

# SCHÖNENBERGER HOF

# Cook-Cook

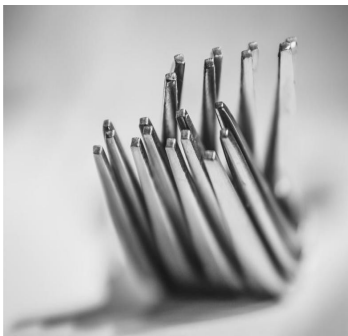
PARTYSERVICE - IDEEN - ZUBEHÖR

## Buffetmappe



LIEBE GÄSTE UND FREUNDE UNSERES HAUSES, ZU JEDER GELUNGENEN FEIERLICHKEIT GEHÖRT AUCH DAS PASSENDE AMBIENTE SOWIE EIN ESSEN, BZW. MENÜ, GANZ NACH IHREM GESCHMACK.

UNSERE EMPFEHLUNGEN BEINHALTEN NUR EINEN KLEINEN QUERSCHNITT DESSEN, WAS UNSERE KÜCHE FÜR SIE LEISTEN KANN.



SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN SIE EINZELNE BESTANDTEILE UNSERER BUFFETS ZUSAMMENSTELLEN, VERÄNDERN ODER AUSTAUSCHEN. DADURCH LASSEN SICH PROBLEMLOS IHRE WÜNSCHE UND INDIVIDUELLEN VORSTELLUNGEN UMSETZEN.



GERNE SPRECHEN WIR DANN GEMEINSAM ALLE EINZELHEITEN DURCH, UM IHNEN EIN KONKRETES ANGEBOT ERSTELLEN ZU KÖNNEN.

---

MIT GASTFREUNDLICHEN GRÜSSEN  
IHR COOK- COOK - TEAM

# Gut zu Wissen .....

- ~ WIR SICHERN IHNEN EINEN TERMINTREUEN UND PROFESSIONELLEN ABLAUF ZU, SODASS SIE IHRE FEIER UNBESORGT GENIESSEN KÖNNEN.
- ~ ALLE SPEISEN WERDEN MIT LANGJÄHRIGER ERFAHRUNG IM GASTRONOMIE- SOWIE CATERINGBEREICH FRISCH, UND MIT GRÖSSTER SORGFALT FÜR SIE ZUBEREITET.
- ~ ALLE GENANNTEN PREISE SIND **NETTOPREISE** UND VERSTEHEN SICH **ZUZÜGLICH MEHRWERTSTEUER** IN HÖHE VON :
- FÜR SPEISEN / BÜFFETS DIE SIE AUS UNSERER BÜFFETMAPPE AUSWÄHLEN UND **SELBST** BEI UNS ABHOLEN = ZUZÜGLICH 7 % MWST **DIES NUR OHNE WEITERES EQUIPMENT ODER SERVICELEISTUNGEN !!**
- FÜR SPEISEN / BUFFETS DIE SIE AUS UNSERER BUFFETMAPPE AUSWÄHLEN UND DIESE DURCH UNS AN IHRE WUNSCHADRESSE / LOCATION GELIEFERT WERDEN = ZUZÜGLICH 19 % MWST
- ~ SOLLTEN SIE FÜR IHRE FEIER GESCHIRR / BESTECK / GLÄSER USW. BENÖTIGEN, ERSTELLEN WIR IHNEN BEI VERFÜGBARKEIT, GERNE EIN PASSENDES ANGEBOT. DIE AKTUELLE PREISLISTE FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE UNTER DEM REITER LEIHSERVICE.
- ~ EBENSO WEITERE INFORMATIONEN RUND UM UNSEREN SERVICE , SOWIE DIE AGB`S INKL. ERLÄUTERUNGEN ZU EVENTUELL ANFALLENDEN FAHRT- UND TRANSPORTKOSTEN AUF LEIHARTIKEL & SPEISEN.
- ~ FÜR EIN PERSÖNLICHES BERATUNGSGESPRÄCH VEREINBAREN SIE BITTE UNBEDINGT TELEFONISCH EINEN TERMIN MIT UNS, DAMIT WIR UNS AUSREICHEND ZEIT FÜR SIE NEHMEN KÖNNEN.  
SIE ERREICHEN UNS VON DI – SO UNTER 07771 /879680
- ~ MIT ERSCHEINEN DIESER BUFFETMAPPE VERLIEREN ALLE VORHERIGEN COOK- COOK- VORSCHLÄGE IHRE GÜLTIGKEIT.

WIR WÜRDEN UNS SEHR FREUEN, SIE UND IHRE GÄSTE  
VERWÖHNEN ZU DÜRFEN !!

STEFAN & SASCHA BAUMANN MIT TEAM

# Canapés

APPETITLICH ANZUSCHAUEN UND SCHMECKEN VORZÜGLICH!  
MIT CANAPÉS KÖNNEN SIE AUF UNKOMPLIZIERTE WEISE AUCH EINE  
GRÖßERE ANZAHL VON GÄSTEN BEWIRTEN.

FRISCH GEBACKENE BAGUETTESCHEIBEN, PHANTASIEVOLL GARNIERT  
UND REICHLICH BELEGT MIT:

