

## Für den ganz besonderen Anlass:

- von uns für Sie am Büffet tranchiert -  
(ab 25 Personen)

Zart rosa gebraten (im Ganzen):

- \* Rinderrücken oder Entrecôte
- \* Kalbsrücken oder Entrecôte
- \* Filet vom Rind
- \* Filet vom Kalb
- \* Kalbstafelspitz



wahlweise mit:

- \* hausgemachter Kräuterbutter
- \* Sauce Hollandaise oder Béarnaise
- \* Café de Paris- Buttersoße

## Nachspeisen:

- \* Panna Cotta mit Rotweinzwetschgen
- \* Hausgemachte Tiramisu
- \* Crème Brûlée
- \* Hausgemachtes Mousse  
( z.B. Schokolade, Vanille, Joghurt- Limette )
- \* Grießflammerie mit Kirschen
- \* Nougatbuchteln mit Vanillesoße
- \* Warmer Ofenschluper mit Zwetschgen
- \* Salat von frischen Früchten
- \* Grütze von Waldbeeren
- \* Käseauswahl vom Brett  
mit Radieschen und Weintrauben
- \* Geräucherte Wurstspezialitäten

**Sonne**  
*Gasthof · Pension*  
*Schömberg*

## Buffetvorschläge für außer Haus Veranstaltungen

Familie Wenz  
Ortsstrasse 6  
72290 Schömberg

Tel.: 07446/2319  
Fax: 07446/91011  
info@sonne-schoemberg.de  
www.sonne-schoemberg.de

## Vorspeisen

- \* Suppe nach Herzenslust
- \* Bunte Salatauswahl  
(Gurke, Karotte, Tomate, Rot- & Weißkrautsalat, bunte Blattsalate, marinierte Champignons, verschiedene Dressings & dreierlei hausgemachtes Baguette)
- \* Marinierte Champignons
- \* Tomate Mozzarella
- \* Anti Pasti mit Rucola & Parmesan
- \* Pikanter Rindfleischsalat
- \* Melonenspalten mit Schinkenauswahl
- \* Kaltes Geflügel mit frischen Früchten
- \* Geräuchertes Lachs- & Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- \* Vitello Tonnato  
Kalbfleischscheiben mit Thunfischsoße
- \* Zart rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße
- \* Lauwarmer Speck-Lauch- oder Zwiebelkuchen

## Beilagen:

- \* Geschabte Spätzle
- \* Jasminreis
- \* Kartoffelgratin
- \* Kartoffel- Lauch Gratin
- \* Hausgemachte Kartoffelknödel
- \* Hausgemachte Semmelknödel
- \* Käsespätzle nach Art des Hauses
- \* Apfelrotkohl
- \* frisches Marktgemüse

## Hauptgänge

- \* Gemischter Braten vom Schwein und Rind mit cremigen Champignons
- \* Panierte Schweineschnitzel
- \* Putenschnitzel in der Sesampanade
- \* Herzhaftes Rindergulasch mit Paprikastreifen
- \* Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Früchten
- \* Schwäbischer Sauerbraten
- \* Rinderroulade nach Großmutter's Rezept
- \* Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmpilzen
- \* Gefüllte Kalbsbrust nach Art des Hauses
- \* Herzhaft marinierte Spanferkelkeule
- \* Zarter Kalbsrahmbraten
- \* Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Pilzrahmsouße
- \* Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahmsouße
- \* Poulardenbrüstchen in Rieslingsoße
- \* Hirschedelgulasch von der Keule
- \* Zarter Rehbraten in Wacholderrahmsouße
- \* Gratin vom Zander & Lachs
- \* Hausgemachte Lasagne  
(klassisch, vegetarisch, Lachs- Spinat)

