

Buffet/Menüvorschläge

Im Landhotel Baumann's Hof

Zum Empfang und Menü



Betreff
Angebot

Ihr Ansprechpartner
Astrid Unger

Liebe Gäste,
wir würden uns sehr freuen, wenn Sie bei uns feiern möchten - wir werden alles tun, dass Sie sich und Ihre Gäste wohl fühlen werden!

Über die Dekoration beraten wir gern, es sind viele Stilrichtungen möglich ... Unsere Raumdekoration berechnen wir nach Aufwand ab 100 - 500 € je nach Gästeanzahl, Raum und Aufwand. Frische Blumen bestellen wir gern extra.
Selbstverständlich haben viel mehr Vegetarisches und Veganes als Auswahl da!



Das Variations-Menü

Suppe (wird serviert oder als Buffet)

Hochzeitssuppe vom Huhn oder Rind
oder aktuelle Tagessuppe

ODER

Salatauswahl mit Parmesanhobel, Blaubeeren,
Balsamico-Dressing



Hauptgerichte (als Buffet)

1. Schweinegeschnetzeltes oder Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahm
2. Hähnchenbrust mit Kräutern, gratiniert mit Mozzarella, in sahniger Tomatensauce
3. Gegrillte Hähnchenbrust, in Tranchen geschnitten, mit fruchtiger Orangen-Prosecco-Sauce und gegrillten, exotischen Früchten
4. Klassisch gefüllte Rinderrouladen in herzhafter Malzbiersoße (5 € Aufpreis)
5. Honigschweinebraten aus dem Ofen, in klassischer Sauce
6. Schweinefilet im Ganzen gegart im Parma-Schinken Mantel mit Rotwein Thymiansauce auf grünen Bohnen und Cherry-Tomaten
7. Feines Roastbeef, im Ganzen bei Niedrigtemperatur geschmort, mit Tomaten-Parmesankruste in Rotwein-Thymianjus. (10 € Aufpreis)
8. Honigschweinebraten aus dem Ofen, auf mediterranem Gemüse, frische Zucchini, Paprika, Aubergine, Cherrytomaten, Kräuter, Parmesan
9. Zwiebelrostbraten, vom Schwein, saftig, mit geschmelzten Zwiebeln, herzhafter Sauce
10. Geschmorter Rinderbraten in Burgundersauce, mit Rahmwirsing oder Rahm-Spitzkohl
11. Putenbrust Roulade gefüllt mit grünem Spargel und Ricotta, in Zitronen-Buttersauce
12. Feines Kalbsragout mit Sommergemüse mit karamellisiertem, mildem Möhengemüse
13. Klassisches Hühnerfrikassee mit Erbsen oder Spargel, mit Duft-Reis (3 € Aufpreis)



Hotel - Restaurant - Festscheune - Wellness-Oase

14. Zander und Rotbarsch-Filets auf mildem Spitzkohl und Rieslingsauce
15. Hausgemachte, grüne Spinat-Pasta-Taschen „Agnolotti“, gefüllt mit Ricotta, Kräutern und Blattspinat. Auf cremigem Blattspinat.
16. Flammlachs gegrillt, mit Orangepfeffer, außen knusprig und innen zart und saftig:
 - auf cremigem Blattspinat
 - oder
 - mediterranem, herzhaften Gemüse (Zucchini, Paprika, Tomate, Oliven)
 - oder
 - mit Meerrettichsauce oder Zitronenbittersauce oder Kräuter-Weißweinsauce
17. Große, vegetarische Halbmondravioli aus frischer Pasta, gefüllt mit getrockneten Tomaten, Parmesan, Ricotta. Servieren wir auf Mozzarella-Tomatenrahmsauce
18. Frisch panierte und in Butter gebratene Schnitzel vom Jungschwein und Hähnchen (wir haben auch köstliche Gemüseschnitzel, hausgemacht!)

Wir servieren dazu: Marktgemüse der Saison mit Butter, Rotkohl, Klöße, Salzkartoffeln, Kartoffelgratin, Rösti oder Kroketten, Reis ...

Dessert (als Buffet) (1 Sorte. 2 Sorten 5 € Aufpreis)

- Vanilleeis und Schokosahnepudding mit heißen Früchten oder rote Grütze
- feines Tiramisu dekoriert mit frischen Früchten
- Eisbuffet mit 3 Sorten Eis, Schokoladensauce oder Vanillesauce
- Große Obstplatte mit Schlagsahne, Schokoladensauce oder Vanille-Eierlikörsauce
- Italienischer Schwarzwaldbecher mit Amarenakirschen
- feines Bienenstich-Mousse
- Schwarzes und weißes Mousse au chocolat, frische Früchte
- Crème Brulée und Obstplatte
- Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern mit frischen Früchten und Baileys-Vanillesauce
- Weiße Schokoladenmousse auf Knusper-Schokobiscuit mit Kirschgelée
- Bayrisch Crème oder Panna Cotta mit Erbeermarksauce

€ 43,50 pro Person Mit 3 Hauptgerichten statt 2: 47,90 € Unter 13 Pers. 5 € p.P. Aufpreis



Das kleine, klassische Buffet

klassisch und lecker

Vorspeisen (wird serviert oder auf dem Buffet)

Gemüsecremesuppe der Saison
Oder Hochzeitssuppe vom Huhn (3€ Aufpreis)

Oder

Salatauswahl mit vielen grünen Salaten und Rohkost, Dressing der Saison



Hauptgerichte (als Buffet)

Saftiger Honigschweinebraten in herzhafter Bratensauce

Hähnchengeschnetzeltes in sahniger Tomatensauce mit frischen Kräutern

ODER in fruchtiger Orangensauce mit frischen Früchten

ODER Hühnerfrikassee mit Erbsen, Möhren, Spargel

Dazu servieren wir:

Marktgemüse der Saison mit Butter
Salzkartoffeln und Krokette

Dessert (als Buffet)

Vanilleeis oder Schoko-Sahnepudding
mit heißen Kirschen oder roter Grütze

€ 36,50 pro Person

Unter 13 Pers. 5 € p.P. Aufpreis

