

Verehrter Gast,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Haus. Um Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Ereignis machen zu können, bedarf es einer gründlichen Vorbereitung.

Die folgenden Speisen können Sie nach ihrer Wahl zusammenstellen, die Menüs sind Vorschläge, die wir auch gerne nach Ihren Wünschen abändern.

Selbstverständlich sind wir Ihnen gerne dabei behilflich.

Um eine optimale Zubereitung zu gewährleisten, sind diese Menüvorschläge zur Auswahl eines gemeinsamen Menüs vorgesehen.

Alle Preise enthalten Bedienungsgeld und 19 % Mehrwertsteuer.

Mit freundlichen Grüßen

Burghotel SCHÖNE AUSSICHT

Ihre Familie Bauer

und Mitarbeiter

*Tel. 07195 / 97560
Fax. 07195 / 975619*

www.burghotel-schoene-aussicht.de
info@burghotel-schoene-aussicht.de

BUFFET "BELLA ITALIA"



Aus der Kalten Küche

Mozzarella mit Tomaten in würziger Marinade

Melone mit Parmaschinken

Vitello Tonnato
(Kalbsrücken in Tunfisch-Kapernsoße)

Meeresfrüchtesalat mit Knoblauch und Balsamicoessig

Gebratene Auberginen und Zucchini mit Basilikum Öl und Pinienkernen

Baguette mit Oliven und Grissini

Aus der warmen Küche

Lachs in Basilikumsoße mit Gnocchi

Spinat-Ricotta Taschen in Salbeisoße

Piccata Milanese von der Pute und Fettuchini

Dessert

Kirschen mit Stracciatella-Mousse

Tiramisu

Panna cotta

Früchteplatte

p. P. 50,00 €

BUFFETS AB 20 PERSONEN MÖGLICH

Kinder bis 3 Jahre sind kostenlos, Kinder bis 9 Jahre bezahlen 50%

SCHWÄBISCHES BUFFET



Suppe

Kraftbrühe mit hausgemachten Maultäschle (wird serviert)

Kalt

Warm - Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich
Tafelspitz mit Kräutervinaigrette
Schwarzwälder Schinken mit Melonenspalten
Waldorfsalat
Verschiede Blattsalate
Brotauswahl

Warm

Spanferkel frisch vom Ofen
Roastbeef am Stück gebraten
Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons
Gemüse vom Markt, hausgemachte Spätzle
und Schupfnudeln

Dessert

Ofenschlupfer mit Vanillesoße
hausgemachter Eisgugelhupf
Früchteplatte, Grießflammerie mit Fruchtsoße

p. P. 49,00 €

BUFFETS AB 20 PERSONEN MÖGLICH

Kinder bis 3 Jahre sind kostenlos, Kinder bis 9 Jahre bezahlen 50%

BUFFET II



Suppe

Wildkraftbrühe mit Klößchen

Kalt

Gebeizter Schottischer Wildlachs,
hausgemachte Pasteten und Terrinen vom Hirsch und Edelfischen
Roastbeef rosa gebraten
Shrimps Cocktail
Parmaschinken mit Honigmelone
verschiedene Salate mit Brot

Warm

Zander und Garnelen
Kalbsrücken mit Pilzen
Poularden Brust asiatisch
Glas Nudeln
Gemüse vom Markt
Kartoffelgratin

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesoße
Mousse au Chocolat
Eisgugelhupf mit Eierlikör
Früchte der Jahreszeit
Tiramisu
Vanilleeis

p. P. 61,00 €

BUFFETS AB 20 PERSONEN MÖGLICH

Kinder bis 3 Jahre sind kostenlos, Kinder bis 9 Jahre bezahlen 50%



BUFFET I

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Salate

Wurstsalat

Rindfleischsalat

Kartoffelsalat

Diverse Blatt – und Rohkostsalate, verschiedene Dressings
und Brote

Warm

Rindergulasch mit feinen Nudeln

Kassler im Brotteig

Putenschnitzel, Bratwürste mit Sauerkraut und Schupfnudeln

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße

Mousse au Chocolat

Eis-Gugelhopf

Früchte der Saison

p. P. 48,00 €

BUFFETS AB 20 PERSONEN MÖGLICH

Kinder bis 3 Jahre sind kostenlos, Kinder bis 9 Jahre bezahlen 50%

GRILL BUFFET



Lachs und Forellenfilet aus dem Wacholderrauch
Ogen – Melone mit rohem Schinken
Tomaten Mozzarella- und Gurkensalat
Verschiedene Blattsalat und Kartoffelsalat
Couscous mit Minze und Shrimps
Antipasti

Vom Grill

Entrecote vom Rind
Fleischspieße
Garnelen – mit Sc. Rouille auf Sauerkraut
Thüringer Rostbratwürste
Kräutersteak von der Pute
gegrilltes Gemüse

Beilagen

Pommes frites
feine Bandnudeln – Basilikum
Country - Kartoffeln

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße
Früchtesalat
Ananas Cocos creme
Mousse au Chocolat
Erdbeereis mit Sabayon

p. P. 59,00 €

BUFFETS AB 20 PERSONEN MÖGLICH

Kinder bis 3 Jahre sind kostenlos, Kinder bis 9 Jahre bezahlen 50%

GALA BUFFET



Suppe

Gartenkräutercremesuppe

Kalt

verschiedene Terrinen mit Dill – Joghurt – Soße

Shrimps – Cocktail

geräucherter und marinierter Lachs

Forellenfilet aus dem Wacholderrauch

Garnelen

Geflügelsalat mit Ananas, Champignon und Spargel

Rehrücken auf Cumberlandsoße

Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Warm

Lachs am Stück im Blätterteig gebraten mit Gemüse, Nudeln

gefüllte Kalbsbrust mit gratinierten Kartoffeln

Roastbeef im Kräutermantel und Hollandaise, verschiedene Soßen

Dessert – Buffet

Früchteplatte

Rote Grütze mit Vanillesoße

Baileysparfait

Eisgugelhopf

zweierlei Mousse

Tiramisu

Käsebrett

p. P. 65,00 €

BUFFETS AB 20 PERSONEN MÖGLICH

Kinder bis 3 Jahre sind kostenlos, Kinder bis 9 Jahre bezahlen 50%

RUSTIKALES BUFFET



Suppe

Kraftbrühe mit Maultäschle (wird serviert)

Kalt

Forellenfilet aus dem Wacholderrauch
Matjesfilet nach Hausfrauen Art
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Hähnchenkeulen
verschiedene Rohkostsalate mit dreierlei Dressing

Warm

Roastbeef am Stück gebraten mit Kräutern überbacken
Schweinefilet im Blätterteigmantel am Stück gebraten
Tranchen vom Lachs in Riesling soße

Beilagen

Gemüse vom Markt
Hausgemachte Spätzle
gratinierte Kartoffeln und Reis

Dessert

Mousse au Chocolat mit Vanillesoße
Panna cotta
Beerengrütze
Parfait von Orange und Grand Marnier
Vanilleeis mit heißen Zwetschgen
Früchte – Platte

p. P. 50,20 €

BUFFETS AB 20 PERSONEN MÖGLICH

Kinder bis 3 Jahre sind kostenlos, Kinder bis 9 Jahre bezahlen 50%