

Suppe

- ♥ Hochzeitssuppe mit Klößchen und Flädleherzchen

Vorspeisen auf Teller serviert

- ♥ paniertes Fetakäse mit Preiselbeeren und bunten Salaten

Vorspeisen - Buffet

- ♥ Verschiedene Auswahl an Brotsorten vom Wagen mit Kräuterquark, Obatzter, Griebenschmalz und Butter
- ♥ Gemischtes, reichhaltiges Salatbuffet mit Blattsalaten und zweierlei Dressings dazu Rohkostsalate, Mais-Lauch-Salat, Kartoffelsalat und vieles mehr...
- ♥ Allerlei vom Schinken, roh und geräuchert, dazu Melone und Essiggemüse
- ♥ Variationen von geräucherten und gebeizten Fischen, dazu Sahnemeerrettich

Hauptgänge

- ♥ Fränkischer Sauerbraten mit Kartoffelknödel
- ♥ Schweinerücken im Ganzen gebraten unter der Pfefferkruste
- ♥ Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebel
- ♥ Hähnchenschnitzel in der Knusperpanade

Dessert

- ♥ Obstsalat
- ♥ Bayrisch Creme mit Erdbeerfruchtmark
- ♥ Joghurtmousse und Schokoladenmousse
- ♥ Apfelküchle mit Vanillesoße
- ♥ Eisbombe mit heißen Himbeeren
- ♥ Ofenschlupfer

Fränkisch-Hohenlohisches Buffet 36,00 - 39,00 € p. P

Alternativen

Maultaschensuppe, Gaisburger Marsch...

Spanferkel vom Drehgrill, geschmortes Schäufole oder Piccollo-Schweinshaxen, gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Lauchgemüse, Putengeschnetzeltes in Pilzrahmsauce, Rindergulasch oder Rinderrouladen, alle Arten von Wildbraten mit Preiselbeeren und Klößen, mit Ei geröstete vegetarische Maultaschen dazu Rahmsauce, halbes gegrilltes Hähnchen

Suppe

- ♥ Frittatensuppe

Vorspeise auf Teller serviert

- ♥ Frischer Feldsalat mit Speckwürferln, Brotbrockerln und Kürbiskernöl

Hauptgang

- ♥ Burgenländische Rinderrouladen nach Omas Hausrezept
- ♥ Wiener Schnitzel, original vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren
- ♥ Schweinskarree (Schweinefilet) im Ganzen gebraten ins Brautkleid gewickelt, dazu Pilzrahmsoße
- ♥ Backhenderlfügerl und -haxerl mit Kräutern verfeinert

Dessert

- ♥ Salat von frischen Früchten
- ♥ Kaiserschmarrn
- ♥ Apfelstrudel
- ♥ Topfencreme mit Erdbeersalat
- ♥ Marillenschokocreme im Glas
- ♥ Eisbombe mit heißen steirischen Maigartenkirschen

Österreichisches Buffet 38,00 - 44,00 € p. P.

Alternativen

Ein ganzer Fuß vom Rind auf dem Drehgrill mit Rotweinsauce, Tafelspitz in Sahnemeerrettich mit Preiselbeeren, Szegediner Gulasch (Krautgulasch), Welsfilet auf Kartoffelröstgemüse, Jägercordonbleu, Schweinsbäckchen dazu Kartoffelpüree, Rinderzunge in steirischer Bergbauernsoße, Zigeunerbraten

MEDITERRANES BUFFET

Förster

Vorspeisen - Buffet

- ♥ Italienische Brotsorten und Baguetteauswahl mit Butter, Schmalz, Kräuterquark und eingelegten Oliven
- ♥ Auswahl von verschiedenen Blattsalaten und marinierten Salaten z.B. Eichblattsalat, Lollo Rosso, Rucola, Radicchio, Mais-Lauch-Salat, Tomatensalat mit Balsamico, Karottensalat, Pilz-Paprika-Salat...
- ♥ Verschiedene italienische Käsespezialitäten mit Trauben und Nüssen
- ♥ Tomate-Mozzarella mit Balsamico und Basilikum
- ♥ Honigmelone mit Parmaschinken
- ♥ Große gemischte Fischplatte mit geräucherten und gebeizten Mittelmeerfischen
- ♥ eingelegtes Gemüse, z.B. Artischocken, getrocknete & gefüllte Tomaten etc.

