

**Buffet 1**  
**Preis Pro Person 18,50 €**

**Vorspeisen**

Kartoffelsuppe mit Speckwürfel  
Verschiedene Salatvariationen  
(Kraut, Rettich, Kartoffel, Wurst)  
Ochsenmaulsalat, Fleischpflanzerl  
Weißwurst mit Brezen

**Hauptgerichte**

Hähnchenbruststreifen  
Schweinekrustenbraten  
Kalbsbraten  
Champignonrahmsauce, Dunkelbiersauce  
dazu Semmelknödel, Butterspätzle  
Gemüse und Blaukraut  
Forellenfilet auf Schrimpsgröstl

**Dessert**

Fruchtsalat, Apfelküchle mit Vanilleeis, Rote Grütze

**Buffet 2**  
**Preis pro Person 22,80 €**

**Vorspeisen**

Verschiedene Salate der Saison  
Tomate- Mozzarella  
Melone mit Rohschinken  
Kartoffelsuppe

**Hauptgerichte**

Maishähnchenbrust  
Schweinefiletmedaillons in der Kräuterkruste  
Zanderfilet auf Rahmsauerkraut  
mit Butterspätzle, Reis und Gemüse

**Dessert**

Fruchtsalat, Tiramisu, Schokoladenmousse, Apfelstrudel

**Buffet 3**  
**Preis pro Person 26,30€**

**Vorspeisen**

Salate, Tomate- Mozzarella, Parma, Schinkenplatte  
Baguette, Butter und kleine Fischplatte

**Hauptspeisen**

Schweinefilet in der Kräuterkruste  
Rinderlende mit Zwiebeln  
Forellenfilet auf Blattspinat

Gemüse, Salzkartoffeln,  
hausgemachte Butterspätzle, Kroketten

**Dessert**

Apfelküchle mit Vanilleeis  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Buffet 4  
kaltes Buffet  
Preis pro Person 9,50 €

Wurstsalat und Fischplatte

Schinken- Käsebrett

Antipasti, Tomate- Mozzarella

Oliven, Melone mit Rohschinken

Verschiedene Salate, Obazder

Butter und Brotvariation

## Buffet 5

Preis pro Person 17,00 €

### Vorspeisen

Verschiedene Salatvariationen und Tomate- Mozzarella  
Baguette

### Hauptspeisen

Putengeschnetzeltes an Champignonrahmsauce  
Schweineschnitzel Wiener Art  
Gebratenes Lachssteak an Zitronen- Senfsauce  
  
Gemüse, Nudeln, Kroketten und hausgemachte  
Butterspätzle

### Dessert

Tiramisu und Obstsalat

## Buffet 6

Preis pro Person 18,10 €

### Vorspeise am Tisch eingestellt

Obazda, Kräuterfrischkäse, Tomate, Radieschen, Rettich,  
Schmalztöpfe, Laugengebäck und Butter

### Hauptspeisen

Wiener Schnitzel vom Kalb

abgeschmolzene Maultaschen, Kaspressknödelsuppe,  
Camenbert mit Preiselbeeren, Wurst- und Schweizer,  
Rindfleischsalat, Kartoffelsalat, Blattsalatplatte mit  
gemischtem Salat, Brot und Butter

**Buffet 7**  
**Preis pro Person 15,00 €**

**Vorspeise**  
Tomatensalat, grüner Salat und Gurkensalat

**Hauptspeise**  
Schnitzel Wiener Art vom Schwein  
Rindsroulade  
Putengeschnetzeltes

Hausgemachte Butterspätzle, Kroketten und Gemüse

**Dessert**  
(vom Gast)

Buffet 8  
Preis pro Person 17,40 €

### Vorspeisen

Salatvariationen und Tomate- Mozzarella mit Baguette

### Hauptspeisen

Ofenfrischer Schweinekrustenbraten an Dunkelbiersauce  
Schnitzel Wiener Art von der Pute  
Gebratenes Lachssteak auf Zitronennudeln an Senfsauce  
Gemüse, Kroketten und hausgemachte Butterspätzle

### Dessert

Tiramisu und Obstsalat



**Buffet 9**  
**Preis pro Person 25,60 €**

**Vorspeise**

Salatvariationen, Tomate- Mozzarella, Parma-  
Schinkenplatte, Fischkreation, Brot und Butter  
Hochzeitssuppe

