

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 €

ZUZÜGLICH 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

MINDESTMENGE JE SORTE 12 ST

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

MINDESTMENGE JE SORTE 12 ST

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

JE PERSON 250 G

„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

PORTION 0.25L

AUCH IM MINI WECK GLAS FÜR STEHEMPFÄNGE REALISIERBAR

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- FRÜCHTERAHRM
€ 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

PORTION JE

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, MARINIERTE 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, SALSA ROSSO 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

Fingerfoodbüffet

„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

Fingerfoodbüffet
„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 GEFÜLLEM 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

Fingerfoodbüffet

„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 CIANTIJUS
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

MARINIERTER 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

Topseller 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

PARTY MIX AUS DER BACKSTUBE MIT SALZBUTTER

Hauptspeisen

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

REICHENAUER GEMÜSE AUSWAHL 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 LIMETTEMBUTTER
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,
GLASIERTEN 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 SALSAS
GERÄUCHERTE LACHSPRALINEN AUF SPIEGELPLATTE
MIT LIMETTEN-DILL-SENFSAUCE
SPIESSE VON CHARANTAISEMELONE 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
SALZWASSERGARNELEN 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