

# Unser Hausbüffet für Ihren Anlass im Frühjahr/ Sommer 2021

## Das Büffet ist eröffnet:

auch als Tellergericht einzeln oder als Familienplatte zum selbstschöpfen auf den Tisch. Für Ihre Weihnachtsfeier, Familienfeier, Firmenfeier, Geburtstagsfeier, Hochzeit oder jeden anderen feierlichen Anlass finden Sie bei uns das passende Büffet.

## Ihre Vorteile liegen auf der Hand:

1. Keine lange Wartezeit wie bei einer à- la- carte Bestellung
2. Alle Speisen untereinander kombinierbar
3. Jeder Gast nimmt sich was, wie oft und soviel er möchte

## Amuse-Gueule

Bäcker Blasers Black Pepper Ofenbaguette mit Tomatenchutney und Kräuter-Quarkdipp  
\* \* \*

## Vorspeisen-Quadro

Suppe nach Wunsch

Roastbeef-Tatar mit Schnittlauchcreme und gehacktem Eigelb

Rucosalat/Himbeer-Champagnervinaigrette/ ParmaschinkenCrissini/ Parmesankrapfen

Mozarellakugeln mit Cherrytomaten, Basilikum & altem Balsamico

## 1 Suppe zur Wahl als große Portion: oder 2 kleine Suppen im Glas serviert:

-Kalte Gurken-Avocadosuppe/ Thymianbrotwürfel/ Zitronenöl

-Saison/Spargelcremesuppe/ Rucolaschaum/ Flammkuchentlolly

-Melonen Gazpacho mit Lachsspieß

-Erbsensuppe mit Feta und Dill

-Möhren-Kokossuppe/ Spiegeleistreifen

-Basilikumcremesuppe/ gebratenem Bacon/ Flusskrebs

-Rinderkraftbrühe mit Markklöschen/ Maultäschle/ Pfannkuchenstreifen/ Gemüse

\* \* \*

## Vegetarisch als Tellergericht; 1 Gericht zur Wahl:

-Pfannkuchen Zucchini-Ricottafüllung/ Edamer gratiniert/ Rahmspitzkohlgemüse/Salsa

-Gemüserisotto mit gebratenen Kräutersaitlingen und Petersilienpesto

-Kartoffelreibeküchlein mit gefülltem Zucchini Schiff/ Tomatensalsa

-Nudelrolle mit Ricotta und Spinat gefüllt auf Saisonrahmgemüse/ Petersilienpesto

## 3 Gerichte im Hauptgang zur Wahl:

- Wolfsbarschsaltimbocca; mit geräuchertem Schinken und Salbei gebraten

- Putenbruststeaks mit fruchtiger Mango-Ananaskruste

-“Terres Mayor“ vom Hohenloher Weiderind/ Spitzkohl-Senfkruste

Beim Teres Major handelt es sich um eine kleine Delikatesse, zart wie ein Filet, aber herzhafter im Geschmack, das sich der Metzger höchstpersönlich selbst zur Seite legte.

- Medaillons von der Schweinelende mit Zucchini-Tomaten-Scarmozzakruste

- Wiener Backhendelbrust mit Kräutern gewürzt & mit Weißbrot paniert und gebacken

- Rinderbäckchen in Merlot geschmort

- Schnitzel in einer Cornflakeskruste paniert und gebacken

\* \* \*

### 3 Saucen zur Wahl

Champignonrahmsauce  
Pommerysenfsauce  
Rieslingsauce  
\* \* \*

Bratenjus  
Portweinjus  
Steinpilzrahmsauce

Sauce Bèarnaise  
Pfeffer-Whisky-Senfsauce  
Saison/ frische Pfifferlinge

### 4 Beilagen zur Wahl

Kartoffelgratin                      Krokette                      Pommes frites                      Kartoffel-Selleriepüree  
Schupfnudeln                      Horchheimer Bandnudeln                      Eier-Spätzle  
„Pfälzer Backkartoffeln“; nur bei uns                      Bärlauch-Parmesannudeln  
Drillingkartoffeln mit Schmand, Schlotten, Speck & Zwiebelwürfel im Ofen gebacken  
\* \* \*

Inkl. Große Salatauswahl vom Büffet

\* \* \*

Gemüseauswahl der Jahreszeit/ z.b.

Spitzkohl-Zucchini Gemüse, Kohlrabigemüse, Vanillekarotten, Spargel,  
Speckbohnen, Wirsingrahm Gemüse, Blumenkohl, Fenchel-Pernodgemüse                      3,50€ pr.P.  
\* \* \*

### 1 Dessert nach Wahl:

Lasagne von weißer Schokolade

Mangosorbet /frische Himbeeren/ Cassisstreusel/ Schokoladen Birkenstamm  
\* \* \*

Schwarzwälder Kirschkuchen im Glas

Biskuitboden/ Mascarponecreme/  
Schokoladenmousse/ beschwipste Kirschen/ Mangostreusel  
\* \* \*

Stolpereck Schokoladenbombe

Implodierende Schokoladenkugel mit Vanillesauce gefüllt/ Schokoladenerde/  
auf lauwarmem Schokoladenbrownie und kühlendem Kaffeecremeeis/ Saisonbeeren  
\* \* \*

Linzer Joghurt Törtchen auf Mandelcrunch

Joghurt Honig Walnusseis/Schoko Nusscrumble/Aprikosen-Kokos Ball/ Salzmandelcreme  
\* \* \*

Als kleiner Magenfüller zum Abschluss:

Käseauswahl vom Affineur Hofmann aus Bad Tölz, mit Brotauswahl und Trauben;  
extra zu einem Dessert;                      6,50 € pr. Person  
\* \* \*

Preis pro Person 39,90 €

Aufpreis für Vorspeise Quadro 5,50 €

Aufpreis für Stolpereck Schokoladenbombe 4,50 €

Gültig ab April 2021

mit diesem Angebot verlieren alle anderen Angebote ihre Gültigkeit

Walter:

Le Knack	30 St./ 3,60 € St/	10051
Schokolierete Nusscrumble	500g/ 10,60 €/	18092
Cassistreusel	500g/ 13,60 €	10086
Exotic Streusel	500g/ 13,60 €/	10087
Salzmandelcreme	250g/ 8,50 €/	10045
SchokoladenWetlesseedeis	3L/ 8,60€	10022
TonkabohnenKokoseis	3L/ 9,50€/	1424
Kapernbuttersteine	56St./ 0,38€	10778
Parmesankrapfen	60St./ 0,68€	10760
weiße Tomate	30St./ 2,00€	10775

Müller Dekor:

Birken Schokoladenstamm	80St./ 31,- €	4029
-------------------------	---------------	------

Achenbach

Linzer Törtchen	20x55G/ 1,45 €	18817
Relish Ingwer Gewürzgurke	1000ml/ 16,29€	22960
Weckglas Roastbeef	20St/ 1,75 € St.	87814
Tramezzini Ceasar Chicken	600g/ 16,45€	89021
Avocadocreme	500g/ 6,55 €	88501
Entenrilette	500g/ 6,95€/	88504
Energy Aprikosen Ball	0,15g/ 0,43 € St	18871

Seubert

Lachscreperoulade	7St/( 400g/ 2,8Kg/25,35€ Kg/	31205
Zucchinicrespelle	40 St/200g/ / 8Kg/ 1,28 € St./	19520
Lasagnette	60g/ 3,6Kg/ 7,70 € Kg/	19570
Lasagne weiße Schokolade	36 St./ 1,88€ St./	22037
Wiener backhendel	50St./ 200g/9 Kg/ 7,40€ Kg/	29245