

Menü- und Buffetvorschläge



Sehr geehrte Gäste,

wir danken Ihnen für Ihr Interesse an den
Veranstaltungsmöglichkeiten in unserem Hause.

Zur Erleichterung Ihrer Planungen haben wir für Sie
eine Reihe von Menü- & Buffetvorschlägen zusammengestellt.
Selbstverständlich richten wir uns nach Ihren speziellen Wünschen
für ein individuelles Arrangement.

Wir freuen uns, Sie schon bald als Gäste
in unserem Restaurant
Greiffenegg Schlössle
verwöhnen zu dürfen.

Sie erreichen uns unter der Telefonnummer: 0761/32728.

Badisches Buffet

Kalt

Uriges Holzbrett mit Schinken- und Wurstspezialitäten aus Baden
Elsässer und Badischer Wurstsalat
Hausgemachter Kartoffelsalat
Verschiedene Rohkost- und Blattsalate
Holzofenbrot & Butter

Warm

Badisches Schneckensüppchen

Rinderkraftbrühe mit Flädle

Badisches Schäuferle im Brotteig gebacken
mit Weinsauerkraut
und abgeschmelztem Kartoffelpüree

Dessert

Kirschwasserparfait
mit lauwarmen Schattenmorellen

25€
ab 20 Personen

Schlossberg Buffet

Vorspeisen

Tranchen vom Schweinerücken mit Apfel-Zwiebel Marinade

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Räucherfischvariationen:
Lachs, Makrele und Catfish

Trauben-Weißkrautsalat mit Putenbruststreifen

Marinierte Portweinzwiebeln mit geräucherter Forelle

Eingelegte Champignons mit Frühlingszwiebeln und Salamichips

Staudenselleriesalat mit Nüssen und Mozzarella

Schafskäse mit Ratatouille- Salat und Croûtons

Baguette und Laugenbrezeln

Hauptspeisen

Schweinefilet im Speckmantel

Rotbarschfilet mit Kartoffelkruste an leichter Pommery- Senfsauce

Als Beilage:

Reis, Gemüse, Kartoffelgratin

Schupfnudeln mit geröstetem Speck

Dessert

Fruchtsalat mit Vanille-Schaum

Mousse von weißer und brauner Schokolade mit Früchten der Saison

Tiramisu

Käseauswahl

36€
ab 30 Personen

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Edelblattsalate mit Rucola, Fenchel, Möhren
Pinienkernen und Parmesan

Schafskäse mit Kürbiskernen und getrockneten Tomaten

Gemüseschiffchen mit Mozzarella

Thunfischsalat mit Artischocken-Vinaigrette

Marinierte Portweinzwiebeln mit Entenbrust

Salat von weißen Bohnen mit Salbei

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Blätterteigtörtchen gefüllt mit Spinat und Mozzarella

Brotauswahl

Hauptspeisen

Perlhuhnbrust mit Schinken und Salbei auf geschwenkten
Bohnen und Bardolinojus

Überkrusteter Schweinerücken auf Balsamico-Zwiebeln
mit Roquefortsauce

Gegrillter Thunfisch auf tomatisiertem Gemüse

Als Beilage:

Gebackene Kräuterkartoffeln

Dessert

Mousse von weißer Schokolade mit Waldbeeren

Panna-Cotta mit Thymian Honig-Eis

Rohmilchkäseauswahl mit Trauben

42€
ab 30 Personen

Bitte wählen Sie aus den folgenden Menüvorschlägen ein gemeinsames Menü aus.

Wir bitten um Verständnis dafür, dass wir Ihnen nicht mehrere Menüs pro Veranstaltung anbieten können.

Gerne dürfen Sie sich ein Menü zusammenstellen, welches Ihren Wünschen entspricht.

Unsere Menüs sind ab 10 Personen kalkuliert.

Menü 1

Kartoffelsuppe
mit Majoran und Croûtons



Tafelspitz vom Angusrind auf Gemüsejulienne
Petersilienkartoffeln, Meerrettichsauce
und Preiselbeeren



Apfelstrudel mit Vanillesauce

27€

Menü 2

Essenz vom Weideochsen
mit Kräuterflädle



Souffliertes Lachsfilet mit Pommery-Senfsauce
Pinienkernspinat und Paprikarisotto



Crème Brûlée mit Schokoladen-Ingweweis

29€

Menü 3

Weißer Tomatenschaumsuppe
mit Ricottaravioli



Gebratene Perlhuhnbrust auf geschmortem Gemüse
und gebackenen Kräuterkartoffeln



Topfenschaum mit Waldbeeren und Honigparfait

32€

Menü 4

Blumenkohlschaum
mit leicht geräucherter Wachtelbrust



Rosa gebratene Schweinelende mit Thymianjus
Bohnencassoulet und Macairekartoffeln



Tarte Tatin von der Williamsbirne mit Karamelleis

32€

Menü 5

Sellerieschaumsuppe
mit Blätterteigfleuron



Geschmorte Kalbsbäckchen in Schalottenjus
glaciertem Marktgemüse und Kartoffelmousseline



Vollmilch-Akazienmousse
mit Zwerorangen und Kokosnusseeis

34€

Menü 6

Bunte Marktsalate mit Brotchips
und frischen Kräutern



Bärlauchsüppchen mit gebratener Garnele



Suprême von der Maispoularde
mit sautierten Waldpilzen und Tagliatelle



Schokoladen-Limonenparfait mit Mango

38€

Menü 7

Confiertes Wildlachfilet
auf feinem Gurken-Joghurtsalat



Essenz von Roter Bete
mit Steinpilzravioli



Rücken vom Salzwiesenschaf
Rosmarinjus, Peperonata und Kräuterpolenta



Mousse von der Passionfrucht
mit Schokoladen-Minz-Tarte

44€

Menü 8

Carpaccio vom Rinderfilet
grünem Spargel und Parmesan



Curry-Zitronengrassuppe
mit Krustentier Wan-Tan



Filet von der Rotbarbe auf Bärlauchrisotto
und geschmolzener Paprika



Medaillon vom Kalbsfilet
Estragonsauce, Selleriepüree
und Kartoffelkrapfen



Crème Brûlée von der Valrhonasschokolade
mit Williamsbirne und Vanille

58€

Vegetarisches Menü

Gegrilltes mediterranes Gemüse
mit gratiniertem Ziegenkäse



Rucolarisotto mit Ofen-Gewürztomaten
und Parmesanhippe



Crème Caramel
mit frischen Früchten

29€

Vervollkommen Sie Ihr Menü mit einem hausgemachten Sorbet.
Zum Beispiel : Sekt-, Granatapfel-, Limette-, Mandarinen-, Mango- oder Apfelsorbet
4€

Fingerfood/ Tapas:

Kalbsbouletten an lauwarmen Kartoffelsalat

2,00€

Vitello Tonato-Röllchen mit Rucola

2,00€

Tomate-Mozzarella Spieß

2,00€

Serranoschinken mit Melone

2,30€

Mini Pizza

2,00€

Gebackene Camembertwürfel mit Preiselbeeren

2,00€

Mini Blätterteigteilchen (verschieden gefüllt)

2,00€

Quiche Lorraine

2,50€

Thunfischtatar mit Limonenöl und Koriander

3,50€

Gebackene Aubergine mit Avocado und Ricotta

3,50€

Gebratene Wachtelbrust auf Selleriepüree

3,80€

Tatar vom Rinderfilet mit Graubrot und Kapernäpfeln

4,20€

Sautierte Garnelen mit Oliven und Sauce Aioli

4,20€

Gebratene Jacobsmuschel mit Mango-Papayasalsa

4,60€

Canapees:

Gurken, Tomaten, Kresse und Ei

2,30€

Französischer Brie mit Trauben und Walnüssen

2,30€

rosa gebratene Entenbrust mit Orange

2,80€

Hauchdünn geschnittene Kalbslende mit Tonatosauce

3,00€

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

3,00€

Graved oder Räucherlachs mit Senf-Dillsauce

3,00€

Geräucherter Heilbutt mit Schwarzbrot und Meerrettich

3,00€

Frischkäsepraline in Schnittlauchmantel auf Zwiebelconfit

3,20€

Bruschetta mit Tomaten, Basilikum gehobeltem Parmesan

3,20€

Roastbeef mit Sauce Remoulade und Cornichons

3,50€

Fleischpflanzerl vom Kalb und schwarzem Trüffel

4,50€

Marinierte Kugel von Charantaimelone mit Parmaschinken

4,50€

Gänseleberparfait mit Gewürztraminergelee

8,50€