

SPEISEN

Unser Küchenteam rund um Chefkoch Robin Kaiser zaubert Köstlichkeiten, die Ihrem Gaumen schmeicheln werden. Lassen auch Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und stellen Sie sich Ihr Wunschbuffet zusammen!

BÜFFET 3 35 €

Kinder von 4-12 Jahren 17,50 €

Wählen Sie 1 Suppe, Basissalatbuffet + 3 Salate, 3 Vorspeisen, 3 Hauptgerichte, 3 Beilagen & 3 Desserts

BÜFFET 4 38 €

Kinder von 4-12 Jahren 17,50 €

Wählen Sie 1 Suppe, Basissalatbuffet + 4 Salate, 4 Vorspeisen, 4 Hauptgerichte, 4 Beilagen & 4 Desserts

BÜFFET 5 41 €

Kinder von 4-12 Jahren 17,50 €

Wählen Sie 1 Suppe, Basissalatbuffet + 5 Salate, 5 Vorspeisen, 5 Hauptgerichte, 5 Beilagen & 5 Desserts

SUPPEN

Ganzjährig:

Karotten-Ingwer mit Lauch

Gelbe Linsen mit Kokosmilch & Zitrone

Rinderkraftbrühe mit Flädle & Kräutern

Champignoncreme mit Petersilie & Croutons

Gulaschsuppe

Gaisburger Marsch

Tom Yam Gung (Thailändische Suppe aus Geflügelbrühe und Fischsauce mit Garnelen, Mu-Err-Pilzen, Hühnerfleisch & Eiernudeln)

Frühling:

Bärlauchcremesuppe mit karamellisierten Walnüssen

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken & Croutons

Sommer:

Andalusische Gazpacho mit frischer Petersilie (kalt)

Tomatensuppe mit Basilikum & Reismudeln

Pfifferlingscremesuppe mit Rosmarin

Herbst:

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen & Kernöl

Pastinaken-Apfel-Suppe mit Honig

Winter:

Maronensuppe

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons

SALAT

Basis: **B**unte Blattsalate der Saison mit 2erlei Dressing mit Nüssen & Croutons, dazu Tomaten, Gurken, Mais & Paprika, **B**rotauswahl mit Butter, Kräuterfrischkäse und Oliventapenade

Zur Wahl:

Karottensalat

Rote Beetesalat

Kartoffelsalat

Grüner Bohnensalat

Mediterraner Nudelsalat

Waldorfsalat

Pilzsalat

Paprikasalat

Rettichsalat

Blumenkohlsalat

Griechischer Bauernsalat

Gurkensalat

Schupfnudelsalat mit Safran & Eismeergarnelen

VORSPEISEN

Anti Pasti & Grillgemüse mit Landschinken

Gurkenschiffchen gefüllt mit Paprikafrischkäse

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Auberginenröllchen gefüllt mit Gorgonzolacreme

Rauchfischhappen (Makrelenfilet, Schwarzer Heilbutt mit Ananas, Lachsschnecken- & -pralinen, Rollmops mit Kürbis & Senfgurke, Schillerlocken)

Hausgebeizte Forellenfilets mit Erbsencreme und frischem Meerrettich

Röllchen vom Räucherlachs gefüllt mit Meerrettichfrischkäse

Kleine Fleischküchle mit Senf-Vinaigrette

Kalbstafelspitz mit Tomatenmayonnaise, Sardellen & Kapernäpfel

Roastbeef mit Remouladensauce & Balsamicoäpfeln

HAUPTGERICHTE

FISCH

Gebratenes Zanderfilet in Tomaten-Pinienkern-Jus (dunkel) mit Zucchini

Gedünstete Lachstranchen in Zitronen-Dill-Sauce mit Paprika

Gebratene Buttermakrele in Kräutersauce mit Erbsen

Gebratene Forellenfilets in Biersauce mit Kohlrabi

FLEISCH

Boeuf Bourguignon (Rindfleisch im Burgunder geschmort mit Speck, Zwiebeln, Karotten & Champignons)

Gesottener Tafelspitz vom Rind in Meerrettichsauce mit Wurzelgemüse

Geschmorte Rinderbacken in Rotweinsauce mit Pastinaken

Kalbsbraten in Sherry-Rahmsauce mit glacierten Karotten

Schweinefilet „Ying & Yang“ im Kräuter-Brät-Mantel mit Bratensauce & Bohnen

Krustenbraten vom Schwein in Biersauce mit Kohlrabi

Schweinebraten mit Zweibelsauce & Sauerkraut

Hähnchenbrust gefüllt mit Spinat & Frischkäse in Jus mit Brokkoli **G**ebratene Hühnerbrust in Apfelsauce

Maispoulardenbrust auf geschmorter Paprika

Als besonderes Highlight tranchieren unsere Köche gerne direkt am Büffet für Sie:

Roastbeef (8 € Aufschlag p.P.)

Rinderfilet (10 € Aufschlag p.P.)

Kalbsfilet (10 € Aufschlag p.P.)

