

## Suppe

- ♥ Hochzeitssuppe mit Klößchen und Flädleherzchen

## Vorspeisen auf Teller serviert

- ♥ paniierter Fetakäse mit Preiselbeeren und bunten Salaten

## Vorspeisen

- ♥ Verschiedene Auswahl an Brotsorten vom Wagen mit Kräuterquark, Obazter, Griebenschmalz und Butter
- ♥ Gemischtes reichhaltiges Salatbuffet mit Blattsalaten und zweierlei Dressings dazu Rohkostsalate, Mais-Lauch-Salat, Kartoffelsalat und vieles mehr...
- ♥ Allerlei vom Schinken, roh und geräuchert, dazu Melone und Essiggemüse
- ♥ Variationen von geräucherten und gebeizten Fischen, dazu Sahnemeerrettich

## Hauptgänge

- ♥ Fränkischer Sauerbraten mit Kartoffelknödel
- ♥ Schweinerücken im Ganzen gebraten unter der Pfefferkruste
- ♥ Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebel
- ♥ Hähnchenschnitzel in der Knusperpanade

## Dessert

- ♥ Obstsalat
- ♥ Bayrisch Creme mit Erdbeerfruchtmark
- ♥ Joghurtmousse und Schokoladenmousse
- ♥ Apfelküchle mit Vanillesoße
- ♥ Eisbombe mit heißen Himbeeren
- ♥ Ofenschlupfer

Fränkisch-Hohenlohisches Buffet 31,00 -32,00 € p. P

## Alternativen

Maultaschensuppe, Gaisburger Marsch...

Spanferkel vom Drehgrill, Geschmortes Schäufele oder Piccollo-Schweinshaxen, Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel-Lauchgemüse, Putengeschnetzeltes in Pilzrahmsauce, Rindergulasch oder Rinderrouladen, alle Arten von Wildbraten mit Preiselbeeren und Klößen, mit Ei geröstete vegetarische Maultaschen dazu Rahmsauce, halbes gegrilltes Hähnchen

## Suppe

- ♥ Frittatensuppe

## Vorspeise auf Teller serviert

- ♥ Frischer Feldsalat mit Speckwürferln, Brotbrockerln und Kürbiskernöl

## Hauptgang

- ♥ Burgenländische Rinderrouladen nach Omas Hausrezept
- ♥ Wiener Schnitzel, original vom Kalb mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren
- ♥ Schweinskarree (Schweinefilet) am Ganzen gebraten ins Brautkleid gewickelt, dazu Pilzrahmsoße
- ♥ Backhenderlfügerl und -haxerl mit Kräutern verfeinert

## Dessert

- ♥ Salat von frischen Früchten
- ♥ Kaiserschmarrn
- ♥ Apfelstrudel im Glas
- ♥ Topfencreme mit Erdbeersalat
- ♥ Marillenschokocreme im Glas
- ♥ Eisbombe mit heißen steirischen Maigartenkirschen

Österreichisches Buffet 33,00 -35,00 € p. P.

### Alternativen

Ein ganzer Fuß vom Rind auf dem Drehgrill mit Rotweinsoße, Tafelspitz in Sahnemeerrettich mit Preiselbeeren, Szegediner Gulasch (Krautgulasch), Welsfilet auf Kartoffelröstgemüse, Jägerscordonbleu, Schweinsbäckchen dazu Kartoffelpüree, Rinderzunge in steirischer Bergbauernsoße, Zigeunerbraten

## Vorspeisen

- ♥ Italienische Brotsorten und Baguetteauswahl mit Butter, Schmalz, Kräuterquark und eingelegten Oliven
- ♥ Auswahl von verschiedenen Blattsalaten und marinierten Salaten z.B. Eichblattsalat, Lollo Rosso, Rucola, Radicchio, Mais-Lauch-Salat, Tomatensalat mit Balsamico, Karottensalat, Pilz-Paprika-Salat...
- ♥ Verschiedene italienische Käsespezialitäten mit Trauben und Nüssen
- ♥ Tomate-Mozzarella mit Balsamico und Basilikum
- ♥ Honigmelone mit Parmaschinken
- ♥ Große gemischte Fischplatte mit geräucherten und gebeizten Mittelmeerfischen
- ♥ eingelegtes Gemüse, z.B. Artischocken, getrocknete und gefüllte Tomaten etc.

## Vorspeisen auf Tellern serviert

- ♥ Frischer Ruccolasalat, Croutons mit Lachsflädle-Rouladen dazu Senf-Dill-Soße

## Hauptgänge

- ♥ Roastbeef im Ganzen gegrillt unter einer Kräuterkruste
- ♥ Schweinerücken in der Parmesanhülle mit Mittelmeergemüse
- ♥ Mit Semmelknödel gefüllte Kalbsbrust dazu Champignonrahmsoße
- ♥ Lachsfilets auf Tagliatelle

## Beilagen

Spätzle, Kartoffelgratin, Mittelmeergemüse, Semmelknödel, Pommесmix, Gnoccis usw.

