



## Rössle Oberndorf

### unsere Erfahrung für Ihre gelungene Feier.

#### Vorab Info

*Ihr Fest ist unsere Leidenschaft. Ihre Freude ist unsere Motivation.*

*Sie suchen einen leistungsfähigen, kompetenten und zuverlässigen  
Catering- und Party-Service für Ihre Feier bei Ihnen zu Hause, in der Firma,  
oder in anderen originellen Räumlichkeiten?*

*Sie planen ein Geburtstagsfest, ein Firmenevent, eine unvergessliche Hochzeit,  
eine lustige Party oder ein anderes rauschendes Fest?*

*Dann sind Sie bei uns richtig!*

*Ob klein oder groß, ob Familienfest oder Firmenfeier,  
feiern Sie Ihre Feste bei uns oder feiern Sie mit uns.  
Wo immer Sie am liebsten feiern, wir bringen alles mit,  
was Sie Ihren Gästen anbieten möchten:*

*Ab 20 Personen bis zur großen Veranstaltung mit 250 Teilnehmern.*

*Vertrauen Sie auf unsere jahrzehntelange Erfahrung. Wenn es um Ihr Wohl  
geht, machen wir vom Rössle Oberndorf keine Kompromisse.*

*Alle Menüs und Büffets können nach Ihren Wünschen und Vorstellungen  
verändert und gestaltet werden. Wir empfehlen Ihnen daher, ca. 4 Wochen vor  
Ihrem Fest Ihr Wunschmenü mit uns persönlich abzusprechen.  
Bitte vereinbaren Sie hierzu telefonisch einen Termin mit Frau Tanja Bretz.*

*Diese Menü- und Cateringvorschläge gelten ab 01.12.2015.*

*Vorher gedruckte sind nicht mehr gültig.*

*Eventuelle Preisänderungen sind vorbehalten.*



## Unser kulinarisches Angebot

*Unter der Leitung von Küchenmeister Andreas Bretz bieten wir Ihnen eine regionale und internationale Küche, pfiffig, trendig zubereitet.*

*Dabei legen wir höchsten Wert auf die frischen Produkte der jeweiligen Jahreszeit. Gerne unterbreiten wir Ihnen auch Vorschläge*

*für vegetarische, lactose- und/oder glutenfreie Menüs.*

*Auf den folgenden Seiten haben wir für Sie einige beispielhafte Vorschläge zusammengestellt.*

*Alle Menüs und Büffets können nach Ihren Wünschen und Vorstellungen verändert und gestaltet werden. Wir empfehlen Ihnen daher, ca. 4 Wochen vor Ihrem Fest Ihr Wunschmenü mit uns persönlich abzusprechen.*

*Unser Restaurant bietet insgesamt Platz für  
Gesellschaften bis ca. 100 Personen.*

*Unser Partyraum, 's Gwölb bietet bis zu 54 Plätze  
(34 im Nebenraum und 20 im Gewölbe)*

*Zum Hotelbereich gehören 7 Doppelzimmer.*

*Alle Zimmer verfügen über Kabel-TV, Dusche/WC, W-Lan und Boxspringbetten.*

*Unsere Räume sind für Sie immer jahreszeitlich dekoriert.*

*Passend zu Ihnen, Ihrem Motto, Ihrem Fest dekorieren wir auf Wunsch die Festtafel. Gerne können Sie aber auch Ihre eigene Dekoration mitbringen, oder die Tafel, von einer Floristin Ihrer Wahl schmücken lassen.*

*Bitte beachten Sie, dass wir auf Hotelgäste und Nachbarn Rücksicht nehmen müssen. Daher kann Musik nur bis 1:00 Uhr gestatten können.*

*Ihre Feier geht über 1:00 Uhr hinaus weiter, dann erlauben wir uns einen Nachtzuschlag von 50,00 € pro angefangene Stunde in Rechnung zu stellen.*



## Kaffee und Kuchen

*Für Ihre Kaffeetafel werden wir Ihnen ein dekoratives Kuchenbüffet aufbauen und unsere Servicemitarbeiter sind Ihnen beim Schneiden und Vorlegen gerne behilflich.*

*Wir bieten 3 Kaffee und Kuchen Pauschalen:*

### Kaffeepauschale 1

- *Auswahl an Kuchen und Torten ohne Limit in Form eines wunderschönen Büffets, welches von uns gestellt wird*
    - *Kaffeespezialitäten, Tee, Kakao ohne Limit*
- € 11,90 p. P.*

### Kaffeepauschale 2

- *Die Kuchen, Torten und Hochzeitstorte bringen Sie mit. Wir werden diese vorschneiden und anschließend dekorativ als Kuchenbüffet aufbauen. Gerne dürfen Sie die Kuchen auch schon einen Tag zuvor bei uns anliefern, wir werden diese gekühlt aufbewahren.*
    - *Kaffeespezialitäten, Tee, Kakao ohne Limit*
    - *Bereitstellung und Spülen von Tellern und Besteck*
- € 6,90 p. P.*

### Kaffeepauschale 3

- *Die Kuchen, und Torten bringen Sie mit. Wir werden diese aufschneiden und anschließend dekorativ als Kuchenbüffet aufbauen. Gerne können Sie die Kuchen auch schon ein Tag zuvor bei uns anliefern, wir werden diese gekühlt aufbewahren.*
  - *Die servierten Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet.*
    - *Bereitstellung und Spülen von Tellern und Besteck*
- € 2,90 p. P.*

*Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für mitgebrachte Tortenplatten, im Fall von Bruch oder Verlust, keine Haftung übernehmen können.*

*Bitte denken Sie an Pappteller und Alufolie für die Kuchenpäckchen der Gäste.*



## Empfang

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem schönen Glas heimischen Sekt.

### Empfangspauschale 1

- Rössles Haus-Sekt Cuvée trocken
- Orangensaft, Holundersirup, alkoholfreier Sekt  
€ 4,90 p. P. (für eine Dauer von 1 Stunde)

### Empfangspauschale 2

- Rössles Haus-Sekt Cuvée trocken
- Orangensaft, Holundersirup, alkoholfreier Sekt
- mit Frischkäse gefüllte Blätterteigpastetchen  
€ 5,90 p. P. (für eine Dauer von 1 Stunde)

