

Unser Hausbüffet für Ihren Anlass im Frühjahr/ Sommer 2023

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 Kräuter-Schmanddipp
* * *

Vorspeisen:

Marinierte Melone mit Westfälischem Knochenschinken
Tomatensalat, Basilikumpesto
* * *

14,50

Salat von weißem und grünem Spargel
Rucola, Mangovinaigrette, Kochschinken, Radieschen
* * *

14,50

Geräucherter Norweger lachs
Dill Schmand, saisonales Salatbouquet, Kartoffelrösti
* * *

16,50

Wassermelonen-Schafskäseminzcocktail/
Serranoschinken oder Flusskrebse/ Black-Pepperaguette
* * *

13,50

Rindertatar vom Hohenloher Weiderind handgehackt/
Eigelb/ Petersilie/ Kapern/ Sardellen/ Zwiebeln/ Parmesanseggel
Gewürzgurke/ Rucolasalat/ Mango-Vinaigrette/
Parmesankrapfen / Steinofenbaguette
* * *

15,50

Caramelisierter Schafskäse mit Rohrzucker geblämt
Kruste mit Tomaten/ Knobli/ Kräuter/ Zwiebeln/
Rucolasalat / Mango-Vinaigrette/ Steinofenbaguette
* * *

12,50

„Bruschetta“

4 geröstetes Steinofenbaguette/ Strauchtomaten/ Zucchini/
kaltgepresstes Olivenöl/ alter Balsamico/ frischer Knoblauch/
24 Monate italienischem Heumilch „Trentingrana“
Rucolasalat/ Mango- Vinaigrette
* * *

8,50

DessertTrio „Stolper Eck“

Suppe der Saison/ Flammkuchenlolly
Rucolasalat/ Mangovinaigrette/ Champignons
Geflügelrilettes und Avocadomousse im Glas
* * *

14,50

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

- Kalte GurkenDILLSuppe/ Brotwürfel/ Zitronenöl
- Spargelcremesuppe/ Basilikumschaum/ Flammkuchenlolly/ nur in der Saison
- Erbsen-Zitronengrassuppe/ Pastramilolly
- Karotten-Kokossuppe/ Spiegeleistreifen
- Bärlauchcremesuppe/ gebratenem Bacon/ nur in der Saison
- Rinderkraftbrühe mit Markklöschchen/ Maultäschle/ Pfannkuchen/ Gemüse

* * *

Vegetarisch als Tellergericht; 1 Gericht zur Wahl:

- Kartoffelgnocchi in Butter geschwenkt
gebratener grüner Spargel/ Kräutersahne/ Parmesansegel/ Kirschtomaten
- Kärntner Spinatnudeln gebraten/ Spitzkohlrahmgemüse/ Butterbrösel/ Tomatensalsa
- Kartoffelreibeküchlein mit gefülltem Zucchini Schiff/ Tomatensalsa

* * *

3 Gerichte im Hauptgang zur Wahl:

- Fisch/ Catch of the Day; Bärlauchgemüsekruste
- Putenbrustmedaillons mit fruchtiger Mango-Ingwerauflage
- “Teres 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.
- Filet vom Eifeler Landschwein am Stück, im Serranoschinkenmantel
- Medaillons von der Schweinelende mit Zucchini-Tomaten-Scamorzahaube
- Schnitzel/ Pute oder Schwein in einer Cornflakeskruste paniert und gebacken

* * *

3 Saucen zur Wahl

Champignonrahmsauce	Bratenjus	Sauce Bèarnaise
Pommerysenfsauce	Portweinjus	Pfeffer-Whisky-Senfsauce
Rieslingsauce	Rosmarinjus	Provencialsauce/ Fisch

* * *

3 Beilagen zur Wahl

Kartoffelgratin	Pommes frites	Bärlauch-
Parmesannudeln	Horchheimer Bandnudeln	
Eier-Spätzle	Kroketten	
„Pfälzer Backkartoffeln“; nur bei uns	Zitronen-Butterkartoffelpüree	
Drillingkartoffeln mit Schmand, Schloten, Speck & Zwiebelwürfel im Ofen gebacken		

* * *

Inkl. Große Salatauswahl vom Büffet

* * *

Gemüseauswahl der Jahreszeit/ z.b.

Spitzkohl-Zucchini Gemüse, Kohlrabigemüse, Vanillekarotten, Spargel,
Speckbohnen, Wirsingrahmgemüse, Blumenkohl, Fenchel-Pernodgemüse 5,50€

pr.P.

* * *

1 Dessert nach Wahl:

Lasagne von weißer Schokolade

Mangosorbet / frische Himbeeren/ Cassisstreusel

* * *

Frische Erdbeeren & Mango/ Minze und Kokos mariniert

Feinkost Käfer Bourbon Vanilleeis/ Sahne/ Pistaziendreieck (nur von April bis Juni)

* * *

Holunder Panna Cotta

fruchtiges Feinkost Käfer Mangosorbet / MiniBrownie/ SaisonBeeren

* * *

Dessertvariation „Stolpereck“

(Schokoladenlasagne/ Panna Cotta/ Salted Caramelmousse/ Sorbet der Saison)

* * *

Als kleiner Magenfüller zum Abschluss:

Käseauswahl vom Affineur Hofmann, Bad Tölz/ Brotauswahl & Trauben

extra zu einem Dessert;

8,50 € pr.

Person

* * *

Preis pro Person mit Suppe und Dessert 44,50

Gültig ab Februar 2023

mit diesem Angebot verlieren alle anderen Angebote ihre Gültigkeit