Snacks, Menüs und Buffets für Veranstaltungen

Süße Snacks 2
Pikante Snacks 2
Suppen 3
Apero-Snacks 3
Canapés 3
Warme Cocktailhappen 4
Hauptgerichte für Kinder 5
Vorspeisen 5
Zwischengang 6
Hauptgerichte 8
Dessert 9
Menüs 11
Vegetarisch 13
Buffet 15

Die Preise sind inklusiv gültiger Mehrwertsteuer und Service 2012.

Süße Snacks

Blechkuchen	pro Stück	€ 2,50
Mini Muffins (Lemon & Schoko)	pro Portion	€ 1,60
Eclair mit Vanille, Schokolade oder Mokkacreme	pro Portion	€ 1,90
Kleine Nussecken	pro Portion	€ 1,10
Kleine Florentiner	pro Portion	€ 1,10
Kleine Flammende Herzen	pro Portion	€ 1,10
Apfelstrudel mit Vanillesoße	pro Portion	€ 5,50
Milka Muffin oder Black & White Muffin	pro Portion	€ 2,20
Milka Donat	pro Portion	€ 2,00
Schokoriegel	pro Portion	€ 1,20
Berliner	pro Portion	€ 1,10
Croissant	pro Portion	€ 1,20
Frucht-Joghurt (150 g)	pro Portion	€ 1,50
Natur-Joghurt (150 g)	pro Portion	€ 1,10
Tafelobstkorb klein (25 Stücke)	pro Portion	€ 15,00
Obstkorb groß(50 Stücke)	pro Portion	€ 28,50
Fruchtsalat im Weckglas serviert (120 g)	pro Portion	€ 2,90
Edles, gemischtes Feingebäck (12 Stücke)	pro Portion	€ 9,50
Kaffeegebäck (pro Person 3 Stücke)	pro Portion	€ 1,20

Pikante Snacks

Große Brezel 160g	pro Portion	€ 1,30
Riesen-Brezel 250g	pro Portion	€ 3,50
Butterlaugen	pro Portion	€ 1,10
Belegtes Minibrötchen	pro Portion	€ 1,50
Belegtes Rustica Baguette	pro Portion	€ 2,80
Belegter Laugenzopf	pro Portion	€ 2,60
Brötchen	pro Portion	€ 0,40
Salzgebäck (100 g)	pro Portion	€ 1,60
Erdnüsse (100 g)	pro Portion	€ 2,10
Grissini mit Parmaschinken	pro Portion	€ 1,60
Bagel mit französischem Brie	pro Portion	€ 3,50
Bagel mit Räucherlachs oder Roastbeef	pro Portion	€ 3,90
Portion eingelegte Oliven in Kräuteröl (100 g)	pro Portion	€ 4,50
Spießchen von Cocktailtomate und Mozzarella	pro Spieß	€ 1,60
Gemischte Käseplatte mit Trauben und Nüssen (90 g)	pro Person	€ 7,50
Ein Paar Weißwürste mit Brezel und süßem Senf	pro Portion	€ 4,00
Currywurst mit Steinofenbrot	pro Portion	€ 3,20
Geflügel-Hotdog mit Senf, Ketchup, Gurke und Röstzwiebeln	pro Portion	€ 3,20

Suppen

Kartoffelsuppe mit Croûtons	pro Portion	€ 4,50
Lauchsuppe mit Croûtons	pro Portion	€ 4,50
Rinderkraftbrühe mit Flädle und kleinem Gemüse	pro Portion	€ 4,50
Passierte Tomatensuppe	pro Portion	€ 4,50
Chili con Carne	pro Portion	€ 5,50
Gulaschsuppe	pro Portion	€ 5,50

Wir bieten Ihnen auch gerne saisonale Suppen an:

- Spargelcremesuppe
- Kürbis-Karottensuppe
- Bärlauchsüppchen

Zu jeder Suppe servieren wir frisch gebackenes Steinofenbrot.