### Aperitif zum Empfang

Sekt Hausmarke, Sekt-Orange 0,1 l 4,50 €

Sekt Alkoholfrei 0,1 l 4,50 €

Sekt mit Holundersirup, Sekt mit Erdbeersirup 0,1 l 4,90 €

„Kir Royal“ Sekt mit Cassis-Likör 0,1 l 5,50 €

„Peach-Royal“ Sekt mit Pfirsich-Likör 0,1 l 5,50 €

„Aperol Sprizz“ Sekt mit Aperol 0,2 l 5,50 €

Sandeman Sherry trocken 5 cl 3,60 €

Campari Orange 0,2 l 5,50 €

### Zum Aperitif empfehlen wir:

mit Frischkäse gefüllte Blätterteigpastetchen Stück 1,50 €

Canapés mit rosa Roastbeef Stück 2,80 €

Canapés mit Räucherlachs Stück 2,80 €

Canapés mit Parmaschinken Stück 2,80 €

Canapés mit Tomaten, Mozzarella und Balsamicocreme Stück 2,80 €

Schinkenhörnchen Stück 2,80 €

Butterbrezel Stück 1,70 €



### All inclusive Getränke-Pauschale

Feiern Sie ganz unbeschwert mit unserer „all inclusive“ Getränke-Pauschale 1

Zum Empfang: Rössles Haus-Sekt Cuvée trocken und Orangensaft  
Zum Essen: Hausweine rot, weiß und rosé, Peterstaler Mineralwasser medium  
alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Alpirsbacher Pils, Alpirsbacher Weizen  
nach dem Essen: Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Espresso und Co.)  
€ 25,90 p. P.

Unser Arrangement gilt von 17:30 Uhr bis 01:00 Uhr  
Sollten Sie Ihre Veranstaltung bereits vorher beginnen, berechnen wir eine  
zusätzliche Getränkepauschale in Höhe von 5,00 € pro Person und Stunde.  
Getränke die nach 01:00 Uhr verzehrt werden, berechnen wir nach Verbrauch.  
(Alle aufgeführten Getränke zu jeder Zeit im Angebotszeitraum)

Feiern Sie ganz unbeschwert mit unserer „all inclusive“ Getränke-Pauschale 2

Zum Empfang: Rössles Haus-Sekt Cuvée trocken und Orangensaft  
Zum Essen: Hausweine rot, weiß und rosé, Peterstaler Mineralwasser medium  
alkoholfreie Erfrischungsgetränke, Alpirsbacher Pils, Alpirsbacher Weizen  
Nach dem Essen: Kaffeespezialitäten (Cappuccino, Espresso und Co.) und eine  
Runde Digestif (Williams, Aquavit, Grappa, Ramazotti oder Baileys)  
€ 28,90 p. P.

Unser Arrangement gilt von 17:30 Uhr bis 01:00 Uhr  
Sollten Sie Ihre Veranstaltung bereits vorher beginnen, berechnen wir eine  
zusätzliche Getränkepauschale in Höhe von 5,00 € pro Person und Stunde.  
Getränke die nach 01:00 Uhr verzehrt werden, berechnen wir nach Verbrauch.  
(Alle aufgeführten Getränke zu jeder Zeit im Angebotszeitraum, außer Digestif)

## Speisenvorschläge für Feierlichkeiten

### Vorspeisen

*Bunter Salatteller nach Art des Hauses 4,20 €*

*Bunter Salatteller mit Hausdressing,  
gebratenen Garnelen am Spieß und Baguette 6,80 €*

*Tomaten und Mozzarella an Rucola Salat mit  
Balsamico Dressing und Baguette 7,50 €*

*Räucherfischteller mit Lachs, Forelle, Makrele  
Sahnemeerrettich, Salatbukett und Baguette 8,90 €*

*Vorspeisenteller „Rössle“ mit Antipasti, Melone, Schwarzwälder Schinken,  
Räucherlachs, Krabbencocktail, Salatbukett und Baguette 9,50 €*

*Hausgemachte Lachs Zander Terrine mit  
Kräuter Crème fraiche, Salatbukett und Baguette 9,90 €*

### Suppen

*Schwäbische Festtagssuppe: Kraftbrühe mit verschiedenen Klößchen 4,90 €*

*Flädlesuppe mit frischen Kräutern 3,90 €*

*Grießklößchensuppe mit frischen Kräutern 4,30 €*

*Maultaschensuppe mit frischen Kräutern 4,20 €*

*Markklößchensuppe mit frischen Kräutern 4,10 €*

*Tomaten Cremesuppe mit Basilikum 3,90 €*

*Waldpilz Cremesuppe mit Croutons 4,50 €*

*Rote Linsen Schaumsuppe mit Garnelenspieß 5,50 €*

*Karotten-Ingwerschaumsüppchen mit Vielblütenhonig 4,90 €*

*Sellerie-Walnußcremesuppe mit Apfelstücke 4,90 €*

*Kresseschaumsüppchen mit Lachsklößchen 5,50 €*



## Hauptgerichte

### Schwäbische Festtagsbraten:

Zarter Braten vom Kalb und Schwein mit Bratensoße,  
und Rahmpilzen, dazu Spätzle, Pommes frites und Kroketten 13,90 €

Saftiger Braten vom Rind und Schwein mit Burgundersoße und Rahmsoße,  
dazu Spätzle, Pommes frites und Serviettenknödel 13,50 €

Zweierlei Braten vom Kalb und Rind mit Rahmsoße und Burgundersoße,  
Spätzle, Pommes frites und Serviettenknödel 14,90 €

### Kombigerichte:

Gefüllte Putenrolle „Gärtnerin“ mit Rahmsoße, Schweinerückensteak mit  
Kräuterbutter, Spätzle, Pommes frites und Kroketten 14,80 €

Putenschnitzel „Prinz Eugen“ (überbacken mit Gemüse-Schinkenstreifen und  
Sauce Hollandaise), Medaillon vom Schweinefilet mit Pfeffer-Rahmsoße  
Spätzle, Pommes frites und Kroketten 15,90 €

Kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter, Medaillon vom Schweinefilet mit  
Pilzrahmsoße, Spätzle, Pommes frites, Röstinchen 16,90 €

### Spezialitäten des Hauses:

Oberndorfer Filetteller: Medaillons vom Rind und Schwein mit Kräuterbutter,  
Pfeffer-Rahmsoße, gebratene Champignons, Spätzle, Pommes frites und  
Röstinchen 19,90 €

Schwabenplatte: drei Medaillons vom Schweinefilet mit  
Waldpilzsoße, Spätzle, Pommes frites und Gemüse garnitur 16,90 €

Zwiebelrostbraten „Rössle“ mit Maultäschle, Bratensoße, Spätzle  
Pommes frites und Gemüse garnitur 19,50 €

### Fischvariation:

Filet von Lachs und Zander mit Garnelenspieß  
Zitronen-Buttersoße, Gemüsereis und Petersilienkartoffeln 18,90 €



