

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 Großmutters 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
Brotarten*

pro Person 48,50€



Wengerter-Buffet

Salatauswahl von Salaten des Marktes

Schwäbischer Kartoffelsalat

Ländliches Vesperbrett

Geräucherte Forellenfilets mit Sahne Meerrettich

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

Öfenschlupfer 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 Fischspezialitäten und Fischterrinen,
dazu Sahne Meerrettich
Zucchini- und Auberginenscheiben, sowie Paprika vom Grill
nach mediterraner Art*

Warme Speisen:

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

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

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

pro Person **56,-- €**



Mediterran- Schwäbisches Buffet

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 Sahne Meerrettich

Warme Speisen

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons, am Tisch serviert

Oder

Schwäbisches Festtagssüpple mit Flädle, Maultäschle und Grieskläffchen 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 Eisvielfalt mit Sahne garniert

Buntes Käsebrett 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 Limettensöße
Schinkenvariation mit Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt
Roulade von der Pute, kalt aufgeschnitten, bunt gefüllt
Bunter Spargel-Gemüsesalat mit einer Kräuter-Ei-Vinaigrette
Dünne aufgeschnittener Tafelspitz mit einem frischen Kräutersöpfle*

Leichtes Spargelcremesüpple, am Tisch serviert

*Kalbsrahmbraten mit Gemüsestreifen
Lendchen vom schwäbisch-hällischen Landschwein mit Rahmsöße
Veganer Spargelragout
Lachstranchen mit kleiner Gemüsegarnitur 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-Buffet

*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 Tisch serviert

Kleine Putensteaks mit buntem Paprikasößle

Kalbsrahmbraten mit Rahmpfifferlingen

Zanderfilet auf Blattspinat

Vegetarisches Tomaten-Zucchini-Kartoffel-Gratin mit Schafskäse

Hausgemachte Spätzle und Krocketen

Panna Cotta

Frischer Obstsalat

Frostige Eisauswahl

Käselbrett

*pro Person 53,--
ohne Suppe 48,50*

Herbst-Winter-Buffet

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
Schwarzwalder Rohschinken und Späne vom Steibiser Bergkäse
Winterlicher Maultaschen-Salat mit glasierten Äpfeln, Walnüssen und Speck
Rote Beete-Salat mit Ziegenkäse

Samtiges Kürbisrahmsüpple, 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

pro Person 54,--
ohne Suppe 49,--