

Buffet 1 ~ € 29,- p.P.

Vorspeisenbuffet:

- ~ Bunte Blattsalate mit Honig-Senf-Vinaigrette
- ~ Gurkensalat mit Tomaten und Schafskäse
- ~ Karottensalat mit Nüssen
- ~ Tomate-Mozzarella-Mosaik mit frischem Basilikum
- ~ Hausgebeizter Lachs mit Cassis-Honig-Soße
- ~ Vitello Tonato von der Pute

Hauptspeisenbuffet:

- ~ Ragout von der Putenbrust in leichter Kräutersoße,
dazu Butternudeln und buntes Gemüse

Buffet 2 ~ € 31,- p.P.

Vorspeisenbuffet:

- ~ Bunte Blattsalate mit Honig-Senf-Vinaigrette
- ~ Tomatensalat mit Ziegenkäse und Lauchzwiebeln
- ~ sommerlicher Zucchini-salat
- ~ Krautsalat mit Apfel und Speck
- ~ Avocadohälften mit Shrimpscocktail gefüllt
- ~ Gemischte Platte von kaltem Bratenaufschnitt mit Remoulade
- ~ Hausgebeizter Lachs mit Holunderblüten-Soße

Hauptspeisenbuffet:

- ~ Schweinefiletmedaillons mit milder Pfefferrahmsoße, hausgemachten Spätzle vom Brett und Zucchini-gemüse

Buffet 3 ~ € 38,- p.P.

Vorspeisenbuffet:

- ~ Cous-Cous-Salat
- ~ Bunte Blattsalate mit Honig-Senf-Vinaigrette
- ~ Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto
- ~ Roastbeef mit Kerbel-Senf-Soße
- ~ Mini-Königinpasteten mit Rauchforellenmousse
- ~ Backpflaumen im Speckmantel

Hauptspeisenbuffet:

- ~ Poulardenbrüste in Kräuter-Senf-Soße mit Butterreis
- ~ Lachsfilet in Limetten-Tomaten-Soße und Butternudeln

Dessertbuffet:

- ~ Weißes Mousse au Chocolat mit Waldhonig und Zwetschgenkompott
- ~ Apfelstrudel mit flambierten Früchten

Buffet 4 ~ € 39,- p.P.

Vorspeisenbuffet:

- ~ Bunte Blattsalate mit Honig-Senf-Vinaigrette
- ~ Karotten-Sellerie-Salat
- ~ Tomaten-Gurken-Salat
- ~ Vitello-Tonato von der Pute
- ~ Gebackenes Gemüse in Kräuter-Knoblauchmarinade
- ~ Gazpacho mit Aioli (Spanische, kalte Gemüsesuppe)

Hauptspeisenbuffet:

- ~ Spanferkelbäckle mit Spätzle vom Brett
und Karotten-Lauch-Gemüse
- ~ Gebratene Zanderfilets mit Tomaten-Polenta

Dessertbuffet:

- ~ Dreierlei Mousse
- ~ Französische Schokotarte mit Himbeersoße

Buffet 5 ~ € 45,- p.P.

Vorspeisenbuffet:

- ~ Bunte Blattsalate mit Honig-Senf-Vinaigrette
- ~ „Panzanella“ – Brotsalat mit Kirschtomaten und Lauchzwiebeln
- ~ Lachs-Frischkäseröllchen mit Schmorgurken
- ~ Zucchini-Kichererbsenpuffer mit Kräutercreme
- ~ „Caponata“ – Eingelegte Paprika und Tomaten mit Rosinen und Sardellen

Hauptspeisenbuffet:

- ~ Knoblauch-Kräuterbraten vom Schwein mit Kartoffelgratin
- ~ Steinbeisserfilet in Kresserahmsauce und Gemüsereis

Dessertbuffet:

- ~ Limettencrème mit Beerenmischung
- ~ Apfelbeignets mit Vanille-Zimt-Soße

Buffet 6 „Traditionell Badisch“ ~ € 42,- p.P.

Vorspeisenbuffet:

- ~ Karotten-Kohlrabisalat
- ~ Gemischte Blattsalate mit Honig-Senfvinaigrette
- ~ Schwartenmagensalat
- ~ Badischer Kartoffelsalat
- ~ Schäuferle „badisch“ (kalt)
- ~ kleine Krautwickel am Spieß
- ~ Räucherplatte mit dem Besten aus der Räucherküche von Schinken, Wurst und Fisch

Hauptspeisenbuffet:

- ~ Gefüllte Kalbsbrust „Adlerburg“
- ~ Hechtfilet „Baden-Baden“ (mit Speck und Pilzen)
- ~ dazu Spätzle vom Brett, Kräuternüdele und buntes Gemüse der Saison

Dessertbuffet:

- ~ Zwetschgengratin
- ~ Weißes Mousse au Chocolat mit karamellisierten Mandeln

Buffet 7 „Alemannisches mal anders“ ~ € 47,- p.P.

Vorspeisenbuffet:

- ~ Bohnensalat nach Omas Rezept
- ~ Apfel-Sellerie-Salat
- ~ Badischer Kartoffelsalat
- ~ Schwarzwälder Räucherforellencrème auf Toastbrot
- ~ Hausgemachte Entenleberterriner mit Portweingelée
- ~ Gebackene Pflaumen mit luftgetrocknetem Schinken
- ~ Spießle mit Kaninchenrücken und Trauben

Hauptspeisenbuffet:

- ~ Filettöpfele „Winzer Art“ mit Trauben, Pilzen und Weißherbst
- ~ Flußzanderfilets in Rieslingsoße
- ~ dazu Spätzle vom Brett, Butternüdele und frischer Blattspinat

Dessertbuffet:

- ~ Waldhonigmousse
- ~ Bratapfel-Marzipan-Mousse mit beschwipsten Kirschen

Buffet 8 „Mediterranes Buffet mit Pastagerichten“ ~ 52,- € p.P.

Antipasti und Salate:

- ~ Panzanella (Brotsalat) mit Kirschtomaten, Frühlingslauch und Flusskrebse
- ~ Caponata (Ital. Auberginensalat mit Sardellen, Rosinen und Tomaten)
- ~ Marinierte Zucchini mit Mandeln, Parmesan und Thymian
- ~ Radicciosalat mit Gorgonzoladressing und Birnen
- ~ Gemischte Blattsalate mit Basilikumvinaigrette

Hauptspeisenbuffet:

- ~ Gebratener Lachs mit Limettenrisotto
- ~ Saltim Boca vom Zander mit Safran-Polenta und Fenchel-Honig-Salat
- ~ Penne a la Matricciana (mit Speck, Chili, Knoblauch und Tomatensugo)
- ~ Linguine mit Shrimps und Paprika im Weißwein-Knoblauchfond

Dessertbuffet:

- ~ Tiramisu
- ~ Mediterraner Obstsalat mit Limettencreme