### Desserts

*Riesenkugel Walnusseis mit Sahne 2,90 €*

*Gemischtes Eis mit Sahne 4,60 €*

#### *Eis und Heiß*

*Zartschmelzendes Creme Vanille, heiße Himbeeren, und Sahne 5,20 €*

*Heiße Sauerkirschen mit Kirschwasser, Vanilleeis und Sahne 5,20 €*

*Coupe Dänemark: Vanilleeis, Schokoladensauce und Sahne 4,90 €*

*Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne 5,90 €*

*Hausgemachte Rote Beerengrütze mit Vanilleeis und Sahne 5,90 €*

*Joghurt-Mangoterrine mit Eissorbet und Früchtebukett 6,90 €*

#### *Festtagsdessert:*

*Eis Parfait nach Ihrem Geschmack (wie zum Beispiel:*

*Orange, Schokolade, Walnuss, Himbeere, After Eight),*

*Mousse (wahlweise in den Geschmacksrichtungen: Schoko, Cappuccino*

*Zitrone-Joghurt, Erdbeere, Moon-Quark), dazu Früchtebukett,*

*Soßenspiegel und Sahne 8,90 €*





## Menü Vorschläge

### „Schwäbisches Festtagsmenü“

*Rinderkraftbrühe mit Maultäschle 4,20*

\*\*\*

*Salatteller nach Art des Hauses 4,20*

\*\*\*

*Festtagsbraten vom Kalb und Schwein mit Bratensoße,  
und Rahmpilzen, dazu Spätzle, Pommes frites und Kroketten 13,90*

\*\*\*

*Heiße Himbeeren mit Vanilleiscreme und Sahne 5,20*

*Als 4-Gänge Menü € 27,50 p. P.*

### „Frühlingsmenü“

*Spargel Cremesuppe mit Einlage 4,50*

\*\*\*

*Medaillons vom Rind und Schwein mit Kräuterbutter, Pfeffer-Rahmsoße,  
gebratene Champignons, Spätzle, Pommes frites und Röstinchen 19,90 €*

\*\*\*

*Frische Erdbeeren, mariniert, mit Vanilleiscreme und Minze-Sahne 6,90*

*Als 3-Gänge Menü € 31,30 p. P.*

### „Klassik-Menü“

*Festtagssuppe mit verschiedenen Klößchen und frischen Kräutern 4,90*

\*\*\*

*Salatteller nach Art des Hauses 4,20*

\*\*\*

*Kleines Rumpsteak mit Kräuterbutter, Medaillon vom Schweinefilet mit  
Pilzrahmsoße, Spätzle, Pommes frites, Röstinchen 16,90*

\*\*\*

*Eisgugelhupf aus Vanille- und Himbeerparfait  
mit Soßenspiegel und frischen Früchten 7,90*

*Als 4-Gänge Menü € 33,90 p. P.*



### „Wild und Wald Menü“

Waldpilzcremesüppchen mit Kräutercroutons 4,50

\*\*\*

Zarter Rehbraten aus der Keule mit Wacholder Rahmsoße, Rotweibirne mit Wildpreiselbeeren, Mandelbrokkoli, Spätzle und Serviettenknödel 22,90

\*\*\*

Vanille Eiscreme mit Heißen Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne 5,20

Als 3-Gänge Menü € 32,60 p. P.

### „Kommunions- Konfirmationsmenü“

Flädlesuppe mit frischen Kräutern 3,90

\*\*\*

Salatteller nach Art des Hauses 4,20

\*\*\*

Gefüllte Putenrolle „Gärtnerin“ mit Rahmsoße, Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Spätzle, Pommes frites und Kroketten 14,90

\*\*\*

Frische Erdbeeren, mariniert, mit Vanilleeiscreme und Minze-Sahne 6,90

Als 4-Gänge Menü € 29,90 p. P.

### „Geburtstagsmenü“

Grießklößchensuppe mit frischen Kräutern 4,30

\*\*\*

Salatteller nach Art des Hauses 4,20

\*\*\*

Medaillons vom Rind und Schwein mit Kräuterbutter, Pfeffer-Rahmsoße, gebratene Champignons, Spätzle, Pommes frites und Röstinchen 19,90 €

\*\*\*

Heiße Himbeeren mit Vanilleeiscreme und Sahne 5,20

Als 4-Gänge Menü € 33,60 p. P.



### „Fluss und Meer Menü“

Räucherfischteller mit Lachs, Forelle, Makrele  
Sahnemeerrettich, Salatbukett und Baguette 8,90 €

\*\*\*

Fischcremesüppchen „Sylt“ 4,50 €

\*\*\*

Filet von Lachs und Zander mit Garnelenspieß  
Zitronen-Buttersoße, Gemüsereis und Petersilienkartoffeln 18,90 €

\*\*\*

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne 5,90 €

Als 4-Gänge Menü € 38,20 p. P.

### „Vegetarisches Menü“

Gebratene Austernpilze an Rucola Salat mit  
Balsamico Dressing, Grana Padano und Baguette 8,50 €

\*\*\*

Tomaten Cremesuppe mit Basilikum und Gin Sahne 3,90 €

\*\*\*

Mit Ratatouille gefüllte Zucchini auf Pilz Risotto und Kräutersauce 18,90 €

\*\*\*

Joghurt-Mangoterrine mit Eissorbet und Früchtebukett 6,90 €

Als 4-Gänge Menü € 38,20 p. P.

### „Feinschmecker Menü“

Hausgemachte Lachs Zander Terrine mit  
Kräuter Crème fraiche, Salatbukett und Baguette 9,90 €

\*\*\*

Klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen 4,90 €

\*\*\*

Kalbsfilet am Stück gebraten mit Morchelrahmsauce,  
Gemüsebukett und Herzoginkartoffeln 28,90 €

\*\*\*

Mohnmousse an Aprikosenkompott und Sahne 6,90 €

Als 4-Gänge Menü € 50,60 p. P.



### „Gala-Menü klein“

*Steinpilzkraftbrühe unter der Blätterteighaube 5,90 €*

\*\*\*

*Roulade von Lachs und Zander auf zweierlei Paprikasaucen mit Wildreis 14,90 €*

\*\*\*

*Orangen-Campari-Sorbet 3,90 €*

\*\*\*

*Gespicktes Rinderfilet auf einer Schalottensauce  
mit jungen Möhren, Brokkoli und Kohlrabi dazu Pommes Parisienne 26,90 €*

\*\*\*

*Dessertteller "Surprise", süße Verführung 7,90 €*

*Als 5-Gänge Menü € 59,50 p. P.*

### „Gala Menü groß“

*Amuse gueule*

\*\*\*

*Scheiben von der geräucherten Entenbrust an  
Orangensenf mit kleinem Salatbukett und Himbeerdressing 10,90 €*

\*\*\*

*Essenz von Zwergtomaten mit kleinen Ravioli 4,70 €*

\*\*\*

*Medaillons vom Seeteufel auf Wok Gemüse mit  
Safranschaum und schwarz-weißem Reis 16,90 €*

\*\*\*

*Sorbet vom weißen Pfirsich 3,90 €*

\*\*\*

*Mit Parmaschinken gespickte Kalbsrückenschnitte auf einer Marsalajus  
mit Gemüsebündchen und bunten Bandnudeln 28,90 €*

\*\*\*

*Dessertvariation mit Mousse au chocolat, Parfait Grand Marnier, Creme brulee,  
exotische Früchte und Pistazieneis 6,90 €*

*Als 6-Gänge Menü € 72,20 p. P.*



## Allgemeine Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

Vertragspartner sind der Veranstalter und Hotel Gasthof Rössle

1.

