

Hier finden Sie Beispiele. Sie können Komponenten weglassen, hinzufügen, variieren oder ihr individuelle Menü zusammenstellen. Oder Sie nennen uns ihr Wunsch-Menü.
Preise sind als Anhaltspunkt zu verstehen. Sie hängen unter anderem ab von der Anzahl der Gäste, den gewählten Menükomponenten, der Art der Veranstaltung und Gesamtumfang unserer Leistung.

Menü 1

Tafelspitzbrühe mit Flädle und Gemüsejulienne

Krustenbraten vom Landschwein an Braunbiersoße

Wirsinggemüse

Speckknödel

Geeister Ofenschlupfer mit beschwipsten Kirschen

30Euro/Person

Menü 2

Kresseschaum-Suppe mit Croutons

Medallions vom Landschwein

Champions in Rahm

Marktgemüse

Hausgemachte Spätzle

Schwarzwälder Eisbömbchen mit Geist

35Euro/Person

Preise einschließlich Standard - Gedeck,- Dekoration, - Raumbereitstellung/Set-up, - Service u. MwSt.
Die hier vorgestellten Speisen sind Beispiele und hängen unter anderem von der Verfügbarkeit und Machbarkeit ab. Angebote und Preise können sich bis zum Buchungszeitpunkt ändern.

Hier finden Sie Beispiele. Sie können Komponenten weglassen, hinzufügen, variieren oder ihr individuelle Menü zusammenstellen. Oder Sie nennen uns ihr Wunsch-Menü.
Preise sind als Anhaltspunkt zu verstehen. Sie hängen unter anderem ab von der Anzahl der Gäste, den gewählten Menükomponenten, der Art der Veranstaltung und Gesamtumfang unserer Leistung.

Menü 3

Steinpilzcrème-Suppe mit Käsestange

Gefülltes Perlhuhn-Brüstchen

Portweinjus

Alblinsenragout

Kartoffelplätzchen

Zweierlei von der Erdbeere

37.50Euro/Person

Menü 4

Bodenseefischrahmsuppe mit
verschiedenen Fischfiletstreifen

Kräutern und Wurzelwerk

Roastbeef rosa gebraten

Soße Bearnaise

Bohnenbündchen

Kartoffelgratin

Lauwarmes Schokoladenküchen

Früchtearrangement

40Euro/Person

Preise einschließlich Standard - Gedeck,- Dekoration, - Raumbereitstellung/Set-up, - Service u. MwSt.
Die hier vorgestellten Speisen sind Beispiele und hängen unter anderem von der Verfügbarkeit und Machbarkeit ab. Angebote und Preise können sich bis zum Buchungszeitpunkt ändern.

Hier finden Sie Beispiele. Sie können Komponenten weglassen, hinzufügen, variieren oder ihr individuelle Menü zusammenstellen. Oder Sie nennen uns ihr Wunsch-Menü.
Preise sind als Anhaltspunkt zu verstehen. Sie hängen unter anderem ab von der Anzahl der Gäste, den gewählten Menükomponenten, der Art der Veranstaltung und Gesamtumfang unserer Leistung.

Menü 5

Terrine vom Seezander

Salatarrangement

Kräutersauerrahm

Bouillabaisse von Bodenseefischen

Soße Aioli

Baguette

Krone Fischvariation

Gebratenes Filet von Zander, Felchen, Saibling

Rieslingschaum

Blattspinat

Butternudeln

Dreierlei von der Mango

47,50Euro/Person

Preise einschließlich Standard - Gedeck,- Dekoration, - Raumbereitstellung/Set-up, - Service u. MwSt.
Die hier vorgestellten Speisen sind Beispiele und hängen unter anderem von der Verfügbarkeit und Machbarkeit ab. Angebote und Preise können sich bis zum Buchungszeitpunkt ändern.

Hier finden Sie Beispiele. Sie können Komponenten weglassen, hinzufügen, variieren oder ihr individuelle Menü zusammenstellen. Oder Sie nennen uns ihr Wunsch-Menü.
Preise sind als Anhaltspunkt zu verstehen. Sie hängen unter anderem ab von der Anzahl der Gäste, den gewählten Menükomponenten, der Art der Veranstaltung und Gesamtumfang unserer Leistung.

