



Frühjahr Sommer - Büffetvorschläge Restaurant Esszimmer

Gültig für Veranstaltungen von **April bis September 2019**

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	
Gesamt		29,50 €

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	
Gesamt		32,50 €

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	
Pasta mit Tomatensugo, Rucola und Mozzarella	HG	
Exotische Crème mit Tonka Bohne	D	
Gebackene Valrhona-Schokolade mit Passionsfrucht und Banane	D	
Gesamt		39,90 €



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	
Gesamt		42,50 €

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	
Gesamt		41,50 €

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	
Gesamt		45,50 €



Büffet 7 - Grillen <i>(nur ab 60 Personen buchbar)</i>	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	
Vom Grill: verschiedene Rostbratwürste, Hähnchenbrust in Thymian und Zitrone, Schweinesteaks mit Haus Rub mariniert, Rinderhüftsteak mariniert	HG	
Dazu: Grillgemüse, Ofenkartoffeln, hausgemachte BBQ & Grillsoßen/Dips	HG	
Sommerfrüchte in Vanille mariniert	D	
Erdbeer-Tiramisu mit Minzpesto	D	
Gesamt		36,50 €

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
- Tomatensalats 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.