Apero-Snacks:

Gläschen zu € 2,80 (Portion)

- Frischkäsecreme mit Gemüsesticks
- Gebratenes, mariniertes Gemüse in altem Balsamico
- Creme von Bio Ziegenfrischkäse mit roter Traubenmarmelade und Pumpernickel
- Mousse von Parmesan und getrockneten Tomaten mit Grissini
- Kleiner Salat von Honigmelone und Serranoschinken

Gläschen zu € 3,20 (Portion)

- Crevettencocktail mit Safran, Staudensellerie und Fenchel
- Mediterraner Meeresfrüchtesalat mit Chili und Rosmarin
- Lammrücken mit Feigensenf am Holzspieß
- Gänselebermousse mit glacierter Pink Lady (Apfel)
- Lauwarmes Kalbsbäckchen mit kleinen Rübchen in Burgundersoße

Canapés

Bitte wählen Sie pro Sorte mindestens 10 Stück.

Parmaschinken und Melone	pro Stück	€ 2,60
Italienische Salami und Oliven	pro Stück	€ 2,60
Französischer Brie mit Trauben	pro Stück	€ 2,60
Mozzarella auf Basilikumtomaten	pro Stück	€ 2,60
Geräucherte Putenbrust mit Ananas	pro Stück	€ 2,60
Schwarzwälder Schinken mit Gurken	pro Stück	€ 2,60
Gekochter Schinken mit Spargelspitzen	pro Stück	€ 2,60
Kräuterfrischkäse mit geräuchertem Lachs	pro Stück	€ 2,60
Rosa gebratenes Roastbeef mit Mixedpickels	pro Stück	€ 2,90
Ruster Räucherforelle mit Sahnemeerrettich	pro Stück	€ 2,90
Tatar vom Wildlachs mit Limonencreme	pro Stück	€ 2,90
Carpaccio vom Rind mit Trüffelpesto	pro Stück	€ 3,10
Gemischte Canapés	pro Stück	€ 2,80

Warme Cocktailhappen

Mini Pizza mit Salami oder Schinken	pro Stück	€ 1,60
Mini Flammkuchen	pro Stück	€ 1,60
Mini Quiche Lorraine	pro Stück	€ 2,10
Mini Frühlingsröllchen mit Chilisauce	pro Stück	€ 1,10
Butterfly Garnelen mit Knoblauchdip	pro Stück	€ 1,50
Satespießchen von der Hühnerbrust mit Erdnuss-Sauce	pro Stück	€ 1,80
Gefüllte Asia Cigar mit Soße süß-sauer	pro Stück	€ 1,60

Hauptgerichte für Kinder

Putenschnitzel in der Käse-Eihülle, gebraten mit Tomatensauce und Spaghetti	€ 5,10
Gebratene Hähnchenunterkeule mit Pommes frites, Tomatenketchup und Gemüse	€ 5,10
Spaghetti mit Sauce Bolognese	€ 5,10
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	€ 5,10

Vorspeisen

V 1
Knackige Roma Salatherzen mit Caesar Dressing,
Speckchip und Parmesanspänen
€ 8,50

V 2
In Ligurischem Olivenöl gebratenes Gemüse
mit einem Mousse von getrockneten Tomaten
auf weißem Chicorée
€ 8,50

V 3
Gartenfrischer Rucola-Salat
mit gerösteten Pinienkernen,
italienischem Landschinken und Cantaloupe-Melone
€ 10,50

V 4
Lauwarmes geschmortes Kalbsbäckchen
an sommerlichem Blattsalat mit Birnen-Balsam-Dressing
€ 13,00

V 5
Gebeizter Lachs nach Caipirinha Art
mit Kokos-Limetten-Schaum
und gedämpften Bouchot-Muscheln
€ 14,00

V 6
Seezungengalantine auf grünem Spargel
mit gelber Paprikacreme,
Tatar vom Thunfisch
und bunten Blattsalaten
€ 13,00

Die Preise sind inklusiv gültiger Mehrwertsteuer und Service 2012.

Auf dem 4er Glasteller

VG 1
„Caesar Salat“
mit Speckchip und Parmesanspänen
(in der Porzellantasse serviert)
~
Mariniertes Rinderfilet auf weißem Chicorée
mit Limonen-Dressing und Parmesanspänen
~
Gebratene Black Tiger Garnele auf Mie-Nudeln
mit Zitronengrasschaum
~
In Ligurischem Olivenöl gebratenes Gemüse
mit altem Balsamico
€ 16,00

VG 2
Sommerlicher Blattsalat mit Birnen-Balsam-Essig
und Macadamia-Nussöl
(in der Porzellantasse serviert)
~
Gratinierter Ziegenkäse mit rotem Traubensenf
~
In Ligurischem Olivenöl gebratenes Gemüse
~
Sandelholz gebeizter Lachs
auf grünem Spargel mit Passionsfrucht-Dressing
€ 14,50

