

Büffetvorschläge 2019

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 geräucherter 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 37,50 €



Wengerter-Büffet

Salatauswahl von Salaten des Marktes

Schwäbischer Kartoffelsalat

Ländliche Wurstplatte

Geräucherte 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
Honigmelone mit Schwarzwälder Rohschinken
Hausgemachter Krabbencocktail
Fischplatte mit geräucherten 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
Schweinelendchen in Rahmsöfle mit frischen Champignons
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 42,30 €



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 brûlée
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*

| | |
|-------------------|--------------|
| <i>Pro Person</i> | <i>38,90</i> |
| <i>Ohne Suppe</i> | <i>35,90</i> |

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 Kroketten*

*Panna Cotta
Frischer Obstsalat
Frostige Eisauswahl
Käsebrett*

| | |
|-------------------|--------------|
| <i>pro Person</i> | <i>39,80</i> |
| <i>ohne Suppe</i> | <i>36,80</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
Wildragout aus heimischer Jagd
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>39,80</i> |
| <i>ohne Suppe</i> | <i>36,80</i> |