

frühlingsbuffet 1
buffet spring 1

Vorspeisen
starters

Toskanischer Landschinken
mit Honigmelone
*Tuscan ham
with honeydew melon*

Lachs-Rucola-Roulade
Salmon-rocket-roulade

Mozzarella "Caprese"
Mozzarella „Caprese“

Gegrillte Zucchini
und Auberginen
*Grilled courgettes
and aubergines*

Gefüllte Weinblätter
und Kirschtomaten
*Filled vine leaves
and cherry tomatoes*

Tomaten-Oreganosalat
Tomato-oregano-salad

Hirtensalat
mit Fetakäse
*Mixed salad
with feta cheese*

Knackiger Eisbergsalat im Buttermilchdressing
mit gerösteten Kürbiskernen
*Crispy iceberg lettuce with buttermilk dressing
and roasted pumpkin seeds*

Ofenfrisches Baguette
mit Butter
*Fresh baguette
with butter*



buffetvorschläge
buffet suggestions

Suppe
soup

Rahmsuppe
von Lauchzwiebeln
*Cream-soup
of spring onions*

Hauptgänge
main courses

Saltimbocca vom Schweinerücken
in Salbeisoße
mit Ratatouille
und Kräuterlinguine
*Saltimbocca
with sage-sauce,
Ratatouille (provençal vegetables)
and herb-linguines (noodles)*

Gegrilltes Seelachsfilet in Limonenbutter
mit Gurken-Tomatengemüse
und Petersilienkartoffeln
*Grilled coalfish with lime-butter
cucumbers, tomatoes
and parsley-potatoes*

Dessert
dessert

Frischer Obstsalat
Fresh fruit salad

Stracciatellacrème
Stracciatella-crème

Eisauswahl
Ice-cream selection

EUR 22,50 pro Person
EUR 22,50 per person

Gerne bieten wir Ihnen dieses Buffet ab 20 Personen an.
We are glad to offer these buffet with a minimum attendance of at least 20 persons.



frühlingsbuffet 2
buffet spring 2

Vorspeisen
starters

Stremelchen
mit Sahnemeerrettich
*Hot smoked salmon
with creamed horseradish*

Crevettencocktail
mit Mango und Chili
Crevette-cocktail with mango and chilli

Truthahnscheiben
in Orangen-Rosmarinmarinade
*Slices of turkey
in orange-rosemary-marinade*

Salat von Kaiserschoten und Strauchtomaten
mit Koriander
*Salad of sweet peas and vine tomatoes
with coriander*

Frühlingslauch
mit gebratenem Serranoschinken
*Leek
with fried Serrano ham*

Tomatencarpaccio
mit Rucola
und gehobeltem Parmesan
*Tomato-Carpaccio
with Rucola
and shaped Parmesan-cheese*

Auswahl von Blattsalaten der Saison
mit verschiedenen Dressings
*Selection of seasonal leaf salad
with different dressings*

Auswahl von Ciabattabrot
mit verschiedenen Tapenaden
*Selection of Ciabatta-bread
with different Tapenades*



buffetvorschläge
buffet suggestions

Suppe
soup

Tomatenconsommé
mit Kerbelklößchen

*Tomato-Consommé
with chervil-dumplings*

Hauptgänge
main courses

Hähnchencurry
mit knackigem Wokgemüse
und Jasminreis

*Chicken-curry
with crispy wok-vegetables
and jasmine-rice*

Lachsfilet in Zitronengrassoße
an Blattspinat
und gebratenen Pellkartoffeln

*Salmon-fillet with lemongrass-sauce,
spinach leaves
and fried potatoes*

Gemüselasagne

Vegetable-Lasagne

Dessert
dessert

Tiramisu

Tiramisu

Cappuccinomousse

Cappuccino-mousse

Panna Cotta

Panna Cotta

Ananassalat
mit Joghurteis

*Pineapple-salad
with yoghurt-ice-cream*

EUR 25,00 pro Person

EUR 25,00 per person

Gerne bieten wir Ihnen dieses Buffet ab 20 Personen an.

