



Willkommen bei Ihrer Veranstaltung im Schwan!

Sie möchten eine Feier ausrichten?
Sie haben Gäste und würden Sie gerne verwöhnen?

Wir nehmen Ihnen gerne die Organisation
der Bewirtung Ihrer Gäste ab.
Egal ob Sie eine Hochzeit feiern möchten,
einen Kindergeburtstag planen oder ein Firmenjubiläum ansteht.

Wir finden Für Sie eine Menüzusammenstellung,
mit der Ihre Gäste und Sie rundum glücklich sind.

Auf den folgenden Seiten können Sie unsere Zusammenstellungen entdecken.
Für individuelle Absprachen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal
oder direkt an unseren Küchendirektor Thomas Verfürth.

*Auf eine Gute Feier!
Herzlichst Ihr Schwan-Team*

Unsere Vorschläge im Überblick

Buffets

BUFFET 1	19,90 € pro Person	Seite 3
BUFFET 2	25,90 € pro Person	Seite 4
BUFFET 3	29,90 € pro Person	Seite 5
BUFFET 4	33,90 € pro Person	Seite 6
BUFFET 5	39,90 € pro Person	Seite 7
BUFFET 6	41,90 € pro Person	Seite 8
BUFFET 7	44,90 € pro Person	Seite 9

Menüs

Menü 1	25,- € pro Person	Seite 10
Menü 2	34,- € pro Person	Seite 11
Menü 3	37,50 € pro Person	Seite 12

<i>Zusätze / Änderungen saisonal</i>	Seite 13
--------------------------------------	----------

<i>Schwan-Fingerfood-Mix</i>	Seite 14
------------------------------	----------



BUFFET 1

19,90 Euro pro Person

Vorspeisen

Landschinken mit rustikalem Bauernbrot
und hausgemachter Meersalzbutter

Hausgemachter Kartoffelsalat
mit Zierstrauchtomaten und Junglauch

Feldsalat mit Balsamico-Dressing
und krossgebratenen Speckstreifen

Ofenfrischer Brotkorb
mit Ciabatta und Mehrkornbrot

Suppe

Cremige Karotten-Ingwersuppe mit knusprigen Kerbel-Croûtons

Hauptgang

Hausgemachtes Schweine-Gulasch
mit gedünsteten Champignons und Kräuter-Nudeln

Vegetarischer Gemüse-Kartoffelauflauf mit buntem Gemüse,
Wildkräuterrahm und Mozzarella überschmolzen

Dessert

Joghurt-Limettenmousse mit Karamell-Sauce
Rote Grütze mit Mandel-Vanillesauce



BUFFET 2

25,90 Euro pro Person

Vorspeisen

Tomate-Mozzarella mit Balsamico-Glace

Jahreszeitliche Blattsalate
mit gebratenen, frischen Champignons und mildem Dijonsenf-Honigdressing

Herzhafter Bauernschinken mit saftiger Honigmelone

Hausgemachte Kartoffel-Lauchcremesuppe

Hauptgang

Brokkoli-Hirtenkäse-Auflauf mit Mozzarella überbacken

Hausgemachtes Hühnerfrikassée
mit leckeren Schwarzwurzeln und feinen Erbsen dazu gesunder Naturreis

Dessert

Fruchtige Rote Grütze mit Vanillesahne

Erdbeer-Quarkcreme mit Schoko-Splittern



BUFFET 3

29,90 Euro pro Person

Vorspeisen

Feldsalat mit gebratenem Pfannengemüse und Limetten-Basilikum-Dressing

Pastrami vom Lachsschinken mit Preiselbeer-Apfel-Relish und Rahm-Krautsalat

Hausgemachter Nudelsalat - wie bei Oma
mit feiner Salatcreme, Erbsen, Gewürzgurken, Ei und Kräutern

Ofenfrischer Backwerk-Korb mit zweierlei hausgemachtem Kräuterquark

Suppe

Fruchtige Tomatensuppe mit Knusper-Röstbrotstreifen

Hauptgang

Unser Rindergulasch aus der Traditionsmetzgerei Schlösser
mit hausgemachten Serviettenknödel

gedünstete Hähnchenbrust in feiner Kräuter-Rahmsauce mit
Karotten-Erbsen-Gemüse und Basmatireis

Hausmacher Gemüse-Bolognese mit Vollkorn-Spirelli-Nudeln
und frisch geriebenem Bergkäse

Dessert

Dunkles Schokoladenmousse mit fruchtigem Beeren-Ragout

Quark-Limettenmousse mit frischem Ananas-Kompott

BUFFET 4

33,90 Euro p.P.

