

SCHÖNENBERGER HOF

Cook-Cook

PARTYSERVICE - IDEEN - ZUBEHÖR



Buffetmappe 25

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

Infos & Facts

~ 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 / Buffts 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 am **15.03.25** 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

Ruck Zuck VEGGIE Buffet „Cindy“

ab 15 Personen ~ je Person € 19.90

Vorspeisen

Crostinis mit Humusaufstrich , Cous Cous Salat mit Paprika und Kräutern,
Tomate- Mozzarella , Bunte Blattsalate mit 2 Dressings

Baguette / Butter

Hauptspeisen

Cremiges Blumenkohl- Kartoffelgratin mit geröstetem Sesam
Italienische Tagliatelle mit Zucchini , Rosmarin & Feta
Italienische Kartoffelgnocchi mit Frischkäse - Basilikumsauce

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

Ruck Zuck Buffet „Marry“

ab 15 Personen ~ je Person € 21.80

Vorspeisen

Anti Pasti im Glas:

ingelegte Paprika, marinierte Zucchini, gefüllte Champignons
Grüner Bohnensalat, Griechischer Bauernsalat

Hauptspeisen

Zarte Black Angus Rindersteaks mit Pfefferbutter
Putensteaks an Schnittlauchrahm
Gefüllte Frischkäse- Kartoffeln mit Sesam
Kohlrabi- Möhrchengemüse
Basmatireis mit Sesam / Hausgemachte Spätzle

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

Mini Buffet "Sally"

ab 15 Personen ~ pro Person 20.60 €

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 "Karla"

ab 15 Personen ~ pro Person 22.20 €

### **Vorspeisen**

Salat von Strauchtomaten mit Mini- Mozzarella und Balsamico  
Pastasalat mit Thunfisch und gegrillten Garnelen  
Pane Bianco & Butter

### **Hauptspeisen**

Hühnerbrustfilet in Landschinken und Basilikum gehüllt  
Schweinelende am Stück gebraten an Pfefferrahmsauce  
Italienische Pasta an Kräuter- Tomatenrahm mit Limette  
Junges Pfannengemüse in Würzbutter geschwenkt  
Kleine Rosmarinkartoffeln

ZUZÜGLICH 7% BZW. 19% MWST

## Vesperbuffet „Emma“

ab 15 Personen, je Person 14.90

Rustikales Käsebrett garniert mit Früchten  
Wurstsalat "De Luxe" im Schlemmerdressing mit Kirschtomaten,  
Salatgurke & Frühlingslauch  
Strassburger Wurstsalat mit Käse und Paprika  
Hausgemachter kartoffel- Gurkensalat  
Landbrot, Brötchen und Butter  
Senf, Würzgurken, Tomate

