

# Allgäuer Schmankerlbüffet

## Vorspeisen

Fleischküchle, Bergknaupen

Wurstsalat, Pfefferbeisser

Obatzda

Käsesalat, Weißwürste

Rettich und Radieschen

Brezeln, Laugenstangen und Bauernbrot

Karottensalat, Krautsalat und Kartoffelsalat

## Suppe

Abgeschmelzte Bierbrotsupp`n mit Leberknödel

## Hauptgänge

Weißwürste mit süßem Senf

Schweinshaxen

Kalbshaxen mit Rahmsoße und Spatzen

Deftiger Krustenbraten an deren Soße mit Bayrisch Kraut und Knödel

(wird am Büffet frisch aufgeschnitten)

## Dessert

Bayrisch Creme mit Früchten

Apfelstrudel mit Sahne

**29,90 € pro Person**

## Buffet Ebersteinburg

### Vorspeisen

Griechischer Bauernsalat

Karottensalat, Radi , Kartoffelsalat, Tomatensalat mit Mozzarella

Rindfleischsalat, Geflügelsalat, Brot und Butter Kalte Soßen

**Fischplatte** (Räucherlachs, Forellenfilet geräuchert, Heilbutt, gefüllte Eier, Sahnemeerrettich)

**Geflügelplatte** (Geflügelspießchen, Chickenhäxle

Entenbrust

**Pastetenplatte** (je nach Jahreszeit variierend

mit Cumberlandsoße und Madeiragelee)

**Schinkenplatte** mit Honigmelone (Angeräucherter Hinterschinken, Parmaschinken, Schwarzwälder Bauernschinken)

**Käseplatte** (Käseauswahl, Trauben)

### Hauptgänge

Roastbeef aus dem Ofen, Perlhuhnbrüstle gefüllt

Fischragout von Edelfischen in Sahnedillsoße, Basmatireis

Straußenfilet an Pfeffersoße und Gemüsen

### Dessert

Mousse au chocolat,

Sracciatellamousse

Crème brûlée

**43,90 € pro Person**

## Buffet Schloss Rotenfels

### Vorspeisen

Auswahl von saisonalen Rohkostsalaten

Brot und Butter

**Fischplatte** (Räucherlachs, Forellenfilet geräuchert, Butterfisch, Sahnemeerrettich, Kalte Soßen)

Mediterrane Vorspeisenplatte mit Melanzane, Oliven, Champignons, Paprika, Parmesello, Zucchini

**Geflügelplatte** (Geflügelspießchen, Geflügelrouladen, Obstgarnitur, gefüllte Ananas mit Geflügelsalat)

**Schinkenplatte** mit Honigmelone (Seranoschinken, Luftgetrockneter Bauernschinken, Parmaschinken)

**Käseplatte** (Käseauswahl, Trauben, Radieschen)

### Hauptgänge

Rinderbugfilet an Trollingersoße

Kalbstaufelspitz an Steinpilzrahm

### Dessert

Mousse au chocolat

Rote Grütze mit Vanillesoße

Mango-Mandarinen-Creme

**36,50 € pro Person**

## Buffet Italia

### Vorspeisen

Crostini mit Oliven und Tomaten

Marinierter Lachs toskanische Art mit Kapern und Crème fraîche

Mozzarella und Tomaten alla caprese

Parmaschinken mit Melone

Meeresfrüchtesalat mit Tintenfischen, getrocknete Tomaten und Oliven

Antipasti (gegrillte und gefüllte Gemüseauswahl mit frischen Kräutern)

