

# *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 Ochschwanztopf

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 & Pisot

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 Früchtecremes ( nach Wahl) im Gläßchen  
Bunte Früchtespieße  
Frischer Obstsalat der Saison im Gläßchen  
Zweierlei Mousse au Chocolate im Gläßchen  
Mini Windbeutel  
Mini Berliner  
Verschiedene Blechkuchenstückchen  
Partybrötchen mit Butter  
Dreierlei Dipps ( immer inklusive)

**Neun Komponenten nach Ihrer Wahl**

Preis pro Person 18.50 €

Stand Nov. 2017

## *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 Ochschwanz
- 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.= 2.20 € / 200 gr. = 4.40 €) inkl. Soße nach Wahl
- Panierte Putenschnitzel ( 100gr. = 2.40 € )
- 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**

- 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