



## KULINARISCHE WELTREISE

VITELLO TONNATO VOM KALBSRÜCKEN  
MIT THUNFISCHSAUCE & Kapern  
TATAR VOM LACHS

HAUSGEBEIZTER CRAVED-LACHS mit Sendilldip  
ZWEIERLEI QUICHE AUS DER RÖHRE  
ASIATISCHE SPEZIALITÄTEN  
ITALIENISCHE ANTIPASTI  
ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT  
SALSA VERDE  
POTPOURRI VON FEINKOSTSALATEN

\*\*\*

VON UNSERER LIVE-STATION TRANCHIERT  
NEUSEELÄNDISCHE

**LAMMKRONEN** ,NT THYMIANJUS  
**MILCHKALBSRÜCKEN**, STEINPILZSAUCE  
TRIO VON **EDELFISCHEN**  
AUF ORANGEN & FENCHEL  
ERLESENE SAISONGEMÜSE  
GRENAILLEKARTOFFEL MIT FLEUR DE SEL  
FETTUCCHINE DUE COLORE

\*\*\*

*MOUSSE AU CHOCOLAT*

MÖWENPICKEIS, BAYERISCHE CREME MIT  
PUMPERNICKEL, HIMBEERTIRAMISU  
AUSWAHL VON GLÄSCHENDESSERT

56,80 €

DIESES BÜFFET SERVIEREN WIR  
IHNEN AB 50 PERSONEN



## DOLCE VITA

ITALIENISCHER LANDSCHINKEN  
MIT RUCOLA UND PECORINO  
IT. SALAMI

SALMONE DEL FORNO AUF SCHIEFER  
SONNENGEREIFTE MELONENSPALTEN  
VITELLO TONNATO MIT THUNFISCHSAUCE  
MOZZARELLA UND Tomatensalat  
GEBRATENES MELANGE VON AUBERGINEN  
PAPRIKA, ZUCCHINI UND CHAMPIGNONS  
Ricotta, Rucola, Tomaten  
MARINIERTE OLIVEN  
OFENFRISCHES CIABATTA

\*\*\*

GESCHMORTER **KALBSBRATEN**  
**IN RAHM** und **Champignons**  
**SCHWEINEFILET** „ Mailänder Art“

mit Parmesanpanade  
TOMATEN-KRÄUTERRAGOUT  
ROSMARINKARTOFFELN  
BUNTE MEDITERRANE GRILLGEMÜSE  
ZWEIERLEI **PASTA**  
MIT VERSCHIEDENEN SAUCEN

\*\*\*

**DESSERTAUSWAHL**

TIRAMISU, PANNA COTTA & ERDBEERSAUCE  
AMARETTOCREME

41,80 €

DIESES BÜFFET SERVIEREN WIR IHNEN AB 30 PERSONEN



Büffetvorschläge 2020

[www.Hotel-  
scheidberg.de](http://www.Hotel-scheidberg.de)

info@Hotel-Scheidberg.de



## FESTBÜFFET

MIT LAUWARMEN SALM AUS DEM  
KRÄUTERDAMPF, RÄUCHERLACHS  
ZWEIERLEI BRATEN MIT SALSA VERDE  
SPANISCHER SERANO  
MARINIERTER MOZZARELLAKUGELN &  
TOMATENCARPACCIO  
Geräucherte Forellenfilet  
DIVERSE ROHKOSTSALATE UND BUNTE  
BLATTSALATE

\*\*\*

ROSA GEBRATENE **SCHWEINEFILET**  
MIT PIKANTER PAPRIKA-PFEFFERSAUCE  
SANFT GEGARTER **BULLENMITTELBUG**  
MIT BURGUNDERSAUCE & Pfifferlingen  
ZWEIERLEI, FETTUCCINE  
Rosmarinkartoffeln  
BUNTE JAHRESZEITENGEMÜSE

\*\*\*

DESSERTBÜFFET  
ERDBEERCREME  
CRÈME BRÛLÉE, PANNA COTTA  
TIRAMISU  
41,80 €

DIESES BÜFFET SERVIEREN WIR IHNEN AB 30 PERSONEN

Änderungen je nach Saison möglich

## HOCHZEITSBÜFFET

LAUWARMEM SALM AUS DEM  
KRÄUTERDAMPF, ZWEIERLEI GEBEIZTER  
LACHS, DUO VON SEMMERLROLLE &  
SCHWEINERÜCKEN MIT SALSA VERDE,  
ITALIENISCHER LANDSCHINKEN MIT  
PECORINO, & RUCOLA  
GEBR. ANTIPASTI VON MEDITERRANEN  
GEMÜSEN  
MARINIERTER MOZZARELLAKUGELN MIT  
TOMATENCARPACCIO, OLIVENÖL  
BUNTE BLATTSALATE & HAUSDRESSING

\*\*\*

DUO VON **EDELFISCHEN**,  
GRAUBURGUNDERSAUCE  
ROSA GEBRATENE **SCHWEINEFILET**  
GRÜNE PFEFFERSAUCE  
SANFT GEGARTE **HÄHNCHENBRUST**  
RAHMCHAMPIGNONS  
KARTOFFELGRATIN  
BUTTERSPÄTZLE ,BUNTER REIS  
JAHRESZEITENGEMÜSE

\*\*\*

DESSERTBÜFFET  
MIT VERSCHIEDENEN MOUSSE  
CRÈME BRÛLÉE  
MASCARPONE MIT KIRSCHEN ,  
VERSCHIEDENE EISSORTEN  
46,80 €

DIESES BÜFFET SERVIEREN WIR IHNEN AB 30 PERSONEN

## GOURMETBÜFFET

SUSHIVARIATION INGWER SOJA & WASABI  
GEBRATENE GAMBAS MIT RUCOLA & Knoblauch  
LACHSROSE VOM GEBEIZTEN LACHS  
MIT Senfdilldip  
WARMES gegrilltes LACHSFILET MIT  
KRÄUTERKRUSTE & Creme fraiche  
SERRANO MIT REIFEM PARMESAN,  
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE auf Tomaten-  
Auberginenragout & Oliven  
KALBSTATAR mit  
AVOCADOCREME & rote Zwiebel

\*\*\*

MEDITERRANE **FISCHAUSWAHL**  
AUF FENCHEL-PAPRIKAGEMÜSE  
ROSA GEBRATENES **RINDERFILET aus dem NT**  
SC. BEARNAISE  
**KALBSFILET** MIT SAUTIERTEN WALDPILZEN  
BUNTER WILDREIS  
ROSMARINKARTOFFELN  
FETTUCCINE & RAVIOLI „PORCINI“  
ERLESENE SAISONGEMÜSE

\*\*\*

DESSERTBÜFFET  
MOUSSE AU CHOCOLAT BLACK & WHITE  
BUTTERMILCHMOUSSE, CRÈME BRÛLÉE  
HIMBEER-TIRAMISU, GOURMETEIS  
59,80 €

DIESES BÜFFET SERVIEREN WIR IHNEN AB 50 PERSONEN