



Büffets

Bei Änderungen von Büffets beraten Sie gern unsere Projektleiter

B1 - Rund um die Maultasche

Schwäbische Maultaschen und vegetarische Maultaschen mit Zwiebelschmelze, Jus und Kartoffelsalat

—

Drei hausgemachte Salate der Saison

—

Dessert

8,90 €

B2 - Rund um die Spätzle

Käseknöple mit gerösteten Zwiebeln

—

Schwäbisch-Hällisches Landschwein im Kräutermantel mariniert, dazu Lavendelsauce und Spätzle

—

Drei hausgemachte Salate der Saison

—

Dessert

12,90 €

B3 - Köstlich vegetarisch

Grünkernsuppe mit Wurzelgemüse

—

Schwäbischer Gemüsekuchen mit Grillgemüse und Tomatensauce

—

Kartoffelkühle mit cremierten Champignons

—

Badischer Zwiebelkuchen mit Schnittlauch Schmand

—

Dessert

12,90 €



Büffets

Bei Änderungen von Büffets beraten Sie gern unsere Projektleiter

B4 - Aus Hohenlohe

Bunte Blattsalatvariation mit Kräuterdressing

—

Rinderbrust vom Boeuf de Hohenlohe an Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln

—

Schupfnudelpfanne mit hausgemachtem Tomaten-Pesto

—

Dessert

13,90 €

B5 - Von Wald, Wiesen und Bergen

Pilzcremesuppe

—

Allgäuer Maultasche verfeinert mit Emmentaler Käse, serviert mit Kartoffel-Gurkensalat

—

Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Ratatouille und Dinkelrisotto

—

Bunte Gemüsequiche

—

Dessert

13,90 €



Büffets

Bei Änderungen von Büffets beraten Sie gern unsere Projektleiter

B6 - Vesperbuffet Baden-Württemberg

Schwarzwälder Schinkenplatte

—

marinierte Tranchen vom Schwäbisch-Hällischen Jungschweintrücker

—

Räucherfischauswahl

—

Fleischküchle

—

Landjäger

—

Luggeleskäs mit frischen Kräutern

—

Backsteinkäse

—

regionale Käseauswahl

—

Gemügesticks

—

dazu reichen wir Butterrosen, Meerrettich, Senf, Holzofen- und Äblerbrot

14,90 €