

Unser Buffetvorschläge

Herbst 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 Herbst-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

Hohenloher Wildschinken- und Salami mit eingelegter Melone
Gemischte Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
Wildterrinen mit Waldorfsalat und Sauce Cumberland
Marinierter Kürbis mit Ziegenkäse
Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten
mit verschiedenen Dressings und einer ofenfrischen Brotauswahl

Suppe

Muskatkürbissuppe mit Kürbiskernen, und -Öl
oder
Rehconsommé mit Klöschen

Hauptgerichte

Ofengeschmorter Rehbraten mit Wacholdersoße
Gebratene Fasanenbrust im Lardomantel
Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet auf Rahmkohlrabi
Semmelknödel mit Rahmpilzen

Beilagen

Spätzle, Mandelbällchen, Gemüse-Ebly
und eine bunte Auswahl an Herbst-Gemüse

Dessert

Hausgemachte Topfenknödel mit Zwetschgenkompott
Grand Marnier-Crème mit Blutorange
Schokoladen-Bananentartelettes
Apfel-Ofenschlupfer mit Vanillesoße

ab 30 Personen
€ 43,50 pro Person

Buffetvorschlag 2

Vorspeisen

Hohenloher Kartoffelsalat
Marinierter Tafelspitz mit Meerrettich und Walnuss
Herbstrübensalat mit Feigen
Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten
mit verschiedenen Dressings und einer ofenfrischen Brotauswahl

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Flädle
oder
Pastinakencrèmesuppe mit Croûtons

Hauptgerichte

Burgunderschmorbraten
Maispoulardenbrust mit Salbei
Auf der Haut gebratenes Lachsfilet mit Rahmlauch

Beilagen

Spätzle, Butternudeln, Kräuterreis
und eine bunte Auswahl an marktfrischem Gemüse

Dessert

Crêpe Suzette
Nougatmousse mit Gewürzkirschen
Hausgemachte Topfenknödel mit Zwetschgenragout

ab 30 Personen
€ 36,50 pro Person