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

~~~~~

Party- Buffet „Mona“

ab 15 Pers. ~ pro Person 22.00 €

Vorspeisen

Salat von Strauchtomaten mit Basilikumdressing
Gurkensalat mit Dill, Möhrensalat, Weisskrautsalat, Rettichsalat
Blattsalatvariation im Hausdressing
Wurzelbrot, Baguette & Butter

Hauptspeisen

Gegrillte Chicken Haxen an Kräuterrahmsauce
Schweinerücken "Tirol" am Stück gegart mit gerösteten
Zwiebel- & Speckwürfeln an dunkler Rotweinjus,
Buntes Pfannengemüse mit Champignons
Spätzle, Kartoffel- Parmesan- Gratin

Dessert:

Schokoladen- Espressomousse mit Löffelbiscuit

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

Flying- Buffet „Carmen“

ab 20 Personen

Auf Tellern und Platten

Bunter Snackspiessemix
mit Käse, Salami und Kabanossi

Anti Pasti Variation im MINI WECK GLAS mit
zweierlei Oliven am Picker

Ciabattaschnitten vom Holzbrett mit Honigmelone,
rohem Landschinken und Ruccola

Bruschetta mit gegrillten Zucchini & bunten Paprikawürfeln

Geräucherte Lachspralinen mit Dill- Senfsauce

Cherry -Tomatenspieße mit Mozzarella und Basilikum

Süsser Nachtisch

Erdbeer- Joghurtcreme mit Limette und Minze
Saftiger Schoko- Kuchen mit Himbeere

je Person 22.50 €

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

Flying- Buffet „Sarah“

ab 20 Personen

Auf Tellern und Platten

Sesam Cous- Cous mit Curry- Garnelen

Kleine Körnerbrötchen mit Lollo Rosso,
geräuchertem Lachs und Limetten – Senfsauce

Cherry- Tomatensalat im Glas mit Kräuter- Mozzarella

Aromatische Melonen und Landschinken am Spiess

Mediterranes Hühnerfilet an Zucchini – Paprikasalat

Gebackene Fleischbällchen mit Tomaten- Birnen- Chutney

„Toskana Spiess“

mit gegrillten Möhren, getrockneten Tomaten
und zweierlei Oliven

Desserts im Weck Gläschen

Cremiges Kokos - Ananasduett mit Schokoperlen

Vanille Panna Cotta mit frischen Beeren

je Person 22.90 €

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

Fingerfoodbüffet „Anna“

ab 20 Personen

Vorspeisen

Kleine Wraps mit feinem Räucherlachs & Senfcreme
„Toskana Spiess“ mit Landschinken,
Oliven, getrockneter Tomate und Frischkäse-Peperoni

Baguetteschnitten belegt mit:
~ vegetarischem Humusaufstrich
~ Strauchtomate, Mozzarella und Basilikum
~ würzigem Bergkäse und Melone
~ Graved Lachs und Scarp Sais

Ricottapralinen im Knusperkörnchen
Mini- Party- Croissants -divers gefüllt

Aus dem Rechaud

Schweinefilet am Spiess mit Speck und Backpflaume
Gegrillte Norweger Lachswürfel
Garnelenspieße in Cafe de Paris Butter
Hühnerbrustspieße im Sesammantel

Desserts im Gläschen

Schokoladen- Baileysmousse mit Dekor
Orangen- Mascarponecreme mit Himbeeren

je Person 24.90 €

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

Fingerfoodbuffet „Zoe“

ab 20 Personen

Diverse Leckereien

„Toskana Spiess“

mit gegrillten Möhren, getrockneten Tomaten
und zweierlei Oliven

„Caprese im Glas“

Cherrytomaten mit kleinen Mozzarellakugeln
mariniert mit Basilikumpesto

Bruschetta mit gegrillten Zucchini & bunten Paprikawürfeln

Blätterteig- Minis mit Schinken , Spinat & Tomatenfüllung

Mini Bouletten auf Kartoffel- Gurkensalat im Glas

Käsemix- mit Mönchskopfkäse, Weichkäsen
und Bergkäse- Traubenspieße

Aus dem Rechaud

Zarte Hühnerbrust mit Landschinken und Basilikum

Gegrillte Chicken Haxen mit Bärlauchdipp

Kleine Frikadellen am Spiess mit Cocktailsauce

