

# Büffetvorschläge 2018

*Landgasthaus Schreyerhof, 74394 Hessigheim, Tel. 07143/5746*

*-Bitte beachten Sie, dass unsere Büffets erst ab einer Personenzahl von 20  
Personen buchbar sind-*

## **Landhaus-Büffet :**

*Triologie von hausgeräucherter Forelle, Graved- und Räucherlachs  
Schinkenröllchen mit Spargel  
Carpaccio vom Tafelspitz mit grünem Kräutersößle  
Melonen-Schiffchen mit Schwarzwälder Rauchfleisch  
Tomate- Mozzarella mit Basilikum*

*Warm:*

*Kleine Schweinerückensteaks in Pfefferrahmsößle  
Geschnetzeltes von der Pute in Waldpilzrahm  
Wildragout aus heimischer Jagd  
dazu Spätzle und Kroketten*

*Dessert:*

*Frischer Obstsalat  
Apfelküchle mit Vanillesoße  
Internationales Käsebrett mit Weintrauben*

*Dazu reichen wir verschiedene Salate der Saison, Butter und verschiedene  
Brotsorten*

*pro Person                    36,50 €*



## **Wengerter-Büffet**

*Salatauswahl von Salaten des Marktes*

*Schwäbischer Kartoffelsalat*

*Ländliche Wurstplatte*

*Hausgeräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich*

*Tafelspitz, dünn aufgeschnitten, in einer Kräutermarinade mit gehacktem Ei*

*Bunte Brot- und Brötchenauswahl mit Butter*

### **Warme Speisen:**

*Maultaschen aus eigener Herstellung mit Zwiebelschmelze*

*Lemberger-Braten vom Rind*

*Kleine panierte Schnitzelchen vom Schwein*

*Hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin*

*Hausgemachte Panna Cotta mit Himbeersoße*

*Nougatparfait mit warmen Gewürzkirschen*

*Bunte Käseplatte mit Weintrauben*

*p.P. 36,90*



## **Schreyerhöfer Büffet**

*Buntes Salatbüffet mit verschiedenen Salaten der Saison  
Kalter Braten vom Schwein mit Sc. Remoulade  
Hausgemachter Walldorfsalat  
Fischplatte mit hausgeräucherten Fischspezialitäten und Fischterrinen,  
dazu Sahnemeerrettich  
Eingelegtes Gemüse nach mediterraner Art*

*Warme Speisen:*

*Schwäbisches Festtagsüpple mit Flädle, Maultäschle und Griesklößchen*

*Kleine panierte Schnitzel von der Pute im Cornflakes-Mantel  
Kalbsrahmbraten mit Gemüsestreifen  
Schweinefilet Wellington mit Kräuterfarce und Blätterteig umhüllt  
Hausgemachte Spätzle und Kroketten*

*Salat von frischen Früchten der Saison  
Weißes und dunkles Schokoladenmousse  
Frostige Eisplatte mit verschiedenen Eissorten  
Käsebrett mit frischem Obst garniert*

*pro Person 41,80 €*



## **Mediterran- Schwäbisches Büffet**

*Buntes Salatbüffet mit schwäbischem Kartoffelsalat  
Antipasti mit Zucchini, Auberginen, Champignons und Paprika  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum  
Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse  
Honigmelone mit Serrano-Schinken  
Hausgemachter Meeresfrüchtesalat mit Kräuter-Knoblauch-Dressing  
„Meerhaltige“ Rauchfischplatte mit Sahnemeerrettich*

### *Warme Speisen*

*Italienische Tomatencremesuppe*

*Schweinelendchen mit Calvadosrahm  
Kalbsbraten mit feiner Steinpilzsauce  
Ganzer Lachs, auf Gemüsestreifen gedünstet, am Buffet filiert  
Saltimbocca von der Hähnchenbrust auf tomatisierten Bandnudeln  
Hausgemachte Spätzle und Kräuterkartoffeln*

### *Dessert:*

*Hausgemachte Creme brulee  
Exotischer Obstsalat  
Bunte Eisvielfalt mit Sahne garniert  
Buntes Käsebrett mit allerlei internationalen Käsespezialitäten*  
*p.P. 45,80*



Wir weisen höflich darauf hin, dass wir unseren Gästen aufgrund des  
Lebensmittelschutzgesetzes keine Speisen von Buffets o.ä. mitgeben dürfen.

# Frühlings-Büffet

*Frühlingshafte Salatauswahl mit hausgemachten Dressings  
Bunte Brot- und Brötchenauswahl mit Butter*

*Carpaccio vom Räucherlachs mit Limettensoße  
Schinkenvariation vom Schwarzwälder Rohschinken und Serrano-Schinken  
mit Honigmelonen  
Bunter Spargel-Gemüsesalat mit einer Kräuter-Ei-Vinaigrette  
Dünn aufgeschnittener Tafelspitz mit einem frischen Kräutersößle*

*Leichtes Spargelcremesüpple*

*Kalbsrahmbraten mit Gemüsestreifen  
Schweinelendchen im Cognacrahm  
Lachstranchen im Rieslingschaum  
Hausgemachte Spätzle und Petersilienkartoffeln*

*Frischer Obstsalat mit Erdbeeren  
Hausgemachtes Vanille- und Nougatparfait  
Buntes Käsebrett*

*Pro Person            38,20  
Ohne Suppe            35,20*

## Sommer-Büffet

*Bunte Salatauswahl des Sommers mit hausgemachten Dressings  
Verschiedene Brotsorten und Brötchen mit Butter*

*Tomaten-Carpaccio mit Mozzarella und Basilikum  
Buntes Antipasti-Gemüse  
mit in Olivenöl gegrillten Zucchini, Auberginen, buntem Paprika und  
Champignons  
Zweierlei Melonenschiffchen mit Serrano-Schinken  
Bunter Meeresfrüchtesalat mit Kräuter-Dressing*

*Feines Tomatencremesüpple, auf Wunsch mit Wodka verfeinert*

*Kleine Putensteaks mit Weißwein-Salbei-Sößle  
Schweinelendchen auf Rahmpfifferlingen  
Zanderfilet auf tomatisierten Bandnudeln  
Vegetarische Gemüse-Lasagne  
Hausgemachte Spätzle und Krokette*

*Panna Cotta  
Frischer Obstsalat  
Frostige Eisauswahl  
Käsebrett*

<i>pro Person</i>	<i>39,50</i>
<i>ohne Suppe</i>	<i>36,50</i>

## *Herbst-Winter-Büffet*

*Winterliche Salatauswahl mit hausgemachten Dressings  
Bunte Brot- und Brötchenauswahl mit Butter*

*Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich und einer Honig-Senf-Soße  
Ackersalat mit Kartoffel-Dressing, dazu  
Schwarzwälder Rohschinken und Späne vom Steibiser Bergkäse  
Carpaccio vom Wildschweinbraten mit Preiselbeersahne*

*Samtiges Kürbisrahmsüpple*

*Entenbraten nach Großmutter Art auf Apfel-Rotkraut  
Rehbraten in Wacholderrahm  
Kleine panierte Schweineschnitzel  
Vegetarisches Waldpilzragout  
Hausgemachte Spätzle und Kartoffel-Gratin*

*Helles und dunkles Mus von der Schokolade  
Exotischer Obstsalat  
Vielseitiges Käsebrett*

<i>pro Person</i>	<i>39,50</i>
<i>ohne Suppe</i>	<i>36,50</i>