

Vorspeisen:

Klare Rinderbrühe mit Flädle, Markklößchen oder Gemüsestreifen

Saisonale Gemüsecremesuppe (Spargel, Bärlauch, Kürbis, Rote Bete usw.)

Gegrillte Scampi mit Mango-Chutney, Knoblauchsauce oder Tomate-Pesto

Panzanella (geröstetes Ciabatta, Tomaten, Rucola und Oliven)

Salat von Polpo mit Staudensellerie und getrockneten Tomaten

Walldorfsalat (Sellerie mit Walnüssen und Äpfeln)

Mediterrane marinierte Gemüse hausgemacht

Carpaccio vom roten Thunfisch mit Limetten und Ingwer

Rustikaler Rindfleischsalat mit Peperoni und Gurken

Pouardenbrüstchen mariniert mit Chili und Knoblauch

Saisonaler Blattsalat mit Walnuss-, Joghurt- oder Olivenöldressing

Marinierter Schafskäse mit Paprika und Oliven

Roastbeef rosa gebraten mit Senfsauce

Hokkaidokürbis gegrillt an Ziegenfrischkäse mit Honig glaciert

Variation von luftgetrocknetem und geräuchertem Schinken mit Feigen

Hausgebeizter Lachs mit Orangen - Pfeffersauce

Vitello Tonnato (Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern)

Burrata aus Apulien mit Rucola und Cocktailtomaten an Olivenöl

Pastete vom Reh (hausgemacht) mit Sauce Cumberland

Steinofenbaguette

Hauptspeisen:

Filet vom Landschwein mit Steinpilzrahmsauce

Braten vom Kalb mit Kräuterrahmsauce

Braten vom Lamm in kräftiger Sauce von Merlot und Rosmarin

Iberische Schweinebäckchen in Tempranillo geschmort mit geräuchertem Paprika

Ragout aus der Hirschschulter mit Preiselbeerbirnen

Ochsenbäckchen in badischem Spätburgunder geschmort

Filet von der Lachsforelle auf Blattspinat und Rieslingschaumsauce

Perlhuhn – oder Poulardenbrüstchen in Cassis Sauce (Johannisbeere)

Filet vom Flusszander in Safranschaumsauce mit Gemüsestreifen

Roulade vom Perlhuhn mit Kräuterfüllung in Rahmsauce

Schmorbraten vom Weiderind in Burgundersauce

Filet vom Schwertfisch an asiatischen Sauce mit Ingwer und Thaibasilikum

Geschmortes Mittelmeergemüse (Ratatouille)

Auswahl von Marktgemüse

Nudeltaschen mit einer Füllung der Saison

Asiatisches Gemüse mit Pilzen und Glasnudeln

Zucchini und Auberginen überbacken mit Mozzarella und Tomaten

als Beilagen Kartoffelgratin, Semmelroulade, Reis und hausgemachte Spätzle

Für kleine Gäste bieten wir kindgerechte Speisen an.

Nachspeisen:

Mousse von der Schokolade (dunkle Kuvertüre) mit Vanillesauce

Panna Cotta (Vanillecreme) mit Beerensauce

Mousse von saisonalen Früchten z.B. Erdbeere, Mango oder Zwetschge

Tiramisu, Creme Caramel oder Schaum vom Cappuccino

Salat von frischen Früchten, Schwarzwälder Mousse im Glas

Auswahl von Edelkäsen und Salami mit Oliven

Der Preis richtet sich nach der Produktauswahl, Jahreszeit, Personenzahl, Lieferort und der Ausstattung. Sofern Sie es wünschen, liefern und bauen wir das Büffet auf.

Teller, Besteck und Gläser samt Reinigung können wir bieten.

Wir liefern für 40 bis 80 Personen im Umkreis von 15 Km.

Zirka Preise pro Person inkl. gesetzlichen MwSt.

Ausschließlich Kalte Gerichte: 28 €

Vorspeisen und Hauptspeisen: 35 €

Vorspeisen und Hauptspeisen plus Dessert: 39 €

Sie suchen das Besondere?

Exquisites Fingerfood bieten wir in einer separaten Karte.

Küchenmeister Harald Schröder

Tel. 07245 / 6206

info@traube-bietigheim.de