

HOTEL
RESTAURANT



Schönenberger Hof

...ZU GAST IM ROMANTISCHEN HEGAU !!

Büffetvorschläge

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses,

Mit den nachfolgenden Büffetvorschlägen unterbreiten wir Ihnen nur einige ausgewählte Ideen und Empfehlungen dessen, was unsere Küche Ihnen bieten kann.

Gerne stellen wir aus diesem Angebot, natürlich in Kombination mit Ihren Wünschen und Vorstellungen, Ihr persönliches Lieblings- Büffet zusammen.

Natürlich sind themenbezogene Büffets zu einem von Ihnen gewünschten Motto, ein Barbecue in unserem Schlemmergarten, oder „Finger Food- Stehempfänge“ problemlos realisierbar.

Wir geben Ihrer Feier immer den richtigen Rahmen !!

Zu unserem Service gehört selbstverständlich die passende Raum- und Tischdekoration, die wir gerne nach Ihren Angaben gestalten.

Selbstverständlich nehmen wir uns gerne die Zeit, um Sie fachmännisch und unverbindlich zu beraten.

Bitte vereinbaren Sie vorab einen Termin für ein Beratungsgespräch.

Wir freuen uns auf Sie !!

Ihre Familie Baumann und Mitarbeiter

Baumann GbR
Stockacherstr.16

78359 Orsingen –Nenzingen

Home: www.schoenenberger-hof.de ~ Mail: info@schoenenberger-hof.de

Tel: 07771/879680

Fax: 07771/8796844

Kleinigkeiten zum Sektempfang

Canapés

Appetitlich anzuschauen und schmecken vorzüglich!

Mit Canapés, Spießen oder Leckereien im Glas starten Sie kulinarisch in Ihre Feier. Sie als Gastgeber sind entlastet und die Kommunikation wird gefördert.

Zum Sektempfang empfehlen wir etwa 3 Teile je Person zu kalkulieren.

Vollkorn oder helles Baguette, phantasievoll garniert und reichlich belegt mit:

| | |
|---|--------|
| gekochtem Honig-Schinken | 1,90 € |
| Lachstartar pikant abgeschmeckt | 2,40 € |
| geräucherten Makrelenfilets | 1,90 € |
| geräuchertem Lachs mit Sahnemeerrettich | 2,40 € |
| geräuchertem Forellenfilet | 1,80 € |
| Shrimpscocktail | 2,30 € |
| Matjesfilet und Zwiebeln | 1,90 € |
| Ricotta- Frischkäsecreme | 1,60 € |
| Schwarzwälder Schinken und Gürkchen | 1,90 € |
| Italienischer Edelsalami | 1,80 € |
| Mönchskopfkäse und Trauben | 1,90 € |
| Eingelegtem Gemüse | 1,70 € |
| Hühnerbrustfilet gegrillt | 1,80 € |
| Roastbeef rosa gebraten | 2,40 € |

