

Buffetvorschläge



Regionales Buffet

Verschiedene Brotsorten und Salzbutter
Bunte Blattsalate mit Kräuterdressing
Eingelegtes Gemüse mit Albtäler Luftikus
Hausgebeizter Bachsaibling mit Dill Senf Sauce
Terrine vom Tafelspitz mit Linsenvinaigrette
Sülze von marinierter roter Bete mit Meerrettichschaum
Badische Grünkernsuppe

Geschmorte Rindsrouladen in Rotweinsauce
mit Kartoffelpüree und Apfelrotkraut
und
Badisches Rehragout mit Preiselbeersauce
und Spätzle vom Brett

Griesflammerie mit Zwetschgen
Schwarzwälder Schokoladencreme
Ofenschlupfer mit Vanilleeis

Preis pro Person € 55.-

Italienisches Buffet

Verschiedene Brotsorten und Salzbutter
Bunte Blattsalate mit Kräuterdressing
Vitello Tonato mit eingelegtem Gemüse
Melone mit Parmaschinken
Shrimpscocktail mit Mango und Minze
Carpaccio vom Rinderfilet mit Pesto und Parmesan
Meeresfrüchtesalat mit Olivenvinaigrette

Piccata vom Kalbsrücken mit Basilikum
feinen Nudeln und Tomatensauce
und
Kartoffelgnocchis mit Waldpilzen ,getrockneten Tomaten
und mediterranem Gemüse in Olivenöl

Panna Cotta mit Erdbeersalat
Tiramisu
Sauerrahmeis ,Melonensorbet
Pfirsichcreme
Käse vom Brett

Preis pro Person € 62.-



Buffet "Villa Watthalden"

Verschiedene Brotsorten und Salzbutter
Bunte Blattsalate mit Kräuterdressing
Terrine von Steinbutt und Norweger Lachs mit Dill Senf Sauce
Vitello Tonato mit Kapernäpfel
Terrine vom Tafelspitz mit Gänseleber und Linsenvinaigrette
Melone mit Parmaschinken
Meeresfrüchtesalat in Olivenvinaigrette

Sautierte Riesengarnelen in Zitronengrassauce
mit gebratenem Gemüse
und
Roastbeef rosa gebraten
mit Rosmarinkartoffeln und Gartenbohnen

Hausgemachtes Sauerrahmeis mit Früchten der Saison
Mousse au chocolat
Creme Brulé mit Himbeersorbet
Zwetschgenterrine mit weißem Kaffeebohnenmousse
Käseauswahl
Feingebäck und Pralinen

Preis pro Person € 72.-

Sollten Sie weitere Fragen haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung
und helfen Ihnen Ihr „Wunschmenü“ zusammen zu stellen.

Ihre Familie Hartmaier
und das Villa Watthalden-Team