Die Reservierungen der Räumlichkeiten und damit verbundene Vereinbarungen (müssen schriftlich vorliegen) sind für die Vertragspartner bindend.

2.

Bei Rücktritt des Veranstalters bis 6 Monate vor dem reservierten Termin, berechnen wir keine Kosten.  
Bei Rücktritt bis 3 Monate vor dem reservierten Termin 50 % des voraussichtlichen Rechnungsbetrages.  
Bei einem Rücktritt 6 Wochen vor dem reservierten Termin berechnen wir 60 % des voraussichtlichen Rechnungsbetrages.

Bei einem späteren Rücktritt werden 75 % des voraussichtlichen Rechnungsbetrages berechnet.

3.

Die Berechnung des voraussichtlichen Rechnungsbetrages: Menü-Preis x Teilnehmerzahl.  
Falls noch kein Menü oder Preis vereinbart waren, wird das preiswerteste 3-Gang Menü zugrunde gelegt.  
Zusätzlich wird der Getränkekonsum mit Durchschnittswert unseres Hauses von 15,00 € pro Person in Ansatz gebracht. Ersparte Aufwendungen sind bei den genannten Prozentzahlen berücksichtigt und damit abgegolten. Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, dem Landgasthof den eines höheren Schadens vorbehalten.

4.

Beträgt der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltungstermin mehr als 4 Monate, können Preisänderungen auftreten.

5.

Rechnungen sind innerhalb 8 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.  
( Bar, EC-Card oder Überweisung. Keine Kreditkarten).

6.

Bei Zahlungsverzug ist Hotel Gasthof Rössle berechtigt Verzugszinsen in gesetzlicher Höhe zu verlangen.

7.

Die endgültige Personenanzahl muss vom Veranstalter sieben Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden. Falls die tatsächliche Teilnehmerzahl nach unten abweicht, werden wir pro Person 75 % des Menüpreises berechnen. Abweichungen nach unten können danach, aus organisatorischen Gründen, nicht mehr berücksichtigt werden.

8.

Der Veranstalter haftet für alle Schäden am Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihm selbst verursacht werden.

9

Für die Ausführung und Qualität die durch Hotel Gasthof Rössle vermittelten Leistungen Dritter, wird nicht gehaftet.

11.

Abweichende Vereinbarungen müssen schriftlich festgehalten werden.

Gerichtsstand ist Tübingen



## Büfettvorschläge für Feierlichkeiten

### Schwäbisches Büffet

*Flädlesuppe mit gehackten Kräutern*

\*\*\*

*Schwarzwälder Schinken mit Honigmelone, Matjesfilets mit Hausfrauensauce,  
Tafelspitzsülze mit Kräuter-Vinaigrette, Brotauswahl*

\*\*\*

*Jungschweinbraten mit Champignon-Rahmsoße*

*Gefüllte Kalbsbrust mit Bratensoße, Schwäbische Maultaschen, geschmälzt*

*Käsespätzle mit Röstzwiebeln*

*Bunte Gemüseauswahl, Spätzle, Serviettenknödel*

\*\*\*

*Ofenschlupfer mit Vanillesoße, Frischer Fruchtsalat*

*Quarkmousse mit Himbeersoße*

€ 23,90 p. P.

### Bayrisches Büffet

*Leberknödelsuppen mit Gartenkräutern*

\*\*\*

*Buttertöpferl und würzige Brotsorten*

*Münchner Wurstsalat, Bohnensalat, Blumenkohlsalat*

*Geräuchertes Bachforellenfilet mit Sahnemeerrettich*

*Kalter Jungschweinbraten mit Rettich und Radieschen*

*Gemischte Salate mit Joghurtdressing und Röstbrotwürfel*

*Bayrische Käseauswahl auf dem Holzbrett*

\*\*\*

*Weißwurst mit Händelmaiersenf, Rahmschwammerl*

*Spanferkelbraten in Andechser Dunkelbiersauce*

*Mini Schweinshäxle mit Zwiebelsoße, Gekochte Ochsenbrust mit  
Meerrettichsoße*

*Rahmwirsing, Sauerkraut, Semmelknödel, Erdäpfelschmarren*

\*\*\*

*Bayerisch Creme, Kaiserschmarren, Rote Grütze mit Vanillesauce*

€ 26,50 p. P.



## Fränkisches Büffet

*Kartoffelsalat, Tomatensalat, Käsesalat,  
Nudelsalat, Krautsalat, Geflügelsalat  
Angemachtes Eisbein in Vinaigrette  
Geräucherter Lachs und Forelle mit Sahnemeerrettich  
Matjessalat "Hausfrauen Art"*

\*\*\*

*Schweineschäufele auf Weinsauerkraut mit Klößen und Bratensoße  
Ochsenbrust mit Meerrettich-Soße, Nudeln und Preiselbeeren*

\*\*\*

*Obstsalat, Weincreme, Apfelstrudel mit Vanillesoße*

\*\*\*

*Gerupfter, Bergkäse, Schnittkäse mit Brotauswahl  
€ 27,90 p. P.*

## Alpen Büffet

*Herzhaft cremige Käsesuppe*

\*\*\*

*Verschiedene knackig frische Salate:  
Kartoffelsalat, Gurkensalat, Rettichsalat, Karottensalat, Tomaten,  
frische Blattsalate, zwei verschiedene Hausdressings  
Tafelspitz-Sülzchen mit Zwiebel und Kernöl, Bündner Fleisch mit eingelegtem  
Gemüse, Räucherfische mit Oberskren, frisches Baguette*

\*\*\*

*Zürriker Geschnetzeltes, Kleine Party-Schnitzerl,  
Schweinsbraten mit Kümmelsaft, Backhändelstücke  
Beilagen: Knödel, Reis, Berner Rösti und Gemüse*

\*\*\*

*Tiroler Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster,  
Schweizer Schokoladenmousse und Rübliorte  
32,90 € p. P.*



## Deutsch-italienisches Büffet

*Parmaschinken mit Melonen-Schiffchen, Vitello Tonnato*

*Gebeizter Lachs mit Honig-Senfsoße mit Dill*

*Antipasti-Auswahl, Mozzarella mit Tomaten, Rucola mit Parmesan*

\*\*\*

*Lammkoteletts mit Ratatouille, Kalbsbraten mit Rahmsoße*

*Seeteufel mit Knoblauch, Kräutern und Gemüse in der Folie gegart*

*Spinat-Tortellini all'arrabiata,*

*Überbackene Pilz-Polenta, bunte Bandnudeln und mediterranes Pfannengemüse*

\*\*\*

*Panna-Cotta, Tiramisu, Obstsalat in Maraschino,*

*Ofenschlupfer mit Vanillesoße*

\*\*\*

*Italienisches Käsebrett mit Grissini und Ciabatta-Brot*

€ 39,90 p. P.