We are glad to offer you this buffet with a minimum attendance of at least 20 people.



sommerbuffet 1
buffet summer 1

Vorspeisen
starters

Carpaccio vom gebratenen Spanferkel
mit Rucola
und Parmesan

*Carpaccio of fried suckling pig
with Rucola
and Parmesan-cheese*

Gebeizter Lachs
in Marsala-Walnussmarinade

*Marinated salmon
in Marsala-walnut-marinade*

Gefüllte Weinblätter
und Kirschtomaten

*Filled vine leaves
with cherry tomatoes*

Tomate-Mozzarella

Tomato-Mozzarella

Gegrillte Zucchini
und Auberginen

*Grilled courgettes
and aubergines*

Auswahl von Blattsalaten der Saison
mit verschiedenen Dressings

*Selection of seasonal leaf salad
with different dressings*

Ofenfrisches Baguette
mit Butter

*Fresh Baguette
with butter*



buffetvorschläge
buffet suggestions

Hauptgänge

main courses

Truthahnsteak
mit kleinen Ofenkartoffeln
und Kräuterquark

*Turkey steak
with small baked potatoes
and herb-quark*

Spare Ribs

Spare Ribs

Forelle in Zitronenbutter
mit Kräuterkartoffeln

*Trout with lemon-butter
and herb-potatoes*

Mediterrane Gemüsepfanne

Mediterranean vegetable-pan

Dessert

dessert

Eisauswahl

Ice-cream-selection

Schokoladen-Minzcrème

Chocolate-mint-crème

Frische Erdbeeren
mit Sahne

*Fresh strawberries
with cream*

EUR 22,50 pro Person

EUR 22,50 per person

Gerne bieten wir Ihnen dieses Buffet ab 20 Personen an.

We are glad to offer this menu with a minimum attendance of at least 20 persons.



sommerbuffet 2
buffet summer 2

Vorspeisen
starters

Serranoschinken
mit Cantaloupmelone

*Serrano-ham
with Cantaloup melon*

Italienische Salami
und Mortadella

*Italian Salami
and Mortadella*

Tartar vom Räucherlachs

Tartar of smoked salmon

Salat von Crevetten und Mango
mit Chili

*Salad of Crevettes and mango
with chili*

Marinierter Schafskäse
in Thymian-Olivenöl

*Marinated goat cheese
with thyme-olive-oil*

Gefüllte Peperoni
und Weinblätter

*Filled red peppers
and vine leaves*

Romanasalat
mit Parmesandressing
und Croûtons

*Romana-salad
with Parmesan-cheese-dressing
and croûtons*

Gurkensalat
im Kerbelschmand

*Salad of cucumber
with chervil-Schmand (special sort of cream)*



buffetvorschläge
buffet suggestions

Tomatensalat
Tomato-salad

Rahmsuppe von Kaiserschoten
mit Flusskrebse
*Cream-soup with sweet peas
and crayfishes*

Ciabatta und Baguette
mit verschiedenen Buttersorten
*Ciabatta-bread and Baguette
with a variety of butter*

Hauptgänge
main courses

Gegrillte Hähnchenbrust auf Ratatouille
mit Kräutergnocchi
*Grilled chicken-breast with Ratatouille
and herb-gnocchies*

Lachsfilet in Limonensoße,
Blattspinat
und jungen Kartoffeln
*Salmon-fillet with lime-sauce,
spinach leaves
and young potatoes*

Linguine
in Parma-Pfefferbutter
*Linguine
with Parma-pepper-butter*

Dessert
dessert

Tiramisu
Tiramisu

Cappuccinomousse
Cappuccinomousse

Zitronencreme
Lemoncrème

Exotische Obstauswahl
Exotic fruit-selection

EUR 25,00 pro Person
EUR 25,00 per person

Gerne bieten wir Ihnen dieses Buffet ab 20 Personen an.
We are glad to offer you this buffet with a minimum attendance of at least 20 people.