Menü 6

Hausgebeizter Lachs

Senf-Dill-Soße

Kartoffelrösti

Salatbouquet

Schwäbische Hochzeitssuppe

Rosa gebratene Kalbshälfte

Morchel-Rahm

Schwenkgemüse

Spinatspätzle

Weißes Kaffeemousse

Ananasschiffchen mit Himbeermark

55Euro/Person

Preise einschließlich Standard - Gedeck,- Dekoration, - Raumbereitstellung/Set-up, - Service u. MwSt.
Die hier vorgestellten Speisen sind Beispiele und hängen unter anderem von der Verfügbarkeit und Machbarkeit ab. Angebote und Preise können sich bis zum Buchungszeitpunkt ändern.

Hier finden Sie Beispiele. Sie können Komponenten weglassen, hinzufügen, variieren oder ihr individuelle Menü zusammenstellen. Oder Sie nennen uns ihr Wunsch-Menü.
Preise sind als Anhaltspunkt zu verstehen. Sie hängen unter anderem ab von der Anzahl der Gäste, den gewählten Menükomponenten, der Art der Veranstaltung und Gesamtumfang unserer Leistung.

Menü 7

Salat von Eismeergarnelen, Keniabohnen

Kirschtomaten und Champignons

Estragonvinaigrette

Schaumsüppchen von der Brunnenkresse

Rinderfilet Wellington

Portweinjus

Gemüsebouquet

Getrüffeltes Kartoffelpüree

Träume aus Schokolade und Früchten

55Euro/Person

Preise einschließlich Standard - Gedeck,- Dekoration, - Raumbereitstellung/Set-up, - Service u. MwSt.
Die hier vorgestellten Speisen sind Beispiele und hängen unter anderem von der Verfügbarkeit und Machbarkeit ab. Angebote und Preise können sich bis zum Buchungszeitpunkt ändern.

Hier finden Sie Beispiele. Sie können Komponenten weglassen, hinzufügen, variieren oder ihr individuelle Menü zusammenstellen. Oder Sie nennen uns ihr Wunsch-Menü.
Preise sind als Anhaltspunkt zu verstehen. Sie hängen unter anderem ab von der Anzahl der Gäste, den gewählten Menükomponenten, der Art der Veranstaltung und Gesamtumfang unserer Leistung.

Menü 8

Wildkräutersalat in Mangovinaigrette

Geräucherte Entenbrust

Apfel-Chutney

Steinpilzkraftbrühe

Reh-Maultäschle

Gebratener Hirschrücken

Spätburgunderjus

Rahmwirsing

Schupfnudeln

Topfenpalatschinken mit Vanilleschaum

57,50Euro/Person

Preise einschließlich Standard - Gedeck,- Dekoration, - Raumbereitstellung/Set-up, - Service u. MwSt.
Die hier vorgestellten Speisen sind Beispiele und hängen unter anderem von der Verfügbarkeit und Machbarkeit ab. Angebote und Preise können sich bis zum Buchungszeitpunkt ändern.

Hier finden Sie Beispiele. Sie können Komponenten weglassen, hinzufügen, variieren oder ihr individuelle Menü zusammenstellen. Oder Sie nennen uns ihr Wunsch-Menü.
Preise sind als Anhaltspunkt zu verstehen. Sie hängen unter anderem ab von der Anzahl der Gäste, den gewählten Menükomponenten, der Art der Veranstaltung und Gesamtumfang unserer Leistung.

Menü 9

Vorspeise/Antipasti

Vitello Tonato (Kalbsbraten mit Thunfischsoße)

Gegrillte Scheiben von Aubergine und Zucchini mit Bärlauchpesto

Melone mit Parmaschinken

Salatbouquet

Zanderterrine mit Dill-Rahm

Zwischengang Zitronensorbet

1. Hauptgang (Fisch)

Felchenfilet – Schleife mit Riesling-Schaum

Blattspinat

Basmati-Reis

2. Hauptgang (Fleisch)

Kalbshälfte, rosa gebraten in Portweinjus

Spargel

Kartoffeln

alternativ: statt Kalbshälfte

Schweinefilet in Rahmsauce, Gemüse der Saison, Spätzle

Dessert

Variation von Erdbeeren:

Erdbeer-Crème, Erdbeer-Salat und Erdbeer-Mousse

60Euro/Person

Preise einschließlich Standard - Gedeck,- Dekoration, - Raumbereitstellung/Set-up, - Service u. MwSt.
Die hier vorgestellten Speisen sind Beispiele und hängen unter anderem von der Verfügbarkeit und Machbarkeit ab. Angebote und Preise können sich bis zum Buchungszeitpunkt ändern.