## Südländisches Büffet

*Kartoffel-Lauch-Suppe mit Croutons*

\*\*\*

*Rucola-Salat mit Parmesan Spähnen, Schinkenauswahl mit Melonen Schiffchen*

*Antipasti-Auswahl, Mozzarella mit Tomaten, Vitello Tonnato*

\*\*\*

*Geschmorte Kaninchenkeulen in Dijon-Senf-Soße*

*Gegrillte Lammsteaks mit Rosmarinsoße*

*Gebratene Rotbarben Filets auf Blattspinat*

*Beilagen: Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise*

*Ratatouille, Kartoffelgratin, Kräuterkartoffeln*

\*\*\*

*Tiramisu, Erdbeercreme, Schokoladenmousse,*

*marinierter Obstsalat, Eisbombe, verschiedene Fruchtsoßen*

*Käsebrett mit Baguette*

€ 42,30 p. P.





## Asiatisches Büffet

*Vorspeisen: frittierte Garnelen, Tintenfischsalat,  
Frühlingsrollen mit süß-scharfer Chilisauce  
Asiatischer Rindfleischsalat, Glasnudelsalat mit Ananas und Krabben  
Reissalat mit Hähnchen und Curry*

\*\*\*

*Hauptgänge: Red Snapper mit Zitronengras und Kokos Sate  
Hähnchenbrustspieße mit Erdnußsoße, Gelbes Putenbrustcurry mit Ananas  
Gebackene Ente mit Orangensoße*

*Beilagen: Asiatisches Wok-Gemüse mit Bambussprossen  
Glasnudeln, Basmatireis, Chinakohl*

\*\*\*

*Dessert: Joghurt-Mangoterrine, exotischer Fruchtsalat, Kokoscreme  
€ 23,90 p. P.*

## Spanisches Büffet - von Tapas bis Paella

*Gazpacho (Kalte Gemüsesuppe)*

\*\*\*

*Vorspeisen: Tapas, Alcachofas con jamon serrano (Artischocken mit  
Seranoschinken)*

*Berenjenas a la mallorquina (eingelegte Auberginen)*

*Avocadoschaum mit Lachs, Blätterteig Empanadas*

*Bohnensalat andalusische Art, Dátiles con bacon (Datteln mit Speck)*

\*\*\*

*Hauptgang: Albondigas (Hackfleischbällchen in Tomatensauce)*

*Paella Valenciana, Gegrillte Dorade an Limonenschaum*

*Geschmortes Kaninchen, Knoblauchhähnchen auf kanarische Art*

*Beilagen: Kanarische Kartoffeln mit Mojo, Tortilla (Kartoffel-Eierauflauf)*

*Kräuterreis*

\*\*\*

*Dessert: Crema Catalana, Amorgos (Mandelgebäck), Melonensalat  
€ 28,90 p. P.*



## Amerikanisches Büffet - Route 66

*Pumpkin soup*

\*\*\*

*Vorspeisen: Cole-slaw Salat (Weißkraut-Karotten),  
Kidney-Bohnensalat mit Zwiebeln und Mais  
Brokkoli-Bacon-Salat, Thunfischsalat mit Zwiebeln und Ei,  
Caesar's Salad mit Joghurt-Dressing, Baguette*

\*\*\*

*Hauptgang: Rosa gebratene Rinderhüfte mit Pfeffersoße,  
Putensteaks in Sauerrahmsauce, Spare Ribbs aus dem Smoker, Chicken wings,  
Schweinefilet im Speckmantel, Panierte Hähnchennuggets mit Salsa  
Beilagen: Onion-Rings mit Dip, baked potato mit sour Cream  
Patatowedges, gebratene Maiskolben und überbackene Grilltomaten*

\*\*\*

*Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießen und Marshmallows,  
Weißes Schokoladenmousse mit Mohn, Mini Muffins, Mini Donuts  
€ 29,90 p. P.*

## Schnitzel Büffet - Sau lecker

*große Salatauswahl mit Kartoffelsalat, Krautsalat, Karottensalat, Tomaten,  
Gurken, Blattsalate mit zwei verschiedenen Dressings*

\*\*\*

*Goldbraune Schweineschnitzel, Chicken Nuggets,  
Italienische Kalbsschnitzelchen mit Parmaschinken und Salbei gebraten,  
mit Früchten und Käse überbackene Putenschnitzel,  
vegetarische Sellerieschnitzel, paniertes Seelachsschnitzel mit Remouladensoße,  
Bratensoße, Zigeunersauce, Pilzrahmsoße,  
Beilagen: Spätzle, Kartoffelgratin, Kroketten, Gemüseauswahl*

\*\*\*

*Fruchtsalat, Ofenschlupfer mit Vanillesoße, Zitronen-Quarkmousse  
€ 19,90 p. P.*



## Spargel Büffet - Rund ums Königsgemüse

*Feines Spargel-Cremesüppchen mit gehacktem Bärlauch*

\*\*\*

*Vorspeisen mit Schinken-Spargelröllchen, Räucherlachs, Lachs-Zanderterrine, Spargelmousse, Spargelterrinen mit Putenschinken, Krabbencocktail mit grünem Spargel und verschiedene Salate, Baguette*

\*\*\*

*Hauptgang mit frischem Stangenspargel und Sauce Hollandaise, Spargelspätzle, Spargelragout mit Putenstreifen, Spargelpfanne mit Garnelen in Orangensauce, Lachsfilet, Medaillons vom Schweinefilet, Panierte Schnitzelchen, Beilagen: Kräuterkartoffeln, Rösti und Flädle*

\*\*\*

*Dessert mit Joghurt-Himbeerterrine, Creme brulée, Erdbeermousse, Frischer Fruchtsalat, Schokomousse, Schoko-Erdbeeren, Mini Windbeutel*

€ 26,90 p. P.

