

## Badisches Buffet

Uhdinger Roh- und Saftschinken mit Rettich  
Kalter Braten mit karamellisierten Rotweinzwiebeln und Mixed Pickels  
Scheiben vom rosa gebratenen Rind mit Sahnemeerrettich  
Verschiedene angemachte Salate  
Blattsalate der Saison mit Vinaigrette und Senfdressing  
Geräucherte Forellenfilets auf Linsensalat  
Fischterrinen mit Schnittlauchrahm

\*\*\*\*\*

Badische Kartoffelsuppe

\*\*\*\*\*

Geschmortes Lammhäxle in Rosmarinsoße mit Stangenbohnen und  
gebackenen Kartoffeln

Geschmorter Schweinenacken in Kümmeljus mit bayerisch Kraut und  
Kartoffelknödel

Lachsforellenfilet auf Ofen-Gemüse mit Kräuterreis

Vegetarisch gefüllte Ravioli in Tomatenbutter

\*\*\*\*\*

Apfelcrumble

Sauerrahm-Zitronenmousse

Schokoladenkuchen mit Beerenragout

Angemachter Camembert, Weißer Käse, Kuhkäse, Butterkäse

Ab 25 Personen € 45,00 pro Person

Ab 40 Personen € 44,00 pro Person

Ab 80 Personen € 42,00 pro Person

Marktbedingte Preisanpassungen vorbehalten.

Alle Preise inklusive 19% MwSt.

## Gala Buffet

Feldsalat mit Kartoffeldressing, Croutons und Speckwürfel  
Pastrami Tatar auf Quarkbrot  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Bohnensalat  
Vitello Tonnato - Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße  
Rehpastete mit gefüllter Preiselbeerbirne  
Eingelegte Zucchini-Röllchen mit Fetakäse und getrockneten Tomaten  
Geräucherte Edelfische mit Dips  
Krabbencocktail mit Melone  
Gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich

\*\*\*\*\*

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

\*\*\*\*\*

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Gremolata und Rosmarinkartoffeln  
Lammkeule „Provencal“- am Stück gebraten – mit Kartoffelgratin  
Wolfsbarschsfilet auf Ratatouille mit gemischtem Reis

Trüffelravioli in Weißwein-Zitronensoße

\*\*\*\*\*

Mousse von heller und dunkler Schokolade  
Erdbeerlasagne  
Salat von frischen Früchten  
Creme Caramel  
Auswahl an französischen Rohmilchkäsen mit Früchtebrot

Ab 25 Personen € 57,00 pro Person

Ab 40 Personen € 56,00 pro Person

Ab 80 Personen € 54,50 pro Person

Marktbedingte Preisanpassungen vorbehalten.

Alle Preise inklusive 19% MwSt.

## Italienisches Buffet

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum  
Italienischer Salat mit Senfdressing  
In Olivenöl eingelegte Auberginen und Paprika  
Netzmelone mit Parmaschinken  
Artischockensalat mit italienischer Salami  
Vitello Tonnato  
Pikanter Meeresfrüchtesalat

\*\*\*\*\*

Saltimbocca à la Romana mit gebackenen Kartoffeln

Osso Bucco- geschmorte Kalbshaxenscheiben-  
mit Wurzelgemüse und Thymiankartoffeln

Lachsfilet in Parmesansoße mit Wurzelgemüse und Nudeln

Gnocchi Napoli

\*\*\*\*\*

Mousse vom italienischen Nougat  
Panna Cotta mit Fruchtsoße  
Obstsalat der Saison  
Tiramisu  
Bel Paese, Gorgonzola, Taleggio

Ab 25 Personen € 48,50 pro Person

Ab 40 Personen € 47,50 pro Person

Ab 80 Personen € 46,00 pro Person

Marktbedingte Preisanpassungen vorbehalten.

Alle Preise inklusive 19% MwSt.

### 3 Länder-Bufferet

Scheiben vom rosa gebratenen Rind mit Sahnemeerrettich

Melone mit Tiroler Schinken

Verschiedene angemachte Salate

Blattsalate der Saison mit Vinaigrette und Senfdressing

Geräucherte Forellenfilets mit Berglinsensalat

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Taboulé Salat

Vitello Tonnato

\*\*\*\*\*

Frittatensuppe

\*\*\*\*\*

Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti

Saftgulasch vom Rind mit hausgemachten Spätzlen

Bodenseesaibling in Müller-Thurgau-Sauce mit feinen Nudeln

Gemüsecurry mit Reis

\*\*\*\*\*

Bayrisch Creme

Basler Schoggitorf

Obstsalat

Profiterols mit Schokoladensoße

Käseauswahl mit Brot und Butter

Ab 25 Personen € 46,50 pro Person

Ab 40 Personen € 45,50 pro Person

Ab 80 Personen € 44,00 pro Person

Marktbedingte Preisanpassungen vorbehalten.

Alle Preise inklusive 19% MwSt.