herbstbuffet 1
buffet autumn 1

Vorspeisen
starters

Schwarzwälder Schinken
mit marinierten Kräuterseitlingen

*Schwarzwälder ham
with marinated herb-mushrooms*

Geräucherte Makrele
an Preiselbeermeerrettich

*Smoked mackerel
with cranberry-horseradish*

Lachsterrine
mit Kaviarschmand

*Salmon-terrine
with caviar-cream*

Selleriesalat
mit Nüssen

*Cellery-salad
with nuts*

Rindfleischsalat

Beef-salad

Maissalat

Maize-salad

Auswahl von Blattsalaten der Saison
mit verschiedenen Dressings

*Selection of seasonal leaf-salads
with a variety of dressings*

Ofenfrisches Baguette
und Butter

*Fresh Baguette
and butter*

Suppe
soup

Gänsekraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen

*Consommé of goose
with slices of pancakes*



buffetvorschläge
buffet suggestions

Hauptgänge
main courses

Wildgulasch
in Zartbitterschokoladensoße
mit Apfelrotkohl
und Butterspätzle

*Game-goulash
with dark chocolate-sauce,
apple-red-cabbage
and buttered Spätzle*

Gebratenes Seelachsfilet
im Petersilienrahm
mit geschmortem Wurzelgemüse
und gebratenen Pellkartoffeln

*Fried coalfish
with parsley-cream,
braised root vegetables
and fried potatoes*

Dessert
dessert

Warmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis

*Warm apple strudel
with vanilla-ice-cream*

Bayrisch Crème
an Zimtkirschen

*Bavarian crème
with cinnamon-cherries*

Beschwipste Beeren

Tipsy berries

Frischer Obstsalat

Fresh fruit-salad

EUR 23,50 pro Person

EUR 23,50 per person

Gerne bieten wir Ihnen dieses Buffet ab 20 Personen an.

We are glad to offer this buffet with a minimum attendance of at least 20 persons.



herbstbuffet 2

buffet autumn 2

Vorspeisen

starters

Geräucherte Entenbrust
in Orangen-Thymianmarinade

*Smoked breast of duck
with orange-thyme-marinade*

Pfefferschinken
mit marinierten Gemüsen

*Pepper-ham
with marinated vegetables*

Räucherforelle
mit Apfelmeerrettich

*Smoked trout
with apple-horseradish*

Heringsstipp

Heringsstipp (creamed fish, german speciality)

Krautsalat

Coleslaw

Salat von Schnibbelbohnen

Salad of beans

Feldsalat
im Himbeerdressing
mit Croûtons

*Field salad
with raspberry-dressing
and croûtons*

Ofenfrisches Baguette
und Butter

*Fresh baguette
with butter*

Suppe

soup

Kürbis-Apfelsüppchen
mit gerösteten Kürbiskernen

*Pumplin-apple-soup
with roasted pumpkin seeds*



buffetvorschläge
buffet suggestions

Hauptgänge
main courses

Gänsebraten
mit Kirschenrotkohl,
Marzipanapfel
und Kartoffelklößen

*Roast goose
with cherry-red-cabbage,
marzipan-apple
and potato-dumplings*

Kleine Schweineschnitzel
mit Röstkartoffel

*Small cutlets of pork
with roasted potatoes*

Pochiertes Barschfilet
in leichter Senfsoße
mit Dillgurken
und Tomatenreis

*Poached fillet of perch
in light mustard-sauce
with dill-cucumbers
and tomato-rice*

Dessert
dessert

Beschwipste Beeren

Tipsy berries

Himbeercrème

Raspberry-crème

Espresso-Gewürzmousse

Espresso-spice-mousse

Waffeln mit heißen Kirschen

Waffle with warm cherries

EUR 26,50 pro Person

EUR 26,50 per person

Gerne bieten wir Ihnen dieses Buffet ab 20 Personen an.

