen. Ihre eigenen Wünsche werden gerne berücksichtigt, da viele weitere Speisen zu realisieren sind. Bitte beachten Sie, das Buffets erst ab einer Personenzahl von 25 Personen angeboten werden.

Preiskalkulation und Preisanfrage erfolgt erst nach Rücksprache.

## Anbei einige Vorschläge für Ihr Buffet.

### Vorspeisen:

Buntes Salatbuffet mit gemischter Salatvariation, Blattsalaten, Balsamico- Dressing und Sauerrahm-Dressing

Gebratenes mariniertes Anti-Pasti-Gemüse

Salat von Kirschtomate und Babymozzarella mit Pesto

Cesars Salat Romanherzen mit Croutons und gehobelten Parmesanspännen

Bayrischer Obazder

Hausgemachte Brotaufstriche

Gemischte Brötchenauswahl

### Hauptgang:

Rinderschmorbraten in Rotweinsöße

Schweinefilet am Stück gebraten an Champignonrahm

Gebratenes Lachsfilet an Zitronen-Safransöße

### Beilagen:

Bamberger Hörnchen

Hausgemachte Butterspätzle

Kartoffelgratin

Frisches Marktgemüse

## Dessert:

Bayrisch Creme mit frischen Erdbeeren und Minzpesto  
Mousse von weißer und dunkler Schokolade mit Früchten  
Frischer Obstsalat der Saison  
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße

## Suppe:

Schwäbische Hochzeitssuppe Kräftige Rinderbrühe mit Leberknödel, Brätknödel, Flädle und Backspätzle

## Vorspeisen:

Buntes Salatbuffet mit gemischter Salatvariation, Blattsalaten, Balsamico- Dressing und Sauerrahm-Dressing

Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf Dip

Schinkenauswahl mit Melone

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust und Schwarzbrotcroutons

Gemischte Brötchenauswahl

## Hauptgang:

Duo von Rinder und Schweinefilet an Steinpilzrahm  
Kross gebratenes Zanderfilet an Rießlingssoße

## Beilagen:

Tagliatelle  
Hausgemachte Butterspätzle  
Frisches Marktgemüse

## Dessert:

Kokos Panna Cotta mit Mangosalat  
Apfelküchle mit Vanillesoße  
Dunkle Mousse mit marinierten Waldbeeren