

Preisliste gültig ab März 2018

Kalte Buffets - von traditionell bis Feinkost

Unsere Platten - Varianten

(ideal für Gästezahlen unter 12 Personen)

traditionelle Aufschnittplatten mit Wurst- und Käseleckereien unseres Hause

Pro Person	6,50 €
unter 5 Personen / Pro Person	9,20 €

unsere beliebten Schlemmerplatten mit exklusiven Spezialitäten unseres Hauses, wie z.B. rosé gegr. Roastbeef, garnierte Mandelmedaillons vom Schweinefilet, Schinken- u. Bratenköstlichkeiten aus eigener Herstellung, gefüllte Schinken-Spargel-Röllchen uvm.,

sowie intern. Käsespezialitäten mit mariniertem Antipasti-Gemüse fein garniert

Pro Person	10,50 €
unter 5 Personen / Pro Person	12,90 €

dto., dazu zusätzlich eine exklusiven Fischplatte mit hausgemachtem Apfel-Sahne-Meerrettich

Pro Person	14,50 €
unter 5 Personen / Pro Person	17,80 €

Unsere kalte Buffet-Arrangements (ab mind. 12 Personen)

Herzhaftes Schmankerlbuffet "Rustico"

rustikale Vesperplatte mit herzhaften Leckereien pikant garniert

hausgemachtes Apfel-Griebenschmalz mit Röstzwiebeln

in Würfelchen geschnittener Südtiroler Rückenspeck
im Brotlaib mundgerecht angerichtet

pikanter Schweizer Wurstsalat im Mini-Porzellan-Schüsselchen
- ein wahrhaft herzhaftes Essvergnügen!

Mini-Kalbfleischpflanzerl nach original Lafer´s Rezept
mit Cornichonfächer und Minitomate aufgespießt

Carpaccio vom marktfrischen Kohlrabi
mit würzigem Brunnenkresseschaum & Paprika-Spaghetti

Allgäuer Bergbauernkäse in Würfel frisch vom Riesenlaib
geschnitten an rustikaler Radieser´l-Garnitur

Frischkäse mit Gurke u. Frühlingszwiebeln

hausgem. O´batzter lecker angerichtet

Dazu die Vitamine vom Salatbuffet...

leckerer Eiersalat mit Champignons in Rahmdressing

hausgemachter schwäbischer Kartoffelsalat

Die Brotauswahl ...

Partykorb mit bunt gemischten Brötchen groß & klein

Buffetpreis

Pro Person 17,50 €

kaltes Classic - Buffet "Best of GG"

norweg. Premium-Räucherlachs
dazu reichen wir hausgemachter Apfel-Sahne-Meerrettich

hausgemachter Krabbencocktail - ein ganz besonderer Fischgenuss
im Gläschen lecker angerichtet

erlesenes Allerlei unserer exklusiven Spezialitäten,
wie z.B. feinsten Schinken- u. Bratenköstlichkeiten
aus eigener Herstellung, original italienische Gourmetspezialitäten,
rosé gegrilltes Roastbeef, gefüllte Schinken-Spargel-Röllchen, uvm. -

Einer unserer beliebtesten Klassiker ...
kleine Satéspieße vom Hähnchenbrüstchen in Sesam gewendet

Salat vom Barberie-Entenbrüstchen mit grünen Spargelspitzen
in feinwürzigem Thai-Dressing und Macadami-Nüsschen
im Tapa-Schälchen lecker angerichtet ... a´ Traum!

Weizentortilla-Wraps mit Rucola und Frischkäse mit Pinienkernen

Caprese von aromatischen Cocktail-Tomaten,
Mini-Mozzarella & frischem Basilikum
in Pesto gewendet und mit Crema di Balsamico beträufelt

internationale Käse-Spezialitäten
mit Früchten der Saison garniert

Mini-Kugeln unserer beliebtesten Frischkäse-Spezialitäten

Dazu die Vitamine vom Salatbuffet...

Schubeck´s vegetarischer Glasnudel-Cocktail mit Zuckerschoten

Salat von frischer Roter Bete in cremigem Meerrettichrahmdressing
mit gehackten Walnüssen - LECKER !!!

unser beliebter Karottensalat mit Sellerie - ein Gedicht...

Die Brotauswahl ...

Pariser Stangenbrot in diversen Sorten
sowie bunt gemischte Partybrötchenauswahl

Buffetpreis

Pro Person 24,50 €

mediterranes Schlemmer- Buffet ... Buen Appetito!

original italienische Salamispezialitäten und luftgetrockneter San Daniele-Schinken hauchdünn aufgeschnitten & auf ital. Porzellan köstlich garniert

"Tagliata di manzo"

hauchdünn geschnittene rosé Roastbeef-Flöckchen mit marktfrischem Rucola, gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten mit Crema di Balsamico beträufelt

Vitello tonnato vom Kalbfleisch in leckerer Thunfischsahne

sizilianischer Spaghettinicocktail im Glas garniert mit einem Scampispieß im Knusperteig

Tranchen vom mild geräucherten Ikarimi-Lachsfilet (das zarte "Herzstück" vom Lachsfilet mit Himalaja-Steinsalz handgesalzen - ein Gedicht!) dazu reichen wir hausgemachten Apfel-Sahne-Meerrettich

Weizentortilla-Wraps mit Tomate, Thunfisch und Frühlingszwiebeln köstlich gefüllt

verschiedene Antipasti-Variationen in Hülle & Fülle (z. B. eingelegte Zucchini; Auberginen; gefüllte Champignons; gef. Minitomaten; gef. Peperoni; u. v. m.)

Caprese-Pesto-Spießchen von Kirschtomaten und Mozarellabällchen in feinwürzigem Pesto

Würfel vom Parmigiano Reggiano frisch aus dem Parmesan-Riesenlaib gestochen, mit Feigensenf im Bambusschälchen mit Kräutersträußchen garniert

Dazu die Vitamine vom Salatbuffet

knackig sizilianischer Bauernsalat von bunt gemischter Rohkost mit Artischockenherzen & Peperoni (ohne Schafskäse)

Salat vom marktfrischen Blattspinat mit Streifen von getrockneten Tomaten, Schafskäsewürfeln & gerösteten Pinienkernen

italienischer Farfalle-Cocktail von Schleifchennudeln mit Kirschtomaten, Mozzarella & fr. Basilikum in Pectorahmdressing

Die Brotauswahl ...

ofenfrisch gebackenes Rustico-Ciabatta & mediterranes Toscanello - Brot mit würziger Kruste

Buffetpreis

Pro Person 25,95 €

Sämtl. der o. g. Kosten sind Abholpreise und verstehen sich zuzügl. der gesetzl. MwSt.