ROHEM LANDSCHINKEN UND MELONE  
€ 1.60

ITALIENISCHER EDELSALAMI  
€ 1.50

GEKOCHTEM HONIGSCHINKEN  
€ 1.50

GERÄUCHERTEM LACHS UND MEERRETTICH  
€ 2.20

ROASTBEEF – ROSA GEBRATENEN  
€ 2.40

MATJESFILETS UND ZWIEBELN  
€ 1.80

FRISCHKÄSE UND SCHNITTLAUCH  
€ 1.40

MÖNNCHSKOPFKÄSE UND TRAUBEN  
€ 1.80

SCHWEINEBRATEN UND CORNICHONS  
€ 1.60

CHERRYTOMATE & MOZZARELLA  
€ 1.40

**VORTEILSPREIS – AB 60 STÜCK GEMISCHTEN CANAPÉS STÜCK 1.50 €**

GLICH 7% BZW. 19% MWST

## *Fingerfood vegetarisch - kalt*

KRÄUTER- FRISCHKÄSEKÖRBCHEN MIT SHISO – KRESSE  
€ 1.40

TOMATEN- MOZARELLASPIESS MIT BASILIKUM  
€ 1.60

ANTI PASTI- SPIESSCHEN MIT OLIVEN, PAPRIKA & EINGELEGTER TOMATE  
€ 1.80

BLÄTTERTEIG- KÄSESTANGE MIT SESAM  
€ 1.60

PFIRSICH MIT FRISCHKÄSEFÜLLUNG  
€ 1.55

BUNTE GEMÜSESTICKS MIT FRISCHKÄSE- BÄRLAUCH- DIPP  
€ 1.50

ZUCCHINISCHIFF MIT GEMÜSEVIELFALT GEFÜLLT  
€ 1.70

3 RICOTTA- FRISCHKÄSEBÄLLCHEN IN DREIERLEI HÜLLEN  
€ 2.10

RIESENCHAMPIGNON GEFÜLLT MIT GEMÜSERAGOUT  
€ 1.80

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

# *Fingerfood Fleisch & Fisch*

MATJESFILET AUF GEGRILLTER APFELSCHEIBE  
€ 2.00

RIESENGARNELEN SPIESSCHEN MIT KNOBLAUCH  
€ 2.90

CHICOREESCHIFFCHEN, GEFÜLLT MIT NORDSEEKRABBen  
€ 2.20

WRAPSCHNITTE MIT RÄUCHERLACHS & DILL- SENFSAUCE  
€ 2.00

MELONENSCHIFFCHEN MIT PARMASCHINKEN  
€ 2.30

GARNIERTES SCHWEINEFILETMEDAILLON  
€ 2.10

GEFÜLLTES ROSTBEEFRÖLLCHEN  
€ 2.20

SCHWEINELENDE TRIFFT BACKPFLAUME & SPECK  
€ 2.20

KÄSESPIESSCHEN MIT OLIVEN  
€ 1.30

KÄSEWÜRFEL AM SPIESS MIT TRAUBEN  
€ 1.30

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

# *Fingerfood warm*

FRÜHLINGSROLLE MIT GEMÜSEFÜLLUNG  
€ 1.80

PIZZA PICCOLO  
€ 1.60

QUICHE LORRAINE ECKEN  
€ 1.90

LACHSHÄPPCHEN IM BLÄTTERTEIG  
€ 1.40

BLÄTTERTEIGHÄPPCHEN MIT SCHINKEN UND KÄSE  
€ 1.30

CHICKEN WINGS 2 STÜCK  
€ 1.60

CHICKEN NUGGETS 2STÜCK  
€ 2.00

PARTYFRIKADELLEN - 3 STÜCK - AM SPIESS  
€ 2.10

SCAMPISPIESS MIT COCKTAILSOSSE  
€ 2.90

SCHWEINEFILET TRIFFT BACKPFLAUME & SPECK  
€ 2.40

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

# Fingerfood Süß

MINI WINDBEUTEL MIT BAILEYSSAHNE  
€ 2.00

FRUCHTSPIESS IM SCHOKOMANTEL  
€ 2.20

SÜSSE BLÄTTERTEIGMINIS DIVERS GEFÜLLT  
€ 0.90

KARAMELLKUCHENRAUTEN  
€ 1.40

MUNGERECHTES OBST DER SAISON AUF PLATTE  
€ 2.80

BUTTERKUCHEN ST.  
€ 1.10

APFEL- BLECHKUCHEN ST.  
€ 1.40

DONUT ODER MUFFIN ST.  
€ 1.50

HIMBEER- BLECHKUCHEN  
€ 1.60

MANDEL- BIENENSTICHSCHNITTE  
€ 1.40

SÜSSES PLUNDERSTÜCK AUF PLATTE  
€ 0.90

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

# Knackige Salate - hausgemacht

„COOK- COOK SALATBÜFFET“ MIT 5 VERSCH, SALATEN DER SAISON  
UND BUNTER BLATTSALATVARIATION IM HAUSDRESSING  
€ 2.80

BUNTE BLATTSALATVARIATION MIT RUCCOLA UND CHERRYTOMATEN  
DAZU UNSER HAUSDRESSING  
€ 1.90

SALAT VON GRÜNEN BOHNEN & ROTEN ZWIEBELN  
€ 1.80

SCHÖNENBERGER HOF KARTOFFELSALAT „UNSERE SPEZIALITÄT“  
€ 2.20

APFEL- MÖHREN – NUSSALAT  
€ 1.70

NUDELSALAT „ CLASSIC“ MIT SCHINKEN U. PAPRIKA  
€ 1.50

GRIECHISCHER BAUERNALAT MIT FETA UND OLIVEN  
€ 2.00

TOMATENSALAT MIT MOZZARELLA, BASILIKUM UND BALSAMICO  
€ 2.30

MATJESSALAT „HAUSFRAUEN ART“  
€ 2.80

ORIENTALISCHER COUS- COUS- SALAT MIT KORIANDER & SESAM  
€ 2.20

BADISCHER WURSTSALAT MIT GURKE UND TOMATE  
€ 3.60

COOK- COOK -WURSTSALAT MIT SCHWEIZER KÄSE  
€ 3.90

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST



# Aus unserer Suppenküche

RINDERKRAFTBRÜHE MIT KRÄUTERFLÄDLE  
€ 2.20

„BADISCHE HOCHZEITSSUPPE“  
RINDERKRAFTBRÜHE MIT MARKKLÖSSCHEN, FLÄDLE  
UND SUPPENMAULTASCHEN  
€ 2.40

SCHWÄBISCHE MAULTASCHENSUPPE MIT SCHNITTLAUCH  
€ 2.30

TOMATENRAHMSUPPE MIT BASILIKUM- NOCKEN  
€ 2.60

RAHMSUPPE VON MÖHREN , INGWER UND MADRASCURRY  
€ 2.30

HOKAIDO - KÜRBISSÜPPCHEN MIT KOKOS  
€ 2.40

KNOBLAUCHCREMESUPPE MIT KRACHERLE  
€ 2.30

RAHMSUPPE VON FRISCHEN KRÄUTERN  
€ 2.20

BADISCHE KARTOFFELSUPPE MIT SPECK- CROUTONS  
€ 2.30

BADISCHE FISCHRAHMSUPPE MIT DILL  
€ 2.90

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE MIT KARTOFFELN UND PAPRIKA  
€ 3.30

