

UNSERE KÖSTLICHKEITEN

Unsere Buffetvorschläge ganz wie die Jahreszeit beliebt

Frühling

Wildkräutersalat mit knuspriger Spargel-Quiches
Suppe vom Kohlrabi mit Rauchforelle

Poularden Brust an Pilzragout
Butterreis od. Rosmarin-Kartoffeln – buntes Frühlingsgemüse

Vanillecreme an Erdbeersalat

als 4 Gang-Bufferet
als 3-Gang-Menü / Suppe-Hauptgang-Dessert

Sommer

Gemischter Blattsalat mit Wiesenkräutern an gebratenen Lachswürfeln mit Balsamico Dressing
Klare Brühe mit Einlage (Flädle, Klößchen)

Schweinelendchen in der Senfkruste an Majoran Jus
Dauphine-Kartoffeln od. Badische Eierspätzle – mediterranes Sommergemüse

Dreierlei Dessertvariation mit Mousse au chocolat – Bayrische Creme – Obstsalat

als 4 Gang-Bufferet
als 3-Gang-Menü / Suppe-Hauptgang-Dessert

Herbst

Bunter Salat Mix an Forellenterrine
Maronenschaumsüppchen mit Croutons

Geschmorte Kalbsbäckchen
bunte Nudeln od. Kartoffelgratin – mariniertes Gemüse vom Hokaido-Kürbis

Pflaumen-Apfelgrütze mit Walnüssen u. Vanillesoße

als 4 Gang-Bufferet
als 3-Gang-Menü / Suppe-Hauptgang-Dessert

Winter

Feldsalat mit Gewürzcroutons und Speck od. Walnüssen
Klare Kraftbrühe mit Klößchen (Butter, Grieß, Mark)

Hirschragout mit Waldpilzen und Wildpreiselbeeren
hausgemachte Eierspätzle od. Herzogin-Kartoffeln – Rosenkohl mit Rauchschenkenstreifen

Zimt Parfait an beschwipsten Pflaumen

als 4 Gang-Bufferet
als 3-Gang-Bufferet / Suppe-Hauptgang-Dessert

Unser Lieblingsbuffet

Gaumenerlebnis „ST. BERNHARD“

Vorspeisen

Gegrilltes mediterranes Gemüse
Salat von Champions mit Gartenkräutern
Mozzarella mit Tomate und Basilikum
Roastbeef oder Schinkenröllchen an Remouladensauce
Geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet mit Sahnemeerrettich
Gefüllte Crêpes mit Creme fraiche und Lachs

Hauptgang

Kalbsrückenbraten oder Poularden Brust an Sherry-Essigsauce
Lachsfilet an Noilly-Prat Sauce
dazu
Badische Spätzle
Kurkumareis
Kartoffelgratin
Buntes Marktgemüse

Vegetarisches Gericht

Gefüllte Kartoffelschiffchen mit Ratatouille Gemüse
Auberginen Burger mit Couscous und Tomatenragout

Kinderbuffet

Pommes Frites
Kleine Schnitzelchen od. Chicken Nuggets

Dessert

Creme Panna-Cotta mit Fruchtsoße
Frischer Obstsalat
Schwarzwaldüberraschung im Glas

Zu dem ausgewählten Menü / Buffet wird jeweils eine Salatauswahl serviert.

Diese Menüs können auch nach Ihren Wünschen getauscht werden oder mit neuen Komponenten aus unserer Auswahl verfeinert werden, wie z.B. einer Käseauswahl, einem Hauptgang sowie vegetarische Gerichte etc..

Personal wird extra berechnet.

Unser Küchenchef berät Sie gern!

Die Preise sind inkl. MwSt. und Tischwäsche.

Kleine Köstlichkeiten

Fingerfood

Auswahl	Preis in EUR
Tomaten- Mozzarella Spieß od. im Glas	pro Stück 7,50 €
Anti-Pasti Spieß od. im Glas (Paprika, Zucchini, Pilze, Aubergine, Olive)	
Garnelenspieße (2 Stk.) (Zucchini, Paprika)	
Melonenspieß mit Schwarzwälder Schinken	
Artischockenherzen mit Rosmarinschinken im Glas	
Käsewürfel mit Weintrauben	
Schafkäse mit Paprika und Oliven im Glas	
Minifrikadellen auf Badischem Kartoffelsalat im Glas	
Herzhafte Minis von Blätterteig	
Frühlingsrolle auf Glasnudelsalat im Glas	

