

Büffetvorschläge 2023

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 44,50€



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 43,80€



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 49,80 €



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 Eisuvielfalt mit Sahne garniert
Buntes Käsebrett mit allerlei internationalen Käsespezialitäten
p.P. 51,30*



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 Spargelcremesüpple, 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>47,50</i>
<i>Ohne Suppe</i>	<i>44,-</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

Käsebrett

<i>pro Person</i>	<i>47,50</i>
<i>ohne Suppe</i>	<i>44,-</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>48,50</i>
<i>ohne Suppe</i>	<i>45,-</i>