



Festtagsbuffet ab 20 Personen

## „Unsere Heimat“

**Für den ersten Hunger ...**

Schwäbischer Kartoffelsalat, Blattsalate, Croutons, Kernausswahl, Hausdressing, Essig/Öl

\*\*\*\*\*

Meerrettich-Panna Cotta mit Tafelspitzwürfel süß-sauer

\*\*\*\*\*

Roulade vom Frischkäse-Kräuterflädle mit marinierten Alblinsen

\*\*\*\*\*

Wachholdergeräucherte Forellenfilets auf Apfel-Lauchsalat

\*\*\*\*\*

Kleine ofenfrische Zwiebelkuchen

\*\*\*\*\*

Schwäbische Hochzeitssuppe - Herzhafte Rindsbrühe  
mit Maultäschle, Grießklößchen, Markklößchen und frischem Grün

**Auf zur nächsten Runde ...**

**Kombi 1**

Rostbraten vom heimischen Rind mit Trollinger-Soße und zweierlei Zwiebeln

\*\*\*\*\*

Aus regionaler Jagd: Feines Rehragout mit Waldpilzen, Preiselbeeren und Williamsbirnen

\*\*\*\*\*

Frisch gerührte Käseknöpfe mit Röstzwiebeln

## Kombi 2

Unser gemischter Braten: saftig knuspriger Schweinenacken  
und geschmorter Rinds-Tafelspitz mit feiner Rahmsoße

\*\*\*\*\*

Kleine Hähnchenschnitzel im Knuspermantel

\*\*\*\*\*

Frisch gerührte Käse-Knöpfle mit Röstzwiebeln

### Immer dabei:

Hausgemachte Eierspätzle, geschwenkte Schupfnudeln, gratinierte Rahmkartoffeln  
und marktfrisches Gemüseallerlei

### Zum süßen Schluß ...

Kleine ofenwarme Ofenschlupfer mit Vanille-Soße

\*\*\*\*\*

Himbeeren in Holunderblüten-Apfelgelee

\*\*\*\*\*

Schwäbisches Wiebele-Tiramisu im Glas

**Buffet mit Hauptgericht-Kombi 1    45,00 €**

**Buffet mit Hauptgericht-Kombi 2    39,00 €**

So oder so ähnlich könnte Ihr Festtags-Buffer aussehen.

Änderungen, Kombinationen und/oder eigene Ideen bzw. Wünsche  
können selbstverständlich immer vorgenommen bzw. verwirklicht werden!

Gerne beraten wir Sie ausführlich, budgetbezogen und unverbindlich nach Terminvereinbarung!