Vorteilspreis: Ab 50 gemischten Canapés je 1,90 €

Fingerfoodideen

| | |
|--|--------|
| Bunter Käsespiess mit Traube | € 1,80 |
| Tomaten-Mozarellaspieß mit Basilikum | € 1,60 |
| Anti Pastispieß mit Oliven. Möhren und Minipaprika | € 1,90 |
| Wrap mit gekochtem Schinken und Melone | € 1,80 |
| Ricotta- Frischkäsebällchen in Teigblume | € 1,40 |
| Räucherlachs WRAP mit Ruccola | € 2.20 |
| Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung | € 1,70 |
| Pizza Piccolo | € 1,80 |
| Quiche Lorraine Raute | € 2,00 |
| Lachshäppchen im Blätterteig | € 1,80 |
| Blätterteighäppchen mit Schinken und Käse | € 1.80 |
| Partyfrikadellen 2 Stück am Spiess | € 1,70 |
| Tomaten-Zucchini-Spießchen | € 1,60 |
| Melonen- Schinkenspiess | € 1,90 |
| Crostini mit Zucchini- Paprikasalsa | € 1,80 |
| Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum | € 1,80 |

~~~~~

## ***Stehempfang „Welcome“***

**je Person 3- 4 Stück gemischt / pro Person 6.20**

Warme Blätterteigminis mit Lachs & Schinkenfüllung

Ricotta- Frischkäsebällchen in der Teigblume

Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum

# **Kaltes Vesperbüffet**

ab 20 Personen ~ pro Person 16.40 €

## **KALT**



große Aufschnittplatte mit Frischwurst

Salami und Schinken



hausgemachte Mini- Bouletten mit Senf

Schweinskopfsülze mit Kräutervinaigrette

Rollmöpfe mit Zwiebelringen und würzig eingelegte Bratheringe

Forellenfilet geräuchert mit Meerrettichcreme

Käsespieße mit Oliven und Cherry- Tomaten

## **SALAT**

Omas Kartoffelsalat mit Tomaten garniert

Bunter Nudelsalat mit Schinken

Krautsalat, Tomatensalat, Möhrensalat



Gemischter Brotkorb mit Laugengebäck

Butter und Schmalz

## **DESSERT**

Rote Grütze mit Vanillesoße

Schokoladen- Rumcreme

# **Rustikales Landbüffet**

Ab 25 Personen ~ pro Person 17.90 €

## **KALT**



Bauernleberwurst, Blutwurst  
Vesperspeck, Landjäger



Schwarzwälder Schinken mit Melone  
geräuchertes Forellenfilet

Schweinebraten mit Mixed Pickels  
Rosa Roastbeef mit Sauce Remoulade

## **SALAT**

Schönenberger Hof Wurstsalat mit Gürkchen & Tomate garniert  
Hausgemachter Kartoffelsalat  
Gurkensalat mit frischem Dill  
Weisskrautsalat mit Speck



Bunte Käseauswahl vom Brett mit Trauben

diverse Brotsorten mit Butter und Schmalz

## **DESSERT**

Schokoladencreme im Glas mit Bauernrahm und Minze

Frischer Obstsalat mit Vanilleparfait



# **Kaltes Hausbüffet**

ab 25 Personen ~ pro Person 20.90 €

Zarte Hühnerbrust mit Orangen und Kiwi

Schweinemedallions mit Lebermousse garniert  
Matjesfilets an Preiselbeersahne

Schweinerücken mit Back- Pflaumen gefüllt

Geräucherter Norweger Lachs an Meerrettichsahne



Verschiedene Melonen  
mit rohem und gekochtem Schinken

Wildpastete mit Mini- Birnen

Argentinisches Roastbeef mit Sauce Remoulade

Waldorfsalat mit Nüssen garniert  
Bunter Gemüsesalat  
Geflügelsalat mit Curry,  
Blattsalatvariation an verschiedenen Dressings



Verschiedenes Brot, Brötchen und Butter

Käseauswahl vom Brett

## **DESSERTS**

Crème Caramel im Mini Weck- Glas  
Apfel-Ofenschlupfer mit Zimt – Zucker  
Erbeerhalbgefrorenes mit Grand Marnier



# *Geniesserbüffet*

ab 30 Personen ~ pro Person € 26.60

## Vorspeisen:

Edelfischplatte mit norwegischen Lachsspezialitäten

Forellenfilets, Räuchermakrelen, Matjesfilets, Scampis



Frischer Kartoffelsalat, frische Salatauswahl

mit verschiedenen Dressings, Straßburger Krautsalat,

Apfel-Möhren-Nuss-Salat



Frische Brotauswahl mit Körnerbrot und Brötchenauswahl



Käsespieße mit frischen Früchten

## Hauptspeisen

Gegrillte Chicken Haxen mit Rahm-Champignons

Schweinekrustenbraten aus der Keule an dunkler Weissbierjus

Kartoffelgratin, hausgemachte Eierspätzle

## Desserts:



Salat von frischen Früchten mit Mangopürree

Bayrische Creme mit Himbeermark

Baileysparfait mit Exoten garniert

Kalt-Warmes

# **Schlemmerbüffet**

ab 35 Personen, pro Person 28.90 €



## **Vorspeisen:**

Galiamelone mit Schwarzwälder Schinken

