

Aufgrund der derzeitigen enormen Preissteigerungen können wir Ihnen leider kein seriöses Angebot für einen längeren Zeitraum abgeben. Wir bitten Sie hierfür um Verständnis!



Buffet 1(ab 20 Personen)

63,50 € / pro Person

Buffet mit „Brasato“ 70,90 € / pro Person

Kalte Vorspeisen

Fisch

geräucherter schottischer Lachs (zusätzlich 4,00 € pro Person)
geräucherte Forellen- und Markrelenfilets
Cocktail von Eismeerkrabben

Fleisch

Schwarzwälder Schinken mit Melonenschiffchen
Roastbeef „Gärtnerin Art“

Salate

Waldorfsalat
Speckkartoffelsalat
verschiedene knackige Blattsalate

Saucen und Dressings

Meerrettichcreme
Remouladensauce
Salatdressing

Suppe

Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Gemüsen

Hauptgerichte

gebratene Putenbrust mit Tomatensugo
Sahne-Geschnetzeltes vom Schweinerücken mit Champignons
oder
„Brasato“ Italienischer Rinderschmorbraten mit Schmorgemüse und Balsamicojus

Beilagen

Butternudeln
Schwenkkartoffeln
gartenfrische Gemüse

Desserts

Grießflammerie mit Fruchtmark
warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis

Verschiedene Brotsorten, Sauerrahmbutter, Basilikumbutter

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es hinsichtlich saisonaler Produkte Preisänderungen geben kann.

Stand : 01.01.2025

Aufgrund der derzeitigen enormen Preissteigerungen können wir Ihnen leider kein seriöses Angebot für einen längeren Zeitraum abgeben. Wir bitten Sie hierfür um Verständnis!



Buffet 2 (ab 20 Personen)

68,30 / pro Person

Buffet mit "Brasato" 73,00 € / pro Person

Suppe vorab serviert

Tomatencremesuppe mit Creme fraîche

Kalte Vorspeisen

Fisch

geräucherte Forellen- und Makrelenfilets
Cocktail von Eismeerkrabben

Fleisch

Schwarzwälder Schinken mit Melonenschiffchen
Roastbeef „Gärtnerin Art“

Salate

Geflügelsalat
Waldorfsalat
verschiedene knackige Blattsalate

Saucen und Dressings

Meerrettichcreme
Remouladensauce
Salatdressing

Hauptgerichte

ganze Lachsseiten sanft im Ofen gegart mit Kräuterbutter,
Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten
Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmsauce

oder

„Brasato“ Italienischer Rinderschmorbraten mit Schmorgemüse und Balsamicojus

Beilagen

Butternudeln
Rosmarinkartoffeln
gartenfrische Gemüse

Desserts

Joghurtterrine mit Früchten
Eispyramide mit Früchten

Verschiedene Brotsorten, Sauerrahmbutter, Basilikumbutter

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es hinsichtlich saisonaler Produkte Preisänderungen geben kann.

Stand : 01.01.2025

Aufgrund der derzeitigen enormen Preissteigerungen können wir Ihnen leider kein seriöses Angebot für einen längeren Zeitraum abgeben. Wir bitten Sie hierfür um Verständnis!



Buffet 3 (ab 20 Personen)

73,60 € / pro Person

Suppe vorab serviert

Kräutercremesuppe mit Croûtons

Kalte Vorspeisen

Fisch

Eismeerkrabbencocktail
marinierte Fischfilets mit Gemüsen

Fleisch

hauchdünner Parmaschinken mit gehobeltem Parmesan und Rucola
Putenmedaillons mit Mangochutney

Salate

mariniertes Gemüse (Zucchini, Schalotte, Champignon, Fenchel, Paprika)
verschiedene knackige Blattsalate

Saucen und Dressings

Salatdressing

Hauptgerichte

ganze Lachsseiten sanft im Ofen gegart mit Kräuterbutter,
Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten
Argentinisches Roastbeef am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise und Jus

Beilagen

Butterreis mit Gemüsewürfeln und Kräutern
Schwenkkartoffeln
gartenfrische Gemüse

Desserts

warme, in Orangen-Honig-Sauce marinierte Crêpes mit Vanilleeis
Mousse au chocolat

Verschiedene Brotsorten, Sauerrahmbutter, Basilikumbutter

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es hinsichtlich saisonaler Produkte Preisänderungen geben kann.

Stand : 01.01.2025

Aufgrund der derzeitigen enormen Preissteigerungen können wir Ihnen leider kein seriöses Angebot für einen längeren Zeitraum abgeben. Wir bitten Sie hierfür um Verständnis!



Buffet 4 (ab 20 Personen)

82,50 € / pro Person

Suppe vorab serviert

Getrübte Selleriecremesuppe mit Kürbiskernöl

Kalte Vorspeisen

Fisch

Hummerkrabben mit Mangochutney
ganzer pochierter Lachs (ab 40 Personen)

Fleisch

Medaillons vom Schweinefilet mit Früchten
Landhausterrine mit Champignons

Salate

Geflügelsalat
Spargelsalat (saisonal)
verschiedene knackige Blattsalate

Saucen und Dressings

Remouladensauce
Salatdressing
Cocktailsauce

Hauptgerichte

in Butter gebratene Zanderfilets mit Schnittlauchbittersauce
Rinderfiletspitzen mit Champignons und Zwiebeln in Rahmsauce

Beilagen

überbackene Sahnekartoffeln
hausgemachte Safranndudeln
gartenfrische Gemüse

Desserts

warme Apfeltorte mit Vanilleeis
Charlotte mit Fruchtmark

Verschiedene Brotsorten, Sauerrahmbutter, Basilikumbutter

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es hinsichtlich saisonaler Produkte Preisänderungen geben kann.

Stand : 01.01.2025

Aufgrund der derzeitigen enormen Preissteigerungen können wir Ihnen leider kein seriöses Angebot für einen längeren Zeitraum abgeben. Wir bitten Sie hierfür um Verständnis!



Mediterrane Gerichte zur Auswahl für ein Buffet oder Menu

Kalte Vorspeisen

Vitello Tonnato
Parmaschinken mit gehobeltem Parmesan
Zucker-Melone mit Parmaschinken
marinierte Fischfilets mit Gemüsen
Tomatenscheiben mit Mozzarella und Pesto
mariniertes Gemüse (Zucchini, Schalotte, Champignon, Fenchel, Paprika)
eingelegte Oliven
Ruccola-Feigensalat
Artischockensalat mit Pesto
Fenchel-Orangen Salat
Grissini

Suppe

Minestrone, tomatisierte Gemüsebrühe mit Reis und weißen Bohnen
oder
Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto

Hauptgerichte zur Auswahl

Doradenfilets auf Fenchel-Tomaten-Gemüse
Verschiedene Fischfilets mit Safran-Zwiebelbutter überkrustet
Putenbrust mit Rosmarin, Knoblauch und Olivenöl
„Brasato“ Italienischer Rinderschmorbraten mit Schmorgemüse und Balsamicojus

Vegetarische Komponenten

Artischockenherzen mit Spinat und Parmesan überbacken
gefüllte Tomaten aus dem Ofen
mit Parmesan überkrustete Zucchini-Involtini

Beilagen

Bandnudeln
z. B. Tagliatelle mit Spargel (saisonal)
Rosmarinkartoffeln
Blumenkohl mit Parmesan paniert
weiße Bohnen mit Tomatensauce und Salbei

Desserts

Panna Cotta
Tiramisu

Verschiedene Brot- und Buttersorten

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass es hinsichtlich saisonaler Produkte Preisänderungen geben kann.

Stand : 01.01.2025