

# Unser Buffetvorschläge

Sommer 2015



HOTEL WÜRTTEMBERGER HOF

Karlsvorstadt 4  
74613 Öhringen  
Telefon 07941- 9200 0  
Fax 07941- 9200 80  
[www.wuerttemberger-hof.de](http://www.wuerttemberger-hof.de)  
[info@wuerttemberger-hof.de](mailto: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 Sommer-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

Verschiedene Croustinis mit Tomate-Mozzarella und Parmaschinken  
Eingelegte Artischocken  
Mediterraner Kartoffelsalat  
Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten  
mit verschiedenen Dressings und einer ofenfrischen Brotauswahl

## Suppe

Klare Tomaten-Essenz mit Spinat-Ricotta-Klöschen  
oder  
Lauch-Spinatcrèmesüppchen

## Hauptgerichte

Hohenloher Schweinefilet im Kräutermantel  
Putenpiccata  
Gebratener Loup de Mer mit Grillgemüse  
Spinat-Ricotta-Tortellini mit Gorgonzolasoße

## Beilagen

Spätzle, Tomaten-Nudeln, Olivenpolenta  
und eine bunte Auswahl an frischem Marktgemüse

## Dessert

Rosmarin- Crème brûlée  
Karamellisierte Ananas mit Langpfeffer und Vanilleeis  
Mascaronencreme mit frischen Beeren und Schokoladentarteletts

ab 30 Personen  
€ 37,00 pro Person

## Buffetvorschlag 2

### Vorspeisen

Antipasti

Tomate-Mozzarella-Salat

Griechischer Bauernsalat

Hecht-Paté

Kräuter-Panna Cotta

Crisinis

Eingelegte Melone mit Schwäbisch-Hällischem Coppa

Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten

mit verschiedenen Dressings und einer ofenfrischen Brotauswahl

### Suppe

Minestrone

oder

Paprikacrèmesuppe

### Hauptgerichte

Gebratene Maispoulardenbrust

Krustenbraten vom Spanferkel

Gnocchi mit Grillgemüse, Feta und Rucola

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet auf Kräuterrahmzucchini

### Beilagen

Kräuterschupfnudeln, Zitronen-Thymianrisotto,

Butternudeln, Spätzle

eine bunte Auswahl an Sommer-Gemüse

### Dessert

Brombeer-Mousse

Weißer Schokoladencrème mit Thymianaprikosen

Gebackene Kirschtörtchen

Beerensalat mit Rahmeis

ab 30 Personen

€ 39,00 pro Person