

Schassbergers Partyservice-Vorschläge

Buffet-Variationen 12/10

Party Service=	Zum Mitnehmen ab Hotel. Preis inkl. 7% Mwst. Auslieferung auf Anfrage (Aufpreis)
Catering =	Wir liefern zu Ihnen nach Hause und betreuen Ihre Veranstaltung mit unseren Mitarbeitern. Service, Anlieferung, Geschirr werden nach Aufwand berechnet.



REGIONALE BÜFFETS

Alle Preise ab 20 Personen (d. h. es werden mindestens 20 Portionen berechnet)

Regionales Buffet € 19,50 p. P.

In Buchenholz geräucherte Forellenfilets mit Senfsauce
 Welzheimer Schinkenvariation mit sautiertem Lauch
 Bauernsalat, Kartoffelsalat, Karottensalat, Ruccola-Parmesansalat, Zucchini-Auberginensalat
 Blattsalate mit verschiedenen Dressings
 Speckbohnsuppe mit sautierten Pilzen
 Schäumele aus dem Wurzelsud auf Sauerkraut und Kartoffelpüree
 Maultaschen mit Käse und Kräutern überbacken
 Käse vom Brett
 Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Brunch und Lunch € 25 p. P.

Lachsvariation mit Limone, Tafelspitzsülze mit Kartoffelecken
 Schwäbische Wurstspezialitäten, Italienischer Fleischaufschnitt
 Käseauswahl, Bircher-Müsli, Früchtequark, Baguette Brot und Butter
 Kartoffel- Lauchsuppe mit Garnelen
 Putenbruststreifen in Pilzrahm mit Gemüsenudeln
 Apfel - Frischkäsekuchen mit Ahornsirupschaum

Flößer Buffet € 28,50 p. P.

Schwäbischer Wurstaufschnitt mit Landjäger und Pfefferbeißer
 Kartoffel - Specksalat
 Marinierte Scheiben vom Schweinefilet mit Schalotten - Schnittlauch Marinade
 Salatbuffet mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten
 Gemüseintopf mit Tafelspitzstreifen
 In Lemberger geschmorte Kalbsschulter auf Kräuterkarotten und Semmelterrine
 Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffelpüree und Schmor Gemüse
 Schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesauce
 Rote Beerengrütze mit flüssiger Sahne, Geflammter Eisgugelhupf

Pasta und Pesto € 39 p. P.

Wählen Sie 6 Vorspeisen, 2 Hauptgerichte, 2 Desserts – inkl. Ciabatta Brot, Butter

<u>Vorspeisen</u>	<u>Hauptgerichte</u>	<u>Desserts</u>
Vitello Tonnato mit Kapern	Spaghettini mit Meeresfrüchten und Kirschtomatenragout	Panna Cotta an Beerenragout
Scheiben aus dem Rinderrücken mit Olivenmarinade	Cassarecce mit Auberginen mit Olivenöl und Zitronen mariniert	Tiramisu mit saisonalen Früchten
Ruccolasalat mit Pinienkernen	Saltimbocca an Kräuter	Geeister Latte Macchiato
Melonencarpaccio mit Parmaschinken & Pestoöl	Tagliatelle und Marktgemüse	Gebrannte Sauerrahmcreme mit Beerenragout
Perlhuhnerrine mit karamelisierten Apfelspalten	Maishähnchen auf Markt Gemüse und Gnocchi der Mona Lisa	
Gemüseintopf a la Minestrone	Ravioli mit Seeteufel, Rucola und Parmesan	
Gazpacco mit Parmesanobel		
Antipastigemüse mit Apfel-Balsamico Reduktion		
Bohnensalat mit Meeresfrüchten und Rucolapesto		
Mediterraner Geflügelsalat mit Knoblauch und Thymian		
Edelfische in Oliventapenade und Gartenkräutern		
Gambas in Schwenk Gemüse und Aromaten		

GOURMET BÜFFETS . . .

Alle Preise ab 20 Personen (d. h. es werden mindestens 20 Portionen berechnet)

Weihnachts Feier € 37,50 p. P.

Wählen Sie 4 Vorspeisen, 1 Suppe, 2 Hauptgänge, 4 Desserts

Suppen

Maronenschaumsuppe
Kartoffelsuppe mit Welzheimer Edelschinken
Rinderkraftbrühe mit Grießnockerl,
Tomatencrèmesuppe mit Pesto

Vorspeisen

Tatar von der in Buchenholz geräucherten Forelle
Variation von gebeiztem Lachs
Geflügellebermousse mit Honigbirne
Rilette von der Gans mit Holzofenbrot
Carpaccio von der in Orangen gegarten Entenbrust
Welzheimer Edelschinkenvariation mit Lauch
Waldorfsalat, Grüne Salate,
Brotvariationen und Butter

Hauptgerichte

Zander auf Berglinsengemüse
und Meaux Senfsauce

Geschmorte Entenkeule auf
Rotkraut und Kartoffelklöße

Roulade vom Kalbsrücken auf
Schmorgemüse

Maishähnchen in Lemberger
und Semmelterrine

Rehrücken aus dem
Schwäbischen Wald in
Weihnachtsgewürzen gegart
auf Apfelrotkraut

Desserts

Schokoladenvariation im Glas,
Maronensahneschnitte,
Lebkuchenmousse,
Maronenfruchttartelettes,
Zitronenrolle,
Bananenkuchen mit
Valrhonashokoladenglasur,
Kokos-Tiramisu,
Weihnachtsgebäck,
Stollen,
Lebkuchen

East meets West € 39 p. P.

