

Unser Hausbüffet für Ihren Anlass im Frühjahr/ Sommer 2024

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 „Reinstadlers“ Black Pepper Ofenbaguette mit Schmand-Kräuterdipp

* * *

Vorspeisen:

Rindertatar vom Hohenloher Weiderind handgehackt/

Eigelb/ Petersilie/ Kapern/ Sardellen/ Zwiebeln/

Gewürzgurke/ knackige Blattsalate/ Mango-Vinaigrette/ Steinofenbaguette

15,50

* * *

Schwäbisch Hällische Maultasche

mit einer Fleisch-Spinatfüllung/ Rahm-Spitzkohlgemüse/

geschmelzte Zwiebeln/ Speckkracherl

10,90

* * *

Bruschetta“ Preis pro Stück 2,20

geröstetes Elsässer Landweissbrot „ Bäcker Seiler Horchheim“ /

Strauchtomaten/ Zucchini/ kaltgepresstes Olivenöl/ alter Balsamico/

frischer Knoblauch/ 24 Monate altem italienischem Heumilch „Trentingrana“ Käse

knackiger Romanasalat, Mango-Vinaigrette

8,80

* * *

FLAMMKUCHEN „Bruschetta“ Preis pro Stück 2,40

geröstetes Elsässer Landweissbrot „ Bäcker Seiler Horchheim“

Belag aus Schmand, Zwiebeln, Schloten & geräuchertem Landschinken

im Ofen überbacken/ knackiger Romanasalat, Mango-Vinaigrette

9,80

* * *

Wassermelonen-Schafskäseminzcocktail/

frittierte Schrimps in Reismudelpanade gebacken/ knackiger Romanasalat,

fruchtige Mango-Vinaigrette/ Serranoschinken/ Black-Pepperbaguette

14,50

* * *

1 Suppe zur Wahl als große Portion: oder als 2 kleine Süppchen serviert:

- Kalte GurkenDILLSuppe/ Brotwürfel/ Zitronenöl
- Spargelcremesuppe/ nur in der Saison/ Flammkuchenlolly
- Kartoffel-Steinpilzsuppe/ Blätterteig Cordonbleu
- Karotten-Ingwersuppe/ Spiegeleistreifen
- Bärlauchcremesuppe/nur in der Saison/ gebratener Bacon
- Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Markklöschen& Wurzelgemüse

* * *

Vegetarisch als Tellergericht; 1 Gericht zur Wahl:

1 paar vegane Bratwürste

Sojabohnen, Karotten, Kohlrabi, Erbsen, Sellerie, Blumenkohl in Alginathülle gebraten/
Rahmspitzkrautgemüse/ Kartoffelpüree/ Tomaten-IngwerChutney

oder

Zucchinischnitzel paniert, in Rapsöl gebraten

Zillertaler Bergkäse überbacken/ Eisbachtaler Kräuternudeln/ Tomaten-BasilikumChutney

* * *

3 Gerichte im Hauptgang zur Wahl:

- Fisch/ Catch of the Day; Basilikumgemüsekruste
- Putenbrustmedaillons mit fruchtiger Mango-Ingwerauflage
- “Teres Major“ 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 gebraten im Serranoschinkenmantel
- Medaillons von der Schweinelende mit Zucchini-Tomaten-Bergkäsekruste
- Schnitzel / Putenbrust oder Eifeler LandSchwein, paniert und gebacken
- FLAMMKUCHEN Schnitzel
überbacken mit einer Kruste aus Schmand, Speck, Zwiebeln, Schlotten & Edamerkäse

* * *

3 Saucen zur Wahl

Champignonrahmsauce

Bratenjus

Sauce Bèarnaise

Pommerysenfsauce

Portweinjus

Pfeffer-Whisky-Senfsauce

Rieslingsahnesauce

Rosmarinjus

Provencialsauce/ Fisch

* * *

3 Beilagen zur Wahl

Rahmkartoffeln

Pommes frites

Kartoffelmuffins

Eisbachtaler Kräuternudeln

Kartoffel-Krokette

Eier-Spätzle

die gibt es nur bei uns „Pfälzer Backkartoffeln“;

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

* * *

Inkl. Große Salatauswahl vom Büffet

* * *

Gemüseauswahl der Jahreszeit/ z.b.

Spitzkohl-Zucchinigemüse, Kohlrabigemüse, Vanillekarotten, Spargel,

Speckbohnen, Wirsingrahmgemüse, Blumenkohl, Fenchel-Pernodgemüse

5,50€ pr.P.

* * *

1 Dessert nach Wahl:

Tonkabohnen Panna Cotta

Erdbeer-Mangocoulis/ White Chocolate Crispeis/
frische Beeren der Saison/ Pina Colada Espuma

* * *

ErdbeerTRIO

Erdbeer-Panna Cotta/ Erdbeersorbet-Eis/
Holunder-Minz Erdbeeren auf Schokomousse

* * *

Fluffiger Kaiserschmarrn in Butter gebraten

mit Aprikosenrösterl/ Feinkost Käfer Bourbon Vanilleeis/ Schlagsahne

* * *

Kirschtörtchen „Schwarzwälder Art“

Schokoladenmousse/ Mascarponecreme/ Buisquitboden/
beschipstes Kirschragout/ Schokoraspehn/ Kirschaufgabe

* * *

Frische Erdbeeren & Mango

mit Minze & Kokos mariniert/

Feinkost Käfer Bourbon Vanilleeis im Cornflakesmantel/ Schlagsahne

* * *

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 49,50

Gültig ab April 2024

mit diesem Angebot verlieren alle anderen Angebote ihre Gültigkeit