

# Unser Hausbüffet für Ihren Anlass im Frühjahr/ Sommer 2026

## 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.

Ein feines Büffet mit einem Amuse Geuele vorweg, danach servieren wir Ihnen ein leckeres  
Süppchen oder auch gerne zwei, nun kommt der Höhepunkt mit den köstlichen Fleisch – oder  
Fischgerichten dazu 3 Beilagen, 3 Saucen nach Wunsch und ein knackiges Salatbüffet.  
Gerne können Sie auch noch eine Vorspeise dazu auswählen.  
Als krönenden Abschluss servieren wir Ihnen noch ein leckeres Dessert.

## 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

Aus Horchheim; Bäcker Seilers Goldbergkruste 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“

geröstetes Elsässer Landweissbrot „ Bäcker Seiler Horchheim“

Strauchtomaten/ kaltgepresstes Olivenöl/ alter Balsamico/

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

knackiger Romanasalat, Mango-Vinaigrette

Preis pro Stück 2,20

\* \* \*

## 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/ Flammkuchenlolly

-Karotten-Ingwersuppe/ Spiegeleistreifen

-Bärlauchcremesuppe/nur in der Saison/ gebratener Bacon

-Rinderkraftbrühe mit Maultäschle, Markklöschen & Pfannkuchenstreifen

\* \* \*

### Vegetarisch als Tellergericht; 1 Gericht zur Wahl:

Zucchini schnitzel paniert, in Rapsöl gebraten

Zillertaler Bergkäse überbacken/ Troisdorfer bunten Bandnudeln/ Tomaten-BasilikumChutney  
\* \* \*

Mini-Semmelknödelchen mit frischen Waldpilzen in einer Kräuterahnesauce,  
Blätterteigcroffle und gegrilltem Zucchini schiff

\* \* \*

### 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

Kartoffelgratin

Pommes frites

Basmati Duftreis

Troisdorfer Bandnudeln

Kartoffel-Kroketten

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-Zucchini gemüse, Kohlrabigemüse, Vanillekarotten, Spargel,

Speckbohnen, Wirsingrahmgemüse, Blumenkohl, Fenchel-Pernodgemüse

5,50€ pr.P.

\* \* \*

1 Dessert nach Wahl:

Tonkabohnen Panna Cotta

Erdbeer-Mangocoulis/ Mangosorbet/  
frische Beeren der Saison/ Pina Colada Espuma

\* \* \*

ErdbeerTRIO

Erdbeer-Panna Cotta/ Erdbeersorbet-Eis/  
Holunder-Minz Erdbeeren mit Mousse von weißer Schokolade

\* \* \*

Fluffiger Kaiserschmarrn in Butter gebraten

mit Aprikosenrösterl/ Feinkost Käfer Bourbon Vanilleeis/ Schlagsahne

\* \* \*

Kirschtörtchen „Schwarzwälder Art“ im Glas serviert

Schokoladenmousse/ Mascarponecreme/ Biskuitboden/  
beshipstes Kirschragout/ Schokoraspeln/ Kirschaufgabe

\* \* \*

Frische Erdbeeren & Mango

mit Minze & Kokos mariniert/

auf einer Riesenkugel Feinkost Käfer Bourbon Vanilleeis im Cornflakesmantel

\* \* \*

Als kleiner Magenfüller zum Abschluss:

Käseauswahl vom Affineur Hofmann, Bad Tölz/ Brotauswahl & Trauben  
wie rechnen ca. ein Drittel der Gäste für den Käse

\* \* \*

8,50 € pr. Person

Preis pro Person 56,50

Gültig ab April 2026

mit diesem Angebot verlieren alle anderen Angebote ihre Gültigkeit