Zwischengang

Z 1
Filet vom St. Petersfisch
auf Spargel und Frühlingslauch
mit einem Schaum von der Gewürztomate
€ 14,00

Z 2
Rotes Meerbarben Filet
auf Zucchini und Sepia Linguine
mit rotem Paprikaschaum
€ 15,00

Z 3
Doraden Filet
auf jungem Blattspinat
mit Koriander Beurre Blanc
und Grenaille Kartoffeln
€ 16,00

Z 4
Ravioli von Steinpilzen
auf grünem Spargel
mit Trüffelschaum
€ 12,50

Suppen

S 1
Chili-Kokos-Suppe
mit einem Tempura von der Tiger Garnele
€ 9,50

S 2
Karotten-Ingwer-Cremesuppe
mit Petersilienschaum
€ 5,50

S 3
Rahmsuppe von der Roten Linse
mit Vollkorn-Croûtons
€ 6,50

S 4
Essenz von der Strauchtomate
mit Frühlingszwiebeln
und Orecchiette Nudeln
€ 7,50

S 5
Rahm von der Petersilienwurzel
mit seinem Flan
€ 7,50

S 6
Cappuccino
vom Steinpilz
€ 7,50

Hauptgerichte

H 1
Im Spätburgunder geschmortes Kalbsbäckchen
mit Erbsenpüree und gelben Karotten
€ 23,00

H 2
Im Ganzen gebratener Kalbsrücken
mit Kräuter-Risotto und gefülltes Zucchinitöpfchen
€ 27,00

H 3
In Tandoori Masala gebratene Perlhuhnbrust
auf geschmortem Pak Choi Gemüse
und Sesam-Mie-Nudeln
€ 22,00

H 4
Am Stück gebratenes Roastbeef
mit Lac Rose Salz, Sauce Choron, Kartoffelgratin
und Bohnen-Perlzwiebel-Gemüse
€ 25,00

H 5
Rosa gebratene Barberie-Entenbrust Kakawa Sol
(Aromen von Vanille, Schoko und Chili)
Wog Gemüse mit Shii Take Pilzen
und Polenta Türmchen
€ 24,00

H 6
Gekochter Kalbstafelspitz
mit Frühlingsgemüse aus dem Sud
mit Meerrettichschaum
€ 22,00

H 7
Im Ganzen gebratenes Rinderfilet
mit wildem Madagaskar-Pfeffer,
einem Tempura von Broccoli
und Süßkartoffelpüree
€ 28,00

H 8
Gefülltes Jungschweinefilet
mit Tomaten und Mozzarella
dazu geschmortes Paprika-Zucchini-Gemüse
und Salbei-Gnocchi
€ 19,00

H 9
Tranche vom Rinderfilet
mit geschmortem Kalbsbäckchen
in Portwein-Jus
dazu getrüffeltes Erbsenpüree
und gelbe Karotten
€ 29,00

H 10
Rinderschmorbraten im Burgunder
mit Pfannengemüse und Kräuterplätzchen
€ 21,00

Dessert

Dessertbuffet
Eine Zusammenstellung von verschiedenen Desserts,
raffiniert präsentiert!

D 1
Kleiner Strudel vom Topfen und Marillen
mit Eis von Gelbe-Pflaume-Tonkabohne
€ 8,00

D 2
Vinetta von der Valrhona-Schokolade
mit Ananas-Mango-Ragout
und Cashewkernen-Sauerrahm-Eis
€ 8,00

D 3
Schoko-Krokant-Cannelloni gefüllt mit Mascarponecreme
auf exotischem Fruchtragout
mit Eis-Crème Mango-Joghurt
€ 8,00

D 4
Crème brûlèe
von Mokka und Vanille
mit Eis von Granatapfel und Cranberry
€ 7,00

D 5
Crema Catalana
mit frischen Beeren
und Cashewkernen- Sauerrahm-Eis
€ 7,00

D 6
Dreierlei von der Schokolade
(Crème brûlée, Mousse, Eis)
€ 8,00

D 7
Creme vom Kalamansi–Joghurt
mit Papayasalat und Choco-Coco-Nut-Eis
€ 8,00

D 8
Latte Macchiato Creme
mit Cantuccini und mariniertem weißen Pfirsich
€ 7,00

D 9
Ofenschlupfer im Weckglas
mit Kirschragout und Vanilleparfait
€ 7,00

auf dem 4 Glasteller

D 11
Cannelloni von Ricotta und frischen Heidelbeeren
~
Eis von Granatapfel und Cranberry auf geschmorter Ananas
~
Lauwarmes Vanille-Quark-Soufflé im Strudelblatt
~
Crème brûlée von Gianduja Nougat
€ 9,00

