

Rustikales Vesperbuffet

- Schwarzwälder Koch- und Rohschinken,
- Vesperspeck, verschiedene Rauchwürste
- Kalbssülze in Vinaigrette
- Roastbeef mit Sauce Remoulade
- Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- Ochsenmaulsalat, Schwäbischer Kartoffelsalat,
- Gurkensalat in Dillrahm, Speckkrautsalat,
- diverse Blattsalate
- Vinaigrette und Sauerrahm Dressing
- Regionale Käseauswahl, Bibeleskäse,
- marinierter Backsteinkäse, Bauernbrot, Butter und Schmalz
- Salat von frischen Früchten mit Kirschwasser

Preis pro Person 17,00 €

Kleines Schwäbisches Buffet

- Geräuchertes Felchenfilet mit Sahnemeerrettich
- Terrine von Bodenseefischen
- Schwarzwälderschinken mit Mixed Pickles
- Marinierter Tafelspitz
- Kartoffelsalat, Speck-Krautsalat
- Knackfrische Salate
- Gefüllte Eier
- Vinaigrette-, Schnittlauch- und Kartoffeldressing
- Ciabattabrot

Warm

- Gaisburger Marsch
- Schwäbischer Zwiebelkuchen
- Käsespätzle, Rahmsauerbraten,
- Jungscheinkeule an Trollingerjus
- Krautschupfnudeln

Dessert

- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Weinschaumcreme
- Apfelküchle in Zimt-Zucker gebacken
- Grießflamerie
- Frischer Obstsalat

Preis pro Person 22 ,00 €