

**Buffet 1 ~ € 29,- p.P.**

Vorspeisenbuffet:

- ~ Bunte Blattsalate mit Honig-Senf-Vinaigrette
- ~ Gurkensalat mit Tomaten und Schafskäse
  - ~ Karottensalat mit Nüssen
  - ~ Spinatsalat mit Schinken und Trauben
- ~ 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 Shrimppcocktail gefüllt
- ~ Gemischte Platte von kaltem Bratenaufschnitt mit Remoulade
  - ~ Hausgebeizter Lachs mit Holunderblüten-Soße
- ~ Parmesancarpaccio mit Knoblauch-Balsamico-Dressing  
und Rucolasalat

Hauptspeisenbuffet:

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

**Buffet 3 ~ € 34,- 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 ~ € 35,- 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 ~ € 38,- 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 Kresserahmsoße und Gemüsereis

Dessertbuffet:

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

**Buffet 6 „Traditionell Badisch“ ~ € 34,- p.P.**

Vorspeisenbuffet:

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

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 „Außergewöhnlich Alemannisches“ ~ € 42,- p.P.**

Vorspeisenbuffet:

- ~ Bohnensalat nach Omas Rezept
- ~ Feldsalat mit Kracherle und Speck
  - ~ Apfel-Sellerie-Salat
  - ~ Badischer Kartoffelsalat
- ~ Schwarzwälder Räucherforellencreme auf Toastbrot
- ~ Hausgemachte Entenleberterrinen mit Portweingelée
- ~ Gebackene Pflaumen mit luftgetrocknetem Schinken
  - ~ Spieße mit Kaninchenrücken und Trauben

Hauptspeisenbuffet:

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

Dessertbuffet:

- ~ Waldhonigmousse
- ~ Karthäuser Klöß' mit Vanillesoße
- ~ Bratapfel-Marzipan-Mousse mit beschwipsten Kirschen

**Ergänzung Käseplatte ~ € 4,- p.P.**

Käseplatte mit fünf verschiedenen Käsesorten, aus garniert mit Früchten,  
dazu verschiedene Baguettes und Brot

Buffetvorschläge

# Restaurant Adlerburg

ab 40 Personen