Hier finden Sie Beispiele. Sie können Komponenten weglassen, hinzufügen, variieren oder ihr individuelle Menü zusammenstellen. Oder Sie nennen uns ihr Wunsch-Menü.
Preise sind als Anhaltspunkt zu verstehen. Sie hängen unter anderem ab von der Anzahl der Gäste, den gewählten Menükomponenten, der Art der Veranstaltung und Gesamtumfang unserer Leistung.

Büffet 1

Schwäbischer Kartoffelsalat

Karottensalat mit Rosinen

Reissalat mit Sprossen und Koriander

Risotto mit Butternutkürbis

Krustenbraten vom Schwäbischen Landschwein

Apfelrotkohl

Serviettenknödel

Putenmedallion im Schwarzwälder-Schinkenmantel mit Balsamico Jus

Schwenkgemüse

Kartoffelgratin

Hausgemachter Strudel von Linzgau Äpfeln

Vanillesoße

45Euro/Person

Preise einschließlich Standard - Gedeck,- Dekoration, - Raumbereitstellung/Set-up, - Service u. MwSt.
Die hier vorgestellten Speisen sind Beispiele und hängen unter anderem von der Verfügbarkeit und Machbarkeit ab. Angebote und Preise können sich bis zum Buchungszeitpunkt ändern.

Hier finden Sie Beispiele. Sie können Komponenten weglassen, hinzufügen, variieren oder ihr individuelle Menü zusammenstellen. Oder Sie nennen uns ihr Wunsch-Menü.
Preise sind als Anhaltspunkt zu verstehen. Sie hängen unter anderem ab von der Anzahl der Gäste, den gewählten Menükomponenten, der Art der Veranstaltung und Gesamtumfang unserer Leistung.

Büffet 2

Blattsalate der Saison

Karottensalat, Krautsalat

Griechischer Salat

Zweierlei Dressing

Tomatencremesuppe mit Ingwer

Geschnetzelttes von der Putenbrust in Thaicurrysoße

Schweinebraten in der Senfkruste

Gemüselasagne

Hausgemachte Spätzle

Basmatireis

Tiramisu

Salat von frischen Früchten

42,50Euro/Person

Preise einschließlich Standard - Gedeck,- Dekoration, - Raumbereitstellung/Set-up, - Service u. MwSt.
Die hier vorgestellten Speisen sind Beispiele und hängen unter anderem von der Verfügbarkeit und Machbarkeit ab. Angebote und Preise können sich bis zum Buchungszeitpunkt ändern.

Hier finden Sie Beispiele. Sie können Komponenten weglassen, hinzufügen, variieren oder ihr individuelle Menü zusammenstellen. Oder Sie nennen uns ihr Wunsch-Menü.
Preise sind als Anhaltspunkt zu verstehen. Sie hängen unter anderem ab von der Anzahl der Gäste, den gewählten Menükomponenten, der Art der Veranstaltung und Gesamtumfang unserer Leistung.

Büffet 3

Caprese auf Schwäbisch

Salat von Waldpilzen in Kräutervinaigrette

Avocado-Garnelensalat mit Limette und Koriander

Verschiedene Blattsalate mit Sauerrahmdressing

Gebratene Maispoulardenbrüstchen

Ragout von Norweger Lachs in Krustentiersoße

Sautiertes Saisongemüse

Kartoffelpüree

Basmatireis

Kaiserschmarrn

Panna Cotta mit Himbeermark

47,50Euro/Person

Preise einschließlich Standard - Gedeck,- Dekoration, - Raumbereitstellung/Set-up, - Service u. MwSt.
Die hier vorgestellten Speisen sind Beispiele und hängen unter anderem von der Verfügbarkeit und Machbarkeit ab. Angebote und Preise können sich bis zum Buchungszeitpunkt ändern.

Hier finden Sie Beispiele. Sie können Komponenten weglassen, hinzufügen, variieren oder ihr individuelle Menü zusammenstellen. Oder Sie nennen uns ihr Wunsch-Menü.
Preise sind als Anhaltspunkt zu verstehen. Sie hängen unter anderem ab von der Anzahl der Gäste, den gewählten Menükomponenten, der Art der Veranstaltung und Gesamtumfang unserer Leistung.