Garnelenspieße an feiner Kräuterbutter

je Person 22.60 €

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

Fingerfoodbüffet „Laura“

ab 30 Personen

Häppchen & Spieße

Käsemix am Spiess mit Früchten und Rosen vom Mönchskopfkäse

Dreierlei Mini- Blätterteighäppchen mit Tomate
Schinken & Käsefüllung

Ciabatta-Tranchen mit Eisbergsalat, Honigmelone und
geräuchertem Landschinken

Kleine Körnerbrötchen mit Salatblatt, Räucherlachs
und Meerrettichcreme

Aus dem Rechaud

Paprika- Hackfleisch- Chilli mit Kartoffelwürfeln
dazu knuspriges Baguette
Kleine Köttbular in Rahmsauce mit Preiselbeeren

Desserts im Weck Gläschen

Mascarpone- Himbeerduett mit Schokodekor
Marinierte Früchte mit Mango- Vanille- Creme

je Person 22.80 €

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

Festtags Buffet “Diana”

ab 20 Personen

Vorspeisen

Cook- Cook Kartoffel- Gurkensalat
Salat von Strauchtomaten mit Zwiebelchen und Schnittlauch
Bunte Blattsalatauswahl mit zweierlei Dressing
Matjesfilets „ Hausfrauen Art“
Gegrillte Hackbällchen am Spiess mit Cocktaildipp

Feine Käseauswahl vom Stück mit Trauben

Partybrotmix mit Körnerbrot und Brötchen

Hauptspeisen

Saftiger Braten von der Putenbrust mit Waldpilzrahmsauce
Medaillons von der Schweinelende an Rotweinsauce
Blumenkohl mit Bröselschmelze
Kohlrabi - Möhrchengemüse
Kartoffelgratin, Eierspätzle

Desserts

Limetten- Quarkmousse im Glas mit Schokosauce
Creme Caramell mit Himbeermark

je Person 23.80 €

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

Buffet Mediterran "Gianna"

ab 30 Personen

Leckereien vom Buffet

Zucchini- Carpaccio mit Tomatenwürfeln und frisch gehobeltem Parmesan
Italienische Salatauswahl mit Ruccola, Radicchio, Lollo Bionda und Paprika
Tomaten- Mozzarella- Salat mit frischem Basilikum
Artischocken mariniert mit Kräutern & Paprikawürfeln,
Pastasalat mit Thunfisch, getrockneten Tomaten & Dill
Anti-Pasti-MIX mit Oliven, Zucchini, Möhren und Pilzen

Brotauswahl mit Ciabatta und Grissini

Aus dem Rechaud

Am Stück gegrilltes Schweinefilet mit Ciantijus
Saltimbocca vom Puter an Tomatensauce
vegetarische Ratatouille- Lasagne,
Olivenöl- Rosmarinkartoffeln
Penne-Nudeln an Käse Kräuter- Sauce

Desserts

Mocca- Panna-Cotta im Mini WECK Gläschen
Stracciatella- Amarettini- Creme

je Person 26.90 €

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

Genießer Buffet "Nina"

ab 35 Personen

Vorspeisen

Blattsalatvariation mit Kirschtomaten, Ruccola und
Mozzarella minis mit Walnuss- Balsamicodressing
Zweierlei Schinken mit Honig- und Galiamelone
Edelfischplatten mit norwegischem Räucher- und graved Lachs
Makrelen- und Forellenfilets Dill- Senfsauce

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

Die Desserts

Gebrannte Vanillecreme im Glas mit frischen Beeren
Kokos – Crispymousse mit Schoko- Physalis garniert

je Person 27.90 €

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

Schlemmer Buffet "Helen"

ab 25 Personen

Leckereien vom Buffet

Buntes Salatvariationen mit 5 Rohkostsalaten der Saison
und Variation von Blattsalaten an Hausdressing

Norwegischer Räucherlachs mit Garnelen in Knoblauchbutter

Graucher Landschinken trifft Galiamelone

„Anti Pasti am Spieß“ Eingelegte Oliven, getrockneter Tomate
und Mini Paprika

Partymix aus der Backstube mit Salzbutter

Hauptspeisen

Norweger Lachschnitte- gegrillt - an Limettenrahm