Verschiedene Rohkost, Blattsalate und Dressing

Italienische Brotspezialitäten und Grissini

### Suppe

Tomatensuppe

### Hauptgänge

Piccata milanaise vom Schweinefilet in Käseeihülle mit Tomatensoße und Nudeln

Hähnchenbrust Florentina gefüllt mit Spinat an Pilzsoße und Reis

### Dessert

Tiramisu

Panna Cotta mit Fruchtsoße

Obstsalat mit Maraschino

**39,50 € pro Person**

# Buffet International

## Vorspeisen

Tomaten Mozzarella

Hausgeräucherte Fischplatte

Krabbencocktail

Meeresfrüchtesalat mit Tintenfischen, getrockneten Tomaten und Oliven

Antipasti

Verschiedene Rohkost und Blattsalate mit zweierlei Dressing

Italienische Brotspezialitäten und Grissini

## Hauptgänge

Pochierte Fischröllchen mit Bambus , Chili ,Soja , Basmati-Duftreis

Vegetarische Frühlingsrollen

Nudelpfanne „Shanghai“ mit Entenbrust

Hähnchenspieß mit gegrilltem Gemüse „Asia Style“

## Dessert

Obstsalat mit Exoten

Tiramisu

**38,50 € pro Person**

## Alpen-Adria Büffet

### Vorspeisen

Tomaten Mozzarella

Vitello Tonnato mit Thunfischsoße

Gefüllte Muscheln mit Parmesello

Meeresfrüchtesalat mit Tintenfischen, getrockneten Tomaten und Oliven

Parmaschinken mit Melone

Hähnchenspieß mit gegrilltem Gemüse

Verschiedene Rohkost nach Saison

Italienische Brotspezialitäten und Grissini

### Suppe

Italienische Minestrone

Bouillabaise a la Marseille

### Hauptgänge

Lasagne mit Räucherlachs

Saltim Boca kleine Kalbschnitzel mit Parmaschinken und Salbei

Angellotti mit Frischkäse

Fischplatte vom Grill

### Dessert

Fruchtsalat mit Amaretti-Sahne

Tiramisu im Glas

**38,50 € pro Person**

## Frühstücksbüffet

Triologie von Schwarzwälder Schinken

Käsesorten, Geflügelaufschnitt

Joghurt, Müsli, Obstsalat und Kompott

Rühreier, kleine Würstchen und Speck, Baked Beans, Mini Frikadellen

Räucherlachs

Brot, Brötchen, Croissants und süße Plunderteilchen

Konfitüre, Honig, Butter und Margarine

Kaffee endlos, Orangensaft

**24,50 € pro Person**

## Büffet nach Hausmacher Art

Hausmacher Platte (Hausmacher Blut- und Leberwurst)

Aufschnittplatte mit Schinken

Kleine Hähnchenschlegel pikant

Karottensalat, Kartoffelsalat,

Ochsenmaulsalat , Wurstsalat , Käseaufschnitt

Bauernbrot , Baguette , Senf , Meerrettich , Butter

**16,50 € pro Person**

# Murgtaler Vesperbuffet

## Vorspeisen

Moosalbtaler Schinkenplatte

Obatzter

Käsesalat, Schwartenmagensalat, Wurstsalat

Radi, Krautsalat, Kartoffelsalat

Brezeln, Laugenstangen und Brot

## Hauptgang

Ganze Schweinskeule mit Kruste, Bratensaft, Knödel, Bayrisch Kraut

## Dessert

Käsekuchen

Obstsalat in Glas

**24,00 € pro Person**

# Rustikales Buffet Unimog-Museum

## Vorspeisen

Verschiedene Schinkensorten

Leberwurst, Schwarzwurst, Fleischkühle ,Bergknaupen

Wurstsalat ,Pfefferbeisser

Obatzter

Käsesalat

Rettich und Radieschen

Brezeln, Laugenstangen und Bauernbrot

Karottensalat, Krautsalat und Kartoffelsalat

## Hauptgänge

Schweinshaxen mit Brot

Krustenbraten an deren Soße mit Bayrisch Kraut und Knödel

## Dessert

Bayrisch Creme mit Früchten

Apfelstrudel mit Sahne

**29,90 € pro Person**

## Flying Büffet (Bei Veranstaltungen ohne Bestuhlung)

Wurst-, Ochsen- und Käsesalat in Gläsern  
Blätterteiggebäck mit Schinken, Lachs und Käse  
Spargelröllchen mit Schinken  
Mini Chickenhäxle  
Kleine Spieße mit Truthahn und Obst  
Roastbeefröllchen  
Kleine Schiffchen mit Ziegenkäse und Frischkäsefüllung  
Fischnuggets vom Ostseedorsch  
Lachsterte mit Dill-Senfsoße  
Käsespieße mit Trauben  
Petit fours  
Pralinen

**28,00 € pro Person**