

Menü- und Büfettvorschläge 2018

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.

Vorschläge für kalte und warme Büfets:

Büfett-Vorspeisen:

Pro Person 12,20

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 8,60

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

Pro Person 5,90

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 3,70

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>	17,50
Ballotine vom Hähnchenbrustfilet <i>mit feiner Kräutersoße</i>	15,20
Supreme vom Maishähnchen <i>mit frischen Kräutern in würziger Tomatensoße</i>	15,00
„Piccata von der Putenbrust“ <i>im Käse-Ei-Mantel gebraten</i>	14,90
Gefüllte Kalbsbrust <i>an leichter Cognacrahmsoße</i>	16,10
Burgunderbraten vom Rind <i>in Nonnenhorner Spätburgundersoße</i>	16,50
Braten vom Allgäuer Spanferkel <i>an Dunkelbiersoße</i>	11,90
Rinderrouladen „Bürgerliche Art“ <i>mit pikanter Füllung</i>	17,10

Ofenfrischer Krustenbraten vom Landschwein <i>mit leichter Kümmeljus</i>	10,10
Geschmortes Lammhaxe <i>mit leichtem Knoblauchsöfle</i>	15,60
Ofenfrischer Lammbraten aus der Keule <i>mit feiner Rosmarinsoße</i>	16,10
Gebratene Lachstranche <i>mit Dill-Rieslingssoße</i>	17,10
Timbale vom Zander mit Lachssoufflé <i>an sämiger Safransoße</i>	17,50
Gebratene Filets von Zander oder Forelle <i>mit Mandelbutter, Kräuterbutter oder einer Soße nach Wahl</i>	17,10
Felchenfilet aus dem Wildfang <i>vom Grill oder gedünstet</i> <i>mit Mandelbutter, Kräuterbutter oder einer Soße nach Wahl</i>	18,50
„Spezialität vom Bodensee“ Rotaugenfilet im Eimantel gebraten <i>mit würziger Tomatensoße</i>	€ 16,50

Vegetarisches fürs Büfett:

Gemüselasagne <i>mit provenzalischer Soße</i>	10,50
Piccata von der Zucchini <i>an pikanter Tomatensoße</i>	10,10
Portion Tettlinger Stangenspargel (je nach Saison) <i>mit Butter oder Sce. Hollandaise</i>	17,60
Hausgemachte Terrine von ausgesuchten Gemüsen <i>mit Riesling-Ingwersoße</i>	9,90
Rote Paprikaschote <i>mit mediterranem Gemüse gefüllt und mit Schafkäse überbacken</i>	10,90
Allgäuer Käsespätzle mit würzigem Bergkäse <i>und Röstzwiebeln</i>	10,10

Veganes fürs Büffet:

Zucchini und Auberginen in Olivenöl gebraten <i>mit provenzalischen Kräutern an würziger Tomatensoße</i>	9,90
Italienisches Risotto (ohne Parmesan) <i>mit buntem Gemüse und frischen Champignons</i>	9,90
Portion Tettninger Stangenspargel (je nach Saison) <i>mit flüssiger Margarine</i>	17,60
Rote Paprikaschote <i>mit mediterranem Gemüse gefüllt, dazu eine würzige Gemüsesoße</i>	10,90
Reichenauer Gemüsevariation der Saison <i>mit Soja-Schnittlauchsoße</i>	9,90

Büffet-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 6,90

Tiramisu

Crêpe suzette

Panna cotta

Rote Grütze

Mousse au Chocolat

Fruchtsalat

Quarkmousse

Erlesene Käseauswahl *pro Person € 7,50*

Vorschläge für Menüs, die von unserem Service serviert werden:

Menü 1

€ 24,60

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

€ 29,10

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

€ 40,90

Strauchtomaten in Scheiben mit Mozzarella
an Oliven-Balsamico-Dressing mit Basilikum garniert

Ballotine von der Putenbrust
mit würziger Tomatensoße und Kräuterreis

„Bodenseeduett“
Gebratene Filets von Forelle und Zander
mit Gemüsestreifen in Krebschaumsoße,
dazu Zuckerschoten und hausgemachten Bandnudeln

Panna cotta mit Fruchtmark

Menü 5

€ 42,00

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

Grießnockerlsuppe

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

Zweierlei vom Schokoladenmousse

Menü 6

€ 44,50

Crevettencocktail mit frischer Ananas
Toast und Butter

Schinkenschöberlsuppe

Passionfruchtsorbet aufgegossen mit Prosecco

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

Dessertvariation Schloss Wasserburg

Suppen

- Klare Brühe vom Rindertafelspitz mit Einlage € 3,90
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 € 4,70
- Bouquet von Reichenauer Blattsalaten mit Balsamicodressing,
Kirschtomaten und Croutons € 6,20
- mit gebeiztem Lachs € 8,80
- geräuchertem Felchenfilet € 8,80
- Terrine von Bodenseefischen mit Blattsalaten garniert
und einem leichten Senf-Dill-Dip € 9,60
- Strauchtomaten in Scheiben mit Mozzarella
an Olivenöl-Balsamico-Dressing mit Basilikum garniert € 7,90
- Crevettencocktail mit Ananas
mit frischer Ananas in pikanter Cocktailsoße mariniert
dazu Toast und Butter € 9,60
- Honigmelone mit Rohschinken € 8,00