Zarte Maishühnchenbrust aus dem Niedertemperaturofen
Geschmortes Rinder Mittelblatt an Rotweinsauce
Reichenauer Gemüseauswahl "Jahreszeit"
Dünne Bandnudeln, Ofenfrisches Kartoffelgratin

Desserts

Schokoladen- Nutellamuffins mit Erdbeer- Mascarpone Creme
Salat von frischen Früchten mit Erdbeercoulis

je Person 30.60 €

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

Hochzeits Buffet *“Cassy”*

ab 60 Personen

Etageren Tischbüffet

am Tisch eingestellt inkl. Baguette/ Pane Bianco

Shrimpscocktail mit Ananas im Glas

Divers gefüllte Blätterteigminis

Crostini mit Tomaten- Paprikasalsa und Zitronenthymian

Anti Pasti Spiesse mit Oliven, Möhren und & Tomaten

Spiesse von Galiamelone und Landschinken

Aus dem Rechaud

Kalbsrücken am Stück gegart an Kräuter- Steinpilzrahm

Rosa Angus Rinderrücken aus dem Niedertemperaturofen

an dunkler Cabernet- Rosmarinsauce

Wolfsbarsch " Antibes" an Tomaten - Limettenbutter

Rotes Zucchini- Paprikagemüse

Tagliatelle , Kartoffelgratin & Mandelreis

Desserts mit Traumschiff – Fontänen präsentiert

Schokoladen BROWNIE an Himbeer- Frischkäsecreme

Salat von frischer Melone & Flugananas mit Maracuja

Mango- Panna Cotta im Glas

je Person 40.80 €

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

Wedding Buffet “Olivia”

ab 60 Personen

Vorspeisen:

Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuter – Senf- Schmand
"Pastasalat" Bunte Schmetterlingsnudeln mit Garnelen und Oliven
„Anti Pasti“ Gefüllte Champignons, marinierte
Zucchinischeiben gefüllte Minipaprika mit Käse und zweierlei Oliven
Reichenauer Blattsalatvariation im Hausdressing
mit Ruccola & Frühlingslauch
Internationale Käseauswahl vom Brett mit verschiedenen Weich-
und Schnittkäsen garniert mit Trauben
Partybrötchen, Baguette, Pane Bianco

Hauptspeisen:

Ganz gebratene Schweinelende 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

Toblerone - Mousse mit Beeren
Ananas- Melonensalat mit Passionsfrucht mariniert
Cremé Brûlée im MINI- WECK- Gläschen

je Person 36.50 €
zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

Hochzeits Barbecue Buffet "Vivian"

ab 60 Personen

Vorspeisen

Variation von geräuchertem und gebeizten Wildlachs an Dill- Senfdipp

Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Melisse

Bärlauchcreme auf Vollkornbrot

Zucchini- Carpaccio mit Parmesan und Sonnenblumenkernen

Bunte Blattsalatvariation an Sherry-Walnußdressing

mit Brotchips, Ruccola und marinierten Pilzen

„Anti Pasti “ mit gebratenen Zucchini und Pilzen,

glasierten Karotten und marinierten Paprikafilets

Diverse Brotsorten , Laugengebäck und Mini- Brötchen

Butter und Frischkäsecreme

Outdoor Live Grillbuffet

Rosa gegrillte BLACK ANGUS Rinderhüfte an

schwarzer Balsamico - Pfefferjus

Ganz gegrillter Rücken vom Schwäbisch- Hallischen Landschwein

Zanderfilet vom Grill mit Garnelen in Cafe de Paris Butter

Mediterrane Sommergemüsepfanne mit Austernpilzen

Geschwenkte Thymiankartoffeln und Basmati- Sesamreis

Curry- Kokosdipp, Salsa Rosso , Meerrettich- Pfefferdipp

Dessertbuffet

Himbeer Panna Cotta mit Oreo im WECK Gläschen

Salat von frischen Früchten mit Mangojoghurt

je Person 41.90 €

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

Hochzeits Grill Buffet "Marylin"

ab 70 Personen

VORSPEISENBUFFET

Geräucherte Lachspralinen auf Spiegelplatte
mit Limetten- Dill- Senfsauce
Vitello Tonnato mit frischen Kräutern