Vorspeisen

Feldsalat mit gebratenen Champignons und Honig-Balsamico-Dressing

Kirschtomaten-Mozzarella-Spieße mit Hauspesto

Mariniert-gebratene Garnelen mit zweierlei Dips

Ofenfrischer Brotkorb

Hauptgang

Hackbraten mit feiner Bratensauce, Spitzkohl-Gemüse
und frischem Kartoffelstampf

Blankett von der Putenbrust
mit frischen Champignons, Erbsen und Limetten-Basmatireis

Gemüse-Pfanne mit Rucola-Pesto, Ricotta und Röstkernen

Dessert

Orangen-Quarkmousse mit Schoko-Nougatsauce

Feine Käseauswahl vom Brett



BUFFET 5

39,90 Euro pro Person

Vorspeisen

Rosa gebratenes Roastbeef
mit hausgemachter Remouladensauce und Apfel-Sellerie Salat

Landschinken-Platte mit saftiger Honigmelone und Rucola-Salat

Zarter Norweger Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich

Bunte Edelblattsalate
mit Dijonsenf-Honig-Dressing

Ofenfrischer Backwerk-Korb
mit zweierlei Hausbutter-Mischungen

Hauptgang

Saftige Schweinesteaks vom Grill
mit herzhafter Paprikasauce und Kartoffelgratin

Hausgemachtes Truthahngulasch
mit frischen Champignons und Butter-Spätzle

Hausgemachte Spinat-Feta-Lasagne
mit Kräuterrahmsauce und Mozzarella überschmolzen

Dessert

Erfrischendes Mango-Joghurt-Mousse mit Orangensauce

Salat von frischen Früchten
mit gerösteten Mandeln und Waldbeermark



BUFFET 6

41,90 Euro pro Person

Vorspeisen

Bunte Edelblattsalate
mit mariniertes, gebratener Zucchini und Dijonsenf-Honig-Dressing

Pastrami vom Schweinerücken
mit hausgemachter Remouladensauce und gebratenen Kräuter-Drillingen

Hausgemachter Nudelsalat wie bei Oma

Zarter Norweger Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich

Ofenfrischer Backwerk-Korb - mit zweierlei hausgemachter Kräuterbutter

Suppe

Pastinaken-Cremesuppe mit Limetten-Pfeffer-Brotsegel

Hauptgang

Saftige Schweinefilet-Medaillons vom Grill
mit herzhafter Paprikasauce und Kartoffelgratin

Hausgemachtes Rindergulasch mit frischen Butter-Spätzle

Gedünstete Lachsfilet-Tranche
mit Zucchini-Gemüse in feinem Dill-Rahm und Zitronen-Basmatireis

Kartoffel-Gemüse-Pfanne mit altdeutschem Gemüse,
hausgemachtem Kräuter-Pesto, gerösteten Sonnenblumenkernen
und Mozzarella überschmolzen

Dessert

Fruchtige Roter Grütze mit Vanillesauce

Orangen-Joghurtmousse mit Cappuccino-Sahne

Französischer Tortenbrie mit ofenfrischem Mini-Backwerk



BUFFET 7

44,90 Euro pro Person

Vorspeisen

Feldsalat mit gebratenen Champignons und Honig-Balsamico-Dressing

Rosa gebratenes Roastbeef mit Preiselbeer-Apfel-Relish

Kirschtomaten-Mozzarella-Spieß mit Hauspesto

Serrano-Schinken mit Rucolasalat, Melone und Dijonsenf-Dressing

Mariniert-gebratene Garnelen mit dreierlei Dips

Ofenfrischer Backwerk-Korb mit zweierlei hausgemachtem Kräuterquark

Suppe

Karotten-Ingwersuppe mit Knusper-Röstbrotstreifen

Hauptgang

Zart geschmorter Rinderbraten in Burgunder
mit Spitzkohl-Gemüse und frischem Kartoffelstampf

Blankett von der Pute mit frischen Champignons, Erbsen und Limetten-Basmatireis

Gedünstetes Rotbarschfilet in einer Wildkräuter-Rahmsauce
mit Karotten-Lauch-Gemüse und gebratenen Thymian-Drillingen

Hausgemachte Spinat-Feta-Lasagne
mit Kräuterrahmsauce und Mozzarella überschmolzen

Dessert

Dunkles Schokoladenmousse mit fruchtiger Roter Grütze

Limetten-Quarkmousse mit Obstsalat und Orangensauce

Feine Käseauswahl vom Brett mit ofenfrischem Mini-Backwerk



Menü 1

25,- Euro pro Person

Vorspeise

Kleiner Feldsalat mit gebratenen frischen Champignons, Kirschtomaten, Gurken, Ringelbete und Balsamico-Honigdressing mit ofenfrischem Brot

Hauptgang

Saftiges Rindergulasch „Aus dem Schmortopf“
aus der Traditionsmetzgerei Schlösser mit Spirelli-Nudeln

oder

Goldbraun gebackenes Schweine-Schwanitzel „Jägersmann“
mit frischen Champignons in cremiger Sauce
und frischem Spinat-Kartoffelstampf

Dessert

Warmes Schoko-Küchlein
mit flüssigem Kern



Menü 2

34,- Euro pro Person

Vorspeise

Herzhafte Rinderbouillon
mit Markklößchen, Flädle, Gemüsestreifen, Rindfleisch
und ofenfrischem Brot