Warme Vorspeisen

- Zanderröllchen mit Lachssoufflé gefüllt
an Safransoße mit Wildreis € 12,40
- Gedünstetes Hähnchenbrustfilet mit Kräutersoße
an hausgemachtem Nudelnest € 10,40
- Ballotine von der Putenbrust mit würziger Tomatensoße
und Kräuterreis € 10,60
- Hausgemachter Gemüseflan mit einer Riesling-Ingwersoße
und Salzkartoffeln € 8,20

Hauptgerichte mit Fisch

Preise inkl. 2 Beilagen

- Felchenfilet aus dem Wildfang € 18,70
klassisch auf dem Grill gebraten, mit Kräuterbutter
- Gebratenes Zanderfilet € 17,10
mit Mandelbutter
- In Riesling gedünstete Tranche vom Lachsfilet € 17,30
an einer feinen Dill-Pernodsoße
- „Bodenseeduett“ Gebratene Filets von Forelle und Zander € 17,30
mit Gemüsestreifen in Krebschaumsoße
- „Zander trifft Lachs“ € 17,70
*Zandertimbale mit Lachssoufflé gefüllt
an geschäumter Safransoße*
- „Spezialität vom Bodensee“ € 16,70
*Rotaugenfilet im Bierteig gebacken
mit würziger Tomatensoße*

Hauptgerichte mit Fleisch

Preise inkl. 2 Beilagen

- Ofenfrischer Braten vom Allgäuer Landschwein
mit deftiger Biersoße € 10,30
- Braten vom Allgäuer Spanferkel
an Dunkelbiersoße € 12,10
- Braten von der Putenbrust
mit feiner Rahmsoße € 12,50
- Rinderschmorbraten
mit Burgundersoße € 16,70
- Rahmbraten vom Allgäuer Milchkalb € 17,50
- Gemischter Braten (*Kalb oder Rind und Schwein*)
mit zweierlei Soßen € 16,20
- Geschmortes Lammhäxle mit leichtem Knoblauchsöble € 15,80
- Ofenfrischer Lammbraten aus der Keule
mit feiner Rosmarinsoße € 16,30
- Gefüllte Kalbsbrust
mit Cognacrahm € 16,30
- Schweineschnitzel
in Rahm oder paniert € 12,90
- Putenschnitzel
mit frischen Rahmchampignons € 12,90
- „Piccata von der Putenbrust“
im Parmesan-Ei-Mantel gebraten € 15,10
- Hähnchenbrustfilet vom Grill
mit Früchten in Currysoße € 14,80
- Supreme vom Maishähnchen
mit frischen Kräutern in würziger Tomatensoße € 15,20
- Ballotine vom Hähnchenbrustfilet
mit feiner Kräutersoße € 15,40
- Medaillons vom Schweinefilet
mit rassisger Whiskey-Pfeffersoße € 17,60

- „Schlossherrenteller“, Steaks von Rind, Schwein und Pute vom Grill mit würziger Kräuterbutter € 18,50
- Medaillons von Kalb- und Schweinfilets zart rosa gebraten mit Apfel-Calvadossoße € 21,30
- Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef mit Sce. Bernaise € 21,60
- „Saltimbocca“ Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken an Marsalasauce € 17,70
- Rinderroulade „Bürgerliche Art“ mit pikanter Füllung € 17,30

Vegetarisch

- Hausgemachter Flan von ausgesuchten Gemüsen an Blattspinat, mit einer Riesling-Ingwersauce und Salzkartoffeln € 10,20
- 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

Vegan

- Portion Tettlinger Stangenspargel mit Kräuterflädle und Sce. Hollandaise überzogen € 17,80
- Zucchini und Auberginen in Olivenöl gebraten mit provenzalischen Kräutern an würziger Tomatensauce € 9,90
- Italienisches Risotto (ohne Parmesan) mit buntem Gemüse und frischen Champignons € 9,90

- Rote Paprikaschote € 11,10
*mit mediterranem Gemüse gefüllt,
dazu eine würzige Gemüsesoße*
- Reichenauer Gemüsevariation der Saison € 11,10
mit Soja-Schnittlauchsoße
- Italienisches Risotto € 10,10
mit buntem Gemüse und frischen Champignons

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 € 5,80
- Frische Beeren (je nach Saison) mit Eis € 5,90
- „Eis und Heiß“ Heiße Himbeeren mit Vanille-Eis € 5,80
- Gemischtes Eis mit Sahne € 4,50
- Zweierlei Mosse au Chocolate mit Früchten fein garniert € 6,90
- Panna cotta mit Fruchtmark € 5,10
- Parfait mit verschiedenen Geschmacksrichtungen € 6,90
- Dessertvariationen Schloss Wasserburg € 7,80

Wir – Das Team vom Schloss Hotel Wasserburg - wünschen Ihnen viel Freude bei der Planung Ihres persönlichen Menüs.

Gerne unterstützen wir Sie bei Ihrer weiteren Planung, da es ist uns ein Anliegen ist, dass Ihre Veranstaltung in unserem Hause immer in eindrucksvoller Erinnerung bleibt.

Bis bald im Schloss Wasserburg.

Wir freuen uns auf Sie.