

Buffet Mauer

Griechischer Bauernsalat
Karottensalat
Kartoffelsalat
Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing

Schweinekammbraten mit Champignonrahmsoße
Rinderbraten mit Bratensoße
Semmelknödel
Butternudeln

Schokoladenpudding mit Vanillesoße

Preis pro Person 12.50 €

Buffet „Gut Badisch“

Gebundene Grünkernsuppe
oder
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Eierstich
Rindfleisch mit Meerrettich „Süß-Saurem“ und Weißbrot
Gelwerüben und Selleriesalat

Rinderrouladen „Hausfrauenart“ mit Soße
Badisches Schäufele auf sauren Bohnen
Salzkartoffeln
Breite Butternudeln

Weincreme mit Baiser
Grießflammerie mit Süßkirschkompott

Preis pro Person 20.00 €

Buffet „Traditionell Schwäbisch“

Schwäbischer Kartoffelsalat
Krautsalat
Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen und Schnittlauch

Gebratene Maultaschen mit Speck und Zwiebeln
Käsespätzle mit Bratensoße

Grießschnitte mit Kirschkompott

Preis pro Person 10.00 €

Buffet Nr. 1

Gemischte Schinkenplatte mit Mixed Pickels
Kartoffelsalat
Grüner Bohnensalat mit Zwiebeln
Tomaten – Gurkensalat

Schweinekrustenbraten mit Champignonrahmsoße
Rinderbraten mit Bratensoße
Semmelknödel
Schwäbische Eierspätzle

Mousse au chocolat mit angemachten Waldbeeren
Rustikales Käsebrett mit Früchten
Gemischte Partybrötchen mit Butter

Preis pro Person 16.50 €

Buffet Nr. 2

Mini Frikadellen mit dreierlei Dipps
Heiß geräucherter Putenschinken mit Ananas
Schwarzwälder Schinken im Melonenschiffchen
Griechischer Bauernsalat
Frischer Karottensalat
Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum
Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing

Gegrillte Hähnchenbrustfilet mit Waldpilzrahmsoße
Gegrillte Schweinefiletmedallions mit Pfeffersoße
Gebratene Butterkartoffeln
Breite Butternudeln

Mousse au chocolat
Frischer Obstsalat
Französisches Käsebrett mit Früchten
Gemischte Partybrötchen mit Butter

Der Preis pro Person 21.00 €

Bayrisches Buffet

Krautsalat
Kartoffelsalat
Rettichsalat
Obazda Käse
Roher und gekochter Schinken mit Mixed Pickels Spieße
Leberknödelsuppe mit Schnittlauch
Kleine gegrillte Schweinehaxen
Krustenbraten mit Altbiersoße
Weißwürste mit süßem Senf
Sauerkraut
Semmelknödel

Apfelkuchen vom Blech
Bayrische Creme mit Früchten und Fruchtsoße
Ofenfrische Brezeln
Gemischte Partybrötchen mit Butter

Preis pro Person 18.00 €

Italienisches Buffet

Meeresfrüchtesalat

Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum

Anti Pasti

(gegrilltes mariniertes Gemüse)

Italienischer Landschinken im Melonenschiffchen

Vitello Tonnato

(Kalbfleischscheiben mit Thunfischdipp)

Bunte Blattsalate mit Ruccolasalat und gehobeltem Parmesan

Picatta a la milanese an Tomatensoße

(gebackene Käseschnitzelchen vom Schwein mit Salbei)

In Rosmarin geschmorte Wildschweinkeule in Barolossoße

Champignonrisotto

Farfalle Nudeln

Panna Cotta mit Himbeermark

Frischer Obstsalat

Italienisches Käsebrett mit Früchten

Ofenfrisches Chiabatta mit Butter

Der Preis pro Person 27.50 €

Spanisches Buffet

Artischockensalat mit schwarzen Oliven

Ensalada de Mar

(Muscheln , Shrimps , Kapern und Champignons)

