






Menü selbst zusammenstellen

AUS DEM SUPPENKESSEL



Ein Menü ist bis zu 80 Personen möglich. Sollten Sie mehr Gäste einladen, empfehlen wir Ihnen ein Buffet, gerne auch mit servierter Vorspeise.

Schwäbische Festtagssuppe mit Maultäschle, Flädle und Gemüsestreifen	9,50 EUR	pro Person
Kartoffelcrèmesuppe mit Speckwürfel 	8,50 EUR	pro Person
Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen und Flädle 	8,00 EUR	pro Person
Karotten-Ingwer-Suppe 	8,00 EUR	pro Person
Gemüsecrèmesuppe der Saison mit Croûtons Tomate, Brokkoli, Zucchini, Lauch, Blumenkohl 	8,00 EUR	pro Person
Pilzcrèmesuppe mit Croûtons 	8,00 EUR	pro Person

SAISONALE SUPPEN AUF ANFRAGE

Gemüsecrèmesuppen mit Croûtons Bärlauch, Spargel, Marone, Kürbis  Preis auf Anfrage

ZWISCHENGERICHTE

Tagliatelle mit Blattspinat und Kirschtomaten 	11,00 EUR	pro Person
Ricotta Ravioli mit Salbei Butter	12,00 EUR	pro Person
Gebratene Jakobsmuschel auf Erbsenpüree	15,00 EUR	pro Person
Risotto der Saison Pilz, Bärlauch, Spargel, Kürbis	Preis auf Anfrage	
1 Kugel Sorbet Zitrone, Maracuja, Himbeer 	2,00 EUR	pro Person
1 Kugel Sorbet mit Sekt aufgegossen	4,50 EUR	pro Person

 - auch als vegane Variante möglich

Menü selbst zusammenstellen

FÜR EINEN GUTEN START

VORSPEISEN

Bunte Blattsalate an Balsamico-Dressing dazu gehobelter Parmesan und Croûtons 	8,50 EUR	pro Person
Antipasti-Gemüse mit gehobeltem Parmesan und dunkler Balsamico-Glace	8,50 EUR	pro Person
Frittierte Austernpilze mit Knoblauch-Mayonnaise dazu saisonale Blattsalate	8,50 EUR	pro Person
Salat Caprese mit Pesto und dunkler Balsamico-Glace	8,50 EUR	pro Person
Rote-Beete Carpaccio dazu Rucola und Feta mit Kernen	10,50 EUR	pro Person
Carpaccio vom Rind mit Sauce Tartar	12,50 EUR	pro Person
Hausgebeizter Lachs mit Kartoffelrösti und Meerrettich	12,50 EUR	pro Person

VORSPEISE MAL ANDERS

Antipasti-Platte zum Teilen bis maximal 20 Personen Antipasti-Gemüse, Parmaschinken, Käse, Parmesan, Oliven	12,50 EUR	pro Person
--	-----------	------------

HAUPTGERICHTE

FLEISCH

Geschmälzte Maultaschen dazu Kartoffelsalat und Schmelzzwiebel	18,50 EUR	pro Person
Puten-Kokos-Curry mit Reis	20,50 EUR	pro Person
Züricher Geschnetzeltes an Rahmsoße dazu Reis und Mandelbrokkoli	22,50 EUR	pro Person
Schweinemedallions an Rahmsoße dazu Kroketten und Mandelbrokkoli	24,50 EUR	pro Person
Sauerbraten mit Spätzle und Rotkraut	24,50 EUR	pro Person



