

# **Allgäuer Buffet** *(ab ca. 60 Personen)*

## **Vorspeisen**

Schwäbische Festtagssuppe mit Brätknödel, Flädle und Maultäschle

\*\*\*

Deftiges Salatbuffet mit  
buntem Krautsalat mit Speck, hausgemachtem Kartoffelsalat, Tomatensalat  
und Gurkensalat sowie Wurst-, Lumpen- und Käsesalat  
Hausmacher Platte mit  
Schwarzwurst, Leberwurst, rotem und weißem Schwartenmagen,  
dazu Senf und eingelegtes Gemüse  
Bunte Schinken- und Rauchfleischplatte garniert  
Zurwieser Bio-Backsteinkäse sauer mariniert mit Frühlingszwiebeln  
Tafelspitz mit Sahnemeerrettich  
Hähnchenschenkel gebraten mit Ananas  
Matjes nach Hausfrauen Art  
  
Holzofenbrot und Weckenrad

## **Hauptgang**

Magere Spanferkelkeule knusprig gebraten, Mini-Schweinshaxen mit deftiger Biersoße,  
„Allgäuer Putenbrust“ mit Brät-Gemüsefüllung, an feiner Rahmsoße  
dazu reichen wir  
Bayrisch Kraut, Speckbohnenröllchen,  
sowie  
Spätzle und Serviettenknödel

## **Dessert**

Apfeltiramisu  
Haselnusskrem mit Obstsalat

Käsebrett von Zurwieser Biokäse und „Allgäuer Hartkäse“,  
garniert mit Trauben und Oliven  
dazu reichen wir  
frische Seelen

***Jedes unserer Buffets kann nach Ihrem Geschmack verändert werden und dient nur zur  
Anregung Ihrer Speisenauswahl.***

# **Asia-Buffet**

(ab ca. 40 Personen)

## **Vorspeisen**

Pikante Pekingsuppe

\*\*\*

Bambussprossensalat, Couscous-Salat mit Minze  
Blumenkohlcurrysalat,  
Lauwarmer Meeresfrüchtesalat mit Safran  
Hühnerfleischsalat mit Reis und Mandarinen  
Frühlingsrolle mit süß-saurer Soße  
Entenbrust rosa gebraten, mit Dipp

## **Hauptgang**

Hähnchen-Mango-Curry  
Rotes Lachs-Thai-Curry mit Koriander  
dazu reichen wir  
leckeren Duftreis

## **Dessert**

Kokos-Krem  
Platte von frischem Obst (Ananas, Papaya, Mango, Kiwi)

*Jedes unserer Buffets kann nach Ihrem Geschmack verändert werden und dient nur zur Anregung Ihrer Speisenauswahl.*

# **Feinschmecker-Buffet**

(ab ca. 60 Personen)

## **Vorspeisen**

Kremsuppe von frischen Kartoffeln  
mit Würfelchen von geräuchertem Lachs

\*\*\*

Salatbuffet mit  
Tomate-Mozzarella mariniert,  
Karotten-Ananas-, Gnocchi-Gemüsesalat mit Tomatenmarinade  
und verschiedenen Blattsalaten mit Sherrydressing  
Hausgemachtes Grillgemüse von  
Champignons, Zwiebeln, Paprika, Fenchel, Zucchini,  
Oliven und Peperoni  
Champignons mit Blattspinat und Zurwieser Blauschimmelkäse überbacken  
Auberginenröllchen mit vegetarischer, pikanter Fetafüllung  
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt (saisonbedingt)  
Partyhackbällchen mit Dipp  
Räucherfischplatte mit  
Gewürzmakrelen und Räucherlachs, mit Dill-Senf-Soße oder Lemonensoße  
dazu reichen wir  
frisches Baguette und Chiabatta

## **Hauptgang**

Roastbeef vom „Allgäuer Weiderind“ rosa gebraten,  
mit hausgemachter Kräuterbutter und Cognacrahmsoße  
Lachsfilet auf Gemüsebeet an Weißweinssoße,  
dazu reichen wir  
Mandelbrokkoli  
sowie  
feine Bandnudeln und Petersilienkartoffeln

## **Dessert**

Bayrisch Krim mit Beerensoße  
Mousse au chocolat

Käsebrett von „Zurwieser Biokäse“ und „Allgäuer Hartkäse“,  
garniert mit Trauben und Oliven  
mit Brot

***Jedes unserer Buffets kann nach Ihrem Geschmack verändert werden und dient nur zur Anregung Ihrer Speisenauswahl.***

# **Französisches Buffet**

(ab ca. 60 Personen)

