



Gasthof · Pension · Catering

Büffetvorschläge für außer Haus Veranstaltungen (ab 20 Personen)

Vorspeisen:

- Suppe nach Herzenslust
- Bunte Salatauswahl
- Marinierte Champignons
- Tomate Mozzarella
- Mediterraner Gemüse CousCous mit Riesengarnelen & Kräuterdip
- 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

Hauptgänge:

- Gemischter Braten vom Schwein und Rind mit frischen Champignons
- Panierte Schweineschnitzel
- Putenschnitzel in der Sesampanade
- Herzhaftes Rindergulasch mit Paprikastreifen
- Putengeschnetzeltes in Curryrahm mit Früchten
- Schwäbischer Sauerbraten
- Pollo Fino auf Ratatouille
- Rinderroulade nach Großmutter's Rezept
- Medaillons vom Schweinefilet mit Rahmpilzen
- Gefüllte Kalbsbrust nach Art des Hauses
- Zarter Kalbsrahmbraten
- Piccata Milanese - Schweinerücken in der Parmesan- Ei Panade
- Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Pilzrahmssoße
- Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahmssoße
- Lachssteaks vom Grill auf Blattspinat
- Poulardenbrüstchen in Rieslingsoße
- Ragout oder Braten vom heimischen Wild
- Gratin vom Zander & Lachs in Rieslingsoße
- Hausgemachte Lasagne (klassisch, vegetarisch, Lachs- Spinat)
- Panierte Gemüseschnitzel
- Gefüllte Paprika mit Cous Cous in Tomatensoße

Für den ganz besonderen Anlass:
- von uns für Sie am Büffet tranchiert -
(ab 25 Personen)

Im Ganzen zart rosa gebraten:

- Rinderrücken
- Kalbsrücken
- Filet vom Rind
- Filet vom Kalb
- Kalbstafelspitz

Beilagen:

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

Nachspeisen:

- Panna Cotta
 - Hausgemachte Tiramisu
 - Crème Brûlée
 - Hausgemachtes Mousse (z.B. Schokolade, Vanille, Joguhrt- Limette)
 - Grießflammerie mit Kirschen
 - Nougatbuchteln mit Vanillesoße
 - Warmer Ofenschluper
 - Salat von frischen Früchten oder Obstplatte
 - Grütze von Waldbeeren mit Vanillesoße
 - Kuchen / Torten
-
- Käseauswahl vom Brett mit Radieschen und Weintrauben
 - Geräucherte Wurstspezialitäten
 - Mitternachtssnack: HotDogs / Burger / Fleischkäse / Wurstsalat / Eintopf ...

Sie planen eine Feier? Gerne beraten wir Sie persönlich und individuell.
Sprechen Sie uns einfach an. Wir freuen uns!

Familie Wenz
Ortstraße 6
72290 Schömburg
Tel.: 07446/2319
Fax: 07446/91011
info@sonne-schoemberg.de
www.sonne-schoemberg.de