Schweinefilet (ohne Aufschlag)

Lammhinterhaxen (ohne Aufschlag)

VEGETARISCH

Graupen-Risotto mit getrockneten Tomaten & Basilikum

Paprikaschoten gefüllt mit Reis, Zucchini, Bohnen, Oliven & Hirtenkäse in Tomatensugo (auch vegan möglich)

Gemüse-Schupfnudel-Pfanne

Krautkrapfen mit Gemüsestreifen in Kräuterrahmsauce

Gebratene Gemüsemaultaschen mit geschmälzten Zwiebeln

Pilzragout in Kräuterrahmsauce

Gemüselasagne mit frischen Kräutern

Gemüse - Paella (vegan)

BEILAGEN

Spätzle | Kartoffelgratin | Semmelknödel | Gemüse-Cous Cous |

Süßkartoffelgnocchi | Rosmarinkartoffeln | Reis | Petersilienkartoffeln |

Weißweinrisotto | Spinat-Brot-Nockerl | Rahmpolenta | Kartoffelstampf | Feine

Bandnudeln | Buntes Gemüse | Schupfnudeln

DESSERT

Zweierlei Mousse von weißer & dunkler Schokolade mit Beerencocktail Kirsch-Panna Cotta mit Streuseln

Crème Brûlée „klassisch“

Tiramisu

Jogurtcreme mit Mangotopping

Kleine Dampfnudeln mit Vanillesauce & Mohn

Obstsalat

Marillenknödel mit Vanillesauce

Bayrisch Creme mit Karamellsauce

Zweierlei Eis von Vanille & Schokolade

Käseauswahl

Auswahl von Hart- & Weichkäsen mit Trauben, Nüssen & Feigensenf

SCHWÄBISCHES VESPER-BÜFFET

SCHWÄBISCH 3 29 €

Kinder von 4-12 Jahren 14,50 €

Wählen Sie 1 Suppe, Basisbüffet + 3 Salate, 3 Vespergerichte & 3 Desserts

SCHWÄBISCH 4 32 €

Kinder von 4-12 Jahren 14,50 €

Wählen Sie 1 Suppe, Basisbüffet + 4 Salate, 4 Vespergerichte & 4 Desserts

SCHWÄBISCH 5 35 €

Kinder von 4-12 Jahren 14,50 €

Wählen Sie 1 Suppe, Basisbüffet + 5 Salate, 5 Vespergerichte & 5 Desserts

BASISBÜFFET

Brotkorb mit Brezeln & Kleingebäck, dazu Butter, Obatzter & Schmalz **B**unte Blattsalate der Saison mit 2erlei Dressing, **S**auer mariniertes Gemüse, Tomaten, Gurken & Zwiebeln **B**ratkartoffeln

SUPPEN

Schwäbische Hochzeitsuppe

Gaisburger Marsch mit Schmelzzwiebeln **L**auchcremesuppe mit Croutons

Rinderkraftbrühe wahlweise mit:

- Flädle
- Suppenmaultaschen
- Grießklößchen
- Brätklößchen
- Leberspätzle

SALATE

Karottensalat

Rote Beetesalat

Grüner Bohnensalat

Kartoffelsalat

Waldorfsalat

Rettichsalat

VESPERGERICHTE

Wurstsalat aus Schinkenwurst mit Essiggurken

Schweizer Wurstsalat aus Schinkenwurst mit Emmentaler & Essiggurken

Schwäbischer Wurstsalat aus Schinkenwurst, Schwarzwurst & Essiggurken

Backsteinkäse in Essig & Öl mit Gewürzgurken

Ochsenmaulsalat mit roten Zwiebeln & Essiggurken

Rindfleischsalat mit Zwiebeln, Gurken, Tomaten & Paprika

Gerauchte Forellenfilets & gerauchte Makrelenfilets mit Sahnemeerrettich

Schupfnudelsalat mit Krebschwänzen

DESSERT

Crème Brûlée „klassisch“

Jogurtcreme mit Mangotopping

Kleine Dampfnudeln mit Vanillesauce & Mohn Obstsalat

Marillenknödel mit Vanillesauce

Bayrisch Creme mit Karamelsauce

Zweierlei Eis von Vanille & Schokolade

MITTERNACHTSSNACK

Curry-Wurst Party in der Küche mit 3erlei Saucen (mild, fruchtig & scharf)

Hot Dog Party in der Küche mit Hot Dog-Senf, Ketchup, Essiggurken, Röstzwiebeln, Sauerkraut & geriebenem Cheddar

Kalte Platte mit verschiedener Hartwurst, Käse, Essiggurken & Brot oder mit Räucherfischen, Sahnemeerrettich & Brot

Pikante Gulaschsuppe mit Brot

Curry Wurst Brunnen- Gebratene Rostbratwürste mit pikantem Curry-Sauce-Brunnen

pauschal nach Personenzahl pauschal nach Personenzahl

MENÜ

Gerne servieren wir Ihnen auch ein individuelles Menü. Am besten Sie vereinbaren direkt einen Termin mit uns & wir beraten Sie persönlich.

SONSTIGES

Stoffserviette	0,90 € / Stück
Tischdecke 170x140cm	2,20 € / Stück
Tischdecke 240x140cm	2,70 € / Stück
Zellstofftischdecke	3,10 € / Tisch
Menükarte A4 Hochformat	1,20 € / Stück
Teelicht im Glas (inkl. Austausch)	1,20 € / Stück

MITGEBRACHTES

Gerne können Sie zu Kaffee & Kuchen Selbstgebackenes mitbringen. Für die Bereitstellung & Reinigung des Geschirrs berechnen wir ein Tellergeld von 3,50€/Person

Sie möchten an Ihrem Fest nicht auf den Wein Ihres Lieblingswinzers verzichten? Bringen Sie diesen einfach vorab bei uns vorbei & wir servieren den edlen Tropfen für ein Korkgeld von 9,50 € / Flasche (Bei Bag-in-the-box-Weinen oder Weinfässern, u.ä. gilt das Korkgeld pro Liter).

Alkoholika über 20 % (Schnaps, Liköre, usw.) haben ein Korkgeld von 25 € pro Flasche.