

Menü- und Büfettvorschläge 2017

Sehr geehrter Gast,
nachfolgend finden Sie verschiedene Vorschläge um ein spezielles Menü oder Büfett für Ihre Festlichkeit auszusuchen.

Bei der Auswahl Ihres Büfetts können gerne auch Gerichte aus verschiedenen Preisgruppen kombiniert werden. Der Preis hängt dann davon ab, wie viele Gerichte aus den verschiedenen Preisgruppen genommen werden.

Wenn Sie Fragen dazu haben, sprechen Sie uns einfach an.

Die Vorschläge sind Anregungen – gerne beraten wir Sie auch und stellen mit Ihnen Ihr individuelles Angebot zusammen.

Büfett-Vorspeisen:

Pro Person 11,90

Terrine von Bodenseefischen mit Senf-Dill-Dip

Geflügelterrine mit Gemüsekernel

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Soße

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Geräuchertes Felchen- oder Forellenfilet

"Vitello Tonnato"

Hauchdünne Scheiben vom gekochten Kalbsfleisch

in Thunfisch-Kapern-Soße

Crevettencocktail

mit frischer Ananas in pikanter Cocktailsoße mariniert

Pro Person 8,20

Antipasti von erlesenem Gemüse
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten
Geflügelsalat, Nudelsalat,
Diverse Wurstspezialitäten
Melone mit Rohschinken
Schinken-Spargelröllchen
Partyfrikadellen
Chickenwings

Pro Person 5,50

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate
mit verschiedenen Dressings
Waldorfsalat
Bruschetta" – geröstetes Brot mit gewürfelten Tomaten und Käse

Zu allen kalten Vorspeisen inkl.:
Brot, Bauernbrot, Semmel, Baguette
Butter

Büfett-Suppen:

Pro Person 3,60

Klare Brühe vom Rindertafelspitz mit Einlage
*Wahlweise mit Leberspätzle, Grießnockerl, Brätspätzle
schwäbischen Maultäschle, Brätknödel, Schinkenschöberl*

Pro Person 4,10

Tomatencremesuppe, Champignoncremesuppe,
Blumenkohlcremesuppe, Broccolicremesuppe,
Karotten-Ingwersuppe, Sellerie-Apfelsuppe,
Maronencremesuppe, Spargelcremesuppe, Kürbiscremesuppe (je nach Saison)

Büfett-Hauptspeisen:

*€ pro Person
inkl. 2 Beilagen*

"Saltimbocca" – <i>Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken an Marsalasoße</i>	17,30
Ballotine vom Hähnchenbrustfilet <i>mit feiner Kräutersoße</i>	14,90
Supreme vom Maishähnchen <i>mit frischen Kräutern in würziger Tomatensoße</i>	14,70
„Piccata von der Putenbrust“ <i>im Käse-Ei-Mantel gebraten</i>	14,90
Gefüllte Kalbsbrust <i>an leichter Cognacrahmsoße</i>	15,90
Burgunderbraten vom Rind <i>in Nonnenhorner Spätburgundersoße</i>	16,30
Braten vom Allgäuer Spanferkel <i>an Dunkelbiersoße</i>	11,60
Rinderrouladen „Bürgerliche Art“ <i>mit pikanter Füllung</i>	16,90

Ofenfrischer Krustenbraten vom Landschwein <i>mit leichter Kümmeljus</i>	9,90
Geschmortes Lammhaxe <i>mit leichtem Knoblauchsöble</i>	15,40
Gebratene Lachstranche <i>mit Dill-Rieslingssoße</i>	16,90
Timbale vom Zander mit Lachssoufflé <i>an sämiger Safransoße</i>	17,20
Gebratene Filets von Felchen, Zander oder Forelle <i>mit Mandelbutter, Kräuterbutter oder einer Soße nach Wahl</i>	16,60

Vegetarisches für's Büfett:

Gemüselasagne <i>mit provenzalischer Soße</i>	10,50
Piccata von der Zucchini <i>an pikanter Tomatensoße</i>	9,90
Portion Tettninger Stangenspargel (je nach Saison) <i>mit Butter oder Sce. Hollandaise</i>	17,40
Hausgemachte Terrine von ausgesuchten Gemüsen <i>mit Riesling-Ingwersoße</i>	9,90
Italienisches Risotto <i>mit buntem Gemüse und frischen Champignons</i>	9,90

