

Buffet-Empfehlung für Ihre Veranstaltung

Schwäbisch-Badisches Buffet

Vorspeise

*Geräucherte Bachforellen Filets mit Zitronenscheiben,
Sahne-Meerrettich und frischen Dill
Hausgemachte Schweinskopfsülze an Pfeffer-Zwiebel-Vinaigrette
Gedünstetes Hähnchenbrustfilet an fein geriebenen
Apfel-Selleriesalat und gerösteten Walnusskernen
Kleines Salatbuffet mit Rohkost- und Blattsalaten
Verschiedene Dressings, sowie Brot und Brötchenauswahl*

Suppen

*„Gaisburger Marsch“ Kräftiger Rindfleisch-Eintopf
mit Wurzelgemüse, Spätzle und Kartoffelschnitz
Badisches Kartoffel-Creme-Süppchen mit gerösteten Speck,
frischen Schnittlauch und Croutons*

Hauptgänge

*Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Gemüsejulienne,
Petersilienkartoffel und Rote Beete-Koriandersalat
Badisches Zanderfilet in Riesling-Schaumsauce mit gelben Rübchen
und gebutterten Nudle
Schwäbische Maultaschen in der Brühe mit geschmelzten Zwiebeln
und frischen Schnittlauch*

Desserts

*Hausgemachte Apfelküchle in Zimt-Zucker gewälzt,
dazu Vanillesauce
Luftige Weinschaumcreme von Badischen Weißburgunder
mit Zwetschgenkompott*