Lachs-Sushi mit Noriblättern
California Roll

Gefülltes Omelett mit Austernpilzen und Curry

Gelackte Entenbrust Honkong Style

Sashimi vom Thunfisch mit Wasabi und Soyadressing

Thai-Salat vom Entrecote

Reisnudelsalat mit Gambas

Original Thai-Soup mit Poulardenbrust und Kokosmilch verfeinert mit Zitronengras

Geröstete Entenbruststreifen mit Cashewkernen in Bambus-Basilikumjus an Duftreis

Schweiefiletts in Honig-Kräuterjus an Bohnengemüse und Eiernudeln

Gebackenen Wantans mit verschiedenen füllungen an Exotischem Fruchtsalat mit Minze aromatisiert
Mit Weißbrot und Kroepock

Viva Espania €40 p. P.

Spanischer Schinken und Tapas, Gambas und Sellerie

Tintenfische an Tomatenvinaigrette

Gefüllte Paprika mit Schweinebraten

Omelettstreifen mit Pilzen

Gazpacho

Paella mit Garnele und Maispoularde

Geschmorte Lammkeule auf Polentaecken, Kräutern und Knoblauch

Orangencreme karamelisiert

Erdnussparfait an Engelshaar mit Beerensauce

Mit Brot und Olivenöl

Fisch Büffet Les Iles € 47 p. P.

Mosaik von Zander und Lachs mit Keta Kaviarschaum

Weißer Bohnensalat mit Meeresfrüchten und Gamberoni erfrischt mit Limonen-Olivenöl

Salat vom Pulpo mit Ruccola

Sepianudelsalt mit Rotbarbenfilets

Passierte Fischsuppe mit leichter Ajoli und Croutons

Tortellini von Edelfischen an Olivenjus

Pot au Feu von Seeteufel und Hummer mit Safran und Zitronengras

Mangosuppe mit Nussmousse an Nougatin

Inklusive Brotkorb und Kräuterbutter

GRILL BÜFFETS
Alle Preise ab 20 Personen
(d. h. es werden mindestens 20 Portionen berechnet)

Fragen Sie nach unseren BBQ Vorschlägen.

Möchten Sie zuhause selbst grillen und wir bereiten alles abholfertig für Sie vor,
so erhalten Sie auf die angegebenen Preise 10% Partyservice Rabatt.

MITTERNACHTSBÜFFET
Alle Preise ab 20 Personen
(d. h. es werden mindestens 20 Portionen berechnet)

Mitternachtsbuffet Pikant € 15,50 p. P.

Geräucherte und gebeizte Fischepezialitäten mit Senfsoße
Regionaler Fleisch- und Wurstaufschnitt mit Holzofenbrot und frischem Meerrettich
Feurige Kuttelsuppe mit Gemüseeinlage und schwarzem Pfeffer
Käseauswahl mit Feigensenf und Nüssen
Jeweils mit Brot und Butter

GROSS VERANSTALTUNGEN FÜR AB 200 GÄSTE
Preise nach Ihrem Budget auf Anfrage

Büffet 1

Verschiedene Rohkost und Blattsalat mit dreierlei Dressings
Ruccola Salat mit Parmesanobel
Antipasti Gemüse mit Zucchini, Aubergine, Paprika, Tomaten
Kirschtomaten mit Mozzarellabällchen und frischem Basilikum
Tatar von der in Buchenholz geräucherten Bachforelle
Vitello Tonnato, Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce

Rosa Scheibe aus der Rinderhüfte an Kräutergemüse Provence
mit Gnocchis
Grünes Putencurry mit Wokgemüse und Sprossen an Jasminreis
Wildlachs in Kokos-Ingwersud Pochiert mit Tomaten-
Kartoffelpüree
Haferflockenbratlinge auf Tomaten-Zucchini ragout

Frischer Fruchtsalat mit Tahiti-Vanille
Espresso-Pana Cotta
Joghurtcreme mit verschiedenen Fruchtsaucen
Friskäsecremekuchen mit Passionsfruchtgelee

Büffet 2

Scheiben aus dem Rinderrücken mit Olivenmarinade
und Peccorino
Melonen Carpaccio mit Parmaschinken
Bohnensalat mit Meeresfrüchten und Pesto Öl
Galantine von der Maispoularde mit Trüffelemulsion
Ceasarsalat mit Schwarzbrotcroutons

Mediterraner Krustenbraten an Provence Gemüse und
Rosmarinkartoffeln
Edelfische auf Champagnerlinsengemüse mit Meaux-Senf-Sauce
Südliches Kartoffelgratin mit Tomaten und Oliven

Gebrannte Sauerrahmcreme
Gebackener Valrhona Schokoladenkuchen
Schwäbische Beerengrütze mit Flüssiger Sahne