Büfett-Beilagen:

Zwei Beilagen pro Hauptgang frei, jede weitere € 2,20

Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln
Schupfnudeln
Spätzle
Spinatspätzle
Bandnudeln
Spaghetti
Semmelknödel
Serviettenknödel
Kartoffelknödel
Reis
Wildreis
Diverse Gemüseauswahl
Ratatouille-Gemüse
Blaukraut
Sauerkraut
Bayrisch Kraut
Speckbohnen
Rosenkohl

Dessertbüfett:

Pro Person 6,60

Tiramisu
Crêpe suzette
Panna cotta
Rote Grütze
Mousse au Chocolat
Fruchtsalat
Quarkmousse

Erlesene Käseauswahl pro Person € 7,40

Menü 1

€ 23,40

Flädlesuppe

Gemischter Braten von Schwein und Rind
mit zweierlei Soßen,
buntem Gemüsebouquet
und hausgemachten Butterspätzle

Gemischtes Eis mit Sahne

Menü 2

€ 26,30

Karotten-Ingwersuppe

„Piccata von der Putenbrust“
im Parmesan-Ei-Mantel gebraten
mit Mandelbroccoli und Tomatenspaghetti serviert

Weißes Schokoladenparfait fein garniert

Menü 3

€ 28,20

Bouquet von Reichenauer Blattsalaten mit Balsamicodressing,
Kirschtomaten und feinen Croutons

Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter,
Röschen vom Blumenkohl und Broccoli
und Salzkartoffeln

Frischer Obstsalat

Menü 4

€ 41,40

Terrine von Bodenseefischen mit Blattsalaten garniert
und einem leichten Senf-Dill-Dip

Grießnockerlsuppe

Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef
mit Sce. Bernaise
buntem Gemüsebouquet und
Kartoffelkroketten

Zweierlei vom Schokoladenmousse

Menü 5

€ 43,50

Crevettencocktail mit frischer Ananas
Toast und Butter

Schinkenschöberlsuppe

Passionfruchtsorbet aufgegossen mit Prosocco

Medaillons vom Kalbs- und Schweinefilet
an Apfel-Calvadosrahmsoße
mit buntem Karottengemüse und
hausgemachten Bandnudeln

Panna cotta mit Fruchtmark

Suppen

- Klare Brühe vom Rindertafelspitz mit Einlage € 3,80
Wahlweise mit Flädle, Leberspätzle, Grießnockerl,
Schwäbischen Maultäschle, Brätknödel, Brätspätzle,
Brätstrudel oder Hochzeitssuppe
- Verschiedene Cremesuppen € 4,30
Tomatencremesuppe, Champignoncremesuppe,
Blumenkohlcremesuppe, Broccolicremesuppe,
Karotten-Ingwersuppe, Sellerie-Apfelsuppe,
Spargelcremesuppe, Kürbiscremesuppe (je nach Saison)

Salate und kalte Vorspeisen

- Bunter gemischter Salatteller € 4,50
- Bouquet von Reichenauer Blattsalaten mit Balsamicodressing,
Kirschtomaten und Croutons € 6,10
- mit gebeiztem Lachs € 8,60
- geräuchertem Felchenfilet € 8,60
- Terrine von Bodenseefischen mit Blattsalaten garniert
und einem leichten Senf-Dill-Dip € 9,20
- Strauchtomaten in Scheiben mit Mozzarella
an Olivenöl-Balsamico-Dressing mit Basilikum garniert € 7,60
- Crevettencocktail mit Ananas
mit frischer Ananas in pikanter Cocktailsoße mariniert
dazu Toast und Butter € 9,20
- Honigmelone mit Rohschinken € 7,80

Warme Vorspeisen

- Zanderröllchen mit Lachssoufflé gefüllt
an Safransoße mit Wildreis € 12,20
- Gedünstetes Hähnchenbrustfilet mit Kräutersoße
an hausgemachtem Nudelnest € 10,20
- Ballotine von der Putenbrust mit würziger Tomatensoße
und Kräuterreis € 10,50
- Hausgemachter Gemüseflan mit einer Riesling-Ingwersoße
und Salzkartoffeln € 8,10

