

Büffetvorschläge 2022

Landgasthaus Schreyerhof, 74394 Hessigheim, Tel. 07143/5746

*-Bitte beachten Sie, dass unsere Büffets erst ab einer Personenzahl von 20
Personen buchbar sind-
-Gültig ab 01. März 2021-*

Landhaus-Büffet :

*Triologie von geräucherter Forelle, Graved- und Räucherlachs
Teufelssalat, pikant süß-scharf, vom Tafelspitz
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 42,50€



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*

p.P. 41,80



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 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 47,80 €



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

Warme Speisen

*Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons, am Fisch serviert
Oder*

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

*Lendchen vom schwäbisch-hällischen Landschwein mit Calvadosrahm
und karamellisierten Apfelspalten*

Kalbsbraten mit feiner Steinpilzsauce

Ganzer Lachs, auf Gemüsestreifen gedünstet, am Buffet filiert

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. 49,30



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 Limettensauce
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 Spargelcremesüppchen, am Tisch serviert

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

*Frischer Obstsalat mit Erdbeeren
Hausgemachte Parfaitvariation
Buntes Käsebrett*

<i>Pro Person</i>	<i>45,50</i>
<i>Ohne Suppe</i>	<i>42,-</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>45,50</i>
<i>ohne Suppe</i>	<i>42,-</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 Fisch 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>45,50</i>
<i>ohne Suppe</i>	<i>42,-</i>