

Unser Buffetvorschläge

Frühjahr 2015



HOTEL WÜRTTEMBERGER HOF

Karlsvorstadt 4
74613 Öhringen
Telefon 07941- 9200 0
Fax 07941- 9200 80
www.wuerttemberger-hof.de
info@wuerttemberger-hof.de

Sehr verehrte Gäste,

wir freuen uns, dass Sie den
Württemberg Hof als Veranstaltungsort
für Ihre Festlichkeit auserwählt haben.

Auf den folgenden Seiten finden Sie
unsere Frühjahrs-Bufferetvorschläge.

Sollten Ihnen diese Vorschläge nicht zusagen,
können Sie einzelne Buffetkomponenten
selbstverständlich Ihren Wünschen entsprechend variieren.

Nennen Sie uns gerne Ihre getroffene Auswahl,
die wir gemeinsam mit Ihnen
in einem persönlichen Gespräch abstimmen.

Wir wünschen Ihnen viele Genussmomente
beim Schmökern

Ihre Familie Schäffer
und Team

Buffetvorschlag 1

Vorspeisen

Marinierte Rote Beete mit Birne und Roquefort-Käse
Wildschinken- und Salami mit eingelegter Melone
Gemischte Räucherfischplatte mit Honig-Dill-Senfsoße
Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten
mit verschiedenen Dressings und einer ofenfrischen Brotauswahl

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Klöschen
oder
Brunnenkressesüppchen mit Croûtons

Hauptgerichte

Rosa gebratener Roastbeef
oder
Saltimbocca von der Maispoularde
Rosa gebratene Lammkeule unter der Olivenkruste
oder
Filet vom Hohenloher Landschwein
Gebratenes Skreifilet auf Rahmkohlrabi
oder
In Kräuter gedämpftes Steinbeißerfilet auf Frühlingslauch

dazu eine kräftige Bratensoße und Pilzrahmsoße

Beilagen

Thymiankartoffeln, Trambele, Polenta
Ratatouillegemüse und Pestonudeln

Dessert

Mandarinen-Panna Cotta
Crème caramel
Honig-Sesam-Mousse
Apfelringe mit Vanillesoße

ab 30 Personen
€ 39,00 pro Person

Buffetvorschlag 2

Vorspeisen

Hohenloher Kartoffelsalat
Kaninchensülze mit Frankfurter Grüner Soße
Hausgeräucherte Eppach-Forelle mit Sahnemeerrettich
Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten
mit verschiedenen Dressings und einer ofenfrischen Brotauswahl

Suppe

Bärlauchcrèmesuppe mit Croûtons
oder
Spargel-Zitronengrassesenz mit eigener Einlage

Hauptgerichte

Frischlingsrücken unter der Kräuterkruste
Rahmgeschnetzeltes von der Putenbrust mit frischen Pilzen
Gemüselasagne
Auf der Haut gebratenes Bachsaiblingfilet

Beilagen

Kartoffelgratin, Spätzle, Bärlauchgraupen
und eine bunte Auswahl an Frühjahrs-Gemüse

Dessert

Erdbeertiramisu
Tonkabohnen-Crème brûlée
Zweierlei Schokoladenmousse

ab 30 Personen
€ 33,00 pro Person