

Buffet 2018

*Unsere Produkte wie Fleisch,
Gemüse und Obst, Eier und Milchprodukte
kommen aus der Region und von heimischen Lieferanten*

Buffet 1

Kalt

- < Hausgebeizter Graved Lachs
- < Wacholder geräucherte Bodenseeforellen mit Sahnemeerrettich
- < Hühnerbrüstchen „Hawaii“
- < Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Remoulade
- < Schinkenröllchen mit Frischkäse
- < Gefüllte Eier

Salate

- < Kartoffel-, Gurken-, Mais-Kidney- und Karottensalat
- < Verschiedene Blattsalate
- < Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum
- < Verschiedene Dressings

Warm

- < Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade
- < Älpler Macaroni „Schweizer Art“ mit Lauch und Karotten
- < Würzige Hacksteaks
- < Gefüllte Kalbsbrust „Wiener Art“
- < Bodenseezander „Müllerin Art“ auf Ratatouille
- < Spießbraten an Pfeffersauce
- < Hausgemachte Spätzle
- < Kartoffelgratin

Dessert

- < Heimisches Käsebrett mit Trauben
- < Tiramisu
- < Brandteigschwäne mit Himbeersahne
- < Petit fours
- < Früchteplatte der Saison

Brot

- < Verschiedene Brötchen
- < Vollkornbrötchen

Preis pro Person

€ 26,60

+ MwSt.

Buffet 2

Warm

- < Kraftbrühe mit Brättnockerln
- < Gebackenes Gemüse „Wiener Art“
- < Gegrillte Kalbshaxen
vom Vorarlberger Jungrind
- < Spanferkelkeulen in Dunkelbiersauce
- < Steierisches Backhendl
- < Hirschmedaillons in Wacholdersauce
- < Bodensee Felchenfilet
„Müllerin Art“ auf Ratatouille
- < Zanderfilet in Bierteig
mit Sauce Remoulade
- < Gratin-Kartoffeln
- < Jasminreis
- < Hausgemachte Spätzle

Dessert

- < Schokoladenbrunnen mit
Fruchtspießen der Saison
- < Internationales Käsebrett
mit Trauben

Salate

- < Knackig frisches Salatbuffet
von der Insel Reichenau
- < Mais-Kidney-, Zucchini-
und Pustasalat
- < Gurken-, Karotten-,
und Kartoffelsalat
- < Feldsalat mit Kräuterdressing
- < Tomate-Mozzarella
mit frischem Basilikum
- < Verschiedene Blattsalate
mit Joghurtdressing
- < Crevettencocktail „American“
- < Meeresfrüchtesalat
in Knoblauchkräuter

Brot

- < Verschiedene Brotsorten

Preis pro Person

€ 28,90
+ MwSt.

Buffet 3

Bayrisches Buffet

Kalt

- < Schmalztopf
- < Rettich- und Radieschenplatte
- < Bayerischer Krautsalat
- < Kartoffelsalat

- < Gurken in Dill
- < Kopfsalat mit Vinaigrette
- < Landjäger und Hauswürstel
mit Kren

Dessert

- < Warmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce
- < Waffeln mit Zimt und Zucker
- < Bavaria Blue und
Limburger mit Butter

Warm

- < Spanferkelbraten
mit Dunkelbiersauce
- < Krustenbraten mit Kümmelsauce
- < Warmer Leberkäse
Weißwürste mit süßem Senf
- <
- < Semmelknödel
- < Bayerisch Kraut
- < Kartoffelknödel

Brot

- < Brezel
- < Hausbrot

Preis pro Person

€ 22,40
+ MwSt.

Buffet 4

Dreiländer Buffet

Kalt

- < Wacholdergeräucherte Bodenseeforellen mit Sahnemeerrettich
- < Allgäuer Rohschinkenplatte
- < Hühnerbrüstchen aus dem Wald
- < Roastbeef vom Vorarlberger Freilandrind mit Sauce Remoulade
- < Schinkenröllchen mit Frischkäse
- < Gefüllte Eier

Dessert

- < Bregenzerwälder Käsebrett mit Trauben
- < St. Galler Schokoladengugelhupf
- < Bayerisch Crème mit frischen Früchten
- < Hausgemachter Wiener Apfelstrudel
- < Schweizer Rübli torte

Warm

- < Kraftbrühe mit Krummbacher Brät nockerln
- < Schweizer Älpler Maccaroni mit Lauch und Karotten
- < Gebackenes Gemüse „Wiener Art“
- < Gegrillte Kalbshaxe aus Vorarlberg
- < Allgäuer Spanferkelkeulen mit Dunkelbiersauce
- < Felchenfilet „Rohrschacher Art“ mit Blattspinat
- < Garnelen im Kartoffelstroh
- < Gratin-Kartoffeln
- < Hausgemachte Spätzle

Brot

- < Verschiedene Brötchen
- < Dinkel-Vollkornbrötchen

Preis pro Person

€ 36,80
+ MwSt.

