

# ***Büffetvorschläge 2026***

*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  
Teufelssalat, pikant süß-scharf, vom Rind  
Carpaccio vom Tafelspitz mit grünem Kräutersößle  
Melonen-Schiffchen mit Schwarzwälder Rauchfleisch  
Tomate- Mozzarella mit Basilikum*

### *Warm:*

*Kleine Rückensteaks vom schwäbisch-hällischen Landschwein in leichtem  
Pfefferrahmsößle  
Züricher Geschnetzeltes von der Pute mit frischen Champignons  
Hausgemachte Rinderrouladen nach Großmutter's Art  
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 48,50€*



# Wengerter-Büffet

*Salatauswahl von Salaten des Marktes  
Schwäbischer Kartoffelsalat  
Ländliches Vesperbrett  
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich  
Bunte Schinkenauswahl mit gefüllten Eiern  
Bunte Brot- und Brötchenauswahl mit Butter*

## *Warme Speisen:*

*Handgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze  
Schwäbischer Sauerbraten vom Rind  
Kleine panierte Schnitzelchen vom schwäbisch-hällischen Landschwein  
Hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin*

*Ofenschlupfer mit Vanillesoße  
Frostige Eisplatte mit verschiedenen Eissorten, Sorbets und Parfaits  
Bunte Käseplatte mit Weintrauben*

*Pro Person 47,80€*



# Schreyerhöfer Büffet

*Buntes Salatbüffet mit verschiedenen Salaten der Saison  
Honigmelone mit Schwarzwälder Rohschinken  
Roastbeef, kalt aufgeschnitten, mit Sc. Remoulade und Nudelsalat  
Fischplatte mit geräucherten Fische Spezialitäten und Fischterrinen,  
dazu Sahnemeerrettich  
Zucchini- und Auberginenscheiben, sowie Paprika vom Grill  
nach mediterraner Art*

## *Warme Speisen:*

*Schwäbisches Festtagsüpple mit Flädle, Maultäschle und Griesklößchen  
am Tisch serviert*

*Kleine panierte Schnitzel von der Pute im Cornflakes-Mantel  
Kalbsrahmbraten mit Gemüsestreifen  
Schweinelenochen vom schwäbisch-hällischen Landschwein in Rahmsöfle mit  
frischen Champignons  
Hausgemachte Spätzle und Kroketten*

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

*pro Person 56,-- €*



## **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  
Linsensalat mit Mango und Paprika  
„Meerhaltige“ Rauchfischplatte mit Sahnemeerrettich*

### *Warme Speisen*

*Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons, am Tisch serviert  
Oder  
Schwäbisches Festtagsüpple mit Flädle, Maultäschle und Griesklößchen  
am Tisch serviert*

*Lendchen vom schwäbisch-hällischen Landschwein mit Calvadosrahm  
und karamellisierten Apfelspalten  
Kalbsbraten mit feiner Steinpilzsauce  
Tranchen vom norwegischen Lachs auf Gemüsestreifen gedünstet  
Piccata von der Pute, Putenschnitzelchen in Parmesan-Ei-Hülle  
Hausgemachte Spätzle und Kräuterkartoffeln*

### *Dessert:*

*Hausgemachte Panna Cotta  
Exotischer Obstsalat  
Bunte Eisuvielfalt mit Sahne garniert  
Buntes Käse Brett mit allerlei internationalen Käsespezialitäten  
p.P. 58,--*



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 mit Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt  
Roulade von der Pute, kalt aufgeschnitten, bunt gefüllt  
Bunter Spargel-Gemüsesalat mit einer Kräuter-Ei-Vinaigrette  
Dünn aufgeschnittener Tafelspitz mit einem frischen Kräutersößle*

*Leichtes Spargelcremesüpple, am Tisch serviert*

*Kalbsrahmbraten mit Gemüsestreifen  
Lendchen vom schwäbisch-hällischen Landschwein mit Rahmsauce  
Veganes Spargelragout  
Lachstranchen mit kleiner Gemüsegar nitur und Bärlauchschaum  
Hausgemachte Spätzle und Petersilienkartoffeln*

*Frischer Obstsalat mit Erdbeeren  
Hausgemachte Parfaitvariation  
Buntes Käsebrett*

<i>Pro Person</i>	<i>54,--</i>
<i>Ohne Suppe</i>	<i>49,--</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  
Gefüllte Kotelette vom schwäbisch-hällischen Landschwein*

*Feines Rahmsüpple von frischen Pfifferlingen, am Fisch serviert*

*Kleine Putensteaks mit buntem Paprikasöfle  
Kalbsrahmbraten mit Rahmpfifferlingen  
Zanderfilet auf Blattspinat  
Vegetarisches Tomaten-Zucchini-Kartoffel-Gratin mit Schafskäse  
Hausgemachte Spätzle und Kroketten*

*Panna Cotta  
Frischer Obstsalat  
Frostige Eisauswahl  
Käse Brett*

<i>pro Person</i>	<i>53,--</i>
<i>ohne Suppe</i>	<i>48,50</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  
Winterlicher Mantaschen-Salat mit glasierten Äpfeln, Walnüssen und Speck  
Rote Beete-Salat mit Ziegenkäse*

*Samtiges Kürbisrahmsuppe, am Tisch serviert*

*Entenbraten nach Großmutter Art auf Apfel-Rotkraut  
Wildragout aus heimischer Jagd  
Kleine panierte Schnitzel vom schwäbisch-hällischen Landschwein  
Vegetarisches Waldpilzragout  
Hausgemachte Spätzle und Kartoffel-Gratin*

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

<i>pro Person</i>	<i>54,--</i>
<i>ohne Suppe</i>	<i>49,--</i>