## Dessert

- ♥ Panna Cotta
- ♥ Joghurtmousse mit marinierten Beeren
- ♥ Creme Catalana
- ♥ Crème Brûlée
- ♥ Mandelkuchen mit Amarettoschaum
- ♥ Eiscreme mit frischen Früchten

Mediterranes Buffet 35,00 - 37,00 € p. P.

## Alternativen

Pfannengyros mit Zaziki und Reis, Hähnchenbrustfilet gefüllt, Lammfilets in der Thymiansoße mit Rosmarinkartoffeln, Spinat-Lachs(Rotbarsch)-Lasagne mit Weißweinsauce, Osso Bucco in Tomatensoße (Geschmorte Rinderwade), Penne in Pesto mit gebratenen Scampis, Saltimbocca mit Spaghetti und Tomatensoße

## Suppe

- ♥ Gazpacho mit Croutons

## Vorspeisen

- ♥ Bunt gemischter Salatteller serviert mit verschiedenen Tapas (auf Etageren auf den Tischen)
- ♥ Brotkörbchen mit verschiedenen Brotsorten zum Dippen
- ♥ Hackfleischbällchen in scharfer Tomatensoße, gefüllte Chorizo in Champignonrahm
- ♥ Eingelegte Oliven gespickt mit Knoblauch
- ♥ Gefüllte Paprika mit Schafskäse
- ♥ Garnelespießchen
- ♥ Fleischspieße
- ♥ Tortillas Empanadas
- ♥ Peperonisalsa, Tomatensalsa
- ♥ Salsa Verde
- ♥ Oilio

## Hauptgänge

- ♥ Geschmorte Lammkeule mit Mittelmeergemüse im Portweinsauce
- ♥ Riesenpfanne mit Paella & Meeresfrüchten
- ♥ Hähnchenbrustfilet scharf mit Glasnudeln
- ♥ Kalbsrücken im Ganzen mit einer Shrimpskräuterkruste

## Dessert

- ♥ Salat von frischen Zitrusfrüchten
- ♥ Creme Catalan
- ♥ Panna Cotta mit marinierten Beeren
- ♥ gebrannte Tonkabohnen Creme
- ♥ Creme Karamell
- ♥ Dreierlei Schokoladenmousse im Schokoladenkorbchen
- ♥ Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillesoße

Spanisches Buffet 37,00 - 39,00 € p. P.

### Alternativen

Variationen vom Fisch - im Drehgrill - vor dem Gast serviert, gebratenes rotbarbenfilet auf Zuckererbse-püree, Oktopus auf Safranrisotto, geschmorte Kalbsbäckchen im Zwiebelsud, gegrillte Putenspieße mit Paprika und Zwiebel

## Vorspeise auf Teller serviert

- ♥ Caesar Salat mit Croutons und Parmesandressing  
oder
- ♥ Bunt gemischtes Salatbuffet

## Hauptgänge

- ♥ Spare Rips BBQ
- ♥ Hähnchenspieße vom Grill mit Honig-Sesamsoße
- ♥ Chicken Wings und Chicken Nuggets
- ♥ Roastbeef am Knochen gebraten
- ♥ Schweinenacken eingelegt und gegrillet
- ♥ Rib Eye Steak
- ♥ Hamburger zum Selbermachen:  
mit Gurke, Tomate, Zwiebel, Käse, Ketchup, Mayo, Salat, ...

## Beilagen

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark, Wedges, Kartoffelpüree, Dips & Cremes, diverse Soßen, Maiskolben, Zwiebelringe, Knoblauchbutter, Kräuterbutter, Chillibutter...

## Dessert

- ♥ Eisbombe mit heißer Schokosoße und Las Vegas Feuerwerk
- ♥ Überbackene Pancakes mit Blueberry-Cheesecake-Füllung
- ♥ Cranberrymousse mit Ahornsirup
- ♥ Warmer Schokonusskuchen mit Vanillesoße

Amerikanisches Buffet 37,00-39,00 € p. P.

Dies ist eine gute Alternative zum klassischen Mittagessen, da wahlweise kleine Gerichte im Stehen vom Servicepersonal den Gästen serviert werden.

Zusammstellung aus allen Gerichten möglich. (Für 20-30 Personen möglich.)

## 4 x Vorspeisen

---

---

---

## 4 x Hauptgänge

---

---

---

## 3 x Dessert

---

---

Zum Beispiel:

Tomate-Mozzarella mit Balsamico & Basilikum, Parmaschinken an Honigmelone, eingelegtes & gefülltes Gemüse, Feldsalat mit Speckdressing und Croûtons

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln im Glas serviert, Mini-Wienerschnitzel auf Kartoffelsalat, im Porzellanschälchen serviertes Rindergulasch mit Spätzle, Tafelspitz in Meerrettichsoße an Preiselbeeren, Steinpilzrisottobällchen, Karpfenfilet im Bierteig an Remouladensoße, Schweinefilet im Blätterteigmantel auf Kartoffelröstgemüse und Rahmssoße

Erdbeer-Tiramisu, Eiscreme mit Früchten, gebrannte Vanillecrème mit Erdbeersalat

Flying Buffet 21,00-25,00 € p. P.