- auch als vegane Variante möglich

Menü selbst zusammenstellen

Gebratene Maishähnchenbrust an Kräuterjus auf Ratatouille-Gemüse und Risolékartoffeln	25,50 EUR	pro Person
Saltimbocca vom Kalb mit Salbei und Schinken dazu Rosmarin-Kartoffeln und Ratatouille-Gemüse	26,50 EUR	pro Person
Rinderroulade mit Rotweinjus dazu Spätzle und Rosenkohl	26,50 EUR	pro Person
Rinderrückensteak an Barolojus mit Speckbohnenbündchen und Kartoffelgratin	30,50 EUR	pro Person
FISCH		
Gebratenes Zanderfilet dazu Rosmarinkartoffeln auf Ratatouille-Gemüse	25,50 EUR	pro Person
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Zitronenbutter Mit Blattspinat und Tagliatelle	26,50 EUR	pro Person
Fisch Ragout (Lachs, Kabeljau und Rotbarsch)	26,50 EUR	pro Person
Gegrilltes Doradenfilet dazu Knoblauchöl auf Grillgemüse und Ofenkartoffeln	27,50 EUR	pro Person
Pochierter Kabeljau an Weißweinsoße dazu Kartoffelpüree und glasierte Vichy-Karotten	28,50 EUR	pro Person
VEGETARISCH/VEGAN		
Käsespätzle mit Schmorzwiebeln	16,50 EUR	pro Person
Mediterrane Gnocchi-Pfanne 	16,50 EUR	pro Person
Geschmälzte Gemüseaultaschen mit Kartoffelsalat	16,50 EUR	pro Person
Gemüse-Curry mit Reis 	16,50 EUR	pro Person
Gefüllte Zucchini mit Couscous und Käse überbacken mit Reis dazu Tomatensoße	16,50 EUR	pro Person
Risotto der Saison: Pilz, Bärlauch, Spargel, Kürbis	Preis auf Anfrage	





- auch als vegane Variante möglich

Menü selbst zusammenstellen

DIE SÜßE VERSUCHUNG

DESSERT

Dreierlei Sorbet-Variation mit Früchten 	7,50 EUR	pro Person
Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Früchten und Sorbet	8,50 EUR	pro Person
Lauwarmer Ofenschlupfer an Vanillesoße	9,50 EUR	pro Person
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Schlagsahne	9,50 EUR	pro Person
Mousse von der weißen und dunklen Schokolade mit Kirschragout 	10,50 EUR	pro Person
Warmer Schoko-Brownie mit Eis und gerösteten Nüssen	10,50 EUR	pro Person
Cheesecake dazu Fruchtsoße und Früchte	10,50 EUR	pro Person






 - auch als vegane Variante möglich



Buffet selbst zusammenstellen

AUS DEM SUPPENKESSEL

Wir empfehlen Ihnen eine Suppe für Ihr Buffet auszuwählen. Sollten Sie sich wünschen, die Suppe zu servieren berechnen wir 2,00 EUR Aufschlag pro Person.

Schwäbische Festtagssuppe mit Maultäschle, Flädle und Gemüsestreifen	5,50 EUR	pro Person
Gemüsebrühe mit Gemüsestreifen und Flädle 	4,50 EUR	pro Person
Karotten-Ingwer-Suppe 	4,50 EUR	pro Person
Pilzcrèmesuppe mit Croûtons 	4,50 EUR	pro Person
Kartoffelcrèmesuppe mit Speckwürfel 	4,50 EUR	pro Person
Gemüsecrèmesuppe der Saison mit Croûtons Tomate, Brokkoli, Zucchini, Lauch, Blumenkohl 	4,50 EUR	pro Person

SAISONALE SUPPEN AUF ANFRAGE

Kürbiscrèmesuppe mit Croûtons/ Bärlauchcrèmesuppe mit Croûtons	4,50 EUR	pro Person
Spargelcrèmesuppe mit Croûtons/ Maronencrèmesuppe mit Croûtons	5,50 EUR	pro Person

KANCKIGER SALATE FRISCH VOM FELD

Wählen Sie hier eines der beiden Salatbuffets, dies ist die Basis für Ihr Vorspeisenbuffets.

SALATBAR „KLEIN ABER FEIN“	5,00 EUR	pro Person
Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings sowie Essig und Öl, dazu Croûtons, verschiedene Feinkostsalate, hinzukommen diverse Toppings wie Tomaten, Gurken, Paprika, Mais sowie eine Auswahl an Baguette, Brot, sowie Butter		
SALATBAR „REICHHALTIG“	8,00 EUR	pro Person
Auswahl an verschiedenen Blattsalaten mit hausgemachten Dressings sowie Essig und Öl, dazu Croûtons, verschiedene Feinkostsalate, hinzukommen diverse Toppings wie Tomaten, Gurken, Paprika, Mais, Oliven, Perlzwiebeln, Essiggurken sowie eine Auswahl an Nüssen oder Kernen und Baguette. Brot, sowie Butter		

 - auch als vegane Variante möglich

Buffet selbst zusammenstellen

FÜR EINEN GUTEN START


Wir empfehlen Ihnen zwei bis drei der Vorspeisen auszuwählen.