## **Vorspeisen**

Französische Zwiebelsuppe  
oder

Bouillabaisse mit geröstetem Baguette und Sauce Rouille

Salade nicoise (Nizza-Salat), Gurkensalat mit Crème fraîche,  
Knackiger Seesalat mit Vinaigrette, Hähnchensalat mit Früchten  
Zucchini überbacken mit provenzalischer Hackfleisch-Greyerzer-Füllung  
Champignons mit Blattspinat und Zurwieser Blauschimmelkäse überbacken

Französisches Schmorgemüse aus  
Paprika, Auberginen, Zucchini, Fenchel, Knoblauch, Oliven und Peperoni

Melon au port (Honigmelone mit rotem Portwein)

Platte von rohem und gekochtem Schinken mit Feigen garniert

Krabbencocktail mit Ananas

Lauwarmer Meeresfrüchtesalat mit Safran

dazu

frisches Baguette

## **Hauptgang**

Coq au vin (Hähnchen in Weißweinsauce),

Lammkeule mit provenzalischer Kräuterkruste, an Rosmarinjus

dazu reichen wir

Ratatouillegemüse

sowie

feine Bandnudeln und Kartoffelgratin

## **Dessert**

Himbeertiramisu

Toblerone Mousse au chocolat

Platte von frisch geschnittenem Obst

Variation von französischem Weichkäse,  
garniert mit Trauben und Oliven

dazu frisches Baguette

***Jedes unserer Buffets kann nach Ihrem Geschmack verändert werden und dient nur zur Anregung Ihrer Speisenauswahl.***

# **Gourmet-Buffer**

(ab ca. 60 Personen)

## **Vorspeisen**

Salatbuffet mit  
Tomaten-Mozzarella, Karotten-Ananas-, Gurken-  
und verschiedenen Blattsalaten, dazu Joghurtdressing  
Verschiedenes Schmorgemüse aus  
Auberginen, Zucchini, Fenchel, Champignons, Paprika, Zwiebeln,  
Oliven und Peperoni  
Serranoschinken mit Melone  
Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße)  
Schweinemedallions mit Kräuterkruste überbacken  
Entenbrust rosa gebraten, dazu Cumberlandsoße  
Räucherfischplatte mit  
Gewürzmakrelen und Räucherforellen,  
dazu Dill-Senf-Soße und Sahnemeerrettich  
In Knoblauchöl gebratene Garnelen und gedünstete Muscheln  
dazu reichen wir  
Partybrot

## **Hauptgang**

Gegrilltes Forellenfilet mit Basilikumpesto und Tomatensoße  
Filet vom „Allgäuer Landschwein“, mit Champignonrahmsauce  
dazu reichen wir  
Blumenkohl mit Bröselkruste und glasierte Karottenstifte  
sowie  
gebratene Gnocchi und Butterspätzle

## **Dessert**

Apfel-Tiramisu  
Panna cotta mit Himbeersauce  
Schoko-Frucht-Spieße  
  
Käsespieße mit Früchten und Oliven garniert

*Jedes unserer Buffets kann nach Ihrem Geschmack verändert werden und dient nur zur Anregung Ihrer Speisenauswahl.*

# **Italienisches Buffet**

(ab ca. 60 Personen)

## **Vorspeisen**

Minestrone

Salatbuffet mit

Tomaten-Mozzarella, Toskanasalat und  
buntem Blattsalat mit feinem Dressing

Schmorgemüse von

Auberginen, Zucchini, Zwiebeln, Artischocken, Paprika, Champignons,

Oliven und Peperoni

Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße)

Parmaschinken mit Melone

Entenbrust rosa gebraten, dazu Cumberlandsoße

Krabbenscocktail mit Ananas

Lauwarmer Meeresfrüchtesalat mit Safran

In Knoblauchöl gebratene Garnelen und gedünstete Muscheln

Räucherfischplatte mit Lachs und Forellen,  
dazu Dill-Senf-Soße und Sahnemeerrettich

Bruschetta (wenn vor Ort machbar)

dazu reichen wir

frisches Chiabatta

## **Hauptgang**

Poularde „Florentiner Art“ auf Weißweinsauce,

Italienisches Kalbsragout mit italienischen Kräutern

dazu reichen wir

Ratatouille und gebratene Austernpilze

sowie

Risotto, Kartoffelgratin und Basilikum-Tagliatelle

## **Dessert**

Mousse au chocolat

Panna cotta mit Beerensauce

Tiramisu

Bunt garniertes Käsebrett von „Zurwieser Biokäse“ und „Allgäuer Hartkäse“,

garniert mit Trauben und Oliven

mit frischem Chiabatta

***Jedes unserer Buffets kann nach Ihrem Geschmack verändert werden und dient nur zur Anregung Ihrer Speisenauswahl.***

# *Italienisches Nudelbuffet*

(ab ca. 40 Personen)

