



## Frühjahr Sommer - Büffetvorschläge Restaurant Esszimmer

Gültig für Veranstaltungen von April bis September 2018

Gültig für Gruppen ab 30 Personen. Gerne können Sie sich aus folgenden Büffetvorschlägen auch eine individuelle Büffetauswahl zusammenstellen, die Preise können sich dadurch verändern. Alle Angebote sind gültig auf Anfrage, nach Verfügbarkeit sowie schriftlicher Vereinbarung. Speisen für Veganer oder Allergiker stellen wir Ihnen auf Anfrage gerne zusammen.

| Büffet 1 - Best Price Büffet  | Gang | Büffetpreis p.P. |
|---|------|------------------|
| Brotstation mit Landbutter  | VS   |                  |
| Gartensalate mit verschiedene Toppings und Balsamicodressing                    | VS   |                  |
| In Milch und Kräutern geschmorte Hähnchenbrust mit Tomate, Parmesan und Kräuter | VS   |                  |
| Mediterraner Nudelsalat mit frischen Kräutern, Pinienkernen, Rucola und Ricotta | VS   |                  |
| Sanft geschmorte Kalbsschulter mit Drillingskartoffeln und Marktgemüse          | HG   |                  |
| Casarecce Nudeln mit Verjusschaum, Gartenkräutern und Lachs                     | HG   |                  |
| Topfencrème mit Passionsfrucht  | D    |                  |
| <b>Gesamt</b>   |      | <b>29,50 €</b>   |

| Büffet 2 - Schwäbisches Büffet  | Gang | Büffetpreis p.P. |
|---|------|------------------|
| Brotstation mit Landbutter und Kräuterquark                             | VS   |                  |
| Gartensalate mit verschiedenen Toppings und Balsamicodressing           | VS   |                  |
| Gegrillter und marinierter Lauch mit Schwäbischen-Schinkenspezialitäten | VS   |                  |
| Schäufele aus dem Wurzelsud an Filderkraut mit Spätzle und Jus          | HG   |                  |
| Krosser Zander auf Linsengemüse mit Verjusschaum                        | HG   |                  |
| Eingemachte Beeren mit Rahm   | D    |                  |
| Gebackene Apfelringe mit Vanillesoße                                    | D    |                  |
| <b>Gesamt</b>   |      | <b>32,50 €</b>   |

| Büffet 3 - Esszimmer Büffet   | Gang | Büffetpreis p.P. |
|---|------|------------------|
| Brotstation mit Landbutter und Dips   | VS   |                  |
| Bunter Sommersalat mit Beeren und Schafskäse  | VS   |                  |
| Maispoularde vom Grill auf kleinen Drillingskartoffeln mit türkischem Joghurt, Sellerie und frischen Kräutern | VS   |                  |
| Grobe Salami Napoli mit Kräuterbrot und Rucola  | VS   |                  |
| Zitronen Kräuter-Kalbsbraten mit Salbei-Gnocchi und gebratenen Pilzen   | HG   |                  |
| Rotbarbe auf Champagner-Mangold-Graupen   | HG   |                  |
| Casarecce Nudeln mit Tomatensugo, Rucola und Mozzarella   | HG   |                  |
| Exotische Crème mit Tonka Bohne   | D    |                  |
| Gebackene Valrhona-Schokolade mit Passionsfrucht und Banane   | D    |                  |
| <b>Gesamt</b>   |      | <b>39,90 €</b>   |



| Büffet 4 - Sommerfest   | Gang | Büffetpreis p.P. |
|---|------|------------------|
| Knuspriges Brot mit Tapenaden und Landbrot  | VS   |                  |
| Brotsalat mit Datteltomaten, Rucola, Basilikum und bestes Olivenöl                                  | VS   |                  |
| Gemüse vom Grill mit Kräutern und Aceto Balsamico   | VS   |                  |
| Italienische Schinken und Wurstspezialitäten mit Grana Padano und Pesto                             | VS   |                  |
| Saltimbocca vom Kalb mit knackigem Sommergemüse und Rosmarinreis                                    | HG   |                  |
| Maishähnchenbrust mit Zitrone und Thymian gegart auf tomatisiertem Ofengemüse und jungen Kartoffeln | HG   |                  |
| Ricotta-Ravioli mit Lachs, Rahm und jungem Spinat   | HG   |                  |
| Panna Cotta mit Aprikosen und Thymian   | D    |                  |
| Erdbeer-Tiramisu mit Minzpesto  | D    |                  |
| <b>Gesamt</b>   |      | <b>42,50 €</b>   |