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

# *Fleisch - gegrillt oder aus dem Ofen*

SCHWEINEFILET AM STÜCK GEGRILLT MIT BALSAMICO- PFEFFERJUS  
€ 7.30

GEGRILLTES SCHWEINEFILET AN WHISKEY- KRÄUTERRAHMSAUCE  
€ 7.50

SCHWEINENACKENBRATEN IN DUNKLER WEISSBIER-SAUCE  
€ 5.60

WÜRFEL AUS DER LAMMKEULE IN TYMIAN- TROLLINGERJUS  
€ 9.10

LAMMHÄXLE GESCHMORT IN CABERNET ROSMARINJUS  
€ 8.20

SPANFERKELROLLBRATEN AN WEISSBIERJUS  
€ 5.90

GESCHMORTES RINDER MITTELBLATT IN DUNKLER BRATENSAUCE  
€ 7.70

RINDERSCHMORBRATEN AN POMMERY-SENFSAUCE  
€ 7.80

GEKOCHTER TAFELSPITZ AN MEERRETTICHSAUCE  
€ 7.80

BADISCHER KALBSRAHMBRATEN AUS DER KEULE  
€ 8.00

HEGAUER RINDERSAFTGULASCH MIT PAPRIKA UND KRÄUTERN  
€ 6.60

GEKOCHTER BAUERNSCHINKEN MIT SCHWARTE AUS DEM WURZELSUD  
€ 6.20

KALBSRÜCKEN AUS DEM NIEDERTEMPERATUROFEN AN CALVADOSRAHM  
€ 8.30

ANGUS RINDERHÜFTE ROSA GEBRATEN AN SCHWARZER BALSAMICOJUS  
€ 8.10

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

# Geflügel, Wild & Fischtipps

PUTENSALTIMBOCCA AN TOMATENSAUCE  
€ 5.90

TRUTHAHNBRUSTTRANCHEN AN KRÄUTER- WALDPILZRAHMSAUCE  
€ 5.80

ZARTES HÜHNERBRUSTFILET AN CURRY-KOKOSRAHM  
€ 5.20

GEGRILLTE CHICKEN HAXEN AN THYMIANJUS  
€ 5.50

POULARDENBRÜSTCHEN AN TOSKANISCHER SAUCE  
€ 5.90

GESCHNETZELTE PUTENBRUST IN CURRY- FRÜCHTERAHM  
€ 5.40

GÄNSEKEULE AN GRANATAPFELJUS  
€ 7.70

HIRSCHEDELGULASCH MIT GEBRATENEN PILZEN  
€ 8.40

WILDSCHWEINBRATEN IN CRANBERRY -WILDRAHMSAUCE  
€ 8.00

LACHSMEDAILLON MIT GARNELEN AN LIMETTEN - DILLRAHM  
€ 9.20

GEGRILLTE LACHSSCHNITTE AN WEISSBURGUNDER- SCHNITTLAUCHSAUCE  
€ 7.90

DORADENFILET AN SESAM- ZITRONENBUTTER  
€ 8.80

ASIAPFANNE MIT AUSTERNPILZEN, BAMBUS, GEMÜSE & SCAMPIS  
€ 9.00

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

# *frisches Marktgemüse*

ZWEIERLEI VICHY -BUTTER- MÖHRCHEN ~ GLASIERT  
€ 1.50

KOHLRABI- MÖHRENGEMÜSE MIT PETERSILIE  
€ 1.70

FEINE GEMÜSEAUSSWAHL 4- FACH MIT SAUCE HOLLANDAISE  
€ 2.20

GESCHMORTER BURGUNDER- ROTKOHL MIT APFELSTÜCKEN  
€ 1.50

ROSENKOHL MIT SPECK UND ZWIEBELN  
€ 1.60

PRINZESSBÖHNCHEN IM SPECKMANTEL ( 3 STÜCK)  
€ 2.70

GRATINIERTE BLUMENKOHLRÖSCHEN MIT GERÖSTETEM SESAM  
€ 1.80

BROKKOLIRÖSCHEN MIT MANDELBUTTER  
€ 1.90

ERBSEN & MÖHRCHEN AN CURRYRAHM  
€ 1.40

ZUCCHINI- TOMATENGEMÜSE MIT PAPRIKA & BASILIKUM  
€ 1.90

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

# Unsere Beilagen

OFENFRISCHES KARTOFFEL- SAHNEGRATIN  
€ 2.10

BRATKARTOFFELN MIT SPECK & ZWIEBELN  
€ 1.90

GEBUTTERTE SALZKARTOFFELN  
€ 1.70

ITALIENISCHE TAGLIATELLE  
€ 1.80

HAUSGEMACHTE EIERSPÄTZLE  
€ 2.00

BASMATIREIS MIT SESAMBUTTER ODER GERÖSTETEN MANDELN  
€ 1.60

KARTOFFEL- SELLERIEPÜREE MIT RÖSTZWIEBELN  
€ 1.70

KARTOFFELGNOCCHI IN SALBEIBUTTER GESCHWENKT  
€ 1.80

OFENKARTOFFEL 200 G ~ GEWÜRZT UND IN FOLIE GEGART  
€ 1.60

SERVIETTENKNÖDEL, LEICHT ANGEBRATEN  
€ 1.80

EBLY ~ ZARTER KOCHWEIZEN AN WÜRZBUTTER  
€ 1.80

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

## Vegetarisch & Pasta

BUNTER GEMÜSEAUFLAUF, ÜBERBACKEN MIT MOZZARELLA  
€ 4.80

KARTOFFEL- STEINPILZTORTILLA MIT THYMIAN  
€ 5.60

KARTOFFEL- TOMATENTORTILLA MIT BASILIKUM  
€ 5.20

RATATOUILLE- LASAGNE MIT PAPRIKA, ZUCCHINI & AUBERGINEN  
€ 4.80

GEMÜSELASAGNE, MIT KÄSE ÜBERBACKEN UND SAUCE PROVENCALE  
€ 4.90

ORIGINAL ITALINISCHE KARTOFFELGNOCCHI AN SAFRANBUTTER  
MIT GARNELEN UND ROTEM PFEFFER  
€ 6.90

FRISCHE TORTELLINIS, GEFÜLLT MIT SPINAT, KÄSE, ODER FLEISCH  
DAZU KNOBLAUCH-, BASILIKUM ODER TOMATENSAUCE NACH WAHL  
€ 5.60

