



BUFFET KALT-WARM

DAS BESTE FÜR GÄSTE

ab 30 Personen, pro Person ca. 22,00 €*

VORSPEISE

FISCH

Variationen von geräuchertem norwegischen Lachs, schwarzer Heilbutt, rauchfrische Filets von Seeforellen, hausgemachte Fischpasteten, Preiselbeer-Meerrettichsahne

CARPACCIO

Rinderfilet, gepfefferte Erdbeeren, Parmesanspäne, gebeizt mit Aceto balsamico

ROHSCHINKENPLATTE

mit „San Daniele“ Parmaschinken, Hohentwieler Schinkenspeck, Rinderrauchfleisch nach „Bündner Art“, Melonenvariationen

CAPRESE

Tomaten-Mozzarella-Basilikum

BROTKORB

mit Pariser Brot, Ciabatta und Partybrötchen

SALAT

REICHENAUER SALATBUFFET

verschiedene Blattsalate der Saison, Karotten, Gurken, Tomaten, Radieschen, Mais, geröstete Sonnenblumenkerne etc., Vinaigrette und Joghurtdressing

GEFLÜGELSALAT

EXOTISCHER WEISSKRAUTSALAT
mit Ananas und Creme fraîche

NIZZASALAT

Gurken, Artischocken, Tomaten, gekochte Eier, Thunfisch, Basilikum

HAUPTGERICHT

SCHWEINELENDCHEN

an Champignon- oder Pfefferrahmsoße

ZANDERFILETS

vom Bodensee an Zitronen-Buttersoße oder Rieslingsoße

oder

ENTRECÔTE

das „Edelste“ vom Rind, „medium“ oder „well-done“, dazu Kräuterbutter und Sauce béarnaise

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

KARTOFFELGRATIN

oder

REIS MIT WILDREIS

JUNGE PRINZESSBOHNEN

im Speckmantel

GLACIERTE ERBSEN UND MÖHRCHEN

BLATTSPINAT



BUFFET KALT-WARM

VEGETARISCH

LASAGNE

mit Tomaten, Broccoli, Frischkäse,
Emmentaler

oder

GRÜNE BANDNUDELN

mit Pilzsoße

DESSERT

FRUCHTSALAT UND KOKOS- EIERLIKÖRSAHNE

ROTE GRÜTZE UND VANILLESOSSE

KÄSESPEZIALITÄTEN

mit Früchten garniert