Cocktailtomatensalat mit vielen frischen Kräutern

In Sherryessig marinierte Sardellen

Seranoschinken im Melonenschiffchen

Bunte Blattsalate an zweierlei Dressing mit geröstetem Nußmix

Pikanter Ochsenchwanztopf

Gegrilltes Rotbarschfilet mit Limonen-Dillsoße

Gegrillte Hähnchenbrustfilet in Orangensoße

Tortilla mit Champignons und grünem Spargel

Safranreis

Grüne Bandnudeln

Mediterran geschmortes Gemüse

Orangenmousse mit Melonensalat

Lecha Fritta (gebratene Grießschnitte) mit Zimtzucker

Ofenfrisches Stangenbaguette mit Butter

Der Preis pro Person 27.50 €

Asiatisches Buffet

Hühnersuppe mit Gemüse, Reis und Koriander

Glasnudelsalat mit Gemüsestreifen und Shrimps

Marinierte Artischockenböden mit Lachstartar

Japanischer Gurkensalat mit Ingwer, Koriander und Minze

Hähnchenbrustscheiben süß – sauer mit Sesam und Sproßen

Putenbrustcurry mit Ananas und Cocosmilch

Fischfilet in Estragonsoße

Geviertelte gebratene Ente mit Sweet Chilli Soße

Duftreis

Heid & Piset

Gebrahene Nudeln

Geschmortes Chinesisches Gemüse

Mangocreme mit Litschi Ragout und Minze

Gebackene Banane mit Honig

Naamfladen mit Kräutern und Knoblauch

Preis pro Person 22.00 €

Gourmet Buffet

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
Gefüllte Ananas mit Geflügelsalat
Meeresfrüchtesalat
Spargelsalat mit gekochtem Schinken
Marktfrisches Salatbuffet mit zweierlei Dressing
Verschiedene Schinkensorten mit dreierlei Dipps

Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons überbacken an
Rahmsoße
In Aromaten gebratene Lammkeule mit Soße
Im Schinkenmantel gefülltes Schweinefilet mit Pfifferlingsoße
In Trüffelbutter gebratene Kartoffeln
Schwäbische Eierspätzle
Frische Gemüseplatte der Saison

Frischer Obstsalat mit Früchten der Saison
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesoße
Mousse von schwarzer und weißer Schokolade
Internationales Käsebrett mit Früchten
Gemischte Partybrötchen mit Butter

Der Preis pro Person 30.00 €

Vegetarisches Buffet

Vegetarische Vorspeiseplatte

(Gemüseterrine, gefüllte Kirschtomaten, mariniertes Mozzarella, Gemüsesticks und Kräuterdipp)

Spagettisalat mit frischen Champignons und Tomaten
Karottensalat

Fenchelsalat mit Orangen und Sprossen

Grüner Bohnensalat mit Zwiebeln

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing

Gemüselasagne in Tomatensoße

Mediterran geschmortes Gemüse mit Fetakäse überbacken

Gebratene Tofutaler auf Ratatouillegemüse

Gegrillte Polentataler

Gebutterte Schnittlauchkartoffeln

Frischer Obstsalat

Waldbeercreme mit Vanillesoße

Gemischtes Käsebrett mit Früchten

Gemischte Partybrötchen mit Butter

Preis pro Person 20.00 €

Finger Food Buffet

Tomaten-Mozzarellaspieße mit Basilikum
Gefüllter Chicoree mit Frischkäse
Spargelröllchen mit gekochtem Schinken
Blätterteigtaschen mit Käse
Gefüllte Eier mit Oliven
Käsespieße mit Trauben
Marinierte Fetaspieße mit Oliven und Pepperoni
Pumpnickeltaler mit Edelsalami und Gurke
Pumpnickeltaler mit gefüllten Peperoni
Kleine Schinken Melonenschiffchen
Gefüllte Weinblätter mit Reis
Gefüllte Champignonköpfe mit Kräuterfrischkäse
Crostini mit Tomatenragout und Basilikum
Crostini mit gegrillter Garnele
Geräuchertes Forellenfilet auf Gurke mit Sahnemeerretich
Räucherlachs im Flädleteig mit Senfsoße
Gekochter Schinken im Flädleteig mit Kräuterfrischkäse

Garnelenspieße
Chicken Wings
Chicken Nuggets
Kleine Gemüsespieße
Scharfe Mozzarellasticks
Champignonspieße mit Speck
Riesengarnele im Teigmantel
Bunte Gemüse-Putenspieße mit Paprika und Zwiebeln
Putenspieße mit Ananas
Halbierte Hähnchenschlegel
Pikante Hackfleischbällchen
Lachsspieße mit Gemüse und Garnele
Mit Kräuterkäse gefüllte Kartoffeltaschen
Mini Schnitzel „Wiener Art“
Wurstspieße mit Speck und Zwiebeln

Verschiedene Früchtescremes (nach Wahl) im Gläßchen
Bunte Früchtespieße
Frischer Obstsalat der Saison im Gläßchen
Zweierlei Mousse au Chocolate im Gläßchen
Panna Cotta mit Himbeeremark
Partybrötchen mit Butter
Dreierlei Dipps (immer inklusive)

Neun Komponenten nach Ihrer Wahl

Preis pro Person 20.50 €

Kanapees und Co.