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

## Süsse Desserttipps

CAPPUCCINOCREME MIT GERÖSTETEN MANDELN  
€ 2.60

STRACCIATELLACREME MIT SCHOKODEKOR  
€ 2.40

BAYRISCHE CREME MIT FRISCHEN BEEREN  
€ 2.70

LEICHTE MASCARPONE- LIMETTENCREME MIT MANGOSAUCE  
€ 2.30

SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN MIT PASSIONFRÜCHTEN MARINIERT  
€ 2.60

ORANGEN- KIWI- SALAT MIT FEINEM MANDARINENLIKÖR  
€ 2.80

SALAT VON BESCHWIPSTEN MELONEN UND FLUGANANAS  
€ 2.80

MOUSSE AU CHOCOLAT VON DUNKLER SCHOKOLADE  
€ 2.90

MOUSSE VOM NÜRNBERGER LEBKUCHEN  
€ 2.80

TIRAMISU „CLASSICO“ MIT ESPRESSO & AMARETTO  
€ 2.80

CASSIS- BEERENRAGOUT MIT VANILLERAHM UND MINZE  
€ 2.60

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

# Schlemmerdesserts im Gläschen

JE 220ML

ROTES CASSIS – BEERENRAGOUT MIT VANILLESCHMAND  
€ 2.40

HIMBEER - MASCARPONECREME MIT MINZE  
€ 2.60

KARAMELL - PANNA COTTA VOM BODENSEEAPFEL  
€ 2.70

HELLES CAPPUCINOMOUSSE MIT AMARETTINI  
€ 2.60

MELONEN - ANANASSALAT MIT LIMETTENJOGHURT  
€ 2.40

KOKOS- BOURBON- VANILLEMUSSE MIT RAFAELLO PRALINE  
€ 2.60

ESPRESSO- BAILEYSCREME MIT SCHOKOSTICK  
€ 2.40

MASCARPONE- KIRSCH- TIRAMISU MIT DEKOR  
€ 2.60

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST



# Käse, Brot & mehr

„SCHLEMMERBÄLLCHEN“ RICOTTA- FRISCHKÄSEKUGELN IN PISTAZIEN,  
HASELNÜSSE, UND PAPRIKA GEHÜLLT  
DAZU „ROSEN“ VOM MÖNCHSKOPFKÄSE  
€ 3.80

„KÄSEBRETT“ VERSCHIEDENE WEICH- UND SCHNITTKÄSEVARIATION  
MIT TRAUBEN UND GRISSINI  
€ 3.30

FRISCHKÄSECREME IN DER KNUSPERBLÜTE  
€ 0.90

BAUERNBROT & KÖRNERBROT  
€ 1.30

LAUGENGEBÄCK DIVERS GEMISCHT  
€ 1.40

KNUSPER- BAGUETTE UND PANE BIANCO  
€ 1.70

„PARTY MIX“ MIT BAGUETTE, KÖRNERBROT,  
PARTYBRÖTCHEN INKLUSIVE BUTTER  
€ 1.80

BUTTER ODER GRIEBENSCHMALZ  
€ 0.60

FRISCHKÄSEDIPP MIT GARTENKRÄUTERN  
€ 0.60

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

# Mini Buffet „Leo“

AB 15 PERSONEN ~ JE PERSON € 13.90

## Vorspeisen

MELONEN-SCHINKEN & KÄSESPIESSE MIT TRAUBEN  
MÖHREN-APFEL-NUSSALAT, BUNTE BLATTSALATE MIT 2 DRESSINGS

BAGUETTE / BUTTER

## Hauptspeisen

LACHSFILET VOM GRILL AUF ZITRONEN-BLATTSPINAT  
PUTENBRUSTSCHEIBEN MIT STEINPILZ-RAHMSAUCE  
ITALIENISCHE KARTOFFELGNOCCHI MIT TOMATEN-BASILIKUMSAUCE

GLASIERTES KOHLRABI-MÖHRCHENGEMÜSE  
MANDELKARTOFFELN / HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

---

# Mini Buffet „Hugo“

AB 15 PERSONEN ~ JE PERSON € 14.40

## Vorspeisen

ANTI PASTI IM GLAS:  
EINGELEGTE PAPRIKA, MARINIERTER ZUCCHINI, GEFÜLLTE CHAMPIGNONS  
GRÜNER BOHNENSALAT, GRIECHISCHER BAUERNALAT

## Hauptspeisen

ANGUS RINDERSTEAKS MIT KRÄUTERBUTTER  
ZARTE MAISPOULARDENBRUST AN SCHNITTLAUCHRAHM  
GEFÜLLTE FRISCHKÄSE-KARTOFFELN MIT SESAM  
KOHLRABI-MÖHRCHENGEMÜSE  
BASMATIREIS MIT SESAM / HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

## Mini Buffet "Pietro"

AB 15 PERSONEN ~ PRO PERSON 13.60 €

### Vorspeisen

VITELLO TONNATO VOM PUTER MIT THUNFISCHCREME UND KAPERN  
ZUCCHINI-PAPRIKASALAT MIT GARNELE  
VARIATION VON BLATTSALATEN MIT RUCCOLA, KIRSCHTOMATEN UND  
LAUCHZWIEBELN MIT KRÄUTER-RAHMDRESSING, BAGUETTE