**Hauptspeise**

Putengeschnetzeltes an Champignonrahmsauce  
Schweinefiletmedaillons in der Kräuterkruste  
Zwiebelrostbraten  
Schweineschnitzel Wiener Art  
Lachssteak auf Zitronennudeln  
hausgemachte Butterspätzle,  
Kroketten und Gemüse

**Dessert**

Schokoladenmousse, Apfelkühle mit Vanilleeis  
und Erdbeere- Mascarponecreme

**Buffet 10**  
Preis pro Person 15,80€

**Vorspeise**  
Salatvariationen  
mit Baguette und Butter

**Hauptspeise**  
Putengeschnetzeltes an Champignonrahmsauce  
Lachssteak an Senfsauce  
Penne mit Tomatensauce und Parmesan  
Reis, Kroketten und Gemüse

**Dessert**  
Obstsalat

**Bayerisches Buffet 1**  
**Preis pro Person 18,90 €**

**Vorspeisen**

Bauernbrot mit Kümmel, Partybrötchen,  
würziger Kräuterquark, Butter

Schwarzgeräuchertes mit Gurken  
Tafelspitzsülzle mit Radieschenvinaigrette  
Geräuchertes Forellenfilets mit Meerrettichsahne  
Würziger Krautsalat mit Speck  
Frische Blattsalate vom Markt

**Hauptgerichte**

Ofenfrischer Krustenbraten an Dunkelbiersauce  
Gebratenes Zanderfilet auf geschmortem Wuzelgemüse

**Beilagen (3 zur Wahl)**

Kartoffelknödel, Butterspätzle, Semmelknödel,  
Kartoffel- Gurkensalat, Bandnudeln, Reis  
Marktgemüse der Saison  
Apfel- Blaukraut, Bayerischkraut

**Dessert & Käse**

Bayerisch Creme, frischer Obstsalat  
Käse vom Brett mit Radieserl und Trauben

**Bayerisches Buffet 2**  
**Preis pro Person 20,90 €**

**Vorspeisen**

Bauernbrot, Partybrötchen,  
würziger Kräuterquark, Butter

Pikante Fleischpflanzerl  
Bauerngeräuchertes mit Gurken und Kren  
Spanferkelsülze mit marinierten Berglinsen  
Geräuchertes Bachsaiblingsfilets  
mit Apfel- Meerrettichdip  
Marinierte Semmelknödelscheiben in Kräutervinaigrette  
Würziger Krautsalat mit Speck  
Frische Blattsalate vom Markt

**Suppen (1 zur Wahl)**

Sauerkrautrahmsuppe mit Wallerklößchen  
Rinderkraftbrühe mit Brät- und Leberknödel  
Allgäuer Kartoffelrahmsuppe mit Majoran  
und geräuchertem Wammerl

**Hauptgerichte (3 zur Wahl)**

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze  
Knusprig gegrillte Schweinshaxe  
Allgäuer Roastbeef, rosa gebraten  
Ofenfrischer Krustenbraten in Dunkelbiersauce

Knusprige bayerische Ente mit glasierten Äpfeln  
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Gemüsestreifen

**Beilagen (3 zur Wahl)**

Kartoffelknödel, Butterspätzle, Semmelknödel,  
Kartoffel- Gurkensalat, Bandnudeln, Reis  
Marktgemüse der Saison  
Apfel- Blaukraut, Bayerischkraut

**Desserts & Käse (3 zur Wahl)**

Käse vom Brett mit Radieserl und Trauben  
Obatzda, Bayerisch Creme, Buttermilchcreme,  
Joghurtcreme mit Beerenragout  
frischer Obstsalat, Grießflammerie

**Schwäbisches Buffet**  
**Preis pro Person 19,90 €**

**Vorspeisen**

Bauernbrot, Partygebäck, Griebenschmalz & Butter

Gesalzener Rettich

Ochsenmaulsalat mit Zwiebeln

Hausgemachte Bratensülze

Platte mit rohen und gekochtem Schinken

Krautsalat mit gerösteten Speckstreifen

Gemischte Blattsalate der Saison

**Suppen (1 zur Wahl)**

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Maultaschensuppe mit Schnittlauch

