

# Unser Hausbüffet für Ihren Anlass im Herbst / Winter 2024

## Das Büffet ist eröffnet:

Für Ihre Weihnachtsfeier, Familienfeier, Firmenfeier, Geburtstagsfeier, Hochzeit oder jeden anderen feierlichen Anlass finden Sie bei uns das passende Menü oder Büffet.

## Amuse-Gueule

Ofenwarmes Steinofenbaguette & Quarkdipp

## 1 Suppe zur Wahl:

Spargelsuppe des Winters; (Schwarzwurzel) mit Kräutercroutons

Kürbiscremesuppe/ Kürbiskernöl/ Kürbiswürfel

Maronenrahmsüppchen/ Apfelstreifen

Rinderkraftbrühe mit Markklöschen/ Maultäschle/ Kürbis

\* \* \*

## Vorspeisen-Quadro

14,50 € pr. P.

Suppe nach Wunsch

gebackener Schafskäse/ Kürbis-Chutney

Tomaten-Bruschetta

Feldsalat mit Hausdressing und gebackenem Champignon

\* \* \*

## Vegetarisch als Tellergericht; 1 Gericht zur Wahl:

- Horchheimer rote Spaghettini/ Kräutersaitlinge gebacken/ Umamibrühe/ Kürbis gegrillt

- Blumenkohlschnitzel gebacken/ Drilling-Bratkartoffeln/ Kürbis-Gewürz-Chutney

\* \* \*

## 3 Gerichte im Hauptgang zur Wahl:

- Fisch/ Catch of the Day/ Sellerie-Petersilienkruste

- "Terres Mayor" vom Hohenloher Weiderind / Spitzkraut-Maronenkruste

- Kachelfleisch vom Schwäbisch Hällischen Landschwein, Rosmarin/

sitzt im Schinken des Schweines und ist besonders zart und saftig.

- Medaillons von der Schweinelende mit Kürbis-Cranberryauflage

- Gänsebrust geschmort

- Wildschweintrüben mit einer Zwetschgenfüllung

- Hirsch- und Wildschweingulasch aus heimischen Wäldern/ Apfel, Cashewkerne, Kürbis

- Schnitzel in Cornflakespanade/ paniert und gebacken

\* \* \*

## 3 Saucen zur Wahl

Champignonrahmsauce

Wildjus

Orangen-Entenjus

Sauce Bèarnaise

Provencialsauce

Portweinjus

Pfeffer-Whisky-Senfsauce

Bratenjus

\* \* \*

### 3 Beilagen zur Wahl

Rahmkartoffeln	Pommes frites	Kartoffel-Kürbispüree
Schupfnudeln	Eier-Spätzle	Kartoffelkroketten
Kartoffelknödel mit Butterbrösel	Horchheimer rote Spaghetti	

### Unsere Spezialität

„Pfälzer Backkartoffeln“;

Drillingkartoffeln mit Schmand, Schlotten, Speck & Zwiebelwürfel im Ofen gebacken

\* \* \*

Inklusive Großer Salatauswahl vom Büffet

extra; Gemüseauswahl der Jahreszeit/ z.b.

Rosenkohl, Spitzkohl-Kürbisgemüse, Kohlrabigemüse, Vanillekarotten,  
Speckbohnen, Wirsingrahmgemüse, Blumenkohl, Fenchel-Pernodgemüse 4,50€ pr.P.

\* \* \*

### 1 Dessert nach Wunsch:

Fluffiger Kaiserschmarrn in Butter gebacken

Zwetschgenkompott/ Birnen-Kastanieneis/ Schlagsahne

\* \* \*

Apfel-Cranberry-Lebkuchencrumble/ Bäcker Seiler aus Horchheim

Speculatus-Mandeleis/ Schokoladensauce/ Schlagsahne

\* \* \*

Lauwarmer Schokoladen-Kürbis BROWNIE

mit flüssigem Kern/ Nüssen/ Honig/ Mandeln/

Tonkabohne heimisches Bratapfeleis/ Bananenespuma

\* \* \*

Und zum Abschluss etwas herzhaftes:

Käseauswahl vom Affineur Hofmann aus Bad Tölz,

mit Brotauswahl und Trauben; Hälfte der Personen als Berechnung

8,50 € pr. P.

\* \* \*

Preis pro Person

48,50 €

Gültig ab September 2023;

mit diesem Angebot verlieren alle anderen Angebote ihre Gültigkeit.