„Anti Pasti Spiesse“ mit zweierlei Oliven, Zucchini
und getrockneten Tomaten
Blattsalatvariation im Kräuter dressing mit Ruccola ,
Frühlingslauch und Croutons
Crostini mit Zucchini- Paprika Salsa
Spiesse von Charantaismelone und gerauchtem Landschinken
Brotkorb mit Baguette, Ciabatta, Körnerbrot

Outdoor Live Grillbuffet

Rosa Filet vom Landschwein mit Baconwürfeln & Rosmarinjus
Angus Rinderrücken aus dem Niedertemperaturofen
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**

Mango- Joghurtcreme im Glas  
Dunkles Schokoladen- Whiskeymousse mit LOTUSGEBÄCK  
Hausgemachtes Tiramisu mit Cappuccinosauce im Weck Glas

je Person 44.00 €

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

# 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  
€ 2.10

Italienischer Edelsalami  
€ 1.90

Gekochtem Honigschinken  
€ 2.00

Geräuchertem Lachs und Meerrettich  
€ 3.60

Roastbeef – rosa gebratenen  
€ 3.00

Vegetarischem HUMUS Aufstrich und Paprika  
€ 2.40

Frischkäsecreme und Schnittlauch  
€ 1.90

Gedrehtem Mönchskopfkäse und Trauben  
€ 2.40

Cherry- Strauchtomate & Mozzarella  
€ 1.80

**Vorteilspreis -**  
**Ab 60 Stück gemischten Canapés STÜCK 2.20 €**

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

## *Fingerfood vegetarisch - kalt*

Pumpernickel mit Pfeffer- Senfcreme

€ 1.90

Bunte Gemüsesticks mit Frischkäse- Bärlauch- Dipp

€ 1.90

Karotten- Tomatenaufstrich mit Salzkräcker

€ 1.80

Kräuter- Frischkäsekörbchen mit SHISO – Kresse

€ 1.80

Tomaten- Mozarellaspieß mit Basilikum

€ 1.90

ANTI PASTI- Spießchen mit Oliven, Paprika & eingelegter Tomate

€ 2.40

Blätterteig- Käsestange mit Sesam

€ 1.90

Pfirsich mit Frischkäsefüllung

€ 2.50

Zucchinischiff mit Gemüsevielfalt gefüllt

€ 1.90

3 Ricotta- Frischkäsebällchen in dreierlei Hüllen

€ 2.40

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

## *Fleisch & Fisch zum Snacken*

Steinofenbaguette mit Salami, Ruccola und Kräuterdipp

€ 2.90

Wrapschnitte mit Räucherlachs & Dill- Senfsauce

€ 3.50

Garnelenspießchen in Kräuterbutter gebraten

€ 3.60

Käsewürfel am Spiess mit Trauben

€ 2.20

Rostbeefröllchen mit Pfeffer- Senfcreme gefüllt

€ 3.10

Schweinelende trifft Backpflaume & Speck

€ 2.90

Käsespießchen mit Oliven

€ 2.00

Matjesfilet auf gegrillter Apfelscheibe

€ 2.80

Melonenschiffchen mit Parmaschinken

€ 2.60

Garniertes Schweinefiletmedaillon

€ 2.90

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

## Warme Fingerfoodtipps

Yakitori Spiesschen mit Ananas gegrillt

€ 2.80

Schweinefilet trifft Backpflaume & Speck

€ 2.90

Hühnerbrust im Landschinken

€ 2.90

Mini Frühlingsröllchen mit Gemüsefüllung - 3 Stück

€ 1.90

Blätterteighäppchen divers gefüllt

€ 1.50

Chicken Wings - 2 Stück

€ 2.20

Chicken Nuggets - 2 Stück

€ 2.80

Partyfrikadellen - 3 Stück - am Spiess

€ 2.90

Scampispieß mit Cocktailsoße

€ 4.20

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

# Süsse Fingernaschereien

Mundgerecht geschnitte Früchtevariation  
€ 3.20

Milka Donut oder Muffin divers  
€ 2.20

Bunter Obstspieß im Schokomantel  
€ 2.50

2 Kleine Quarkbällchen mit Zimt- Zucker  
€ 2.60

Mini Windbeutel mit Baileyssahne  
€ 2.40

Süsse Blätterteigminis divers gefüllt  
€ 1.40

Saftige Schokokuchenstücke mit Himbeere  
€ 2.20

Kleine Marmorkuchen Ecke  
€ 1.80

Apfel- Blechkuchen St.  
€ 1.90

Mandel- Bienenstichschnitte  