Menüs

Menü 1
Knackige Roma Salatherzen mit Caesar Dressing,
Speckchip und Parmesanspänen
***
Gefülltes Jungschweinefilet
mit Tomaten und Mozzarella
dazu geschmortem Paprika-Zucchini-Gemüse
und Salbei-Gnocchi
***
Latte Macchiato Creme
mit Cantuccini
und mariniertem weißen Pfirsich
€ 29,50

Menü 2
Karotten-Ingwer-Cremesuppe
mit Petersilienschaum
***
In Tandoori Masala gebratene Perlhuhnbrust
auf geschmortem Pak Choi Gemüse
mit Sesam–Mie-Nudeln
***
Creme vom Kalamansi–Joghurt
mit Papayasalat
und Choco-Coco-Nut-Eis
€ 31,50

Menü 3
Rahmsuppe von der Roten Linse
mit Vollkorn-Croûtons
***
Rinderschmorbraten im Burgunder
mit Pfannengemüse und Kräuterplätzchen
***
Ofenschlupfer im Weckglas
mit Kirschragout und Vanilleparfait
€ 30,50

Menü 4
Seezungengalantine auf grünem Spargel
mit gelber Paprikacreme,
Tatar vom Thunfisch
und bunten Blattsalaten
***
Rosa gebratene Barberie-Entenbrust Kakawa Sol
(Aromen von Vanille, Schoko und Chili)
Wog Gemüse mit Shii Take Pilzen
und Polenta Türmchen
***
Kleiner Strudel vom Topfen und Marillen
mit Eis von Gelbe-Pflaume-Tonkabohne
€ 49,50

Menü 5
(Vorspeise auf 4er Glasteller serviert)

Sommerlicher Blattsalat mit Birnen-Balsam-Essig und Macadamia-Nussöl
~
Gratinierter Ziegenkäse mit rotem Traubensenf
~
In Ligurischem Olivenöl gebratenes Gemüse
~
Sandelholz gebeizter Lachs
auf grünem Spargel mit Passionsfrucht-Dressing
***
Rahm von der Petersilienwurzel
mit seinem Flan
***
Am Stück gebratenes Roastbeef mit Lac Rose Salz,
Sauce Choron, Kartoffelgratin und Bohnen-Perlzwiebel-Gemüse
***
Crème brûlée
von Mokka und Vanille mit Eis von Granatapfel & Cranberry
€ 49,50

Menü 6
(Vorspeise auf 4er Glasteller serviert)

Caesar Salat
mit Speckchip und Parmesanspänen
~
Mariniertes Rinderfilet auf weißem Chicorée
mit Passionsfrucht-Dressing
~
Gebratene Black Tiger Garnele auf Mie-Nudeln
mit Zitronengrasschaum
~
In Ligurischem Olivenöl gebratenes Gemüse
mit altem Balsamico
***
Cappuccino
vom Steinpilz
***
Im Ganzen gebratener Kalbsrücken
mit Kräuter-Risotto und gefülltem Zucchinitöpfchen
***
Vinetta von der Valrhona-Schokolade
mit Ananas-Mango-Ragout
und Cashew-Sauerrahm-Eis
€ 54,50

Menü 7
Gebeizter Lachs nach Caipirinha Art
mit Kokos-Limetten-Schaum
und gedämpften Bouchot Muscheln
***
Essenz von der Strauchtomate
mit Frühlingszwiebeln und Orecchiette Nudeln
***
Tranche vom Rinderfilet
mit geschmortem Kalbsbäckchen in Portwein Jus
dazu getrüffeltes Erbsenpüree
und gelbe Karotten
***
Dreierlei von der Schokolade
(Crème brûlée, Mousse, Eis)
€ 54,50

Vegetarisch

Vorspeisen

VV 1
Lasagne von Zucchini und Kartoffel
mit überbackenem Bioland Ziegenfrischkäse
und Weintraubensenf