## Wild Büffet - Wilde Leidenschaften

*Wildkraftbrühe mit Hirschtäsche*

\*\*\*

*Vorspeisen mit Räucherfisch, Schinkenauswahl Tomaten mit Mozzarella, diverse Rohkost und Blattsalate mit zweierlei Dressings*

\*\*\*

*Hauptgang mit Rehkeule am Stück gebraten, Wildschwein-Rückensteaks, Hirsch-Edelgulasch, Wild-Rahmsauce, Waldpilzsoße, Gemüseauswahl, Kroketten, Spätzle und Serviettenknödel*

\*\*\*

*Dessert mit Bayerisch Creme, Wildbeerensoße, Schokomousse, Joghurt-Mangoterrine, Frischer Fruchtsalat*

€ 29,90 p. P.



## Fisch Büffet - Der Koch und das Meer

*Krustentiersüppchen mit Cognac-Sahne*

\*\*\*

*Vorspeisen mit Räucherfisch, gebeiztem Lachs, Krabben-Cocktail,  
Matjes-Salat, diverse Rohkost und Blattsalate mit zweierlei Dressing*

\*\*\*

*Hauptgang mit Zanderfilet auf Blattspinat,  
Fischlasagne, Garnelenspieße vom Grill,  
Paella mit Meeresfrüchten, Lachsforelle am Stück gebraten auf Wurzelgemüse  
Zitronen-Buttersoße, Paprika-Rahmsoße,  
Gemüseauswahl, Kräuterkartoffeln, Bandnudeln, Reis*

\*\*\*

*Dessert mit Creme brulée, Schokomousse,  
Mini Windbeutel, Joghurt-Mangoterrine,  
Frischer Fruchtsalat, Mini Muffins*

€ 27,90 p. P.

## Gänse Büffet - rund ums Wintergeflügel

*Gänsecremesüppchen mit Einlage*

\*\*\*

*Vorspeisen mit Gänseleberterrinen, geräucherter Entenbrust,  
Räucherfischplatte, Schinkenauswahl,  
verschiedene Rohkost und Blattsalate mit Dressings*

\*\*\*

*Hauptgang mit Gänsebraten (Brust und Keule), Ragout vom Gänseklein,  
gebratene Gänseleber, geschmorte Entenkeulen, panierte Putenschnitzelchen,  
Serviettenknödel, Kartoffelknödel, Spätzle, Rotkohl und Gemüseauswahl*

\*\*\*

*Dessert mit Creme brulée, Zimtpflaumen, Joghurtterrinen,  
Schokobrunnen mit Fruchtspießen, Apfelküchle und Vanillesoße*

€ 28,90 p. P.



## Schlemmerbüffet

*In Wacholder geräuchertes Forellenfilet und Räucherlachs mit Sahnemeerrettich,  
Krabben-Cocktail, gefüllte Schinkenröllchen,  
Melonenschiffchen mit rohem Schinken,  
Schwäbischer Kartoffelsalat, Gurkensalat, Rettichsalat,  
Karottensalat, Tomaten, frische Blattsalate zwei verschiedene Dressings  
frisches Baguette*

\*\*\*

*Gefüllte Truthahn-Brustfleischrolle „Gärtnerin“  
Zarter Braten vom Rind mit Burgundersoße,  
Schweinefilet am Stück gebraten mit Calvados Rahmsoße  
Lachsfilet auf Blattspinat mit Zitronen-Buttersoße  
dazu hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Kroketten  
und buntes Gemüse*

\*\*\*

*Mousse au chocolat, Panna Cotta an Himbeermark,  
Apfelküchle mit Vanillesoße, Frischer Fruchtsalat  
29,00 € p. P.*

## Maultaschen Büffet

*Maultaschensüppchen*

\*\*\*

*Verschiedene Rohkost und Blattsalate mit Dressings,  
Kartoffelsalat, Lauwarmer Maultaschensalat*

\*\*\*

*Klassische Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Bratensoße,  
Gebratene Maultaschenscheiben mit Ei,  
Überbackene Maultaschen mit Schinken-Gemüstreifen und Hollandaise,  
Vegetarische Maultaschen mit Tomatensoße,  
Lachsmaultaschen auf Blattspinat mit Rieslingssoße*

\*\*\*

*Süße Maultaschen mit Zimtpläumen, Ofenschlupfer mit Vanillesoße,  
Frisher Fruchtsalat  
€ 18,90 p. P.*



## Landfrauen Büffet

*Schwäbischer Kartoffelsalat, Gurkensalat, Rettichsalat,  
Karottensalat, Tomaten, frische Blattsalate  
zwei verschiedene Hausdressings*

\*\*\*

*Ofenfrischer Schweinebraten in Biersoße,  
Feines Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons  
dazu hausgemachte Spätzle, Semmelknödel, Kroketten  
und buntes Gemüse*

\*\*\*

*Frischer Fruchtsalat, Bayrisch Creme mit Himbeersoße,  
Ofenschlupfer mit Vanillesoße*

19,50 € p. P.

## Burg Hohenzollern Büffet

*Kalte Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße  
Gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Soße,  
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich  
Sellerie-Apfel-Salat mit Nüssen, Tomatensalat mit Zwiebeln  
Bauernsalat mit Paprika, Bohnen und Speck, Schwäbischer Kartoffelsalat,  
Krautsalat mit Kümmel, Gurkensalat, Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Baguette*

\*\*\*

*Wirsing-Hackfleisch-Auflauf mit Sahne und Käse überbacken*

*Spanferkelbraten mit Dunkelbiersoße*

*Tafelspitz aus der Brühe mit Meerrettichsoße*

*Beilagen: Serviettenknödel, Kräuterkartoffeln, Spätzle*

\*\*\*

*Frischer Obstsalat, warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße,  
Quarkmousse mit Mohn,*

\*\*\*

*Käseauswahl mit Butter und Brot*

€ 33,50 p. P.

## Büffet Tübingen

*Tomatencremesuppe mit Buttercroutons*

\*\*\*

*Schweinefilet im Kräutermantel mit Pilzragout*

*Panierte Hähnchenschnitzel Cordon bleu*

*Ganzer Lachs aus dem Ofen auf Gemüsestreifen mit Silvaner Soße,*

*Beilagen: Reis, Spätzle, Kartoffelgratin und Gemüseauswahl*

\*\*\*

*Hausgemachte Rote Grütze, frischer Obstsalat*

*Variation von heller und dunkler Mousse au chocolat*

*Eisbombe mit verschiedenen Fruchtsoßen*

\*\*\*

*Käsebrett mit Brotauswahl*

*€ 29,90 p. P.*

## Büffet Rottenburg

*Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüsestreifen*

\*\*\*

*Rohkost und Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings*

\*\*\*

*Feines Kalbsragout mit Pilzen und grünem Pfeffer*

*Gebratene Medaillons vom Schweinefilet mit*

*Tomaten und Mozzarella gratiniert*

*Pochiertes Steinbeißer Filet mit Wurzelgemüse in leichter Senfsoße*

*Beilagen: Bohnen im Speckmantel, buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise,*