**Hauptgerichte (3 Gerichte zur Wahl)**

Sauerbraten

Linsen mit Saitenwürstle

Krautkrapfen mit Bratensauce

Krauschupfnudeln mit Ripple

Schweinebraten in Dunkelbiersauce

Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln

Abgeschmolzene Maultäschle mit Zwiebelschmelze

Gefülltes Schweinefilet in Champignonrahmsauce

Spitzkohlwickel in leichter Bier- Kümmeljus

Geschmorte Kalbshaxe  
in Kräutern und Knoblauch gebraten

**Beilagen (3 zur Wahl)**

Butterspätzle, Semmelknödel, Schupfnudeln,  
Kartoffelsalat, Brezenknödel,  
Marktgemüse der Saison, Speckbohnen

**Dessert & Käse**

Schwäbische Apfelroulade an Vanillesauce  
Quarkmousse mit Vanille  
Käse vom Brett mit Radieserl und Trauben

## Italienisches Buffet

Pro Person 24,00 €

### Vorspeisen

Olivenbrot, Ciabatta, Butter  
Mediterraner Brotaufstrich von Oliven,  
getr. Tomaten & Kräutern

Antipastisalat mit Balsamico- Marinade

Melone mit Parmaschinken

Marinierte Pilze & Oliven

Carpaccio vom Rind mit Ruccola und Parmesan

Vitello tonnato mit leichter Thunfischsauce

Gefüllte Auberginenröllchen mit eingelegtem Schafskäse

Tomaten- Mozzarella mit Basilikum

Spaghettinisalat mit eingelegten Meeresfrüchten

Blattsalat der Saison

Mailänder Nudelsalat mit Salami, Schinken und Kräutern

### Suppen (1 zur Wahl)

Fruchtige Tomatensuppe mit Basilikum

Minestrone

### Hauptgerichte (3 zur Wahl)

Piccata von der Putenbrust

In Kräutern gebratene Lammkeule

Kalbsroulade



Ossobucco mit geschmortem Wurzelgemüse  
Saltimbocca von der Maishähnchenbrust mit Pesto  
Spanferkelbraten “Florentiner Art”  
mit Spinat und Mozzarella gefüllt  
Gebratenes Doradenfilet  
Lasagne von Lachs und Zander  
mit Kräutern und Parmesan

### Beilagen (3 zur Wahl)

In Olivenöl und Kräutern gebratenes Gemüse,  
Rosmarinkartoffeln, Gnocchi, Tagliatelle, Penne, Risotto,  
Reis, gebratene Polentaschnitten

### Desserts & Käse (3 zur Wahl)

Erdbeer- Mascarponecreme, Stracciatellacreme,  
Tiramisu, Cappuccinomousse, Panna Cotta,  
Italienisches Käsebrett mit Trauben und Birnen

Französisches Buffet  
Preis pro Person 23,80 €

Vorspeisen

Baguette, Olivenbrot, Salzbutter

Shrimps in Cocktailsauce  
Rücherlachs mit Honig- Senf- Dillsauce  
Marinierte Flusskrebsschwänze mit grünem Spargel  
Geräucherte Barbarie Entenbrust mit Sauce Cumberland  
Roulade von der Maishähnchenbrust  
mit Apfelkompott  
Blattsalate vom Markt

Suppe

Minestrone

Hauptgerichte (3 zur Wahl)

Gefüllte Poulardenbrust  
Geschmorte Lammkeule in Rosmarinjus  
“Coq au vin”, Hähnchen in Rotweinsauce  
Rosa gebratenes Entrecôte  
In Kräutern gebratene Kaninchenkeule  
Lachsfilet in Dijon- Senfsauce

Beilagen (3 zur Wahl)

Kräuterreis, hausgemachte Butterspätzle, Kartoffelgratin,

Ratatouille Gemüse, Marktgemüse der Saison

**Desserts & Käse (3 zur Wahl)**

Mousse au Chocolate, Creme brûlée, Pralinenmousse,  
Orangencreme mit glacierten Trauben  
Französische Käseauswahl mit Trauben und Walnussbrot

