

Suppen

Kräftige Fleischbrühe aus der Ochsenbrust

mit hausgemachten Maultäschle

mit Kräuterflädle

mit Markklößchen

mit Griesklößchen

mit Brätklößchen

oder als

Schwäbische Festtagssuppe mit Einlagen Ihrer Wahl

Rahmsüpple von frischen Gemüsen, z.B. Spargel

Rahmsüpple von frischen Pilzen

Rahmsüpple von frischen Gartenkräutern, z.B.

Kerbel mit Weisbrotdcroûtons

Ochsenschwanzsuppe klar oder gebunden mit

Sherry

Fasanenkraftbrühe mit Brustfleischklößchen

Sämige Kartoffelsuppe mit Speck

Ungarische Gulaschsuppe

Suppen von Wild, Geflügel oder Fisch in

verschiedenen Variationen

Tomatencremesuppe mit Gin

Geflügelkraftbrühe mit Eierstich und Gemüsestreifen

Sahnesüpple von Büsumer Krabben

Fisch - kalt -

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Gebeizter schottischer Lachs mit feinem
Honig-DillsensföÙle

Grönlandkrabben in Avocados mit CocktailsoÙe

Riesengarnelen mit exotischen Früchten gefüllt in
einer Ananas

Schwarzwälder Forellenfilet geräuchert mit
Preiselbeer-Sahnemeerrettich

Matjes "Schwedische Art" mit Zwiebeln und
Gemüwestreifen im kräftigen Rotweinfonds

Norwegischer Matjesfilet "Haufrauen Art" mit Äpfeln,
Gurke in Sauerrahm

Kanadischer Hummer mit feinen Mayonnaisen

Niederbay. Flusskrebse mit Orangen-CocktailsoÙe

Meeresfrüchte aller Art
mit Sauce Provencale

Garnelen am Spieß im KnoblauchsöÙle auf
Kressesalat

Edle Fischterrinen auf Gemüsebeet

Pochierter Fjordlachs,
Sauce Roquefort mit Kräutern

Verschiedene Räucherfischspezialitäten,
wie Makrelen, Ostfriesischer Butterfisch,
Stremellachs, Aal

Schinken- und Fleischspezialitäten - kalt -

Schwarzwälder Rauchfleisch

Backrauchschinken

gekochter Hinterschinken

Wacholderschinken

Tiroler Bauernschinken

Serano- oder Parmaschinken
mit frischer Galia- Melone

Lachsschinken

milder Katenrauchschinken

Edle Salamis aus Frankreich, Italien, Deutschland

Roastbeef rosa gebraten
mit Sauce Remoulade

Schweinerücken gefüllt mit Backpflaumen oder
Kräuterfarce

Kalter Schweinebraten
mager oder durchwachsen

Geselchtes vom Kasseler

gesottener Tafelspitz in Balsamico-Vinaigrette

Kalte Kalbsnuss in Thunfischsoße und Kapern

Schinkenröllchen mit grünem und weißem Spargel

Lachsschinken

Geflügel- und Wildspezialitäten - kalt -

Hähnchenkeulen und -brust

Putenschinken

Putenbrustmedaillons auf Farmersalat

geräucherte Truthahnbrust auf Maissalat

Filets und Brust vom Reh, Hirsch, Wildschwein und Jagdfasan mit Sauce Cumberland

Entenbrust auf Orangensalat mit Haselnüssen

Wildschinken vom Hirsch und Wildschwein

dazu versch. Dips wie Tomaten-Basilikum, Cognac-Creme, Feigen-Senf, Süß-sauer, Wacholdersenf, Paprika-Creme

Pasteten

Verschiedene Pasteten und Terrinen

von Wild / Schwein / Kalb

mit Sc. Cumberland, Calvadosäpfel und Trauben

Hauptgänge - warm

Schweineschulter glaciert mit kräftiger Bratensoße

Schweineschulter "Bayrische Art" mit Senf-Kümmelkruste

Schweinehals mit Kräuterkruste

Schweinehals mit Tiroler-Semmel-Füllung

Schinkenkrustenbraten

Schweinerückensteaks mit einer Farce aus Schinken und Champignon überbacken

knuspriges Spanferkel

Schweinshaxen am Stück vom Backofen mit DunkelbiersöÙle

Kasslernackten /-rücken

Schweinefilet mit versch. Füllungen auch im Blätterteigmantel

Schweinemedailleurs mit Nusskruste überbacken

Kalbshaxen am Stück vom Backofen

Zarte Stücke aus der Kalbskeule mit BasilikumsöÙle oder mit Pfifferlingen in Cognacrahm

Kalbsbraten aus der Keule

gefüllte Kalbsbrust oder Kalbshals mit Brezelfüllung

Kalbsrücken am Stück gebraten mit Steinpilz- oder MorchelrahmsöÙle

Ochsenbrust im Sud mit feiner MeerrettichsoÙe

noch **Hauptgänge – warm**

Tafelspitz oder Semmerrolle (zartes Stück aus der Keule) gebraten mit BurgundersöÙle

Roastbeef am Stück mit feiner Kruste aus Senf, Kräutern und Weisbrot überbacken

Rinderfilet am Stück gebraten mit PortweinsöÙle

Geschnetzelte Rinderfiletspitzen im Trollinger-CremefraÙchesöÙle mit frischen Steinchampignons

versch. Lendchen vom Rind, Schwein, Lamm, Pute und Kalb mit entsprechenden SoÙen

gefüllter Putenrollbraten mit SahnesöÙle

Putensteaks in CurryfrüchtesoÙe

Entenbrustfilet gebraten
in Orangen-Pfeffer-SoÙe

zarte Lammrückenfilets mit RosmarinsöÙle

Lammbraten aus der Keule

verschiedene Wildbraten vom Reh, Hirsch, Wildschwein in kräftiger WacholdersoÙe, Bratäpfel mit Preiselbeeren

verschiedene Gerichte von edlem Fischfilet, z.B. Lachs, Barsch, Felchen, Seezunge, Zander

Lachsfilet im Blätterteig

Beilagen

Kartoffelgratin

Bubaspitzle (Schupfnudeln)

Böhmische Serviettenknödel

Spätzle mit Butterschmelze

Herzogin Kartoffeln

Basmati-, Patna-, Safran-, Curry-Reis

Petersilienkartoffeln, Dillkartoffeln

Folienkartoffeln mit Sauerrahm

Semmelknödel

Kartoffelknödel

Maccaire-Kartoffeln (Plätzchen)

Fildersauerkraut

Apfelrotkraut, Bayrisch Kraut

versch. feine Gemüsearten je nach Saison

Verschiedene Brotsorten und anderes edles Gebäck
im Korb

feine Rollenbutter oder Butterigel

In unserem Gewölbekeller oder in Räumlichkeiten, in
denen eine Friteuse zur Verfügung steht, können wir
auch

Pommes-frites, Kroketten, pikante Kartoffelecken
anbieten

Salate

Frischer Marktsalat aller Sorten mit

--Essig/Öl- Dressing

--italienisches Dressing mit Olivenöl und Balsamico-Essig

--Kräutersahne-Dressing

--Rose Island Dressing

--Himbeeressig / Walnussöl

--Französisches Dijonsendressing

Rohkostsalate: Gurke, Rettich, Karotte, Sellerie, Tomate, Paprika fein angemacht.