Büffet 4

Gazpacho

Krautsalat mit Speck

Tomate mit Mozzarella und Basilikum

Hausgemachte Zanderterrine mit Dillsauerrahm

Mousse vom Räucherlachs

Ragout vom Linzgau-Reh

Filet vom Landschwein im Kräutermantel
Gemüse in Thaicurrysoße

Hausgemachte Spätzle

Kartoffel-Lauch-Gratin

Butterreis

Hausgemachte Rote Grütze mit Sahne

Duett von der Valrhona –Schokolade

50Euro/Person

Preise einschließlich Standard - Gedeck,- Dekoration, - Raumbereitstellung/Set-up, - Service u. MwSt.
Die hier vorgestellten Speisen sind Beispiele und hängen unter anderem von der Verfügbarkeit und Machbarkeit ab. Angebote und Preise können sich bis zum Buchungszeitpunkt ändern.

Hier finden Sie Beispiele. Sie können Komponenten weglassen, hinzufügen, variieren oder ihr individuelle Menü zusammenstellen. Oder Sie nennen uns ihr Wunsch-Menü.
Preise sind als Anhaltspunkt zu verstehen. Sie hängen unter anderem ab von der Anzahl der Gäste, den gewählten Menükomponenten, der Art der Veranstaltung und Gesamtumfang unserer Leistung.

Büffet 5

Salat von Weißem und Grünen Stangenspargel

Tomatenvinaigrette

Vitello Tonnato

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Soße

Ruccola mit Balsamico und gehobeltem Parmesan

Verschiedene Blattsalate mit Hausdressing

Rosa gebratene Kalbshüfte

Portweinjus

Hausgemachte Spätzle

Pochiertes Zanderfile

Blattspinat

Rieslingsoße

Schwenkkartoffeln

Mariniertes Grillgemüse

Limetten-Joghurt-Creme

Marinierte Erdbeeren

Tarte von dunkler Schokolade

55Euro/Person

Preise einschließlich Standard - Gedeck,- Dekoration, - Raumbereitstellung/Set-up, - Service u. MwSt.
Die hier vorgestellten Speisen sind Beispiele und hängen unter anderem von der Verfügbarkeit und Machbarkeit ab. Angebote und Preise können sich bis zum Buchungszeitpunkt ändern.

Hier finden Sie Beispiele. Sie können Komponenten weglassen, hinzufügen, variieren oder ihr individuelle Menü zusammenstellen. Oder Sie nennen uns ihr Wunsch-Menü.
Preise sind als Anhaltspunkt zu verstehen. Sie hängen unter anderem ab von der Anzahl der Gäste, den gewählten Menükomponenten, der Art der Veranstaltung und Gesamtumfang unserer Leistung.

Büffet 6

Caprese von Ziegenkäse und Strauchtomaten

Gebratene Auberginen- und Zucchinischeiben mit Pesto

Salat von Keniabohnen, Eismeergarnelen, Champignons und Kirschtomaten
in Estragon-Vinaigrette

Tatar vom hausgebeiztem Saibling

Blattsalat mit Hausdressing

Rosa gebratenes Roastbeef

Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Tranche vom Norweger Lachs

Schwenkgemüse

Ragout vom Badischen Stangenspargel

Kräuterflädle

Braunes und Weißes Mousse au Chocolat

Dreierlei von der Erdbeere

57,50Euro/Person

Preise einschließlich Standard - Gedeck,- Dekoration, - Raumbereitstellung/Set-up, - Service u. MwSt.
Die hier vorgestellten Speisen sind Beispiele und hängen unter anderem von der Verfügbarkeit und Machbarkeit ab. Angebote und Preise können sich bis zum Buchungszeitpunkt ändern.

Hier finden Sie Beispiele. Sie können Komponenten weglassen, hinzufügen, variieren oder ihr individuelle Menü zusammenstellen. Oder Sie nennen uns ihr Wunsch-Menü.
Preise sind als Anhaltspunkt zu verstehen. Sie hängen unter anderem ab von der Anzahl der Gäste, den gewählten Menükomponenten, der Art der Veranstaltung und Gesamtumfang unserer Leistung.

Büffet 7

Zanderterrine mit Bärlauch-Sauerrahm

Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel

Salat von Wildkräutern in Preiselbeer-Vinaigrette

Spargelcremesuppe

Rosa gebratene Keule vom Weidelamm

Rosmarinjus

Kartoffelnudeln

Filet vom Saibling

Tomatenrelish

Spargel-Risotto

Tiramisu von der Erdbeere

Panna cotta

Rote Grütze

60Euro/Person

Preise einschließlich Standard - Gedeck,- Dekoration, - Raumbereitstellung/Set-up, - Service u. MwSt.
Die hier vorgestellten Speisen sind Beispiele und hängen unter anderem von der Verfügbarkeit und Machbarkeit ab. Angebote und Preise können sich bis zum Buchungszeitpunkt ändern.