Österreichisches Buffet  
Preis pro Person 20,90 €

Vorspeisen

Bauernbrot, Partybrötchen, Butter

Tafelspitzsülze mit Radieserl  
Geräuchertes Forellenfilet mit Kren  
Eingelegter Schafskäse mit Paprikafilets  
Marinierte Ochsenbrust in Kürbiskernvinaigrette  
Paradeiser (Tomate) mit roten Zwiebeln und Schnittlauch  
Vogerlsalat und Blattsalate der Saison

Suppe

Rindssuppe mit Grießnockerl und Fridatten

Hauptgerichte (3 Gerichte zur Wahl)

Tiroler Gröstl  
Kleine Wiener Schnitzel  
Krautfleisch (Szegediner Gulasch)  
Marinierte Backhuhnstücke von Brust und Keule  
Fiakergulasch mit Eier, Wiener Würstl und Essiggurke  
Gekochtes Schulterscherzel oder Tafelspitz mit Kren  
Gebratene Bachforellenfilets in Kräuterviniagrette

Beilagen (3 zur Wahl)

Knödel, Petersilienkartoffeln, Erdäpfelpüree

Marktgemüse der Saison,  
Grammelköndel auf Specksauerkraut

**Desserts & Käse (3 zur Wahl)**

Topfen- Palatschinken mit eingelegten Rosinen

Kirschstrudel mit Rumsauce

Marillenknödel mit Zwetschgenröster

Käse vom Brett mit Radieserl und Trauben

**Ellen- Buffet**  
**Preis pro Person 24,50 €**

**Vorspeisen**

Baguette, Partybrötchen, Butter

Verschiedene Salate  
Tomate- Mozzarella  
Melone mit Rohschinken  
Antipasta  
Fischplatte

**Hauptgerichte**

Forellenfilet auf Shrimpsgröstl  
Schweinefiletmedaillons in der Kräuterkruste  
Kalbsbraten

Risotto, Butterspätzle, Kartoffelgratin und Gemüse

**Desser & Käse**

Fruchtsalat mit Blutorangensorbet  
Käsebrett mit Nüssen und Trauben

**Stern- Buffet**  
**Preis pro Person 24,50 €**

**Vorspeisen (7 zur Wahl)**  
Baguette, Partybrötchen, Butter

Melone mit Parmaschinken  
Räucherlachs mit Thymian- Honig  
Lachs- Waldpilzroulade mit gerösteten Pinienkernen  
Antipastisalat in Balsamico- Kräutermarinade  
Schafskäse- Olivensalat mit saurem Semmelknödel  
Blattsalat der Saison  
Tomaten- Mozzarella mit Balsamicodressing  
Geflügelsalat mit Früchten und Curry  
Bayerischer Krautsalat mit Speck  
Gurkensalat mit Dill  
Kartoffelterrine  
mit Gemüse und Kräutern im Räucherlachsmantel  
Tafelspitzsülze mit grünem Spargel und Radieserl  
Gegrillte Scampispieße in Knoblauchöl und Kräutern

**Hauptgerichte (3 Gerichte zur Wahl)**  
Saftiger Kalbsrahmbraten  
Allgäuer Roastbeef am Stück, rosa gebraten  
Gefüllte Hähnchenbrust im Strudelteig  
Gefülltes Schweinefilet  
mit Semmel,- Kräuter,- Brätfüllung

Spanferkelbraten "Florentiner Art"  
mit Spinat und Mozzarella gefüllt  
Bachsaiblingsroulade mit Rieslingsauce  
Lasagne von Lachs und Rotbarsch mit Thymiansauce

**Beilagen (3 zur Wahl)**

Butterspätzle, Gnocchis, Kartoffelstrudel,  
Kartoffelgratin, Semmelknödel, Risotto, Reis,  
Marktgemüse der Saison, Mandelbroccoli,  
Bayerischkraut, Speckbohnen

**Desserts & Käse (3 zur Wahl)**

Holunderblütenmousse mit eingelegten Pfirsichspalten  
Krokantmousse, Orangenmousse mit Camparigelee  
Melonen- Joghurtcreme, Schokoladenmousse,  
Quarkbällchen mit Zimtzucker und Vanillesauce,  
Batida de Coco- Mousse  
Käsebrett mit Trauben, Birnen und Nüsse