### Hauptspeisen

TOSKANISCHES HUHN IN CABERNET & BUNTEM GEMÜSE GESCHMORT  
TOMATEN-PAPRIKA-TORTILLA MIT THYMIAN  
CURRYDIPP, SALSALOSSO MIT BASILIKUM  
TAGLIATELLE / SCHLOSSKARTOFFELN

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

~~~~~

## Mini Buffet "Franco"

AB 15 PERSONEN ~ PRO PERSON 13.80 €

### Vorspeisen

SALAT VON STRAUCHTOMATEN MIT MINI-MOZZARELLA UND BALSAMICO  
PASTASALAT MIT THUNFISCH UND GEGRILLTEN GARNELEN  
PANE BIANCO & BUTTER

### Hauptspeisen

HÜHNERBRUST IN LANDSCHINKEN UND BASILIKUM GEHÜLLT  
SCHWEINELENDE AM STÜCK GEBRATEN AN PFEFFERRAHMSAUCE  
ITALIENISCHE PASTA AN KRÄUTER-TOMATENRAHM MIT LIMETTE  
JUNGES PFANNENGEMÜSE IN WÜRZBUTTER GESCHWENKT  
OFENFRISCHES KARTOFFELGRATIN / ZARTER KOCHWEIZEN

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

# *Vesperbuffet kalt „Wilhelm“*

AB 15 PERSONEN, JE PERSON 12.80 €

PFEFFERMAKRELEN, FORELLENFILETS, NORWEGER RÄUCHERLACHS  
MAKRELENFILETS, MATJESFILETS „HAUSFRAUEN ART“  
ZWEIERLEI SCHINKEN MIT GALIA- & HONIGMELONE  
SALAMI & KABANOSSI, PARTYBOULETTEN  
REMOULADE, KRÄUTERSCHMAND  
RUSTIKALES KÄSEBRETT GARNIERT MIT FRÜCHTEN  
BROTMIX, BRÖTCHEN UND BUTTER,  
GRIEBENSCHMALZ, SENF, WÜRZGURKE, TOMATE

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

~~~~~

# *Party Buffet „Benny“*

AB 15 PERS.~ PRO PERSON 14.70 €

## *Vorspeisen:*

SALAT VON STRAUCHTOMATEN MIT BASILIKUMDRESSING  
GURKENSALAT MIT DILL, MÖHRENSALAT, WEISSKRAUTSALAT, RETTICHSALAT  
BLATTSALATVARIATION IM HAUSDRESSING  
WURZELBROT, BAGUETTE & BUTTER

## *Hauptspeisen:*

GEGRILLTE CHICKEN HAXEN AN CURRY-KOKOSRAHM  
SCHWEINEBRATEN AN WEISSBIERJUS, AROMATISCH GEWÜRZT  
MIT BUNTEM PFANNENGEMÜSE  
SPÄTZLE , BUTTERREIS

## *Dessert:*

SCHOKOLADEN-ESPRESSO-CREME MIT LÖFFELBISQUIT

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

# *Fingerfoodbuffet*

## *„Enrico“*

AB 15 PERSONEN

### *Auf Tellern und Platten*

CIABATTASCHNITTEN VOM HOLZBRETT MIT HONIGMELONE,  
ROHEM LANDSCHINKEN UND RUCCOLA

BRUSCETTA MIT GEGRILLTEN ZUCCHINI & BUNTEN PAPRIKAWÜRFELN

GERÄUCHERTE LACHSPRALINEN MIT  
DILL- SENFSAUCE

CHERRY -TOMATENSPIESSE MIT MOZZARELLA UND BASILIKUM

ANTI PASTI VARIATION IM MINI WECK GLAS MIT  
ZWEIERLEI OLIVEN AM PICKER

MINI LAUCH- TÖRTCHEN MIT CREME FRAICHE

### *Süßer Nachtisch*

„RAFFAELLO SPEZIAL“  
VANILLE- KOKOSKREME MIT GEBÄCKKUGEL

BESCHWIPSTE FLUGANANAS MIT SCHOKOSTICK

JE PERSON 15.60 €

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

*Fingerfoodbuffet*  
*„Napoleon“*

AB 15 PERSONEN

*Auf Tellern und Platten*

„KÖRNER MINIS“

KLEINE KÖRNERBRÖTCHEN MIT LOLLO ROSSO,  
GERÄUCHERTEM LACHS UND LIMETTEN – SENFSAUCE

AROMATISCHE MELONEN UND LANDSCHINKEN AM SPIESS

MEDITERRANES HÜHNERFILET AN ZUCCHINI – PAPRIKASALAT

GEBACKENE FLEISCHBÄLLCHEN MIT TOMATEN- BIRNEN- CHUTNEY

KLEINE QUICHE LORRAINE ECKEN

„TOSKANA SPIESS“

MIT GEGRILLTEN MÖHREN, GETROCKNETEN TOMATEN  
UND ZWEIERLEI OLIVEN

*Desserts im Weck Gläschen*

ORANGEN- ANANASDUETT MIT DEKOR

PANNA COTTA MIT FRISCHEN BEEREN

JE PERSON 17.70 €

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

*Fingerfoodbuffet*  
*„Don Carlos“*

AB 15 PERSONEN

*Vorspeisen*

BAGUETTESCHNITTEN BELEGT MIT:

- ~ STRAUCHTOMATE, MOZZARELLA UND BASILIKUM
- ~ BERGKÄSE UND MELONE
- ~ GRAVED LACHS UND SCARP SAIS

RICOTTAPRALINEN IM KNUSPERKÖRBCHEIN  
MINI-CROISSANTS DIVERS GEFÜLLT  
TARTAR VOM RÄUCHERLACHS MIT FRISCHEM MEERETTICH  
„TOSKANA SPIESS“ MIT LANDSCHINKEN,  
OLIVEN, GETROCKNETER TOMATE UND GEFÜLLTEM WEINBLATT