€ 1.90

Süßes Plunderstück auf Platte  
€ 1.60

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

## *Knackig frisch ~ Die Salate*

SCHÖNENBERGER HOF Kartoffelsalat „Unsere Spezialität“  
€ 3.50

„Cook- Cook Salatbuffet“ mit 5 versch, Salaten der Saison  
und bunter Blattsalatvariation im Hausdressing  
€ 4.90

Bunter Pastasalat „Mediterran“ mit Oliven & Tomaten  
€ 3.00

Blattsalatvariation mit Ruccola und Cherrytomaten & Hausdressing  
€ 4.00

Salat von grünen Bohnen & roten Zwiebeln  
€ 3.10

Apfel- Möhren – Nußsalat  
€ 2.90

Griechischer Bauernsalat mt Feta und Oliven  
€ 3.50

Tomatensalat mit Mozzarella, Basilikum und Balsamico  
€ 2.90

Cous- Cous- Salat mit Koriander & Sesam  
€ 2.80

Badischer Wurstsalat mit Gurke und Tomate  
€ 6.60

Cook- Cook -Wurstsalat mit Schweizer Käse  
€ 7.50

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

# Unsere Suppen

Paprika Tomatenrahmsuppe mit Basilikum- Nocken

€ 4.60

Badische Kartoffelsuppe mit Speck- Croutons

€ 4.20

Rinderkraftbrühe mit KräuterFlädle

€ 4.10

„Badische Hochzeitssuppe“

Rinderkraftbrühe mit Markklösschen, Flädle  
und Suppenmaultaschen

€ 4.80

Schwäbische Maultaschensuppe mit Schnittlauch

€ 4.40

Rahmsuppe von Möhren , Ingwer und Madrascurry

€ 3.90

Hokaido - Kürbissüppchen mit Kokos

€ 4.20

Knoblauchcremesuppe mit Kracherle

€ 3.90

Badische Fischrahmsuppe mit Dill

€ 4.90

Hausgemachte Gulaschsuppe mit Kartoffeln und Paprika

€ 5.20

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

## Hauptgerichte ~ Fleisch

Schweinefilet am Stück gegrillt mit Balsamico- Pfefferjus  
€ 10.20

Gegrilltes Schweinefilet an Whiskey- Kräuterrahmsauce  
€ 10.40

Brauhausbraten vom Schweinenacken mit Weissbierjus  
€ 8.90

Angus Rinderhüftsteaks an schwarzer Balsamicojus  
€ 12.00

Gekochter Tafelspitz an Meerrettichsauce  
€ 11.00

Geschmortes Rinder Mittelblatt in dunkler Bratensauce  
€ 10.90

Gerauchter Kassler Braten vom Schweinehals  
€ 9.90

Kalbsrücken aus dem Niedertemperaturofen an Calvadosrahm  
€ 15.50

Lammhäxle geschmort in Cabernet Rosmarinjus  
€ 14.80

Badischer Kalbsrahmbraten aus der Keule  
€ 12.90

Hegauer Rindersaftgulasch mit Paprika und Kräutern  
€ 10.60

Gekochter Bauernschinken aus dem Wurzelsud  
€ 10.20

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

## *Geflügel, Wild & Fisch*

Poulardenbrüstchen an Toskanischer Sauce

€ 9.80

Geschnetzelte Putenbrust in Curry- Fruchterahm

€ 8.60

Saltimbocca vom Puter an Tomaten- Gemüsesalsa

€ 8.90

Truthahnbrust an Kräuter- Waldpilzrahmsauce

€ 8.80

Zartes Hühnerbrustfilet an Curry-Kokosrahm

€ 8.90

Gegrillte Chicken Haxen an Thymianjus

€ 8.90

Zartes Hirschedelgulasch mit Cranberries

€ 13.30

Lachsmedaillon mit Garnelen an Limetten - Dillrahm

€ 14.80

Gegrillte Lachsschnitte an Weissburgunder- Schnittlauchsauce

€ 13.90

Doradenfilet in Sesam- Zitronenbutter

€ 12.80

Asia- Reispfanne mit Austernpilzen, Bambus, Gemüse & Scampis

€ 9.90

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

# Feines Gemüse

Feine Gemüseauswahl "Reichenau" mit 4 verschiedenen Gemüsen  
& Sauce Hollandaise  
€ 3.80

Gratinierte Blumenkohlröschen mit geröstetem Sesam  
€ 3.50

Prinzessböhnchen im Speckmantel ( 3 Stück)  
€ 3.90

Zweierlei Vichy -Butter- Möhrchen ~ glasiert  
€ 3.10

Kohlrabi- Möhrengemüse mit Petersilie  
€ 2.90

Brokkoliröschen mit Mandelbutter  