EYECATCHER FÜR JEDES BUFFET

Lachs Bellevue, reich garniert ca. 4 kg

160,00 EUR

VORSPEISEN BUFFET ZUSAMMENSTELLEN

Antipasti-Gemüse 

5,00 EUR pro Person

Rote-Beete-Carpaccio mit Kürbiskernen

5,00 EUR pro Person

Wurstsalat

5,00 EUR pro Person

Hähnchen-Rucolawraps

5,00 EUR pro Person

Gemüsewraps mit Feta

5,00 EUR pro Person

Vitello Tonnato

5,00 EUR pro Person

Honigmelone mit Parmaschinken

5,00 EUR pro Person


Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartar

6,00 EUR pro Person

Fisch-Variation mit Räucherlachs, Forelle und Makrele

6,00 EUR pro Person

VORSPEISEN IM GLÄSCHEN

Orientalischer Cous-Cous Salat im Glas 

3,50 EUR pro Glas

Pikanter Rindfleischsalat im Glas

3,50 EUR pro Glas

Mango-Hähnchen Salat im Glas

3,50 EUR pro Glas

 - auch als vegane Variante möglich

Buffet selbst zusammenstellen

HAUPTGERICHTE

Wir empfehlen Ihnen drei der Hauptgerichte auszuwählen, um alle Geschmäcker zu treffen empfehlen wir einmal Fisch, Fleisch und Vegetarisch zu wählen.

EYECATCHER FÜR JEDES BUFFET

Roastbeef am Stück gebraten an der Live-Tranchierstation	18,50 EUR	pro Person
Flanksteak am Stück gebraten an der Live-Tranchierstation	20,50 EUR	pro Person
Spaghetti aus dem Parmesanlaib	7,00 EUR	pro Person

RIND

Sauerbraten in Bratenjus gegart	12,00 EUR	pro Person
Boeuf Stroganoff	12,00 EUR	pro Person
Rinderrouladen mit Rotweinjus	12,00 EUR	pro Person
Schaukelbugbraten an Dunkelbiersoße	12,00 EUR	pro Person

KALB

Kalbsrahm-Gulasch mit Champignons	12,00 EUR	pro Person
Kalbsrollbraten mit Pilzrahmsauce	12,00 EUR	pro Person
Saltimbocca vom Kalb mit Portweinjus	12,00 EUR	pro Person
Züricher Geschnetzeltes an Rahmsauce	12,00 EUR	pro Person

GEFLÜGEL

Putenbrust auf Grillgemüse	11,00 EUR	pro Person
Puten-Kokos-Curry	11,00 EUR	pro Person
Gebratene Maishähnchenbrust auf Zucchini-Chorizogemüse	11,00 EUR	pro Person

Buffet selbst zusammenstellen

SCHWEIN

Maultaschen mit Schmelzzwiebeln und Jus	11,00 EUR	pro Person
Gegrillte Schweinenacken-Steak	11,00 EUR	pro Person
Schweinemedallions an Rahmsauce	11,00 EUR	pro Person
Geschmorte Schweinebäckchen in Dunkelbiersauce	13,00 EUR	pro Person

FISCH

Gedünstetes Tilapia-Filet auf Lauchgemüse	10,00 EUR	pro Person
Gegrilltes Doraden-Filet auf Grillgemüse	14,00 EUR	pro Person
Gebratenes Buntbarsch-Filet auf Ratatouille-Gemüse	12,00 EUR	pro Person
Auf der Haut gebratenes Lachs-Filet	12,00 EUR	pro Person
Gedünsteter Kabeljau auf Blattspinat	14,00 EUR	pro Person

dazu eine Sauce nach Wahl: Weißweinsauce, Dijon-Senf-Sauce, Kräutersauce, Zitronensauce

BEILAGEN

2 Beilagen und Gemüseauswahl der Saison







Bitte wählen Sie zu den Hauptgerichten Ihre Beilagen aus:
Kartoffelrösti, Schupfnudeln Spätzle, Serviettenknödel, Penne,
Bandnudeln, Reis, Basmatireis, Salzkartoffeln, Kartoffelpüree,
Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln, Kroketten

inklusive

Jede weitere Beilage wird mit 3,00 EUR pro Person berechnet.

