

# UNSERE BUFFET-AUSWAHL Ab 20 Personen



Bitte wählen Sie bis zu zwei Hauptspeisen inklusive 2 Fleischkomponenten mit Soße, 1 Gemüsebeilage und 2 Sättigungsbeilagen. Sie können frei kombinieren und sich gerne Ihr persönliches Menü zusammenstellen.

Nach Ihrer Auswahl kalkulieren wir die Kosten transparent und fair, unter Berücksichtigung saisonaler Einkaufspreise, und erstellen Ihnen ein für Ihre Feier passendes Angebot.

## VORSPEISEN | SALAT & ANTIPASTI

### BUNTER BLATTSALAT

Gemischte Blattsalate vom Keltenhof  
Hausdressing | Croutons

### SALAT BUFFET

Gemischte Blattsalate vom Keltenhof  
Verschiedene Rohkostsalate  
Tomaten-Mozzarella Salat mit Basilikum  
Hausdressing | Croutons

### GEMISCHTE ANTIPASTI

Eingelegtes Grillgemüse | mit Frischkäse gefülltes Gemüse  
Tomate-Mozzarella | Melone mit Parmaschinken  
Graved Lachs mit Honig Senf Soße  
Brotauswahl

## HAUPTSPEISEN | FLEISCH

### MAISPOULARDENBRUST SUPREME

Französische Maispoulardenbrust Supreme (sous vide)  
mit Salbei und Parmaschinken | Tomatensugo  
Parisiene-Kartoffeln

### SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

Schwäbische Zwiebelrostbrätle an Lemberger-Jus  
Butterspätzle | frisches Marktgemüse

### GESCHMORTE OCHSENBÄCKLE

Geschmorte Ochsenbäckle im Trollingersöble  
Butterspätzle | feines Wurzelgemüse

### ZARTE KALBSSCHEIBEN

Sous vide gegarte Scheiben aus der Kalbskeule  
im Riesling-Sahnesöble  
Parisiene-Kartoffeln | wilder Brokkoli

### SURF & TURF

Rinderfilet mit gegrillter Riesengarnele  
Hausgemachte Kräuterbutter  
Rosmarinkartöffelchen | mariniertes Ofengemüse

### SCHWEINEMEDAILLONS

Medallions vom Landschwein in Pfefferrahmsöble  
Kartoffelgratin | Speckböhnchen

### PANIERTE SCHNITZELCHEN

Knusprig panierte Hähnchenschnitzelchen  
oder Panierte Schweineschnitzel | Bratensoße  
Butterspätzle | Schwäbischer Kartoffelsalat

### FEINES POLLO FINO | HÜHNCHEN

Saftige Hühnchenoberkeule (ohne Knochen)  
mit Zitronen-Thymian Söble  
Rosmarinkartöffelchen | Ofengemüse

### GEMISCHTER BRATEN

Saftiger Rinderbraten von der Färse | Schweinebraten  
Bratensoße  
Butterspätzle | Schwäbischer Kartoffelsalat

## SUPPEN

### SCHWÄBISCHE FESTTAGSSUPPE

Rinderbrühe | Maultäschle | Markklößchen | Kräuterflädle

### SUPPE DER SAISON

Je nach Saison:  
Spargelcremesuppe | Pfifferlingrahm-Süppchen | Kürbissuppe

### FLÄDLESSUPPE

Feine Rinderbrühe | Hausgemachte Flädle

## VEGETARISCH

### KÄSESPÄTZLE

Schwäbische Käsespätzle | geschmälzte Zwiebeln

### PASTA VEGETARISCH

Orechiette in Tomatensugo | mit Burrata & frischem Basilikum

### HAUSGEMACHTE SPINATKNÖDEL

Hausgemachte Spinatknödel mit Bergkäsekern  
in Salbei-Butter

## DESSERT

Mousse von dunkler Schokolade  
Mousse von weißer Schokolade  
Rosmarin Panna Cotta | Himbeerspiegel  
Hausgemachtes Tiramisu  
Apple Crumble | Vanillesoße  
Creme Brulée  
Rote Grütze | Vanillesoße  
Ragout aus Frischen Erdbeeren | Minze  
Frischer Obstsalat  
Mini Maccarons | Mini Petit Fours

## SIE HABEN FRAGEN?

WIR SIND GERNE FÜR SIE DA.