€ 3.30

Erbsen & Möhrchen an Curryrahm  
€ 2.90

Zucchini- Tomatengemüse mit Paprika & Basilikum  
€ 3.30

Burgunder- Rotkohl mit Apfelstücken  
€ 2.90

Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln  
€ 2.90

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

# Gemischte Beilagen

Hausgemachte Eierspätzle - mit Butterschmelze  
€ 3.60

Ofenfrisches Kartoffel- Sahnegratin  
€ 3.50

Italienische Tagliatelle  
€ 3.30

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln  
€ 3.80

Gebutterte Salzkartoffeln  
€ 2.90

Kartoffelgnocchi in Salbeibutter geschwenkt  
€ 3.80

Ofenkartoffel 200 g ~ gewürzt und in Folie gegart  
€ 2.90

Serviettenknödel, leicht angebraten  
€ 3.60

EBLY ~ Zarter Kochweizen an Würzbutter  
€ 2.90

Basmatireis mit Sesambutter oder gerösteten Mandeln  
€ 2.90

Kartoffel- Selleriepüree mit Röstzwiebeln  
€ 3.60

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

# Einfach mal Veggie

je Portion

Frische Tortellinis, gefüllt mit Spinat, Frischkäse, oder Fleisch dazu Knoblauch-, Basilikum oder Tomatensauce nach Wahl

€ 7.90

Gemüselasagne, mit Käse überbacken und Sauce Provencale

€ 7.50

Bunter Gemüseauflauf, überbacken mit Mozzarella

€ 6.50

Kartoffel- Steinpilztortilla mit Thymian

€ 7.70

Kartoffel- Tomatentortilla mit Basilikum

€ 7.00

Ratatouille- Lasagne mit Paprika, Zucchini & Auberginen

€ 7.70

Original italinische Kartoffelgnocchi an Safranbutter mit Austernpilzen

€ 8.90

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

## *Allerlei Desserts*

Mousse au Chocolat von dunkler Schokolade

€ 4.40

"Werthers Echte" Karamellcreme mit Krokantnüssen

€ 3.90

Ananas- Melonensalat mit Kokos- Knusperpralinen

€ 4.40

Salat von frischen Früchten mit Passionfrüchten mariniert

€ 3.90

Vanille- Joghurtcreme mit frischen Beeren & Minze

€ 4.20

Baileys- Cappuccinocreme mit Schokostick & Perlen

€ 3.90

Nougat- Eierlikörcreme mit Physalis

€ 3.80

Mascarpone- Limettencreme mit Mangosauce

€ 4.00

Mousse vom Nürnberger Lebkuchen

€ 4.50

Tiramisu „Classico“ mit Espresso & Amaretto

€ 4.40

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

## *Trendig - Süßes im Glas*

je ca 220ml

Espresso- Whiskeycreme mit OREO KEKS  
€ 4.20

Himbeer - Mascarponecreme mit Mango & Minze  
€ 4.30

Zimt- Panna Cotta mit Bodensee - Apfelragout  
€ 4.40

Orangen- Joghurtmousse auf Honig- Melone  
€ 4.20

Cappucinomousse mit Amarettini  
€ 4.00

Kokos- Bourbon- Vanillemousse mit Raffaello Kugel  
€ 4.20

Rotes Cassis – Beerenragout mit Vanilleschmand  
€ 3.90

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST

# *Herzhaftes für später & Brot*

## **Rustikales Snackbrett " Mitternacht"**

mit Käsesticks, verschiedenen Weichkäsen  
Pfefferbeisser, Landjäger, Mini Salami, eingelegtes Gemüse, Oliven,  
Kirschtomaten, Cornichons und mehr  
inklusive Backstubenmix im Korb & Butter

€ 7.90

Cook - Cook „**Käsebrett**“ verschiedenen Weich- und Schnittkäsen  
garniert mit Trauben und Salzgebäck

€ 6.00

„Backstubenmix“ mit ofenfrischem Baguette, Körnerbrot,  
und gemischten Brötchen

€ 3.30

Bauernbrot & Körnerbrot

€ 2.80

Laugengebäck & Körnerbrötchen gemischt

€ 3.20

Knusper- Baguette und Pane Bianco

€ 3.00

Butter oder Griebenschmalz

€ 1.50

Frischkäsedipp mit Gartenkräutern

€ 1.40

Hausgemachter Curry- / Knoblauch oder Kräuterdipp

€ 1.50

zuzüglich 7% bzw. 19% MWST