	Kanapees	Halbe Partybrötchen	Halbe Baguettebrötchen
Pariser Lachsschinken	1,60 Euro	1,70 Euro	1,80 Euro
Geräucherter Schinken	1,40 Euro	1,50 Euro	1,60 Euro
Gekochter Schinken	–	1,50 Euro	1,60 Euro
Kasseler	1,40 Euro	1,50 Euro	1,60 Euro
Wurstaufschnitt	–	–	1,60 Euro
Schweinefilet	1,60 Euro	1,70 Euro	1,90 Euro
Italienischer Landschinken	1,60 Euro	1,70 Euro	1,90 Euro
Salami	–	1,50 Euro	1,60 Euro
Camembert	1,40 Euro	1,50 Euro	1,60 Euro
Frischkäse	1,40 Euro	–	–
Tete de Moineq	1,60 Euro	1,70 Euro	1,90 Euro
Geräucherter Lachs	1,60 Euro	1,70 Euro	1,90 Euro
Forellenfilet	1,60 Euro	1,70 Euro	1,90 Euro

Buffetkomponenten zum selbst zusammenstellen

Kalte Platten

- Roher Schinken oder Italienischer Landschinken im Melonenschiffchen
- Gekochter Schinken mit Spargel
- Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
- Gemischte Schinkenplatte mit Mixed Pickels
- Gefüllte Tomaten mit Shrimpsalat und/oder Geflügelsalat
- Hackfleischbällchen mit dreierlei Dipps
- Kalte gegrillte Hähnchenschlegel
- Kalte Finger – Food Platten mit dreierlei Dipps
- Putenschinken mit Ananas
- Käsewürfel mit frischen Früchten
- Vitello Tonnato (Kalbfleischscheiben mit Thunfischdipp)
- Anti Pasti (gegrilltes mariniertes Gemüse)

Suppen

- Rinderkraftbrühe (Markklößchen, Eierstich, Flädle oder Backerbsen)
- Kartoffelsuppe mit ein Paar Wienerle (Portion 3.50 € / 0.4l)
- Würzige Gulaschsuppe (9.00 € / 1l)
- Chilli con Carne (9.00 € / 1l)
- Rahmsuppe nach Wahl
- Pichelsteiner Eintopf

Buffet Komponenten zum selbst zusammenstellen

Salate

- Karottensalat
- Wurstsalat oder Schweizer Wurstsalat mit Käse
- Fleischsalat
- Selleriesalat mit Walnußkernen
- Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing
- Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Fetakäse
- Gemischter Paprikasalat
- Tomatensalat mit Zwiebeln
- Gurkensalat
- Grüner Bohnensalat
- Shrimpsalat mit Champignons und Anans in Cocktailsoße
- Kartoffelsalat mit oder ohne Speck
- Krautsalat
- Eisbergsalat mit Radischen und Joghurtdressing
- Spargelsalat mit gekochtem Schinken
- Geflügelsalat
- Cocktailtomatensalat mit frischen Kräutern
- Mediterraner Spagettisalat mit Champignons und Tomaten
- Mexikanischer Bohnensalat
- Meeresfrüchtesalat
- Ruccolasalat mit gehobeltem Parmesan und Balsamicodressing

Buffetkomponenten zum selbst zusammenstellen

Hauptspeisen Fleisch

- Badisches Schäufile vom Schwein
- Frikadellen
- Gefüllter Rinderbraten
- Gefülltes Schweinefilet im Schinkenmantel
- Gegrillte Schweinefiletmedallions mit Soße nach Wahl
- Geschmorter Ochenschwanz
- Geschnetzeltes mit frischen Champignons (Schwein , Pute oder Kalb)
- Gulasch vom Rind und / oder Schwein
- Gyros vom Schwein oder Pute
- Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Champignons und Käse überbacken
- Gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Tomaten und Mozzarella
- Gegrilltes Hähnchenbrustfilet in Orangensoße
- Knusprige Hähnchenschlegel
- Kalbsrahmgulasch
- Kalbsbraten
- Lammkeulenbraten
- Meerrettichfleisch
- Panierte Schweineschnitzel (100 gr.= 2.50 €) inkl. Soße nach Wahl
- Panierte Putenschnitzel (100gr. = 2.50 €)
- Putenrollbraten
- Rinderbraten oder Sauerbraten
- Krustenbraten
- Gegrillter Schweinekammbraten
- Szegediner Gulasch vom Schwein mit Sauerkraut
- Ofenfrischer Fleischkäse (Normal = 8.50 € / Zwiebel = 9.00 € / Pizza = 9.50 €)
- Weißwürste mit süßem Senf
- Corden bleu vom Schwein oder Pute
- Gegrillte Schweinehaxen