| Büffet 5 - Fest mit Freunden  | Gang | Büffetpreis p.P. |
|---|------|------------------|
| Knuspriges Brot mit Tapenaden und Landbrot  | VS   |                  |
| Gartensalate mit verschiedenen Toppings und Balsamicodressing                         | VS   |                  |
| Thunfisch in Kräutern und Pfeffer gebraten, auf Mangoldsalat und Ananas-Chili-Chutney | VS   |                  |
| Bunter Tabouleh-Salat mit Sommergemüse, Minze und Johurt                              | VS   |                  |
| Rosa gegartes Roastbeef mit grüner Soße, Sprossen und Röstbrot                        | VS   |                  |
| Ochsenbacken „12h slow cooked“ auf Meerrettichpüree und knackigem Gemüse              | HG   |                  |
| Geflügelstreifen mit gegrillten Austernpilzen, Schmand und Bandnudeln                 | HG   |                  |
| Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Passionsfrucht                                    | D    |                  |
| Luftige Grießcrème mit Sommerfrüchten und Lavendel                                    | D    |                  |
| <b>Gesamt</b>   |      | <b>41,50 €</b>   |

| Büffet 6 - Kontinente  | Gang | Büffetpreis p.P. |
|--|------|------------------|
| Knuspriges Brot mit Landbrot und Dips  | VS   |                  |
| Wildkräutersalat mit gerösteten Nüssen, Granatapfel und Kartoffeldressing        | VS   |                  |
| Mediterraner Nudelsalat mit Büffelmozzarella, gereiftem Parmesan und Basilikum   | VS   |                  |
| Tatar vom gesmokten Lachs mit Dill-Schmand und Röstkartoffeln                    | VS   |                  |
| Surf 'n'Turf von der Rinderhüfte und Garnele mit Kartoffelgratin und Marktgemüse | HG   |                  |
| Ofenhähnchen an cremigem Parmesanrisotto und Kräuterjus                          | HG   |                  |
| Seeteufel vom Grill auf Orangen-Salbei Orecchiette Nudeln und grünem Spargel     | HG   |                  |
| New York Cheesecake mit Himbeermark  | D    |                  |
| Schokoladenmousse mit marinierten Kirschen                                       | D    |                  |
| <b>Gesamt</b>  |      | <b>45,50 €</b>   |



| Büffet 7 - Grillen (nur ab 60 Personen buchbar)  | Gang | Büffetpreis p.P. |
|--|------|------------------|
| Knuspriges Brot mit Landbrot und Dips  | VS   |                  |
| Sommerliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings   | VS   |                  |
| Kartoffelsalat mit Joghurt und Gartenkräuter   | VS   |                  |
| Pastasalat mit Fetakäse, Strauchtomaten, Basilikum und feinstem Olivenöl   | VS   |                  |
| Kräutersalat mit krossem Speck, Schnittlauch und Röstbrot  | VS   |                  |
| <b>Vom Grill:</b><br>verschiedene Rostbratwürste, Hähnchenbrust in Thymian und Zitrone,<br>Schweinesteaks mit Haus Rub mariniert,<br>Rinderhüftsteak mariniert | HG   |                  |
| <b>Dazu:</b><br>Grillgemüse, Ofenkartoffeln, hausgemachte BBQ & Grillsoßen/Dips  | HG   |                  |
| Sommerfrüchte in Vanille mariniert   | D    |                  |
| Erdbeer-Tiramisu mit Minzpesto   | D    |                  |
| <b>Gesamt</b>  |      | <b>36,50 €</b>   |

#### Canapes zum Aperitif-Empfang

Einzelpreis p.P.

(Canapes zum Aperitif sind gegen entsprechender Vereinbarung separat buchbar, bitte sprechen Sie uns dafür an)

Hausgebeizter Ikarimi-Lachs mit Honig-Senf-Creme auf Weißbrot

Parmaschinken auf Roggenbrot und Käuersalat

Italienische Salami auf Tramezzinibrot mit Meaux-Senf

Frischkäse auf Dinkelbrot mit Gartenkräutern

Sommergemüse auf geröstetem Weißbrot mit Parmesanobel

Tomatensalatas auf Tramezzinibrot mit Büffelmozzarella

**2,60 € pro Stück\***

\*Preise für Canapees gelten ab 60 Stück bei je 20 Stück pro Sorte. Preise inkl. Servierplatten und Cocktailservietten. Wir empfehlen für einen Aperitif-Empfang 3-4 Artikel, als Stehempfang 6-8 Artikel pro Person

Allergiker: Bitte teilen Sie uns Unverträglichkeiten oder Allergien mit. Wir werden, sofern es möglich ist, die Speisen entsprechend abändern.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen Mehrwertsteuer.

VS= Vorspeise, HG= Hauptgang, D= Dessert, S= Suppe

Bei Fragen oder Änderungswünschen stehen wir Ihnen gerne zur Seite.  
Ihr Restaurant Esszimmer Team.