We are glad to offer this buffet with a minimum attendance of at least 20 persons.



winterbuffet 1

buffet winter 1

Vorspeisen

starters

Wildpastete
mit kleinen Calvadosäpfeln
Game-pie
with small Calvados-apples

Cocktail von Shrimps und Staudensellerie
Cocktail of Shripms and celery

Waldpilzsalat
mit Maronen
Mushroom-salad
with chestnuts

Fenchelsalat
mit Orangen
und Grapefruits
Fennel-salad
with oranges
and grapefruits

Selleriesalat
mit Äpfeln
und Nüssen
Celery-salad
with apples
and nuts

Rapunzelsalat
in Blaukrautvinaigrette
mit Croûtons
Field-salad
with red-cabbage-vinaigrette
and croutons

Tomaten
und Gurkensalat
Tomatoes
and cucumber-salad

Rustikale Brotauswahl
mit Butter
und Schmalz
Rustic bread-selection
with butter
and lard



buffetvorschläge
buffet suggestions

Suppe
soup

Weißer Selleriecrèmesuppe
White celery-soup

Hauptgänge
main courses

Knuspriger Entenbraten
in Orangen-Thymiansoße
*Crispy roast duck
with orange-thyme-sauce*

Rahmrosenkohl
und Kartoffelkroketten
*Creamed brussels sprouts
with potato croquettes*

Barschfilet, im Biersud pochiert
an geschmortem Wurzelgemüse
und Bouillon Kartoffeln
*Fillet of perch, poached in beer-stock
with braised root vegetables
and Bouillon potatoes*

Dessert
dessert

Rotweibirne
gefüllt mit Zimt-Schokoladenmousse
*Red wine pear
filled with cinnamon-chocolate-mousse*

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße
Warm apple strudel with vanilla sauce

Crème Caramel
mit Krokant
*Crème Caramel
with brittle*

EUR 24,50 pro Person
EUR 24,50 per person

Gerne bieten wir Ihnen dieses Buffet ab 20 Personen an.
We are glad to offer this buffet with a minimum attendance of at least 20 persons.



winterbuffet 2

buffet winter 2

Vorspeisen

starters

Geräucherte Entenbrust
auf karamellisierten Apfelspalten

*Smoked breast of duck
with caramelised apple-slices*

Winterliche Sülze von Waldpilzen

Winterly aspic of mushrooms

Lachs
gebeizt mit weihnachtlichen Gewürzen
an Honig-Senfsoße

*Salmon
marinated with Christmassy spices
and honey-mustard-sauce*

Kürbis-Kartoffelsalat

Pumpkin-potato-salad

Mariniertes Rotkraut
mit Mandarinen

*Marinated red cabbage
with tangerines*

Hühnchensalat
mit Kräuterseitlingen

*Chicken-salad
with herb-mushrooms*

Rapunzelsalat
in Sherryvinaigrette
mit knusprigem Speck
und Brotchips

*Field salad
with sherry-vinaigrette,
crispy bacon
and bread-chips*

Ofenfrisches Baguette
mit Butter

*Fresh Baguette
with butter*



buffetvorschläge
buffet suggestions

Suppe
soup

Fasanenpunsch
mit Kerbelnocken

*Pheasant-punsch
with chervil-balls*

Hauptgänge
main courses

Spanferkelbraten in Honigsoße
mit Rahmrosenkohl
und Kräuterspätzlen

*Suckling pig with honey-sauce
creamed brussels sprouts
and herb-spätzle*

Maishähnchenbrust
auf Steckrüben-Kartoffelragout

*Maize-chicken-breast
with swede-potato-ragout*

Gebratenes Zanderfilet
auf geschmortem Spitzkohl
mit Petersilienkartoffeln

*Fried fillet of zander
with braised pointed cabbage
and parsley-potatoes*

Dessert
dessert

Armagnacpflaumen
mit Vanilleeis

*Amagnac-plums
with vanilla-ice-cream*

Mandarinencrème

Tangerine-crème

Cassismousse

Cassis-mousse

Frischer Obstsalat

Fresh fruit-salad

Weihnachtliches Gebäck

Christmassy pastry

EUR 28,50 pro Person

EUR 28,50 per person

Gerne bieten wir Ihnen dieses Buffet ab 20 Personen an.

We are glad to offer this buffet with a minimum attendance of at least 20 persons.