Buffetkomponenten zum selbst zusammenstellen

Fisch als Hauptspeise

- Auf der Haut gegrilltes Zanderfilet
- Zanderfilet „Badische Art“
- Gegrilltes oder pochirtes Lachssteak mit Safransoße
- Gegrillter Rotbarsch mit Kräuterbutter
- Kleines Lachssteak auf mediterranem Gemüse mit Kräuterbutter in der Backfolie

Wild als Hauptspeise

- Edelwildragout mit Preiselbeeren
- Hirschbraten mit Waldpilzsoße
- Junger Wildschweinbraten mit Soße

Nudelgerichte

- Gemüselasagne in Tomatensoße
- Lasagne Bolognese
- Spagetthi mit:
Tomatensoße, Schinken Sahnesoße, Kräutersoße mit Knoblauch ,
Bolognessoße oder Lachs-Dillsoße

Buffetkomponenten zum selbst zusammenstellen

Fisch als Hauptspeise

- Auf der Haut gegrilltes Zanderfilet
- Zanderfilet „Badische Art“
- Gegrilltes Lachssteak mit Safransoße
- Gegrillter Rotbarsch mit Kräuterbutter
- Kleines Lachssteak auf mediterranem Gemüse

Wild als Hauptspeise

- Edelmilchragout mit Preiselbeeren
- Hirschbraten mit Waldpilzsoße
- Junger Wildschweinbraten mit Soße

Nudelgerichte

- Gemüselasagne in Tomatensoße
- Lasagne Bolognese
- Spagetthi mit:
Tomatensoße, Schinken Sahnesoße, Kräutersoße mit Knoblauch ,
Bolognesoße oder Lachs-Dillsoße

Buffetkomponenten Zum Selbst zusammenstellen

Beilagen

- Bunte Gemüseplatte der Saison
- Mediterran geschmortes Gemüse
- Gebratene Butterkartoffeln
- Gebratene Gnoccis
- Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse
- Reis (gemischt , Risotto oder Naturreis)
- Kartoffelgratin
- Kartoffelknödel
- Semmelknödel
- Nudeln (Band – Spirelli oder Spaghetti)
- Salzkartoffeln
- Schupfnudeln
- Eierspätzle oder Knöpfle

Soßen

- Bratensoße
- Rahmsoße mit Champignons , Waldpilzen oder Pfifferlingen
- Tomatensoße
- Feurige Zigeunersoße
- Pfeffer – Cognacrahmsoße

Buffetkomponenten zum selbst zusammenstellen

Dessert

- Kleine Crepe mit Vanillecreme gefüllt
- In Cocos gebackene Ananas
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Mousse au chocolat
von weißer und / oder dunkler Schokolade
- Panna Cotta mit Himbeermark
- Verschiedene Früchtecremes (Himbeer, Kirsch, Erdbeer u.s.w.)
- Internationales Käsebrett mit Früchten
- Tiramisu
- Große Eisbombe mit Sahne und Früchten garniert (ab 20 Personen)

Ofenfrische Backwaren

- Großer gemischter Brot und Brötchenkorb
- Bunt gemischte Partybrötchen
- Brezeln / Butterbrezeln
- Chiabatta
- Baguettebrötchen
- Baguette

Für die Grillzeit

- Marinierte Schweinekammsteak
 - Marinierte Schweinerückensteak
 - Marinierte Putensteak
 - Marinierte Lammkotlette oder Lachse
 - Marinierte Lammkeulensteak
 - Bratwurst grob oder fein
 - Feuerwurst
 - Eingelegtes Lachssteak
 - Mediterraner Gemüsespieß
 - Ofenkartoffel mit Sauerrahm
 - Fetakäse auf Zwiebeln , Pepperoni und Oliven in der Folie
-

Informationen und Geschäftsbedingungen

Bei Wunsch bieten wir Ihnen auch :

- Besteck und Tellerservice pro Person 2.70 €
- Gläserverleih pro Glas 0.15 €
- Grillservice (inkl. Gas , Grill und Personal) 35.00 € / Stunde

Wir behalten uns vor

- Ab einer Bestellung von 250.00 € , liefern wir frei Haus im Umkreis von 15 km.
- Bei einer Bestellung bis 200.00 € ist eine sofortige Barzahlung erforderlich.
- Eine Buffetbestellung (wie angegeben) ab 20 Personen möglich
- Preisänderungen

-
- Zusatzstoffliste kann im Geschäft eingesehen werden
 - Alle Preise sind inklusive der aktuellen Mehrwertsteuer

Viel Spaß beim zusammenstellen wünschen
Ruben Heid & Alexander Pisot