Hauptgang

Zarter Kalb-Schmorbraten
mit frischem Spitzkohl-Gemüse
und gebackenem Kartoffeltörtchen

oder

Gefüllte Zucchini mit vegetarischer hausgemachter Bolognese
und original Büffelmozzarella überschmolzen
dazu Basmati-Wildreis

Dessert

Hausgebackene Schokoladentarte
mit Zwergorangen-Chutney



Menü 3

37,50 Euro pro Person

Vorspeise

Salat von Wildkräutern
mit zartem Räucherlachs-Rosen, kleinem Kartoffel-Plätzchen,
Honig-Senf-Schaum und Roggen-Röstbrot

Hauptgang

Zarte Kalbsroulade
mit Gemüse-Nest und gratinierten Kartoffeln

oder

Gedünstetes Lachsfilet auf Schmorgurken-Gemüse
mit Riesling-Dillrahm und knusprigen Reis-Medaillons

Dessert

Waldbeeren-Panna Cotta
mit Cappuccino-Spiegel

ZUSÄTZE / ÄNDERUNGEN SAISONAL

Spargelzeit (ca. Mitte April bis Ende Juni)

Samtige Spargelcremesuppe - im Austausch	je Portion Aufpreis: 2,50 €
Frisches Spargelragout - im Austausch	je Portion Aufpreis: 3,50 €
Blattsalate mit gebratenen frischen Spargelstücken - im Austausch	je Portion Aufpreis: 3,90 €
Zweierlei frischer Spargelsalat mit hausgemachter Himbeervinaigrette - im Austausch	je Portion Aufpreis: 4,50 €
Frischer Stangenspargel (ca. 150g geschält) mit Kräuter-Drillingen und Hollandaise mit feiner Zitronenpfeffer-Note - zusätzlich	je Portion 8,90 €

Pfifferlingzeit (ca. Mitte/Ende Juni bis Ende Juli)

Cremige Pfifferling-Suppe - im Austausch	je Portion Aufpreis: 2,90 €
Frisches Pfifferling-Ragout - im Austausch	je Portion Aufpreis: 4,50 €
Blattsalate mit gebratenen frischen Pfifferlingen - im Austausch	je Portion Aufpreis: 5,50 €
Gebratene frische Pfifferlinge mit oder ohne Speck-Zwiebel - im Austausch	je Portion Aufpreis: 5,90 €

Gänsezeitzeit (ca. Anfang/Mitte November bis Ende Dezember)

Cremige Steinpilzsuppe - im Austausch	je Portion Aufpreis: 2,90 €
Hausgemachter Steinpilz-Kartoffelsalat im Austausch	je Portion Aufpreis: 3,90 €
Steinpilze in feiner Rahmsauce - im Austausch	je Portion Aufpreis: 4,50 €
Geschmortes Gänseragout mit hausgemachtem frischen Kartoffelstampf - im Austausch	je Portion Aufpreis: 7,90 €
Geschmorte Gänsebrust/Gänsekeule mit hausgemachtem Apfelrotkohl und geschmolzenen Kartoffelklößen - im Austausch	je Portion Aufpreis: 11,90 €
Hausgemachte glasierte Maronen - im Austausch	je Portion Aufpreis: 2,90 €

Für weitere Saisongerichte sprechen Sie uns gerne an!

Wie z.B.: Matjes, Kürbis, Erdbeeren, Rhabarber, Bärlauch, Wild, Muscheln, u.Ä.

Schwan-Fingerfood-Mix*

Mini-Currywurst-Spieß	2,00 € / Stk
Kirschtomaten-Mozzarella-Spießchen mit Pesto	3,90 € / 2 Stück
Mini-Donuts mit Schokolade	0,90 € / Stk
Garnelen-Spieß (2 Garnelen) mit frischer Ananas und feiner Sweet-Chili-Note	3,80 € / Stk.
Allgäuer Bergkäsespieß mit Trauben und Oliven	2,20 € / Stk.
Mini-Schnitzel auf hausgemachtem Kartoffelsalat	2,90 € / Stk.
Mousse au Chocolat mit Himbeersauce	2,90 € / Portion
Rote Grütze mit Vanillesauce	2,20 € / Portion
Hausgemachter Mini-Apfel-Streuselkuchen	1,90 € / Stk.
Gebackene vegetarische Mini-Frühlingsrolle mit zweierlei Dips	1,90 € / Stk.
Hackfleischbällchen mit mittelscharfem Senf	1,70 € / Stk.
Crudités - frische Gemüse-Sticks mit cremigem Kräuter-Quark Karotte, Gurke, Kohlrabi und Paprika	2,90 € / Portion
Kleine Elsässer-Flammkuchen mit cremigem Sauerrahm, Lauch und Speck	1,90 € / Portion
Kleine Gemüse-Flammkuchen mit cremigem Sauerrahm, Mozzarella überschmolzen und knackiger Rauke belegt	1,90 € / Portion

* Mindestabnahme je Position sind 30 Einheiten