Hauptgerichte mit Fisch

Preise inkl. 2 Beilagen

- Bodensee-Felchenfilet
klassisch auf dem Grill gebraten, mit Kräuterbutter € 16,40
- Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter € 16,60
- In Riesling gedünstete Tranche vom Lachsfilet
an einer feinen Dill-Pernodsoße € 17,10
- „Bodenseeduett“ Gebratene Filets von Felchen und Zander
mit Gemüsestreifen in Krebschaumssoße € 16,80
- „Zander trifft Lachs“
*Zandertimbale mit Lachssoufflé gefüllt
an geschäumter Safransoße* € 17,40

Hauptgerichte mit Fleisch

Preise inkl. 2 Beilagen

- Ofenfrischer Braten vom Allgäuer Landschwein
mit deftiger Biersoße € 10,10
- Braten vom Allgäuer Spanferkel
an Dunkelbiersoße € 11,80
- Braten von der Putenbrust
mit feiner Rahmsoße € 11,20
- Rinderschmorbraten
mit Burgundersoße € 16,50
- Rahmbraten vom Allgäuer Milchkalb € 16,90
- Gemischter Braten (*Kalb oder Rind und Schwein*)
mit zweierlei Soßen € 15,10
- Geschmortes Lammhäxle mit leichtem Knoblauchsöble € 15,60
- Gefüllte Kalbsbrust
mit Cognacrahm € 16,10
- Schweineschnitzel
in Rahm oder paniert € 12,10
- Putenschnitzel
mit frischen Rahmchampignons € 12,90
- „Piccata von der Putenbrust“
im Parmesan-Ei-Mantel gebraten € 15,10
- Hähnchenbrustfilet vom Grill
mit Früchten in Currysoße € 14,60
- Supreme vom Maishähnchen
mit frischen Kräutern in würziger Tomatensoße € 14,90
- Ballotine vom Hähnchenbrustfilet
mit feiner Kräutersoße € 15,10
- Medaillons vom Schweinefilet
mit rassiger Whiskey-Pfeffersoße € 17,20

- „Schlossherrenteller“, Steaks von Rind, Schwein und Pute vom Grill mit würziger Kräuterbutter € 18,10
- Medaillons von Kalb- und Schweinfilets zart rosa gebraten mit Apfel-Calvadossoße € 21,10
- Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef mit *Sc. Bernaise* € 21,50
- „Saltimbocca“ Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken an Marsalasauce € 17,50
- Rinderroulade „Bürgerliche Art“ mit pikanter Füllung € 17,10

Vegetarisch

- Portion Tettbacher Stangenspargel mit Kräuterflädle und *Sc. Hollandaise* überzogen € 17,60
- Hausgemachter Flan von ausgesuchten Gemüsen an Blattspinat, mit einer Riesling-Ingwersauce und Salzkartoffeln € 10,10
- Blumenkohl und Broccoli im Weinteig gebacken, mit einem pikanten Kräuter-Quark Dip und bunten Salaten der Saison € 11,90
- Hausgemachte Gemüselasagne mit provenzalischen Tomatensauce € 10,70
- Piccata von der Zucchini an Tomaten-Kräutersauce mit hausgemachten Spaghetti € 10,10
- Italienisches Risotto mit buntem Gemüse und frischen Champignons € 10,10

Beilagen

2 Beilagen pro Hauptgang frei, jede weitere € 2,10

- Bunt Gemüsebouquet
- Röschen von Blumenkohl und Broccoli
- Bunte Karotten mit Zuckerschoten
- Vichykarotten
- Speckbohnen
- Rosenkohl
- Spätzle
- Spinatspätzle
- Kartoffelgratin
- Pommes frites
- Kartoffelkroketten
- Röstinchen
- Kartoffelknödel
- Salzkartoffeln
- Semmelknödel
- Serviettenknödel
- Bandnudeln
- Schupfnudeln
- Reis
- Wildreis
- Tomatenspaghetti

Desserts

- Frischer Obstsalat mit Vanille- oder Zitroneneis € 5,50
- Frische Beeren (je nach Saison) mit Eis € 5,50
- „Eis und Heiß“ Heiße Himbeeren mit Vanille-Eis € 5,50
- Gemischtes Eis mit Sahne € 4,50
- Zweierlei Mosse au Chocolate mit Früchten fein garniert € 6,90
- Panna cotta mit Fruchtmark € 4,90
- Parfait mit verschiedenen Geschmacksrichtungen € 6,90
- Dessertvariationen Schloss Wasserburg € 7,80