Vorspeisen auf Tellern serviert

- ♥ Frischer Rucolasalat, Croutons mit Lachsflädle-Rouladen dazu Senf-Dill-Soße

Hauptgänge

- ♥ Roastbeef im Ganzen gegrillt unter einer Kräuterkruste
- ♥ Schweinerücken in der Parmesanhülle mit Mittelmeergemüse
- ♥ Mit Semmelknödel gefüllte Kalbsbrust dazu Champignonrahmsoße
- ♥ Lachsfilet auf Tagliatelle

Beilagen

Spätzle, Kartoffelgratin, Mittelmeergemüse, Semmelknödel, Pommestmix, Gnoccis usw.

Dessert

- ♥ Panna Cotta
- ♥ Joghurtmousse mit marinierten Beeren
- ♥ Crème Brûlée
- ♥ Mandelkuchen mit Amarettoschaum
- ♥ Eiscreme mit frischen Früchten

Mediterranes Buffet 42,00 - 46,00 € p. P.

Alternativen

Pfannengyros mit Zaziki und Reis, Hähnchenbrustfilet gefüllt, Lammfilets in Thymiansoße mit Rosmarinkartoffeln, Spinat-Lachs (Rotbarsch)-Lasagne mit Weißweinsauce, Osso Bucco in Tomatensoße (Geschmorte Rinderwade), Penne in Pesto mit gebratenen Scampis, Saltimbocca mit Spaghetti und Tomatensoße

Suppe

- ♥ Gazpacho mit Croutons

Vorspeisen

- ♥ Bunt gemischter Salatteller serviert mit verschiedenen Tapas (auf Etageren auf den Tischen)
- ♥ Brotkörbchen mit verschiedenen Brotsorten zum Dippen
- ♥ Hackfleischbällchen in scharfer Tomatensoße, gefüllte Chorizo in Champignonrahm
- ♥ Eingelegte Oliven gespickt mit Knoblauch
- ♥ Gefüllte Paprika mit Schafskäse
- ♥ Garnelespießchen
- ♥ Fleischspieße
- ♥ Tortillas Empanadas
- ♥ Peperonisalsa, Tomatensalsa
- ♥ Salsa Verde
- ♥ Oilio

Hauptgänge

- ♥ Geschmorte Lammkeule mit Mittelmeergemüse im Portweinsoße
- ♥ Riesenpfanne mit Paella & Meeresfrüchten
- ♥ Hähnchenbrustfilet scharf mit Steinpilznudeln
- ♥ Kalbsrücken im Ganzen mit einer Shrimpskräuterkruste

Dessert

- ♥ Salat von frischen Zitrusfrüchten
- ♥ Creme Catalan
- ♥ Panna Cotta mit marinierten Beeren
- ♥ gebrannte Tonkabohnen Creme
- ♥ Dreierlei Schokoladenmousse im Schokoladenkörbchen
- ♥ Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillesoße

Spanisches Buffet 43,00 - 48,00 € p. P.

Alternativen

Variationen vom Fisch - im Drehgrill - vor dem Gast serviert, gebratenes Rotbarbenfilet auf Zuckererbsenpüree, Oktopus auf Safranrisotto, geschmorte Kalbsbäckchen im Zwiebelsud, gegrillte Putenspieße mit Paprika und Zwiebel

AMERIKANISCHES BUFFET

Vorspeise auf Teller serviert

- ♥ Caesar Salat mit Croutons und Parmesandressing
oder
- ♥ Bunt gemischtes Salatbuffet

Hauptgänge

- ♥ Spare Rips BBQ
- ♥ Hähnchenspieße vom Grill mit Honig-Sesamsoße
- ♥ Chicken Wings und Chicken Nuggets
- ♥ Roastbeef am Knochen gebraten
- ♥ Schweinenacken eingelegt und gegrillt
- ♥ Rib Eye Steak
- ♥ Hamburger zum Selbermachen:
mit Gurke, Tomate, Zwiebel, Käse, Ketchup, Mayo, Salat, ...

Beilagen

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Wedges, Kartoffelpüree, Dips & Cremes, diverse Soßen, Maiskolben, Zwiebelringe, Knoblauchbutter, Kräuterbutter, Chillibutter...

