

# Unser Buffetvorschläge

Winter 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 Winter-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 Kartoffelsalat  
Geräucherte Entenbrust mit Orangensoße  
Im Ofen gegarte Steckrübe mit Apfel und Frischkäse  
Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten  
mit verschiedenen Dressings und einer ofenfrischen Brotauswahl

## Suppe

Maronencrèmesuppe mit Honigbrotcroûtons  
oder  
Wildconsommé mit Klöschen

## Hauptgerichte

Wildragout von heimischen Wäldern  
Gebratenes Filet vom Hohenloher Landschwein  
Seezungenröllchen auf Rahmspinat  
Getreidekrautwickel auf winterlichem Rahmgemüse

## Beilagen

Spätzle, Semmelknödel, Graupen, Kartoffelstampf  
und eine bunte Auswahl an Winter-Gemüse

## Dessert

Bratapfel  
Lebkuchenmousse mit Gewürzorange  
Dampfnudeln mit Mandeln und Vanillesoße

ab 30 Personen  
€ 36,50 pro Person

# Buffetvorschlag 2

## Vorspeisen

Gemischte Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich  
Rehterrine mit Sauce Cumberland  
Marinierte Rote Beete mit Birne und Roquefort-Käse  
Entenleber-Crème brûlée  
Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten  
mit verschiedenen Dressings und einer ofenfrischen Brotauswahl

## Suppe

Geflügelkraftbrühe mit eigener Einlage  
oder  
Geräucherte Forellencrèmesuppe

## Hauptgerichte

Rosa gebratene Rehkeule  
Gebratene Jungentenbrust  
Auf der Haut gebratener Kabeljau auf Rote Beete Gemüse  
Rindergeschnetztes Stroganoff Art

## Beilagen

Macairekartoffeln, Haselnuss-Spätzle,  
Butternudeln, Thymiankartoffeln  
und eine bunte Auswahl an marktfrischem Gemüse

## Dessert

Sternanis-Crème brûlée mit eingelegten Kumquats  
Zitronencreme  
Schokoladen-Amarulamousse  
Apfelstrudel mit Vanillesoße  
Rahmeis

ab 30 Personen  
€ 39,50 pro Person