Kleine Snacks/Imbiss

Auswahl	Preis in EUR
Tortellini mit Champignon Rahm und Parmesan	pro Person 10,50 €
Tagliatelle mit Lachswürfeln auf Käsesauce	
Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelz	
Mexikanischer Bohnentopf mit Rindfleisch, Speck und Würstchen, Brötchen	
Gemischte Waldpilze in Sahnesauce mit bunten Nudeln	
Tortellini in Schinkensahnesauce od. Tomatenragout	
Paar Bratwürste mit 2erlei Salatauswahl (Kartoffel, Gurke etc.)	
Käseauswahl, verschiedene Sorten und frisches Baguette	

Baguette Rustica

Auswahl	Preis in EUR
Räucherlachs auf Gurke und Dill oder Olive	pro Stück 5,50
Riesengarnelen an Sahnemeerrettich	
Poularden Brust mit Pfirsich	
Käsevariation von Emmentaler, Gouda, Cheddar)	
Käsecreme und Trauben	
Roastbeef mit Maiskölbchen und Tomaten	
Forellenfilet mit Eierfarce	
Roher und gekochter Schinken, Gewürzgurke und Kirschtomate	
Kalbsbraten mit Grünem Spargel und Tomaten	

Kuchenauswahl

Auswahl	Preis in EUR
Obstkuchen nach Saison (Apfel, Mirabelle, Zwetschge etc.)	pro Stück 4,50 €
Obst-Sahne-Schnitte nach Saison (Mandarinen, Schwarzwälder etc.)	
Sahne-Schnitte (Tiramisu, Bienestich etc.)	
Rührkuchen (Marmor, Rübli etc.)	

Getränkeauswahl

Auswahl	Preis in EUR
Lieler Mineralwasser 0,5 l	2,50 €
Lieler Apfelsaftschorle oder Cassis Schorle 0,5 l	2,50 €
Lieler Softgetränk Orange, Cola Mix 0,3 l	2,50 €
Orangensaft, Apfelsaft 0,2 l	2,50 €
Hatz Biere 0,5 l	2,90 €
Affentaler Spätburgunder Rotwein 0,7 l	17,50 €
Affentaler Rosé 0,7 l	15,50 €
Affentaler Chardonnay 0,7 l	15,50 €
Affentaler Rieslings Sekt 0,7 l	15,50 €
Kanne Kaffee oder Tee mit Teeauswahl	8,00 €
Kaffeespezialitäten	1,90 €

Wünschen Sie weitere Getränke, sprechen Sie uns an!

Veranstaltungstechnik

Auswahl	Preis in EUR
Beamer	25,00 €
Diaprojektor	10,00 €
CD-/ Kassettenrekorder	6,00 €
TV/ Video oder TV/ DVD- Kombination	20,00 €
Moderationskoffer	15,00 €
Flipchart mit 10 Blatt Papier	6,00 €
Metaplanwand/ Pinnwand bespannt oder unbespannt	6,00 €

Dekoration, Kontaktadressen, Sonstiges

Auswahl	Preis in EUR
<u>Hochzeitstorte, Geburtstagstorte</u> Partner: Bäckerei und Konditorei Späth Kappellenstr. 12, 76437 Rastatt, Tel: 07222/32934 https://de-de.facebook.com/pages/Gerhard-Sp%C3%A4th-B%C3%A4ckerei-Konditorei/129875773729827	auf Anfrage
<u>Unterhaltung</u> Partner : Family & Friends Vogesenstrasse 10, 77743 Neuried, Tel : 0049 7807 95 84 61, Email: info@familyandfriends-music.de http://www.familyandfriends-music.de/uumlber-uns.html	auf Anfrage
<u>Dekoration</u> Partner „Floristik am Rathaus“ Tel. 07222/938213 Email: info@floristikamrathaus.de http://www.floristikamrathaus.de/index.html	auf Anfrage
<u>Photograph</u> Partner: Stephan Presser Tel.0176-64114121 Email: stephanpresser@googlemail.com http://stephanpresser.de/	auf Anfrage
Servicearbeiter p.Pers. / Stunde	28,50 €
Menükarten pro Stück	1,00 €
Tischdecke pro Stück	4,50 €
Serviette pro Stück	2,50 €
Gedeckpreis für mitgebrachte Kuchen oder Dessert	4,50 €
Gedeckpreis für mitgebrachte Speise	5,50 €
Korkgeld für mitgebrachte Weine max. 3 Sorten	8,00 €
Servicezuschlag nach 23.00 Uhr	35,50 €