Buffet selbst zusammenstellen

VEGETARISCH/VEGAN

Gemüselasagne	5,00 EUR	pro Person
Käsespätzle mit Schmorzwiebeln	5,00 EUR	pro Person
Mediterrane Gnocchi-Pfanne 	5,00 EUR	pro Person
Asia-Nudel-Pfanne 	5,00 EUR	pro Person
Gemüse-Schupfnudel-Pfanne 	5,00 EUR	pro Person
Gemüsemaultaschen auf Schmelz Zwiebeln	5,00 EUR	pro Person
Gemüse-Kokos-Curry 	5,00 EUR	pro Person
Penne mit Kirschtomaten und Rucola 	6,00 EUR	pro Person
Gefüllte Zucchini mit Couscous	6,00 EUR	pro Person
Auberginen Auflauf	6,00 EUR	pro Person
Pilzragout dazu Serviettenknödel 	6,00 EUR	pro Person

DIE SÜßE VERSUCHUNG

Wir empfehlen Ihnen zwei bis drei der Desserts auszuwählen.


EYECATCHER FÜR JEDES BUFFET

Pancake Maschine dazu diverse Toppings, Saucen	4,00 EUR	pro Person
Eisruhe mit 3 Sorten dazu diverse Toppings, Saucen und Waffeln	4,00 EUR	pro Person
Candybar, süß und salzig	300 EUR	



- auch als vegane Variante möglich

Buffet selbst zusammenstellen

Geschnittene Obstplatte	4,00 EUR	pro Person
Obstsalat	4,00 EUR	pro Person
Lauwarmer Ofenschlupfer mit Vanillesoße	4,00 EUR	pro Person
Apfelküchle mit Vanillesoße, Zimt und Zucker	4,00 EUR	pro Person
Germknödel mit Vanillesoße	4,00 EUR	pro Person
Apfelstrudel mit Vanillesoße	4,00 EUR	pro Person
Rote Grütze mit Vanillesoße	4,00 EUR	pro Person
Joghurtcrème Maracuja, Erdbeere oder Limette	4,00 EUR	pro Person
Topfenknödel mit Vanillesoße	6,00 EUR	pro Person
Weißes Schokoladenmousse	6,00 EUR	pro Person
Dunkles Schokoladenmousse	6,00 EUR	pro Person
Tiramisu	6,00 EUR	pro Person
Veganer Schokobrownie 	6,00 EUR	pro Person
DESSERT IM GLÄSCHEN		
Panna Cotta mit Fruchtspiegel der Saison	3,50 EUR	pro Glas
Crème Brûlée	3,50 EUR	pro Glas
Bayrisch Krenn mit saisonalem Fruchtspiegel	3,50 EUR	pro Glas
Duett von weißer- und dunkler Schokoladenmousse	4,00 EUR	pro Glas
Cheesecake	4,00 EUR	pro Glas
Veganes Schokomousse 	4,00 EUR	pro Glas



- auch als vegane Variante möglich

Weitere Verpflegung

MITTERNACHTSIMBISS

Chili con Carne mit Baguette	9,50 EUR	pro Portion
Ungarische Gulaschsuppe dazu Brot	8,50 EUR	pro Portion
Gemischte Käseplatte dazu Bauernbrot (ab 15 Personen)	11,00 EUR	pro Portion
Vesperteller mit Wurst- und Käseauswahl dazu Brot	12,00 EUR	pro Portion
Currywurst mit Brot (auch vegetarisch möglich)	9,50 EUR	pro Portion
Mini Pizzen	2,50 EUR	pro Portion
Mini Flammkuchen	2,50 EUR	pro Portion

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

KINDERKARTE

Spätzle mit Soße	4,50 EUR	pro Portion
Spaghetti mit Tomatensoße	4,50 EUR	pro Portion
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	7,00 EUR	pro Portion
Fischstäbchen mit Pommes Frites	7,00 EUR	pro Portion
Putenschnitzel mit Pommes Frites	7,00 EUR	pro Portion

BUFFET ODER MENÜ FÜR KINDER

0–6 Jahre	kostenfrei
7–11 Jahre	50 %
ab 12 Jahren	100 %