Dessert

- ♥ Eisbombe mit heißer Schokosoße und Las Vegas Feuerwerk
- ♥ Überbackene Pancakes mit Blueberry-Cheesecake-Füllung
- ♥ Cranberrymousse mit Ahornsirup
- ♥ Warmer Schokonusskuchen mit Vanillesoße

Amerikanisches Buffet 44,00 - 49,00 € p. P.

Dies ist eine gute Alternative zum klassischen Mittagessen, da wahlweise kleine Gerichte im Stehen vom Servicepersonal den Gästen serviert werden.

Zusammenstellung aus allen Gerichten möglich. (Für 20-60 Personen möglich.)

4 x Vorspeisen

4 x Hauptgänge

3 x Dessert

Zum Beispiel:

Tomate-Mozzarella mit Balsamico & Basilikum, Parmaschinken an Honigmelone, eingelegtes & gefülltes Gemüse, Feldsalat mit Speckdressing und Croûtons

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln im Glas serviert, Mini-Wienerschnitzel auf Kartoffelsalat, im Porzellanschälchen serviertes Rindergulasch mit Spätzle, Tafelspitz in Meerrettichsoße an Preiselbeeren, Steinpilzrisottobällchen, Karpfenfilet im Bierteig an Remouladensoße, Schweinefilet im Blätterteigmantel auf Kartoffelröstgemüse und Rahmssoße

Erdbeer-Tiramisu, Eiscreme mit Früchten, gebrannte Vanillecrème mit Erdbeersalat

Flying Buffet 25,00 - 29,00 € p. P.



Frühlingsmenü

- ♥ Bärlauchcrèmesuppe
- ♥ Salatteller
- ♥ Geschmorter Putenrollbraten mit Spargelgemüse & Kartoffeln
- oder
- ♥ Gebratenes Schweinefilet in Pilz-Lauchrahmsoße dazu Spätzle
- ♥ Joghurtmousse mit marinierten Beeren

- ♥ Spargelcrèmesuppe
- ♥ Salatteller
- ♥ Geschmorte Schweinebäckchen in Zwiebelsud mit Kartoffelpüree
- oder
- ♥ Kalbsrücken im Ganzen gebraten auf Kräuterrisotto
- ♥ Gebrannte Vanilliecrème mit Erdbeersalat

Sommermenü

- ♥ Klare Tomatenbrühe mit Ricottaravioli
- ♥ Salatteller
- ♥ Roastbeefschmitte unter einer mediterranen Kruste, dazu Kartoffelgratin
- oder
- ♥ Schweinerücken in der Käsehülle
- ♥ Waldgrießflammerl mit Karamellspiegel

- ♥ Minestrone
- ♥ Salatteller
- ♥ Saltimbocca mit Rosmarinkartoffeln, dazu Mittelmeergemüse
- oder
- ♥ Kalbshaxe am Knochen gebraten, dazu Kartoffelknödel
- ♥ Vanilleeis mit heißen Himbeeren



Herbstmenü

- ♥ Steinpilzsuppe
- ♥ Salatteller
- ♥ Karpfenfilet im Bierteig auf Kartoffel-Speck-Gurken-Salat, Remouladensoße
oder
- ♥ Burgunderbraten mit Kartoffelknödel
- ♥ Überbackene Schokoladennuss-Palatschinken mit Schokosoße

- ♥ Kürbiscrèmesuppe
- ♥ Salatteller
- ♥ Steinpilze à la Crème mit Semmelknödel
oder
- ♥ Geschmorte Lammkeule auf Speckbohnen und Thymiansoße
- ♥ Dreierlei Schokoladenmousse im Glas

Wintermenü

- ♥ Maronencrèmesuppe
- ♥ Salatteller
- ♥ Geschmorte Ente vom Bauern mit Speckrahmwirsing und Schupfnudeln
oder
- ♥ Rindersteaks vom Angusrind in Rotweinsauce mit Röstzwiebeln
- ♥ Apfelstrudel mit Vanillesauce

- ♥ Getrüffelte Selleriesuppe
- ♥ Salatteller
- ♥ Geschmorte Gänsebrust mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel
oder
- ♥ Rehbraten auf Speckrosenkohl mit Kartoffelgratin
- ♥ Lebkuchenhalfgefrorenes mit Zwetschgenkompott