*Aus dem Rechaud*

GARNELENSPIESSE IN CAFE DE PARIS BUTTER GEBRATEN  
HÜHNERBRUSTSPIESSE IM SESAMMANTEL  
INVOLTINI VOM TRUTHAHN MIT PAPRIKADIPP

*Desserts im Gläschen*

SCHOKOLADEN-BAILEYSMOUSSE MIT DEKOR  
MASCARPONECREME MIT HIMBEEREN

JE PERSON 17.90 €

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

# *Fingerfoodbuffet*

## *„Henry“*

AB 20 PERSONEN

### *Diverse Leckereien*

„CAPRESE IM GLAS“

CHERRYTOMATEN MIT KLEINEN MOZZARELLAKUGELN  
MARINIERT MIT BASILIKUMPESTO

BRUSCETTA MIT GEGRILLTEN ZUCCHINI & BUNTEN PAPRIKAWÜRFELN

BLÄTTERTEIG- MINIS MIT SCHINKEN / LACHS & TOMATENFÜLLUNG

MINI BOULETTENSPIESS AUF KARTOFFEL- GURKENSALAT

BUNTES KÄSEBRETT MIT MÖNCHSKOPFKÄSE, WEICHKÄSEN  
UND SPIESSEN MIT TRAUBEN

„TOSKANA SPIESS“

MIT GEGRILLTEN MÖHREN, GETROCKNETEN TOMATEN  
UND ZWEIERLEI OLIVEN

### *Aus dem Rechaud*

GEGRILLTE CHICKEN HAXEN MIT CURRY- ORANGENDIPP

GARNELENSPIESSE AN FEINER KRÄUTERBUTTER

HÜHNERBRUSTSPIESS MIT LANDSCHINKEN UND BASILIKUM

JE PERSON 17.40 €

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST



# *Fingerfoodbuffet*

## *„Frederic“*

AB 30 PERSONEN

### *Häppchen & Spieße*

DREIERLEI MINI- BLÄTTERTEIGHÄPPCHEN MIT LACHS,  
SCHINKEN BZW. KÄSEFÜLLUNG

CIABATTA-TRANCHEN MIT EISBERGSALAT, HONIGMELONE UND  
GERÄUCHERTEM LANDSCHINKEN

„MINI ROGGI“

KLEINE ROGGENBRÖTCHEN MIT SALATBLATT, RÄUCHERLACHS  
UND MEERRETTICHCREME

FRISCHKÄSE KÖRBCHEN MIT SHISO KRESSE

GERÄUCHERTES LACHSKONFEKT MIT GEGRILLTEN GARNELEN  
& LIMETTEN- DILLDIPP

### *Aus dem Rechaud*

PAPRIKA- HACKFLEISCH- CHILLI MIT KARTOFFELWÜRFELN  
DAZU KNUSPRIGES BAGUETTE  
PARTYBOULETTE AM SPIESS MIT TOMATEN- BIRNEN- CHUTNEY

### *Desserts im Weck Gläschen*

MASCARPONE- HIMBEERDUETT MIT SCHOKODEKOR  
MARINIERTE FRÜCHTE MIT MANGO- VANILLE- CREME

JE PERSON 16.80 €

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

# *Klassiker Buffet*

## *"Albert"*

AB 20 PERSONEN

### *Vorspeisen*

COOK- COOK KARTOFFEL- GURKENSALAT  
TOMATENSALAT MIT ZWIEBELCHEN UND SCHNITTLAUCH  
BUNTE BLATTSALATAUSWAHL MIT ZWEIERLEI DRESSINGS

MATJESFILETS „HAUSFRAUEN ART“  
GEGRILLTE HACKBÄLLCHEN AM SPIESS MIT COCKTAILDIPP

FEINE KÄSEAusWAHL VOM STÜCK MIT TRAUBEN

PARTYBROTMIX MIT KÖRNERBROT UND BRÖTCHEN

### *Hauptspeisen*

BRATEN VON DER PUTENBRUST MIT WALDPILZRAHMSAUCE  
SCHWEINEBRATEN MIT WEISSBIER- ZWIEBELSAUCE  
BLUMENKOHL MIT BRÖSELSCHMELZE  
KOHLRABI - MÖHRCHENGEMÜSE

KARTOFFELGRATIN, EIERSPÄTZLE

### *Desserts*

SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN  
CREME CAMELL MIT HIMBEERMARK

JE PERSON 16.60 €

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

*Buffet Mediterran*  
*"Marco Polo"*

AB 20 PERSONEN

*Leckereien vom Buffet*

ITALIENISCHE SALATAUSWAHL MIT RUCCOLA, RADICCHIO,  
Lollo Bionda und Paprika  
Tomaten- Mozzarella- Salat mit frischem Basilikum  
Artischocken mariniert mit Kräutern & Paprikawürfeln,  
Pasta- Thunfischsalat  
Zucchini-Carpaccio mit Tomatenwürfeln und frisch  
gehobeltem Parmesan  
Geräucherte Edelfische vom Meeresbuffet  
Anti-Pasti-Variation mit Oliven, Zucchini und Pilzen  
  
Brotauswahl mit Ciabatta und Grissini

*Aus dem Rechaud*

Saltimbocca vom Puter an Tomatensauce  
Schweinefilet am Stück mit Ciantius  
Vegetarische Ratatouille-Lasagne, Rosmarinkartoffeln,  
Penne-Nudeln an Napoli-Sauce

*Desserts*

Amarettini- Creme mit Trauben in Prosecco  
Mocca- Panna-Cotta im Mini Weck Gläschen

JE PERSON 19.60 €

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

# *Genießer Buffet*

## *"Da Vinci"*

AB 25 PERSONEN

### *Vorspeisen*

ZWEIERLEI SCHINKEN MIT HONIG- UND GALIAMELONE  
EDELFISCHPLATTEN MIT NORWEGISCHEM RÄUCHER- UND GRAVED LACHS  
MAKRELEN- UND FORELLENFILETS DILL- SENFSAUCE  
BLATTSALATVARIATION MIT KIRSCHTOMATEN, RUCCOLA UND  
MOZZARELLA MINIS MIT WALNUSS- BALSAMICODRESSING  
APFEL- MÖHREN- NUSS-SALAT

