



Schwäbisches Buffet 2024

Schwäbisches Büffet kalt /warm Nr.1 (ab 30 Personen)

Heiß aus dem Rechaud:

- Kässpätzle mit Röstzwiebeln
- Maultaschen mit Zwiebelschmelze
- Gegrillter Schweinehals mit Biersauce

Kalt:

- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Grüner Salat mit extra Dressing

Preis pro Person: 14,80€



Schwäbisches Büffet kalt /warm Nr.2 (ab 40 Personen)

Kalt:

- Schwäbischer Wurstsalat
- Saure Backsteiner mit roten Zwiebeln
- Kartoffelsalat und grüner Salat

Heiß aus dem Rechaud:

- Linsen mit Spätzlen und Saitenwurst
- Kässpätzle mit Röstzwiebeln
- Heißgeräucherter Bauerschinken mit Schwarte

Preis pro Person: 17,50€



Schwäbisches Büffet kalt /warm Nr.3 (ab 50 Personen)

Kalt:

- Ochsenmaulsalat
- Schwäbischer Wurstsalat
- Saure Backsteiner mit roten Zwiebeln
- Schwäbischer Kartoffelsalat

Heiß aus dem Rechaud:

- Linsen mit Spätzlen und Saitenwurst
- Kässpätzle mit Röstzwiebeln
- Maultaschen mit Zwiebelschmelze
- Heißgegarter Bauerschinken
- Schwäbische Kraut Schupfnudeln

Preis pro Person: 18,80€



Schwäbisches Büffet kalt /warm Nr.4 (ab 60 Personen)

Kalt:

- Wurstplatte mit schwäbischen Wurst-Spezialitäten
- Schwäbischer Wurstsalat und Ochsenmaulsalat
- Kartoffel und Rettichsalat

Heiß aus dem Rechaud:

- Kassler-Schäufele vom Schwein mit Sauerkraut
- Schweinefilet am Stück gebraten mit Pilzrahmsauce
- Kässpätzle mit Röstzwiebeln
- Rinderrouladen mit Burgundersauce
- Hausgemachte Spätzle und Sahne-Püree

Preis pro Person: 20,80€



Schwäbisches Büffet kalt /warm Nr.5 (ab 80 Personen)

Empfang:

- Griebenschmalz und Frischkäs auf frischem Bauernbrot

Kalt:

- Räucherfischplatte mit Apfel- Meerrettich
- Schwäbische Schinkenspezialitäten auf Schifferplatten
- Oberschwäbische Käse auf Holzbrett
- Schwäbischer Wurstsalat

Heiß aus dem Rechaud:

- Krustenbraten mit Biersauce
- Kalbsragout mit Rahmsauce und Spätzle
- Sauerbraten vom Weiderind und Semmelknödel
- Kässpätzle mit Röstzwiebeln

Dessert:

- Schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesauce
- Frischer Obstsalat
- Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person: 30,80€

Zu allen Speisen wird frisches BIO-Holzofenbrot serviert.

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.