Geflügelsalat mit Früchten in Currymayonnaise

Heringssalat mit Gurke, Apfel in Sauerrahm

Waldorfsalat mit Walnüssen

Thunfischsalat mit frischen Lauchstreifen, Tomaten, Oliven

Chinasalat mit Hähnchen, Pilzen, Sojakeimlingen, Bambussprossen

Mexicosalat mit Kidneybohnen, Mais, Paprika, Rindfleisch

Salat aus weißen und grünen Spargeln
(nur während der Saison)

Husumer Krabbensalat

Flusskrebssalat

noch **Salate:**

Mediterraner Salat aus
Zucchini, Auberginen, Paprika, Broccoli, Schafskäse
im Pestodressing

Griechischer Hirtensalat aus Gurke, Tomaten,
Oliven, Zwiebel, Fetakäse

Original schwäbischer Kartoffelsalat

Pikanter Nudelsalat

Dessert

Verschiedene Cremes in den Geschmacksrichtungen:
Caramel, Mocca, Walnuss, Himbeere, Erdbeere,
Exotic, Zitrone, Orange, Limette

Verschiedene Mousse von brauner Schokolade,
weißer Schokolade, Vanille, Erdbeere, Ananas,
Amaretto-Likör, Bailyis-Likör, Cappuccino,
Johannisbeer-Cassis, Mango

Hausgemachte Parfaits aus allen Früchten der
Saison

Eisbombe mit Früchten

Fruchtsalat oder Früchteplatte der Saison

Rote Grütze mit Vanillesoße

Wir können Ihr Dessert auf Wunsch
auch mit Feuerwerk servieren

Käsespezialitäten auf dem Holzbrett, üppig garniert
mit Früchten und vielem mehr

Eingelegtes

Verschiedenes Gemüse in Olivenöl:

Zucchini,
Auberginen,
Paprika,
Zwiebeln,
Artischocken,
Pilze,
Tomaten,
Oliven

Schafs- oder Ziegenkäse in Olivenöl
mit milden Peperoni und Pinienkerne

gefüllte Paprika und Tomaten mit Frischkäse

griechisch gefüllte Weinblätter mit Zitronensäße

Carpaccio von edlen Pilzen mit Weißweimbalsamico

Rustikales aus Schwaben und Bayern

Versch. Speck geräuchert und gewürzt

Presssack sauer angemacht

Schwartenmagen

Schwarzwurst im Ring

grober Fleischkäse

hausmacher Leberwurst

Griebenschmalz

versch. Wurstsalate

Ochsenmaulsalat

Bratensülze, Bauernsülze oder Geflügelsülze

Hausgemachter O'batzt'n (Bay. Käsespezialität)

Rettich, Radieschen und vieles mehr

Alles fürs Grillfest

Alle Arten von Fleisch zum Grillen, portioniert,
gewürzt oder eingelegt

Fisch zum Grillen, z.B. Garnelenspieße, Barschfilet
Lachskotelette usw.

verschiedene Grillsoßen

Maiskolben

Folienkartoffeln

Knoblauch- und Kräuterbutter -Baguette

Vegetarisches

Blumenkohl überbacken mit Sc. Bernaise und Käse,
Pfannkuchen

Breite Nudeln mit Gemüsestreifen in Petersiliensoße

Chili sin Carne mit Fladenbrot, Salat

Farfalle mit Lauchstreifen im Basilikumrahmsöfle

Frische gebackene Champignons, Sc. Remoulade,
Salate

Gefüllter Paprika mit Feta, Gemüsereis.
Tomatensoße

Gemüselasagne mit Salaten

Gemüserösti mit fr. Pilzen überbacken

Gemüseschnitzel mit Schnittlauchsoße,
Schupfnudeln, Salat

Kartoffelauflauf mit Spinat, Kräutersoße

Kräutergnocci (Kartoffelklößchen) mit mediterranem
Gemüse

Pilzragout mit Serviettenknödel, Salat

Reis-Gemüsepfanne

Spaghetti im Gorgonzolasöfle mit Zucchiniestreifen

Spinatstrudel mit Gemüsestreifen und Käse
überbacken, Salate

Tofusteaks mit Rahmspinat, Dampfkartoffeln

Veg. Maultaschen mit Tomate Mozzarella
überbacken, Salat

Vegetarische Pizza mit Salat

Vegetarische Quiche mit Lauch, Paprika, Mais

Mediterraner Nudelauflauf mit Tomatensoße

Fingerfood

Canapés von Sardellenbrot, Weißbrot, Baguette, Pumpernickel mit schöner Garnitur belegt mit:

Geräuchertem Lachs

Gebeiztem Lachs

Geräuchertes Forellenfilet

Geräuchertem Aal

Gekochter Schinken

Schwarzwälder Schinken

Heißgeräucherter Schinken

Parma-, Seranoschinken

Cocktailkrabben

Party-Garnelen

Putenbrust

Entenbrust

Kalter Braten

Roastbeef

Pasteten, Terrinen

Kleine Medaillons

Partysalat

Hähnchenbrust

noch **Fingerfood:**

Pumpernickel rund belegt mit:

Heringsstreifen

Frischkäse

Matjesstreifen

Lachs- oder Forellenmus

Fortsetzung nächste Seite

noch **Fingerfood:**

Sonstiges:

Minifleischküchle auf Cremefrâich-Cracker

Putenbruströllchen auf Toastecken

Mini-Quiche mit Lauch oder Speck, Champignons,
Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Mais u.s.w.

Gefüllte Lachsroulade auf Baguette

Hähnchenschenkel vom Grill

Blätterteigstangen mit Käse

Blätterteigtäschchen mit Champignonfüllung

Käse und Schinkenwürfel am Spießchen

Cocktailtomaten mit Mozzarellakugeln am
Spießchen

Partygarnelen mit Früchten am Spießchen

kleine Schinkenkäsehörnchen – warm -

Gefüllte Champignonköpfe mit Kräutermus

Chicoreeschiffchen mit Geflügelsalat

Rohkostplatte mit frischem Gemüse zum Dippen mit
feiner Soße

z.B. Karotten, Paprika, Gurkenstifte,
Frühlingszwiebeln, Sellerie

noch **Fingerfood (Sonstiges):**

Minifrühlingsrollen mit Gemüsefüllung

Asiatische Snacks in raffinierter Panade

Mini-Blätterteigfischchen mit Lachscremefüllung

Feurige Putensticks

Gebackene Mozzarellasticks

Teriyaki (mariniertes Hähnchenfleisch am Holzspießchen)

Chicken-nugget Coconut

Minipizzen versch. Sorten

Spezialitäten aus der Riesenpfanne:

(geeignet für Veranstaltungen ab 30 Personen;
frisch zubereitet vor Ort)

Reispfanne, Nudelpfanne

Fisch- und Fleischspezialitäten

Krautschupfnudelpfanne

Paella

Kaiserschmarren

und vieles mehr

Spezialbuffets

Alpenländisches Buffet:

Suppe vom Buffet:

Kraftbrühe mit Bayrischen Leberknödeln,
Tiroler Speckknödeln, Österreichischen
Pfannkuchenstreifen.

Vorspeisen:

Meraner Schinkenspeck auf Melone,
geräucherte Gebirgsbachforelle mit Sahnemeerrettich,
bunter Brotkorb

Hauptgang:

Bay. Krustenbraten im Starkbiersößle,
Kalbsbraten mit Schwammerlsoße,
Österreichische Mastochsenbrust im Meerrettichsößle
(Kren)
dazu Semmelknödel, Allgäuer Knöpfe,
Kartoffelschmarren (Bratkartoffel mit Speck und
Zwiebel),
frische Marktsalate mit versch. Dressings, Krautsalat,
Gurkensalat im Rahmdressing

Dessert:

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Wengerterbuffet

Suppen:

Kartoffelsuppe,
Sigmaringer Fleischflädlesuppe
Brennte Mehlsupp mit gerösteten Brotwürfeln

Kalt:

Tellersülze (Bratensülze, Geflügelsülze)
Schwartenmagen sauer, Zwiebel, Gurke
Wurstsalat in versch. Varianten
Romadour in Essig-Öl, Zwiebeln und Radieschen
Bauraseufer (Peitschenstecken)
Schwarzwurst im Ring
hausm. Wurst, Ochsenmaulsalat
Brotspezialitäten und Butter

Warm:

Kässpätzle
Schinkenspätzle im Eierkittelle
Krautspätzle mit Speck
Maultaschen mit Zwiebelschmelze, Butterbrösel, Ei,
Tomaten überbacken
Schupfnudeln
Bodenseefelchen
Schwarzwaldforellen
frisch aus dem Dillsud
gebraten m. Mandelbutter
geräuchert warm auf Blattspinat
Schwarzwälder Surbraten, Schwäb. Rostbraten
Ochsenchwanzragout im Trollingersößle
Kassler Ripple auf Rieslingkraut mit Apfelscheiben
Rostbraten am Stück mit Zwiebelsößle
Spanferkel im Dunkelbiersößle, Krautsalat
Spätzle, Bubaspitzle, Saure Kartoffelrädle
Schwäbischer Kartoffelsalat

Italienisches Buffet

Vorspeisen:

Tomate-Mozzarella, frischer Basilikum,
Balsamico-Olivenöldressing

Galiamelone mit Parmaschinken

luftgetrockneter Bauernschinken mit fr. Birnen

Coppa die Parma mit fr. Feigen

Antipasti aus gebratenen Zucchini, bunter Paprika,
Auberginen, Austernpilze, Zwiebeln, Oliven,
getrockneten Tomaten eingelegt in Olivenöl und
Kräutern

Meeresfrüchtesalat mit Zucchini- und Radicio-
Streifen

Mittelmeershrimps auf Ruccolasalat
im Rosé-Balsamico

Mortadella „Bologna“,
Hähnchenbrustfilet mit Fenchelstreifen im
Limettensößle

Vitello Tonato aus Kalbfleisch oder Putenbrust
im Thunfischsößle, Apfelkapern

Carpaccio vom Rinderfilet,
pikantes Dressing und Parmesan

Salamispezialitäten, Mailänder, Modena

Käsespezialitäten, Gorgonzola, Peccorina, Talegio,
Ziegenfrischkäse eingelegt

Ciabatta, Olivenbrot

Fortsetzung nächste Seite

noch Italienisches Buffet

Suppe:

Minestrone

Warm:

Lasagne vom Lachs mit Blattspinat

Kalbsrücken am Stück im Pestosößle

Ossobucco (Kalbshaxescheiben im Gemüsebeet)

Kräuterbraten mit Tomaten-Mozzarellasößle

Schweinefilet mit Schinken und Salbei gefüllt,
Zitronensößle

Schweinefilet am Stück gebraten, gefüllt mit
getrockneten Tomaten, Schafskäse und Kräutern

Piccata Milanaise

Putenmedaillons mit Gorgonzolasößle

Versch. Nudelsorten

Zucchini-Kartoffelgratin

Tomaten-Kartoffelgratin mit ital. Kräutern

Dessert:

Capuccino-Mousse

Tiramisu

Amaretto-Mousse

Limetten-Mousse

frisches Obst der Saison

Pana Cotta

Spanisches Buffet

Suppe:

Gaspacho kalte Gemüsesuppe mit gerösteten Weisbrotwürfeln

Cremesuppe von Meeresfrüchten, Knoblauch und Kräuter

Geflügelbrühe mit Tomaten-Fleisch-Klößchen

Kalt:

Artischocken mit Ali-Oli (Knoblauchmajonaise)

Seranoschinken auf Meloneschiffchen

Schwertfisch kalt geräuchert, Tomaten-Kräutersößle

Spanische Salami mit Früchten

Muschelsalat „Katalonische Art“

Garnelen in Olivenöl und Zitrone eingelegt

gefüllte Tomaten mit Schafskäse

spanische Paprikawurst

Paprika-Maissalat eingelegte Oliven, Paprika,

Artischocken, Tomaten

Brotspezialitäten

Warm:

Schweinefilet mit frischen Paprikastreifen,

Tomatensoße

Hähnchenbrust mit Kräutersößle und Oliven

Paella „klassisch“, Maisküchle, Gemüsereis

Folienkartoffeln, Omelette Kartoffeln, Safranreis

Dessert:

Flan de Naranja (span. Karamellpudding mit Orangen)

Crema Catalana (span. Vanillecreme mit Feigen)

Bayrisches Buffet

Vorspeisen:

marinierter Tafelspitz
auf Gemüsestreifen, Apfelmeerrettich
geräucherte Forelle
mit Preiselbeersahnemeerrettich
Niederbay. Flusskrebsschwänze,
Orangencocktailsöße

Suppen:

Speckknödel, Leberknödel, Brätstrudel
in kräftiger Fleischbrühe von der Ochsenbrust

Kalt:

Bay. Wurstsalat, Bratensülze,
geräucherte Entenbrust, kleine Fleischpflanzerl,
saurer Presssack, geräuchertes Wammerl (Speck),
Scheiben von kalten Schweinshaxen, Fleischkäse,
Bay. Schinkenspezialitäten, O'batzda
Brotspezialitäten

Warm:

Kalbshaxen
gefüllte Kalbsbrust
Rahmschwammerl
Krustenbraten von der Keule
Schweinehaxen
Spanferkel mit Dunkelbiersöße
Blaukraut, bayrisch Kraut, Bay. Krautsalat
Semmelknödel, Speckknödel, rohe Kartoffelknödel

Dessert:

Apfelstrudel, Topfenstrudel
Bayrischcreme mit Früchten

Gourmetbuffet

Kalt:

Gefüllte Lachsforelle
Schwarzer Heilbutt kaltgeräuchert,
Honig-DillsenssöÙle
Salmspitzen, ZitronenmeerrettichsöÙle
Riesengarnelen auf feinen Salatstreifen, Dillcreme
Carpaccio vom norwegischen Silberlachs
Wildpastete mit Sc. Cumberland
Parmaschinken mit Melone
Brotspezialitäten

Suppe:

Cremesuppe von Flusskrebßen,
fein abgeschmeckt mit Apfelschnaps

Warm:

Lachsfilet mit DillrahmsöÙe
Flugentenbrust mit OrangensöÙle
Medaillons vom Kalbsrücken, MorchelsöÙle
bunte Nudeln
Basmati-Reis
Kartoffelplätzchen
Versch. Saisongemüse vom Markt
Blattsalate mit Joghurt- und Essig-Öl-Dressing

Dessert:

Exoticmousse mit frischen Früchten
Baylismousse (Irischer Whiskey)

Beispiel für ein Hochzeits - Buffet

Vorspeisen

Irischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,
Riesengarnelen mit Exotischen Früchten gefüllt in
einer Ananas,
Schwarzwälder Forellenfilet geräuchert mit
Preiselbeer-Meerrettich,
Verschiedene edle Pasteten von Schwein, Rind,
Gans,
Schinkenröllchen mit grünem und weißem Spargel

Suppe

Festtagssuppe

Salate

Frischer Marktsalat aller Sorten mit Essig/Öl-
Dressing, Kräutersahne-Dressing,
Thunfischsalat mit frischen Lauchstreifen, Tomaten,
Oliven

Kalte Hauptspeisen

Parmaschinken mit geeister Melone,
Roastbeef rosa gebraten mit Sc. Remoulade,
Hähnchenkeulen und -brust, Putenbrust glaciert,
Truthahnmedaillons auf pikantem Farmersalat

Warme Hauptspeisen

Versch. Medaillons vom Schwein, Rind, Pute,
Lamm mit Bratenjus und Pilzrahmsoße
dazu hausgem. Spätzle, Kartoffelgratin,
Gemüse der Saison

Dessert

Riesenkäsebrett mit feinstem Käse aus aller Welt,
Früchte aus Tropen und Heimat,
Braunes und weißes Mousse au Chocolat nach
franz. Rezept