FRISCHE BROTAUSWAHL MIT BRÖTCHEN, BAGUETTE UND  
WURZELBROT, BUTTER

### *Die Hauptspeisen*

SCHWEINEFILET AM STÜCK GEBRATEN AN BALSAMICO- PFEFFERJUS  
NORWEGER LACHSFILET AN SCHNITTLAUCH- RIESLINGRAHM

BUNTES PFANNENGEMÜSE IN KRÄUTERBUTTER GESCHWENKT  
HAUSGEMACHTE EIERSPÄTZLE, OFENFRISCHER KARTOFFELGRATIN  
BASMATIREIS

### *Der Nachtisch*

MARINIRTER SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN  
KOKOS – CRISPYMOUSSE MIT EXOTEN GARNIERT

JE PERSON 19.40 €

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

# Schlemmer Buffet

## "Marlon"

AB 30 PERSONEN

### Vorspeisen

FISCHTERRINE MIT LIMETTENDIPP & GERÄUCHERTES LACHSKONFEKT  
MIT ORANGEN - DILL- SENFSAUCE  
BUNTER LINSENSALAT MIT SCHINKENSTREIFEN IN BALSAMICO  
AROMATISCHE STRAUCH-TOMATEN MIT MOZZARELLA  
UND FRISCHEM KRÄUTER- PESTO  
GRIECHISCHER BAUERNALAT MIT SCHWARZEN OLIVEN UND FETAKÄSE  
KAROTTENSALAT, BOHNENSALAT  
BUNTE BLATTSALATE DER SAISON MIT JOGHURTDRESSING  
STANGENWEISSBROT, PANE BIANCO & KÖRNERBROT

### Aus dem Rechaud

MAISPULARDENBRUST MIT ROSMARIN GEGRILLT  
AUF RATATOUILLEGEMÜSE  
WOLFSBARSCH AUF GEMÜSEJULIENNES IN WEISSWEINSAUCE  
SALZKARTOFFELN, GEMISCHTER WILDREIS

### Süßes zum Schluss

ORANGEN- KIWISALAT MIT ERBEERCOULIS  
CASSIS - BEERENRAGOUT MIT VANILLESAUCE  
APFELKUCHEN- MINIS MIT ZIMTCREME

JE PERSON 22.10 €

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

# *Schlemmer Buffet*

## *"Leonardo"*

AB 25 PERSONEN

### *Leckereien vom Buffet*

COOK COOK SALATBUFFET MIT 5 ROHKOSTSALATEN DER SAISON  
UND VARIATION VON BLATTSLATEN AN HAUSDRESSING

NORWEGISCHEM RÄUCHERLACHS MIT GARNELEN IN KNOBLAUCHBUTTER

ROHER LANDSCHINKEN TRIFFT GALIAMELONE

„ANTI PAST AM SPIESS“ EINGELEGTE OLIVEN, GETROCKNETER TOMATE  
UND MINI PAPRIKA

PARTYMIX AUS DER BACKSTUBE MIT SALZBUTTER

### *Hauptspeisen*

GESCHMORTES RINDER MITTELBLATT AN ROTWEINSAUCE  
KALBSRAHMBRATEN AUS DEM NIEDERTEMPERATURUFEN  
LACHSMEDAILLON GEGRILLT AN LIMETTENRAHM

REICHENAUER GEMÜSEAUSWAHL 4-FACH MIT SAUCE HOLLANDAISE  
DÜNNE BANDNUDELN, OFENFRISCHES KARTOFFELGRATIN

### *Desserts*

NOUGAT- KNUSPER- MOSSE MIT EIERLIKÖRSAUCE  
BESCHWIPSTER ANANAS- MELONENSALAT MIT ERBBEERCOULIS

JE PERSON 22.90 €

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

# Hochzeits Buffet

## "Romeo"

AB 50 PERSONEN

### *Mediterranes Tischbuffet*

AUF PLATTEN AM TISCH EINGESTELLT INKL. BAGUETTE/ PANE BIANCO

ANTI PASTI SPIESSE MIT OLIVEN, MÖHREN UND & TOMATEN  
GEGRILLTE CHICKENSPIESSE MIT APFEL- CURRY- DIPP  
ZUCCHINI- KRÄUTERSALAT MIT GARNELENSPIESS IM GLAS  
BRUSCETTA MIT TOMATEN- PAPRIKASALSA UND ZITRONENTHYMIAN  
SPIESSE VON GALIAMELONE UND LANDSCHINKEN  
RICOTTA- FRISCHKÄSEBÄLLCHEN IN DER TEIGBLUME

### *Aus dem Rechaud*

ROSA ANGUS RINDERRÜCKEN AUS DEM NIEDERTEMPERATUROFEN  
AN CABERNET- ROSMARINSAUCE  
KALBSRÜCKEN AM STÜCK GEGART AN STEINPILZRAHM  
LOUP DE MER AN LIMETTEM BUTTER  
TOMATEN ZUCCHINIGEMÜSE  
TAGLIATELLE , KARTOFFELGRATIN & MANDELREIS

### *Dessert Buffet mit Traumschiff - Fontänen präsentiert*

SALAT VON FRISCHEN BEEREN, MELONE & FLUGANANAS MIT MARACUJA  
GEBRANNTE VANILLE - MOCCA- CREME IM GLAS  
MARMORIERTES SCHOKOLADEN- NOUGATPARFAIT AN  
EINER CAPPUCINO- BAILEYSSAUCE

JE PERSON 29.90 €

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

# Hochzeits Buffet

## "Amor"

AB 60 PERSONEN

### Vorspeisen

„ANTI PASTI “ MIT GEBRATENEN ZUCCHINI UND PILZEN,  
GLASIERTE KAROTTEN UND MARINIERTEN PAPRIKAFILETS  
VITELLO TONNATO MIT THUNFISCHCREME UND MELISSE  
RICOTTA -FRISCHKÄSEBÄLLCHEN IN DREIERLEI HÜLLEN  
VARIATION VON GERÄUCHERTEM UND GEBEIZTEN WILDLACHS  
AN DILL- SENFDIPP