## Vorspeisen

Salatbuffet mit  
Tomaten-Mozzarella, Toskana-, Bohnen-Salbeisalat,  
und verschiedenen Blattsalaten mit Balsamicodressing  
Grillgemüse aus  
Auberginen, Zucchini, Zwiebel, Paprika, Champignons,  
Oliven, Peperoni und getrockneten Tomaten  
Auberginenröllchen mit vegetarischer Fetafüllung  
Paprika mit pikanter Hackfleischfüllung  
Parmaschinken mit Melone  
Vitello tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsoße)  
Räucherfischplatte von  
Gewürzmakrelen und Räucherforellen, dazu Sahnemeerrettich  
Kräuterchiabatta

## Hauptgang

“Pastabuffet“ aus drei verschiedenen Nudelsorten mit passenden Soßen  
Lasagne al forno  
dazu reichen wir gehobelten Parmesan

## Dessert

Weißer Mousse au chocolat  
Tiramisu  
Frischer Obstsalat  
  
Käsebrett von „Zurwieser Biokäse“ und „Allgäuer Hartkäse“,  
garniert mit Trauben und Oliven  
dazu  
Partybrot

### **Pasta- und Soßenvorschläge:**

Spaghetti	Bolognese
Tortellini	Gorgonzolasoße
Grüne Tagliatelle	Carbonarasoße
Gnocchi	Napolisoße
Tintenfischnudeln	Krevettenssoße
Bunte Bandnudeln	Arrabiatasoße
Farfalle	Basilikumsahnesoße
Cannelloni gef.	Knoblauchsoße

*Jedes unserer Buffets kann nach Ihrem Geschmack verändert werden und dient nur zur Anregung Ihrer Speisenauswahl.*

# **Kleines Feinschmecker-Buffet**

(ab ca. 50 Personen)

## **Vorspeisen**

Salatbuffet von  
Toskanasalat, Karotten-Ananassalat, mediterranem Spaghettisalat mit Rucola,  
sowie buntem Blattsalat mit Balsamicodressing  
Champignons mit Blattspinat und Zurwieser Blauschimmelkäse überbacken  
Zucchini mit Tomaten-Käsefüllung überbacken  
Bunte Schinkenplatte mit Honigmelone  
Rosa gebratenes Roastbeef, garniert mit saurem Gemüse und Sahnemeerrettich  
Geräucherte Gewürzmakrelenfilets mit Dill-Senf-Soße  
dazu reichen wir  
Partybrot

## **Hauptgang**

Filetgulasch „Stroganoff“ vom „Allgäuer Weiderind“,  
Hähnchenbrust in Basilikumsahnesoße mit Mozzarella überbacken  
dazu reichen wir  
Speckbohnenröllchen  
sowie  
Wildreis und bunte Bandnudeln

## **Dessert**

Amarettokrem mit frischem Obstsalat  
Schoko-Fruchtspieße  
  
Bunt garniertes Käsebrett von „Zurwieser Biokäse“ und „Allgäuer Hartkäse“,  
garniert mit Trauben und Oliven  
dazu Brot

*Jedes unserer Buffets kann nach Ihrem Geschmack verändert werden und dient nur zur Anregung Ihrer Speisenauswahl.*

# **Kleines Gourmet-Buffer**

(ab ca. 50 Personen)

## **Vorspeisen**

Salatbuffet von  
Kohlrabi- und Karotten-Apfelsalat,  
Salat von grünem und weißem Spargel mit Frühlingszwiebeln (saisonbedingt),  
Spinatsalat mit gegrillten Tomaten und Zwiebeln,  
Grillgemüse von  
Auberginen, Zucchini, Zwiebel, Paprika, Fenchel, Champignons,  
Oliven, Peperoni und getrockneten Tomaten  
Parmaschinken mit Melone  
Vitello tonnato (Kalbfleisch mit Thunfischsoße)  
Räucherfischplatte mit  
Gewürzmakrelen, Lachs, und Forellen, dazu Sahnemeerrettich  
dazu reichen wir  
buntes Partybrot

## **Hauptgang**

Lachssteak gebraten mit Schnittlauchsahnesoße,  
Roastbeef vom „Allgäuer Weiderind“ rosa gebraten, an Cognacrahmssoße  
und hausgemachter Kräuterbutter  
dazu reichen wir  
Speckbohnenröllchen und Mandelbrokkoli  
sowie  
Kartoffelgratin und gebratene Schupfnudeln