*Spätzle, Kartoffelgratin und Petersilienkartoffeln*

\*\*\*

*Himbeeren Panna cotta, Variation von dunkler und heller Mousse au chocolat*

*Joghurt-Mango Terrine und verschiedene Fruchtsoßen*

\*\*\*

*Käsebrett mit Butter und Brotauswahl*

*€ 39,80 p. P.*



### Wurstsalat Büffet - kalt und lecker

*Klassischer Wurstsalat, Schwäbischer Wurstsalat,  
Ochsenmaulsalat, Kinnbäckle in Aspik,  
Vegetarischer Wurstsalat, Griechischer Wurstsalat,  
Mediterraner Wurstsalat, Bunter Leberkäsesalat,  
Wurstsalat mit Pasta, Bratwurstsalat mit grünen Bohnen,  
Rindfleischsalat, Geflügelsalat*

\*\*\*

*Als Beilagen halten wir für Sie Bauernbrot und Bratkartoffeln bereit  
€ 9,99 p. P.*

### Hausmacher Büffet - herzhaft und deftig

*Gurkensalat mit Dill, Schwäbischer Kartoffelsalat  
Blattsalate mit Kräuterdressing und Joghurdressing  
Paprika-Käse-Salat, Obatzter  
Leber- und Schwarzwurst, geräucherte Bratwurst,  
Schweinskopfsülze mit Vinaigrette  
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich*

\*\*\*

*Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze  
Schweine-Krustenbraten mit Kümmeljus  
Rinderrouladen mit Senfsoße  
Beilagen: Bayerisch-Kraut, Schupfnudeln, Serviettenknödel und Spätzle*

\*\*\*

*Große Brotauswahl und Butter  
€ 21,80 p. P.*





## Oster Büffet

*Kerbelschaumsüppchen mit Radieschen*

\*\*\*

*Eiersalat mit Nordseekrabben, Roastbeef rosa mit Eiervinaigrette,  
Tomaten Omelett Roulade mit Schinken,  
Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dillsoße, Blattsalate mit Hausdressing,  
Baguette*

\*\*\*

*Geschmortes Lammragout in Lembergersoße,  
Schweinefilet im Kräutermantel mit Rahmsoße, panierte Hähnchenschnitzel  
Zanderfilet auf Blattspinat mit Zitronen-Buttersoße,  
Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Kräuterreis, Spätzle*

\*\*\*

*Limetten-Joghurtterine mit Mango, Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanillesoße,  
Marmorierte Schokoladenmousse mit Physalis, Mini Windbeutel gefüllt  
27,90 € p. P.*

## Pfingst Büffet

*Spargelcremesüppchen*

\*\*\*

*Schinken-Spargelröllchen, Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich  
Krabbencocktail, Tomaten mit Mozzarella und verschiedene Salate  
Baguette*

\*\*\*

*Festtagsbraten vom Rind mit Burgundersoße, Putengeschnetzeltes in  
Currysauce, Schweinefilet mit Waldpilzsoße, Lachsfilet auf Blattspinat, Panierte  
Schnitzelchen, Spätzle, Kartoffelgratin, Reis und Gemüseauswahl mit Spargel*

\*\*\*

*Joghurt-Mangoterrine, Creme brulée, Erdbeermousse,  
Frischer Fruchtsalat, Schoko-Erdbeeren, Mini Windbeutel  
26,90 € p. P.*



## Advent-Büffet

*Festtagssuppe mit Klößchen, Flädle und Maultäschle*

\*\*\*

*Vorspeisen mit Räucherfischplatte, Sahnemeerrettich,  
Schinkenauswahl mit Melone, Italienische Antipasti mit eingelegtem Gemüse  
und Tomaten-Mozzarella, Rohkost und Blattsalate, Baguette*

\*\*\*

*Hauptspeisen mit Hirschedelgulasch in Wacholdersoße,  
Rindersteaks mit Zwiebeln, Geschmorte Entenkeulen mit Orangensoße,  
Partyschnitzel mit Bratensoße, Vegetarische Gemüselasagne  
Beilagen: Pommes, Spätzle, Serviettenknödel, Rotkohl und Gemüseauswahl*

\*\*\*

*Dessert mit Zimtpflaumen, Schokobrunnen mit Fruchtspießen,  
Creme brulée, Joghurt-Mangoterrine*

€ 29,90 p. P.

## Weihnachtsbüffet 1

*Sellerie-Walnusscremesuppe mit Apfelstücken*

\*\*\*

*Vorspeisen mit geräucherter und gebeizter Lachs an Senf-Dill-Sauce  
Karottensalat mit Ingwer und Mandarinenfilets  
Italienische Antipasti, Shrimps Cocktail  
Verschiedene Rohkostsalate, Winterliche Blattsalate mit zweierlei Dressings  
Baguette*

\*\*\*

*Hauptgang mit Schweinefilet im Wirsingmantel mit Waldpilzsoße,  
Lachsfilet auf Wurzelgemüse mit Zitronen-Buttersauce,  
Entenbraten mit Geflügel-Jus, Panierte Partyschnitzel  
Beilagen: Gemüseauswahl, Speckrosenkohl, Butterspätzle,  
Kräuterreis, kleine Semmelknödel*

\*\*\*

*Dessert mit Wintermousse, Zimtpläumen,  
Wiener Apfelstrudel mit Vanillesoße*

€ 33,90 p. P.



## Weihnachtsbuffet 2

*Karotten-Ingwerschaumsüppchen mit Vielblütenhonig*

\*\*\*

*Vorspeisen mit Räucherfischplatte, Sahnemeerrettich, Schinkenauswahl mit Melone, Italienische Antipasti mit eingelegtem Gemüse und Tomaten-Mozzarella, Rohkost und Blattsalate, Baguette*

\*\*\*

*Hauptspeisen mit Hirschedelgulasch in Wacholdersoße, Geschmorte Entenkeulen mit Orangensoße, Rindersteakhälfte am Stück mit Pfeffersoße, Partyschnitzel mit Bratensoße, Lachslasagne  
Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Spätzle, Serviettenknödel, Rotkohl und Gemüseauswahl*

\*\*\*

*Dessert mit Schokobrunnen und Fruchtspießen, Kirschen-Michel  
Creme brulée, Joghurt-Mangoterrine*

€ 35,90 p. P.

## Weihnachtsbuffet 3

*Sellerie-Walnusscremesuppe mit Apfelstücken*

\*\*\*

*Vorspeisen mit Rosa gebratenem Roastbeef und Remouladensauce  
Filet von der geräucherten Forelle mit Preiselbeer Sahne  
Shrimps Cocktail, Kirschtomaten mit Mozzarella Kugeln, Verschiedene Rohkostsalate, Winterliche Blattsalate mit zweierlei Dressings, Baguette*

\*\*\*

*Hauptgang mit Filetgeschnetzelm vom Rind und Schwein, Waldpilzsoße  
Gefüllte Poulardenbrüste mit Sherry-Rahmsauce  
Burgunderbraten vom Rind mit Bratensoße  
Lachs im Blätterteig mit Kräutersoße*

*Beilagen: Gemüseauswahl, Butterspätzle, Kräuterreis, Kräuter-Kartoffeln*

\*\*\*

*Dessert mit Schokoladenmousse, Rote Beerengrütze,  
Ofenschlupfer mit Vanillesoße,*

*Limetten-Quarkmousse mit Orangensalat*

€ 36,90 p. P.

## Vorschläge fürs Brunch Büffet:

Die Brunch Büffets bieten wir nur in unseren Räumlichkeiten an!!!

### Festliches Brunch Buffet

*Bircher Müsli, Cornflakes, verschiedene Joghurtsorten mit Früchten*

*Natur- und Kräuterquark, Konfitüren und Marmeladen*

*Brötchen, Croissants und Rosinenstuten*

*Deutsche Wurstausswahl, italienische Salami*

*Roher und gekochter Schinken mit verschiedenen Melonen*

*Auswahl an Weich- und Schnittkäse*

*Rührei mit Rauchlachsstreifen (à part)*

*Nürnberger Rostbratwürstchen und Speckscheiben*

*Pfannkuchen mit Ahornsirup, Mini Muffin-Auswahl*

\*\*\*

*Kaffee, Tee, heiße Schokolade und Milch*

*Orangen-, Apfel- und Johannisbeersaft, Mineralwasser*

\*\*\*

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce*

*Filet von der geräucherten Forelle mit Preiselbeer Sahne*

*Italienische Antipasti, Blatt- und Rohkostsalate der Saison*

*mit Hausdressing und Joghurt-Dressing*

\*\*\*

*Karotten-Ingwerschaumsuppe mit Blütenhonig*

\*\*\*

*Gegrilltes Zanderfilet auf Blattspinat mit Rieslingssauce und Bandnudeln*

*Garnelenspieße vom Grill*

*Maispouardenbrust mit Pilzen gefüllt mit Kräuter-Sahne-Sauce*

*Romanesco und Wildreismischung*

*Burgunder-Rinderbraten in Rotweinjus, Speckbohnen und Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Crème brûlée mit karamellisierten Feigen*

*Weißes Schokoladenmousse mit Zimtpflaumen, Tiramisu, Schoko-Windbeutel*

€ 34,90 p. P.



## Großes Brunch Büffet

*Rührei mit gebratenem Speck, Wurst und Käse,  
Marmelade und Honig, Müsli, Joghurt und Quark, Brötchen und Croissants  
Kaffee, Tee, Milch und Orangensaft*

\*\*\*

*Räucherfischvariation, Schinkenauswahl mit Melone  
verschiedene Blatt- und Rohkostsalate*

\*\*\*

*Tagessuppe nach Jahreszeit*

*Lachsfilet auf Gemüsestreifen mit Weißweinsauce und Basmatireis,  
Vegetarische Lasagne*

*Filetgeschnetztes vom Rind und Schwein mit Champignons und Spätzle  
Gefüllte Poulardenbrüste mit Sherry-Rahmsauce und Kräuter-Kartoffeln*

\*\*\*

*Rote Grütze, Mousse au chocolat, Obstsalat, Apfelküchle mit Vanillesauce  
€ 27,50 p. P.*

## Brunch Büffet „Gwölb“

*Frühstückbrötchen, Croissants, Wurst, Käse, Schinken,  
Marmeladen, Cornflakes, Müsli, Naturjoghurt, Fruchtjoghurt, frisches Obst  
Kaffee, Tee, Orangensaft, Milch*

\*\*\*

*Tagessuppe*

*Räucherfischplatte, Kirschtomaten mit Mozzarella Kugeln  
Verschiedene Rohkost und Blattsalate, zweierlei Dressings*

\*\*\*

*Sahnegeschnetztes von der Pute, Medaillons vom Schweinefilet mit  
Pilzrahmsauce*

*Burgunderbraten vom Rind mit Bratensoße, Sahnenukeln mit Lachwürfel*

*Ricotta Spinat Tortellini mit Tomatensoße,  
Spätzle, Kartoffelgratin, Reis, Gemüseauswahl*

\*\*\*

*Crème brûlée, Joghurt- Mango-Terrine, Apfelstrudel mit Vanillesauce  
€ 24,90 p. P.*



## Canapes für den kleinen Appetit ...

(ab mindestens 20 Canapes)

Wählen Sie aus immer einheitlich 10 gleiche Canapes:

mit Frischkäse gefüllte Blätterteigpastetchen Stück 1,50 €

Canapés mit rosa Roastbeef Stück 3,20 €

Canapés mit Parmaschinken Stück 3,00 €

Canapés mit Tomaten, Mozzarella und Balsamicocreme Stück 2,80 €

Schinkenhörnchen Stück 2,80 €

Butterbrezel Stück 1,70 €

Canapés mit Tomate und Eischeibe Stück € 1,30

Canapés mit Pikantem Frischkäse auf Pumpernickel € 1,70

Canapés mit Pfeffersalami und Olive Stück € 1,70

Canapés mit Gekochtem Schinken Stück € 1,90

Canapés mit Rohem Schinken Stück € 2,10

Canapés mit Camembert und Weintrauben Stück € 1,90

Canapés mit Tatar, pikant angemacht Stück € 2,90

Canapés mit Forellenfilet geräuchert und Sahnemeerrettich Stück € 2,80

Canapés mit Gerauchtem Lachs und Sahnemeerrettich Stück € 3,20

Canapés mit Ketakaviar und Wachtelei Stück € 3,70



## Platten ab 10 Personen:

*Diese Platten können Sie auf Vorbestellung auch gerne mit  
nach Hause nehmen.*

*Französische Käseauswahl mit Trauben aus garniert*

*dazu eine Brotauswahl € 7,00 p. P.*

\*\*\*

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße*

*dazu eine Brotauswahl € 8,90 p. P.*

\*\*\*

*Mild geräucherter Lachs, in Wacholder gerauchte Forellenfilets*

*dazu Baguette € 8,50 p. P.*

\*\*\*

*Gekochter Schinken mit Spargelspitzen, roher Schinken mit Melonenschiffchen*

*dazu eine Brotauswahl € 7,80 p. P.*

\*\*\*

*Hausmacher Leber und Schwarzwurst, Bauernbratwurst, Landjäger und  
Pfefferbeißer mit Essiggurke, Ei, Zwiebeln und Bauernbrot € 6,90 p. P.*

\*\*\*

*Oberndorfer Wurstsalat mit Schinkenwurst, Käse und Schwarzwurst,  
mit Bauernbrot € 6,90 p. P.*