BRUSCETTA MIT GETROCKNETER TOMATE UND ZUCCHINI  
ZUCCHINI- CARPACCIO MIT PARMESAN UND SONNEBLUMENKERNEN  
BUNTE BLATTSALATVARIATION AN SHERRY-WALNUSSDRESSING  
MIT BROTCIPS, RUCCOLA UND MARINIERTEN PILZEN  
DIVERSE BROTSORTEN , LAUGENGEBÄCK UND MINI- BRÖTCHEN  
BUTTER UND FRISCHKÄSECREME

### Outdoor Live Grillbuffet

GANZ GEGRILLTER RÜCKEN VOM SCHWÄBISCH- HALLISCHEN  
LANDSCHWEIN AM BUFFET TRANCHIERT  
DORADENFILET VOM GRILL MIT GARNELEN IN CAFE DE PARIS BUTTER  
ROSA GEGRILLTE BLACK ANGUS RINDERHÜFTE AN  
SCHWARZER BALSAMICO - PFEFFERJUS

MEDITERRANE SOMMERGEMÜSEPFANNE MIT AUSTERNPILZEN  
GESCHWENKTE THYMIANKARTOFFELN UND BASMATI- SESAMREIS  
SALSA ROSSO, SWEET- ASIA DIPP, CRANBERRY-BARBECUESAUCE

### Dessertbuffet

HIMBEER PANNA COTTA MIT SCHOKODEKOR IM WECK GLÄSCHEN  
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN MIT HOLUNDERBLÜTENJOGHURT

JE PERSON 31.80 €

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST



*Hochzeits Buffet*  
*"Just Married"*

AB 80 PERSONEN

VORSPEISENBUFFET

„ANTI PASTI SPIESSE “ MIT ZWEIERLEI OLIVEN, ZUCCHINI  
UND GETROCKNETEN TOMATEN  
BLATTSALATVARIATION IM KRÄUTERDRESSING MIT RUCCOLA ,  
FRÜHLINGSLAUCH UND CROUTONS  
CROSTINI MIT ZUCCHINI- PAPRIKA SALSA  
GERÄUCHERTE LACHSPRALINEN AUF SPIEGELPLATTE  
MIT LIMETTEN- DILL- SENFSAUCE  
SPIESSE VON CHARANTAISMELONE UND GERAUCHTEM LANDSCHINKEN  
VITELLO TONNATO MIT FRISCHEN KRÄUTERN  
BROTKORB MIT BAGUETTE, CIABATTA, WURZEL & KÖRNERBROT

*Outdoor Live Grillbuffet*

„DER HINGUCKER“ - GANZE SCHWEINEKEULE „ TOSKANA“  
ANGUS RINDERFILET MIT GESCHROTETEM PFEFFER  
NORWEGER LACHSFILET AN SESAM- PFEFFERÖL - IN FOLIE GEGART  
SALZWASSERGARNELN IN LIMETTEN- KRÄUTERBUTTER  
  
BUNTES WOK GRILLGEMÜSE MIT GANZEN CHAMPIGNONS  
~~~~~  
WÜRZIGE OFENKARTOFFELN MIT KRÄUTERQUARK  
TAGLIATELLE UND MANDELREIS  
SALSA ROSSO, CURRYDIPP, PREISELBEER- PFEFFERSAUCE

*Dessertbuffet mit Feuerwerk präsentiert*

BESCHWIPSTER SALAT VON MELONEN UND FLUGANANAS  
HAUSGEMACHTES TIRAMISU MIT CAPPUCCINOSAUCE IM WECK GLAS  
  
BUNTE KÄSESPIESSE UND ROSEN VOM MÖNCHSKOPFKÄSE

JE PERSON 32.90 €

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

# Honeymoon Buffet

## "Sweety"

AB 50 PERSONEN

### VORSPEISEN:

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT KRÄUTER – SENF- SCHMAND  
"PASTASALAT" BUNTE SCHMETTERLINGSNUDELN MIT  
GARNELEN UND OLIVEN  
„ ANTI PASTI “ GEFÜLLTE CHAMPIGNONS, MARINIERT  
ZUCCHINISCHEIBEN GEFÜLLTE MINIPAPRIKA MIT  
KÄSE UND ZWEIERLEI OLIVEN

REICHENAUER BLATTSALATVARIATION IM ORANGENDRESSING  
MIT RUCCOLA & FRÜHLINGSLAUCH  
INTERNATIONALE KÄSEAUSSWAHL VOM BRETT MIT VERSCHIEDENEN WEICH-  
UND SCHNITTKÄSEN GARNIERT MIT TRAUBEN  
PARTYBRÖTCHENRÄDER, BAGUETTE, CIABATTA, WURZELBROT

### HAUPTSPEISEN:

GANZ GEBRATENE SCHWEINELENDEN AN WHISKEY- KRÄUTERRAHMSAUCE  
„TRUTHAHNBRATEN TOSKANISCHE ART“  
AN ROTWEINJUS MIT TOMATEN, OLIVEN, ZWIEBELN & PEPPERONCINI  
GEGRILLTE WOLFSBARSCHFILETS AN WEISSWEIN- DILLSAUCE  
BLUMENKOHL AN SAUCE HOLLANDAISE, MANDEL-BROKKOLI,  
GLASIERTE MÖHRCHEN  
KARTOFFELGRATIN, TAGLIATELLE, EIERSPÄTZLE

## *Dessertbuffet mit Feuerwerk präsentiert*

ORANGEN- VANILLE PARFAIT AUF FRUCHTMARK- SPIEGEL  
ANANAS- MELONENSALAT MIT PASSIONSFRUCHT MARINIERT  
CREMÉ BRÛLLEÉ IM MINI- WECK- GLÄSCHEN

JE PERSON 28.60 €

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST