

Kalt-warme Schwäbisch rustikale Büffets

**Sehr geehrte Damen und Herren,
wir fertigen Büffets ab 20 Personen.
Unsere Kostenkalkulation beruht auf 800-900 g Büffet pro Person.
Die folgenden Büffetvorschläge dienen nur zur Anregung.
Gerne stellen wir Ihnen Ihr Wunschbüffet individuell und saisonal zusammen.**

Preisinformation Gültig ab 01.04.2008

- I. Preise im Restaurant "Vernissage"
Inklusive Tischwäsche, Servietten, sämtlichem Zubehör, Service
und gesetzlich gültiger Mehrwertsteuer.**

- II. Preise im Partyservice
Ohne Zubehör und Tafelausrüstung
Inklusive Zufuhr im Raum Stuttgart/Ludwigsburg
ab einem Auftragswert von € 500,00
zuzüglich der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer**

- III. Preise im Partyservice und Stadthalle
Inklusive Teller, Besteck, Servietten, Vorleger und
Ausgabegeräte, Chafing Dishes.
Inklusive Zufuhr im Raum Stuttgart /Ludwigsburg
ab einem Auftragswert von € 500,00
zuzüglich der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.**

Bei Großveranstaltungen gewähren wir Sonderkonditionen.

Kalt-warmes Schwäbisch rustikales Büffet 321

Kalte Speisen

Schwäbischer Kartoffelsalat

Filderkrautsalat mit Paprika und Mais

Farmersalat

Gurkensalat mit Dill

Tomatensalat

Verschiedene Blattsalate der Saison mit Dressings

Brot- und Brötchenauswahl, Laugenbrezeln, Butter

Warme Speisen

Majoran - Fleischkäse frisch aus dem Backofen

Schweinenacken in der Altbierkruste

Poulardenbrüstchen in Paprikasauce gedünstet

Bunte Gemüsepfanne mit Maiskölbchen

Trollingerjus

Ofenkartoffel mit Quarkcreme

Hausgemachte Spätzle

Senf und Barbecuesauce

Kalt-warmes Schwäbisch rustikales Büffet 323

Kalte Speisen

Schwarzwälder Wurst- und Schinkenspezialitäten vom rustikalen Holzbrett

**

Buntes Winzergemüse rezent mariniert und eingelegt

Schwäbischer Kartoffelsalat

Krautsalat

Karottensalat

Gurkensalat mit Dill

Tomatensalat

Mailänder Salat

Verschiedene Blattsalate der Saison
mit Dressings

Brot- und Brötchenauswahl mit Laugengebäck

Warme Speisen

Mild geräuchertes Schwarzwälder Schäufele mit Kräuterschupfnudeln
und Specksauerkraut

Kalbsrahmschlegel an Trollingerrahmsauce mit hausgemachten Spätzle

Stuttgarter Lachsstrudel an Schnittlauchsauce
mit Gemüsereis

Kalt-warmes Schwäbisch rustikales Büffet 326

Kalte Speisen

Schwarzwälder Bachforellenfilet über Ahorn geräuchert dazu Apfelmeerrettich und Oliven

Terrine vom Flusskrebbs mit Senf-Kräutersauce

Remstaler Ritterlaib – pikant angemachter Tatar mit Pfeffergürkchen

Rustikale Holzbretter mit Schwarzwälder Rauchfleisch, geräuchertem Rehschinken, Bauernspeck, hausgemachter Grieben- und Leberwurst, Wildsalami, Gutsleberwurst und Metzgerschinken reichhaltig ausgarniert

Ludwigsburger Hähnchenkeulen mit Früchten garniert

Flusskrebsschwänze an Linsensalat

Rehrücken "Jägerin Art" garniert mit Pfifferlingen und Champignons dazu Sauce Cumberland und Pfirsiche gefüllt mit Waldorfsalat

Luggeleskäs, Kräuterkäs, Allgäuer Bergkäs und Emmentaler, Schwäbischer Kümmelkäs

Verschiedene Saisonsalate mit Joghurt-Dressing, Cocktailsauce, Sauce Vinaigrette

Laugenbrezeln, Laugenbrötchen, verschiedene Sorten Minibrötchen und Holzofenbrot

Warme Speisen

Schwäbische Kalbsbriessuppe mit Kerbel

Forellenstrudel an Schnittlauchsauce dazu wilder Reis

Rehragout mit Pfifferlingen, Champignons und Steinpilzen
dazu hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren

Schweinefilet im Spinatmantel an Trollingerjus mit Weinhändlergemüse und Schupfnudeln

Desserts

Schwäbischer Apfelstrudel mit warmer Vanillesauce

Erdbeerschaum von frischen Remstaler Erdbeeren (saisonbedingt)

Kleine Nusspfannkühle an Sauerkirschragout

Kalt-warmes Schwäbisch rustikales Büffet 327

Kalte Speisen

Gemischte Räucherfischplatte von Schwarzwälder- und Bodenseefischen,
Keta-Kaviar und Preiselbeermeerrettich

Geräucherter Schwarzwälder Schinken oder Nusschinken an Melonensalat

Schwäbischer Hähnchensalat mit rosa Grapefruit

Schwäbisches Wengertergemüse rezent eingelegt und mariniert
(Auberginen, Zucchini, Buschtomaten, Edelpilze, Babylauch, Paprika)

Geräucherter Butterfisch dazu Kartoffelkühle und Kräuter-Creme fraîche

Salat von Schwetzingen Spargelspitzen mit Shrimps (saisonbedingt)

Schwäbischer Kartoffelsalat

Filderkrautsalat mit Kümmel und Speck

Gurkensalat mit Dill

Karottensalat mit Lauchstreifen und Mais

verschiedene Blattsalate der Saison mit Dressing

Butter, Brot und Brötchenbüffet

Warme Speisen

Zöpfchen von Forellenfilet und Lachs auf Wirsingragout

Stuttgarter Hähnchengeschnetzeltes mit Speckpfefferlingen aus der Riesenpfanne

Schwäbisches Rostbrätle mit geschmelzten Zwiebeln und Trollingerschmorsauce

Beilagen

Hausgemachte Spätzle * Schupfnudeln mit Gartenkräutern * Kartoffelrädle mit Rahm,
Winzergemüse aus der Riesenpfanne

Desserts

Schwarzwälder Sauerkirschterrine

Mousse von eingelegten Waldbeeren

Schwäbischer Apfelstrudel an Vanilleschaum

Warmer Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Schwäbische Käsesorten am Stück und angemachte Käsespezialitäten vom Holzbrett
Butter, Laugengebäck, Brotkorb