



BUFFET KALT-WARM

SYMBADISCH GUET

ab 40 Personen, pro Person ca. 23,00 €*

VORSPEISE WARM

FLEISCHBRÜHE

mit Kräuterflädle

GRUMBIERE

mit Kracherle

VORSPEISE KALT

FISCH

Variationen von geräuchertem und hausgebeiztem Lachs (Basilikum-, Graved-, Pfeffer-, mit Sandelholz geräucherter Lachs), schwarzer Heilbutt, Butterfisch, Makrelenfilets, geräucherte Forellen- und Saiblingsfilets, Lachs- und Hechtpastete, klassische Meerrettichsahne und Preiselbeermeerrettichsahne

GEFÜLLTE HÄHNCHENKEULEN

auf Orangenscheiben garniert

HOHENTWIELER SCHINKENSPECK

mit Melonenspalten

BROTKORB

verschiedene Sorten Partybrötchen, Bauern- und Vollkornbrot

SALATBUFFET

WALDPILZSALAT

BADISCHER WEISSKRAUTSALAT
mit Speck und Kümmel

KAROTTENSALAT

gestiftelt mit Äpfeln

BADISCHER KARTOFFELSALAT

HAUPTGERICHT

EINGEMACHTES KALBFLEISCH

BADISCHER SCHWEINEFILETTOPF
mit Topinambur und Pfifferlingen

oder

FELCHENFILET

an Rieslingsoße

BANDNUDELN

KARTOFFEL-KOHLRABI-GRATIN

REIS UND WILDREIS

MÖHREN- SCHWARZWURZEL-GEMÜSE

BLUMENKOHL

abgeschmälzt mit Haselnussbutter



BUFFET KALT-WARM

VEGETARISCH

BADISCHE KÄS'SPÄTZLE
mit gerösteten Zwiebeln

DESSERT

RHABARBER-ERDBEER-TIRAMISU

VANILLEEIS
an warmer Waldbeerensoße

oder

APFELKÜCHLE
und Vanillesoße

KÄSESPEZIALITÄTEN AUS DER REGION
mit Weißbrot