Geflügelsalat mit Limette und Ananas

Straßburger Weißkrautsalat mit geröstetem Speck

Holsteiner Räucherfischplatte mit Dill- Senfdipp

Blattsalatvariation mit Joghurt- Kräuterdressing



## **Hauptgerichte:**

Bäuerliche Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern

Schweinenacknbraten in Thymianjus,  
Badische Rinderbrust gekocht an Meerrettichrahm  
Eierspätzle & Bouillonkartoffeln

Buntes Rahmgemüse mit Kräutern

Vegetarischer Nudel-Gemüseauflauf



nternationale Käseauswahl, Brot, Brötchen und Butter

## **Dessert:**

Marinierte Flugananas im Glas mit Erdbeereis

Schokoladen-Eisgugelhupf an Eierlikörsauce





*Kalt-Warmes*

## **Büffet Bella Italia**

ab 25 Personen pro Person € 33.50

### **Vorspeisen:**

Italienische Salatauswahl mit Ruccola, Radicchio, Lolo Bionda,

Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum

Artischocken mariniert mit Kräutern & Paprikawürfeln,

Bunter Thunfischsalat mit Oliven

Zucchini-Carpaccio mit Tomatenwürfeln und gehobeltem Parmesan

Anti-Pasti- Spiesse mit Oliven, getrockneten Tomaten  
und Mini Paprika

Brotauswahl mit Ciabatta und Grissinis, Kräuterbutter

### **Hauptspeisen:**

Gelbe Geflügel Paprikasuppe mit Thymian

Saltimbocca vom Puter an Tomatensauce

Ganz gebratenes Schweinefilet an Ciantijus

vegetarische Ratatouille-Lasagne, Rosmarinkartoffeln

Penne-Nudeln an Tomaten- Basilikum Salsa

### **Desserts:**

Mascarponecreme mit Löffelbiscuit

Panna-Cotta im Mini WECK Gläschen

Frischer Fruchtsalat mit Maraschino

Kalt-Warmes

# **Hegaubüffet**

ab 30 Personen ~ pro Person 29.90 €

## **Vorspeisen:**



Bodenseefelchenfilets, geräuchert  
Schweinebraten mit Cornichons, Roastbeef rosa gebraten  
Bodenseefischterrinen an Dill- Senfsauce  
Schwarzwälder Schinken und Bauernspeck

Reichenauer Gemüseplatte an Balsamico-Olivenöl-Dressing  
Sahnemeerrettich, Kräutersauce  
Sauce Remoulade

Diverse Brotsorten und Butter  
Salatvariation von der Bodenseeinsel Reichenau



## **Warm:**

Kleine Maultäschle in Rinderbouillon mit Schnittlauch

Schwäbische Käsespätzle  
Schwarzwälder Rollschinken mit Kartoffelsalat  
Zanderschnitten an Riesling - Dillrahm

Schönenberger Zwiebelrostbraten mit Eierspätzle



## **Dessert:**



Käseauswahl vom Brett mit Trauben

Schwarzwälder Kirschwasser-Eisbömble

Tiramisu vom Bodenseeapfel mit Karamelcreme

Kalt-Warmes

# **Frühlingsbüffet**

Ab 35 Personen ~ pro Person 34.90 €

## **Vorspeisen:**

Norweger Räucherlachs , Makrelen und Räucherlachspralinen

Italienischer Landschinken trifft Honigmelone

Shrimpscocktail in Glas mit Ananas und rotem Pfeffer

 Zucchincarpaccio mit Tomatenwürfeln und Parmesan

Tomaten-Mozzarella-Salat

Gemischter Partybrötchenmix, Baguette und Butter

## **Warm:**

Doppelte Kraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüserauten

Schweinefilet am Stück gebraten unter einer Kräuterhaube  
mit Waldpilzrahmsauce

Hühnerbrust in einer Knusper- Mandelhülle

Buntes Pfannengemüse in Würzbutter geschwenkt

Gemischter Wildreis, Butternudeln, Eierspätzle

## **Dessert:**

 Weichkäsebrett mit Mönchskopfkäse und Trauben 

Luftiges Espresso- Schokoladenmousse

Hausgemachter Eisgugelhupf an Eierlikörsauce

Cassis – Beerenragout mit Vanilleschaum

Kalt-Warmes

# **Herrenbüffet**

ab 40 Pers.~ pro Person – 39.80 €



## **Vorspeisen:**

Edelfischvariation auf Spiegeln angerichtet  
mit Räucherlachs, Garnelen und Zander-Terrine



geräucherte Forellenfilets, Pfeffermakrelen, Stremellachs  
Dill- Senfsauce, Sahnemeerrettich

Vitello Tonato - Kalbfleischtranchen mit Thunfischcreme  
Honig- und Galiamelone mit zweierlei Schinken

Griechischer Bauernsalat mit Oliven und Schafskäse  
Variation von Blattsalaten an Walnußdressing

Baguette, Ciabatta, Partybrötchenrad, Salzbutter

## **Hauptspeisen:**



Safran- Gefügelrahmsüppchen mit Sesamsahne

Das Beste vom Schwein an Whiskey- Pfefferrahmsauce  
Angus Rinderrücken aus dem Niedertemperaturofen an Sauce Bearnaise  
Gegrillte Zanderschnitten auf Zitronen- Blattspinat



Brokkoli, Blumenkohlröschen und glasierte Möhrchen  
Tagliatelle, Kartoffelgratin, Eierspätzle

## **Dessert:**

Salat von frischen Früchten  
Marmoriertes Mousse au Chocolat mit einem Hauch Espresso



Kirschtiramisu im Mini WECK Gläschen

Kalt-Warmes

# „Veggie Büffet“

ab 25 Pers ~ pro Pers. 24.40



## Vorspeisen:

Marinierte Champignons auf Asia-Schnittslaten

ANTI PASTI mit gegrillten Zucchini, Möhren,  
gefüllten Oliven und Peperoncini

Broccoliröschen mit Mandelblättchen  
Ruccola- Tomaten WRAPS

Rohkostteller mit verschiedenen Dips

Ricotta- Frischkäsebällchen

verschiedenes Brot, Körnerbrot und Party- Brötchen, Butter

## Warm:

Vegetarische Paprika- Tomatenlasagne

Exotische Basmati-Reispfanne mit Austernpilzen & Sojasprossen

Kartoffel- Gemüse- Tortilla mit Kräuterrahm

Gratinierter Blumenkohl mit Knoblauch und Frühlingslauch

## Dessert:

Erdbeer-Vanillecreme mit Schokosplitter, Exotische Früchteplatte

„Weisskäse“ locker leichtes Quark- Sahnemousse  
auf einem Orangencoulis

Kalt-Warmes

## **Gourmet-Büffet**

ab 50 Personen ~ pro Person 46.90 €



### **Vorspeisen:**

„Anti Pasti “ mit gegrillten Auberginen, gebratenen Zucchini und Pilzen, glasierten Karotten und marinierten Paprikafilets

Ricotta -Frischkäseballchen in dreierlei Hüllen

Schweinefiletspiess mit Dörripflaume  
Variation von geräuchertem und gebeizten Wildlachs an Dill- Senfdipp

Crostini mit Zucchini- Tomatensalsa und Garnele

Verschiedene Schinkenspezialitäten an dreierlei Melonen

Rosa Roastbeef vom „Angus Rind“ mit einer Kräuter- Pfeffercreme

### **Salat, Brot, Käse**

Grosses Salatbüffet mit 5 verschiedenen  
marinierten Rohkostsalaten der Saison



Bunte Blattsalatvariation an Walnußdressing mit Brotchips,  
Ruccola und marinierten Pilzen

Salat von Strauchtomaten mit Basilikum in Aceto- Balsamico

Diverse Brotsorten , Laugengebäck und Mini- Brötchen  
Butter und Griebenschmalz

Grosses Käsebrett mit verschiedenen  
Weich- und Schnittkäsen, garniert mit Trauben





### Suppen:

Karotten-Curryrahmsuppe mit Milchschaum  
Consommé von Waldpilzen mit Gemüsewürfeln

### Warm:



Kalbsrücken am Stück gegart an Morchelrahmsauce  
Zartes Maispoulardenbrüstchen an PROVENCE Kräuterrahm

Gebratene Lachsschnitten an Prosecco-Limettenrahm  
gebackene Scampis im Knusperteig

Italienische Tortelloni Sellerie-Basilikum-Bolognese mit

Reichenauer Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Thymian- Kartoffelgratin **ODER** Krokette  
Hausgemachte Eierspätzle **ODER** Tagliatelle  
Pommes Frites **ODER** Basmati- Mandelreis



### Dessertbuffet

mit funkeldem „Feuerwerk“ serviert!!



Salat von frischen Früchten mit Erdbeercoulis

Himbeer Panna Cotta im Mini- WECK- Gläschen

Karamellisierte Vanillecreme mit Schokodekor



Funkelnde Eisbombe „Schönenberger Hof“  
mit Feingebäck und Exoten garniert

# **Grillbüffet „Summertime“**

ab 30 Personen je 28.90 €

**..... Ideal um in unserem SCHLEMMERGARTEN zu feiern...  
Fragen Sie uns nach den Möglichkeiten & Ausstattung...**

-----

Bunte Blattsalatvariation im Kräuterdressing mit Ruccola ,  
Frühlingslauch und Croutons  
Salat von Strauchtomaten mit Mozzarella mariniert mit Olivenöl  
und Aceto Balsamico



Pastasalat mit Thunfisch, buntem Paprika und Oliven  
Eingelegte Zucchini, Auberginen und getrocknete Tomaten



Marinierte Gemüsespiesse mit Zucchini, Paprika und Zwiebeln,

Putenbrustmedaillons mit Madras-Curry und Mango  
Steaks vom Argentinischen Angus Rind mit geschrotetem Pfeffer  
Schweinerückensteaks „Toskana“  
Käseknacker und Bärlauchwürstchen



Eingelegte Garnelenspiesse



Ofenkartoffeln mit Kräuterquark  
Gemischter Brotkorb mit Baguette, Ciabatta, Körnerbrot  
und Partybrötchen



Hausgemachte Kräuterbutter

Salsa Rosso, Currydipp, Knoblauchsauce und Cocktailsauce



Salat von der Flugananas und Galiamelone

Hausgemachtes Tiramisu mit Cappuccinosauce

Limonen -Vanillecreme mit Erdbeercoulis im Glas