## **Dessert**

Tobleronemousse au chocolat  
Weiße Mousse mit Beerengrütze  
  
Käsebrett von „Zurwieser Biokäse“ und „Allgäuer Hartkäse“,  
garniert mit Trauben und Oliven  
dazu reichen wir  
Partybrot

*Jedes unserer Buffets kann nach Ihrem Geschmack verändert werden und dient nur zur Anregung Ihrer Speisenauswahl.*



# **Rustikales Buffet**

(ab ca. 60 Personen)

## **Vorspeisen**

Klare Fleischbrühe mit  
hausgemachten Brätknödel, Backerbsen und Schnittlauch

Salatbuffet mit  
Schweizer Wurstsalat, Käse- und Lumpensalat,  
Krautsalat mit Speck und hausgemachter Kartoffelsalat  
Tomatenplatte mit Frühlingszwiebeln, mariniert mit Kräutervinaigrette  
Bunte Eier gefüllt mit Fleischsalat  
Überbackene Schweinemedallions mit Kräuterkruste  
Marinierter Tafelspitz mit Sahnemeerrettich  
Kalter Braten mit Frischkäsemousse  
Hähnchenkeulen mit Ananas  
Geräucherte Makrelenfilets mit deftiger Gewürzkruste, dazu Lemonensoße  
dazu reichen wir  
Holzofenbrot und Weckenrad

## **Hauptgang**

Magerer Spanferkelkeule knusprig gebraten, an feiner Biersoße,  
Deftiges Rindergulasch auf „Ungarische Art“  
dazu reichen wir  
Speckbohnenröllchen  
sowie  
Serviettenknödel und feine Bandnudeln

## **Dessert**

Quarkkrem mit frischem Obstsalat  
hausgemachtes süßes Partygebäck

***Jedes unserer Buffets kann nach Ihrem Geschmack verändert werden und dient nur zur Anregung Ihrer Speisenauswahl.***

# **Vegetarisches Buffet**

(ab ca. 40 Personen)

## **Vorspeisen**

Minestrone

Salatbuffet von

Karotten-Apfelsalat, Bohnen-Walnuss-Salat, Toskanasalat,

Carpaccio von der Roten Bete, mariniert

Schmorgemüse aus

Zucchini, Auberginen, Paprika, Balsamicozwiebeln, Champignons, Fenchel,  
getrocknete Tomaten, Oliven und Peperoni

Auberginenröllchen mit vegetarischer Fetafüllung

Champignons mit Blattspinat gefüllt und Bio-Blauschimmelkäse überbacken

Zucchinischiffchen mit pikanter Tomaten-Käsefüllung

Bunte Eier mit Kürbis-Frischkäsefüllung

Kräuter- und Olivenchiabatta

## **Hauptgang**

Spinatspätzle mit Pilzrahmsoße oder „Allgäuer Käsespätzle“ mit Zwiebelschmelze

Zucchinischnitzel in Käse-Ei-Hülle mit Tomatensoße

dazu reichen wir

feine, bunte Bandnudeln

## **Dessert**

Nougat-Mousse au chocolat

Weißer Mousse mit frischem Obstsalat

Schoko-Frucht-Spieße

Käsebrett mit „Zurwieser Biokäse“ und „Allgäuer Hartkäse“, garniert

dazu reichen wir

Partybrot

***Jedes unserer Buffets kann nach Ihrem Geschmack verändert werden und dient nur zur Anregung Ihrer Speisenauswahl.***

# **Western-Buffer**

(ab ca. 40 Personen)

## **Vorspeisen**

Salatbuffet mit  
buntem Bohnensalat, Krautsalat mit geröstetem Speck,  
Tomatensalat mit Zwiebeln und Thunfisch,  
pikanter Nudelsalat nach „Western Art“  
Überbackene Auberginenscheiben mit scharfer Tomaten-Käse Füllung  
Überbackene Zucchini-scheiben mit Pilz-Speckfüllung  
Fleischküchle mit Texicana Salsa Soße  
Hähnchenkeulen und Spare ribs scharf gebraten mit verschiedenen Dipp  
Knoblauchstengel und Fladenbrot

## **Hauptgang**

Chili con Carne  
Texas-Spieße mit Feuertipp  
dazu reichen wir  
Gemüsereis und Wedges  
*Für die Vegetarier:*  
Brutzelkartoffeln mit Kräutertipp

## **Dessert**

Mojito-Krem (Rum-Limetten-Dessert)  
Mango-Krem  
  
Käsebrett von „Zurwieser Biokäse“ und „Allgäuer Hartkäse“,  
garniert mit Trauben und Oliven  
dazu reichen wir  
frisches Baguette

***Jedes unserer Buffets kann nach Ihrem Geschmack verändert werden und dient nur zur Anregung Ihrer Speisenauswahl.***