VV 2
Salat von Shii Take Pilzen und grünen Algen
mit Tempura von Gemüse

VV 3
Gegrilltes und eingelegtes mediterranes Gemüse
mit Mousse von getrockneten Tomaten

Hauptgänge

VH 1
Piccata von der Aubergine
auf Linguine Tricolore

VH 2
Gefüllte Nudelblätter
mit Gemüse und getrockneten Tomaten
Rucola-Basilikum-Schaum

VH 3
Kartoffel-Kräuter-Roulade
auf Gemüse-Pilz-Ragout

Buffet

Badisches Buffet
- ab 50 Personen -

Kartoffelrahmsuppe mit Kracherle
Schinkenspezialitäten aus dem Schwarzwald
Gekochter Schinken mit Spargelsalat
Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet mit Preiselbeersahne
Bibeleskäse mit Schnittlauch und Pellkartoffeln
Badische Wildterrine mit Apfel-Sellerie-Salat
Salate der Saison
~
Schäufele auf Sauerkraut
Gesurte Rinderbrust mit Meerrettichsauce
Spanferkelbraten mit Kümmeljus
Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Lauchgemüse
~
Bouillonkartoffeln
Knöpfle
Brägele
Frisches Gemüse vom Markt
~
Fruchtsalat mit Kirschwasser
Griesflammerie mit Heidelbeeren
Apfelküchle mit Vanillesauce
Schwarzwälder Kirschschnitte
Badisches Weingelee
€ 41,50

Spanisches Buffet
- ab 50 Personen -

Andalusische Gemüsesuppe mit Knoblauchbrot
~
Marinierte Meeresfrüchte
Boquerones mit Knoblauch mariniert
Serrano Schinken, Chorizo und Salchichon mit
gefüllter Peperoni, Spanischer Bauernsalat,
Tortilla de Patatas mit Tomatensauce
~
Kleines Salatbuffet
~
Paella "El Andaluz"
mit Garnelen, Hühnchen und Muscheln
Poulardenbrust "Diabolo"
mit Thymiankartoffeln und Gemüse vom Markt
Gebackene Garnelen und Tintenfischringe
mit Knoblauchsauce
~
Crema Catalan, Mandelcreme mit Sangriabirne,
Frischer Obstsalat
~
Manchegokäse mit Zwiebelvinaigrette
€ 46,00

Französisches Buffet
- ab 50 Personen -
Bouillabaisse mit Knoblauchbrot
~
Eine Auswahl an französischen Pasteten und Terrinen
Tomaten gefüllt mit Shrimps
Bayonner Schinken mit marinierten Artischocken
Kaltes rosa gebratenes Roastbeef mit Salat vom grünen Spargel
Muschelsalat nach provenzalischer Art
Salat Nizza
~
Barberie-Ente am Buffet tranchiert mit Orangensauce
Lammkeule nach provenzalischer Art
Geschmorte Ochsenhüfte in Burgundersauce
St. Pierrefilet und Jakobsmuscheln im Speckmantel auf Zucchinigemüse
~
Kartoffelgratin, Rissole-Kartoffeln, gemischter wilder Reis,
gefülltes Gemüse
~
Apfeltarte mit Calvados
Helles und dunkles Mousse au Chocolat
Salat von frischen Früchten
Petit fours
~
Französisches Käsebrett
mit Trauben und Nüssen
€ 51,00

Italienisches Buffet
- ab 50 Personen -
Minestrone mit Schinken-Grissini
Parmaschinken mit Honigmelone
Salat Caprese, gefüllte Champignonköpfe
Auberginen und Zucchini vom Grill mit gehobelten Parmesanspänen
Meeresfrüchtesalat "Capri", gefüllte Peperoni und Minipaprika
Ziegenkäse im Zucchinimantel, Vitello tonnato auf Rucolasalat
Lachsterrine mit Safranschaum
~
Salate vom Buffet
~
Eine Auswahl von Pasta, gefüllte Putenröllchen,
Kalbsschnitzelchen in Salbeisauce
Ossobuco - geschmorte Kalbshaxenscheiben
Seeteufel vom Grill auf italienischem Gemüse
~
Kartoffelgnocchi mit Pesto, Risotto mit Parmesan,
Broccoli und Tomatengemüse, Thymiankartoffeln
~
Panna Cotta mit Himbeersauce
Tiramisu mit Fruchtsauce
Amaretto-Creme
Obstsalat mit Maraschino
€ 46,00