

Unsere Bankettmappe:

Hier haben wir für Sie eine sorgfältig zusammengestellte Auswahl an Gerichten. Selbstverständlich erstellen wir Ihnen auch ein individuelles Angebot, das exakt auf Ihre Wünsche und Vorstellungen abgestimmt ist.

Für unserer Kalkulation legen wir von einer Mindestabnahme von 10 Portionen pro Gericht zugrunde. Unsere Büffets können wir Ihnen ab 20 Personen anbieten.

Prickelndes zum Empfang:

Flaschenpreise 0,75 Liter

Alde Gott Riesling Sekt	<u>€ 26,00,-</u>
Winzersekt der Oberkircher Winzergeossenschaft	<u>€ 27,00,-</u>
Prosecco valdo superiore marca moro	<u>€ 28,00,-</u>
Cremant d alsace	<u>€ 29,00,-</u>
Alkoholfreier Beerensecco von Jörg Geiger	<u>€ 25,00,-</u>
selbstgemachte Holunderlimonade Karaffe 1 Liter	<u>€ 13,00,-</u>

Fingerfood zum Empfang:

ofenfrische Quiche Lorraine ca. 30 quadratische Stücke	<u>€ 37,00,-</u>
Gemüsekuchen mit Broccoli und Karotte ca. 30 quadratische Stücke	<u>€ 40,00,-</u>
Blätterteigtaschen mit Frischkäsefüllung pro stück	<u>€ 2,00,-</u>
Canapes von der Bauernseele nach Ihren Wünschen belegt	<u>€ 2,50,-</u> <u>bis</u> <u>€ 3,50,-</u>

Gaumenfeines Vorspeisen als Flying Büffet:

	€ 5,50,-
Zweierlei vom Ziegenfrischkäse auf mariniertem Gemüse	
Mozzarella & bunte Tomaten mit Kräuteröl und Balsamico ***	€ 5,50€
Schwarzwälder Schinken mit Melonenkugeln	€ 5,50€
Metzger Pfaus luftgetrockneter Schinken mit Rucola und marinierten Shiitakepilzen ***	€ 6,50,-
Vitello Tonnato „Schwarzwälder Art“ rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Creme von geräucherter Forelle	€ 7,00,-
Rosa gebratenes vom Rind mit eingelegtem Hokkaido & Kürbiskernölmayonnaise	€ 7,00,-

Hausgemachte Hirschterrine mit Pistazien an Feldsalatbukett mit Preiselbeercreme fraiche	€ 7,00€
Marinierter Rindertafelspitz an Salat von Beluga Linsen	€ 6,00,-
Salat von der Maispoularde mit Mango & Chili ***	€ 6,00,-
Heißgeräuchertes Lachsforellenfilet auf Avocado- Gurkencocktail	€ 7,00,-
Terrine von Forelle und Lachsforelle mit Salatspitzen und Sahnemeerrettich	€ 7,00,-
Röllchen vom selbstgemachten Forellenmatjes auf Sauerrahmdip mit Apfel und Gurke	€ 6,50,-

Unsere Vorspeisen bieten wir Ihnen gerne als „Flying Büffet“ an. Elegant und appetitlich in kleine Schälchen angerichtet sodass Ihre Gäste sich frei bewegen und gleichzeitig kulinarische Vielfalt erleben können.

Suppen:

Schwäbische Festtagssuppe Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Flädle & Grießklößchen	<u>€ 7,50,-</u>
Essenz von frischen Tomaten mit kleinem Gemüse und Basilikumklößchen	<u>€ 8,00,-</u>
Wildkraftbrühe mit Pilzen und Pistaziennocken	<u>€ 8,00,-</u>
Suppe von Schwarzwälder Edelfischen mit Safran, Wurzelgemüse und kleinem Forellenklobchen	<u>€ 9,50,-</u>
Cremesüppchen vom Hokkaido Kürbis mit Kernöl und Brotcrouton	<u>€ 6,00,-</u>
Veganes Karotten- Ingwersüppchen mit Hafermilch und Kräutercroutons	<u>€ 6,00,-</u>
Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel mit Karottenchips	<u>€ 6,00,-</u>

Einfach, aber gut:

Tafelspitz in Schnittlauch- Meerrettichschaum mit Rahmwirsing und kleinen Kartoffeln	<u>€ 21,00,-</u>
Selbstgemachte Maultaschen mit Wurzelgemüse in der Brühe dazu Schwäbischer Kartoffelsalat	<u>€ 12,00,-</u>
Kalbsschnitzel in Butter gebraten mit Preiselbeeren und Dinkelknöpfe	<u>€ 25,00,-</u>
Wildragout in Wacholderrahm mit frischen Pilzen mit Rotkraut und geschmelzten Semmelknödeln	<u>€ 22,50,-</u>
Schweinebäckle in Spätburgunder geschmort, mit Alblinsen und Spätzle	<u>€ 22,00,-</u>
Rinderroulade wie zu Großmutter's Zeiten mit glasierten Karotten und Kräuterknöpfe	<u>€ 24,00,-</u>
Waldachtaler Wacholder Schäuferle mit Bratenjus, Krautsalat und Kräuterkartoffeln	<u>€ 19,50,-</u>
Eyachtaler Forellenfilet in Mandelbutter gebraten, warmer Kartoffelsalat mit Gurke & Pflücksalat	<u>€ 20,00,-</u>

Hauptgänge:

Bürgermeisterstück vom Hohenloher Rind auf Rahmsauce mit Pilzen und buntem Pfeffer dazu Gemüsepfanne und Rosmarinkartoffeln	<u>€ 27,50,-</u>
Kalbsnüßle im ganzen gebraten auf Pilzen in Schnittlauchrahm mit frischem Marktgemüse und Kräuterknöpfle	<u>€ 28,00,-</u>
Perlhuhnbrust mit Tomate und Salbei gebraten auf Kräuterjus dazu Ingwerkarotten und gratinierte Kartoffeln	<u>€ 26,50,-</u>
heißgeräuchertes Filet vom Hällischen Landschwein auf kräftiger Sauce mit Rahmgemüse und Spätzle	<u>€ 27,00,-</u>
Entenbrust mit Honig und Sesam glasiert auf Saucenreduktion mit Preiselbeerrotkraut und kleinen Semmelknödeln	<u>€ 30,00,-</u>
gebratenes Schwarzwälder Lachsforellenfilet auf Kräuterschaum mit Bulgur & Gemüse	<u>€ 28,00,-</u>
gefülltes Röllchen von der Eyachtaler Forelle mit Safransauce und Risotto von Graupen und wildem Broccoli	<u>€ 27,50,-</u>
Semmelknödel mit Mangold & Käse auf vegetarischem Pilzragout mit frischem Gemüse	<u>€ 24,00,-</u>

Dessert

Mousse von Valrhona Schokolade mit frischen Früchten	<u>€ 8,00,-</u>
Creme Caramel auf Himbeermark	<u>€ 6,00,-</u>
Topfenmousse mit Zitrusfrüchten aromatisiert auf Beerenkompott	<u>€ 6,00,-</u>
Schwarzwälder Kirschtörtchen im Glas	<u>€ 7,00,-</u>
Zweierlei von weißer Schokolade Mousse & Creme brulee von weißer Schokolade	<u>€ 8,00,-</u>
Kirschwassereisbömble mit karamelisierten Mandeln und Vanilleschaum	<u>€ 7,00,-</u>
Mascarponeörtchen mit Schokoladenbiskuit und Kompott vom Bodensee Elstar	<u>€ 7,50,-</u>

Später am Abend:

	<u>€ 8,50,-</u>
Kräftige Gulaschsuppe pro Portion mit selbstgebackenem Brot	
Bergkäsewürfel garniert mit Oliven und Trauben 100g	<u>€ 6,50,-</u>
Auswahl von französischen Weich- & Schnittkäse 100g mit Weintrauben und Feigensenf	<u>€ 7,50,-</u>
Schwarzwälder Schinken und Landrauchwaren vom Metzger Pfau mit selbstgebackenem Bauernbrot 100 gr	<u>€ 6,00,-</u>