

HOTEL  
RESTAURANT



# Schönenberger Hof

...ZU GAST IM ROMANTISCHEN HEGAU !!

## BUFFETVORSCHLÄGE

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.

STELLEN SIE SICH DIESEM ANGEBOT, IHR GANZ PERSÖNLICHES  
LIEBLINGS- BÜFFET ZUSAMMEN.

AUCH THEMENBEZOGENE BÜFFETS ZU EINEM VON IHNEN  
GEWÜNSCHTEN MOTTO, EIN BARBECUE IN UNSEREM SCHLEMMERGARTEN,  
ODER „ FINGER FOOD- STEHEMPFÄNGE“ REALISIERBAR.

ZU UNSEREM SERVICE GEHÖRT SELBSTVERSTÄNDLICH DIE  
PASSENDE RAUM- UND TISCHDEKORATION

SELBSTVERSTÄNDLICH NEHMEN WIR UNS GERNE DIE ZEIT, UM SIE  
FACHMÄNNISCH UND UNVERBINDLICH ZU BERATEN.  
BITTE VEREINBAREN SIE VORAB EINEN TERMIN FÜR EIN BERATUNGSGESPRÄCH

IHRE FAMILIEN BAUMANN UND MITARBEITER

Baumann GbR  
Stockacherstr.16  
78359 Orsingen –Nenzingen

Tel: 07771/879680  
Fax: 07771/8796844

Home: [www.schoenenberger-hof.de](http://www.schoenenberger-hof.de) ~ Mail: [info@schoenenberger-hof.de](mailto:info@schoenenberger-hof.de)

**Hier einige wichtige Informationen, damit Ihr Fest mit unserer Erfahrung und vielfältigen Zusatzangeboten, von Anfang bis Ende ein voller Erfolg wird.....**

- ... Ihre Gäste sollen sich gegenseitig kennenlernen, oder Sie planen einen Stehempfang ?  
Ein Gläschen Sekt oder ein trendiger Aperitif ist ein toller Start in Ihre Feier. Bei passendem Wetter natürlich auch gerne im Freien serviert. Nachfolgend finden Sie einige Vorschläge....
  - ... Ihre Festtafel wird natürlich nach Ihren persönlichen Wünschen gedeckt und wir beraten Sie gerne bei der Farbwahl der Tischdekoration.
  - ... kostenlos dekorieren wir für Sie mit Tischbändern, Kerzen und anderen Dekorationsartikeln Ihrer Wunschfarbe - natürlich der jeweiligen Jahreszeit angepasst.
  - ... wenn Sie zu Kaffee und Kuchen einladen, können Sie Ihre Kuchen auch gerne selbst mitbringen. Wir berechnen Ihnen hierfür einen Gedeckpreis ( für Service & Geschirr ) von € 1.00 je Person.
  - ... möchten Sie bei Sonnenschein Ihre Kaffee- Tafel in unseren Schlemmergarten verlegen ?  
Wir machen es möglich - komplett mit Kuchenbüffet, Tischen, Bänken , Stehtischen, und der ausgewählten Dekoration. Preis je Person 2.50 €
  - ... Auto fahren nach der Feier? Wenn Sie lieber kein Risiko eingehen möchten haben wir sicher noch ein „Bettchen“ in unserem Hotel für Sie frei.
  - ... bitte teilen Sie uns **spätestens 1 Tag** vor Ihrer Veranstaltung die genaue Personenzahl Ihrer Gäste mit. Wir müssen wir Ihnen sonst aus kalkulatorischen und küchentechnischen Gründen, die ursprünglich angegebene Essensanzahl berechnen.
- ... um Sie stressfrei, kompetent und individuell zu beraten , bitten wir Sie dringend, vorab telefonisch einen Termin mit uns zu vereinbaren.  
**DANKE.**

# 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 €**

## *Kleine Fingerfoodtipps*

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- Frischkäseballchen 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- Frischkäseballchen in der Teigblume

Bruschetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum

# Vorspeisen Tischbuffet

*inkl. Baguette/ Wurzelbrot*

AB 15 PERSONEN - JE PERSON 10.80 €

## STARTEN SIE MIT DIESER VARIANTE IN IHR PERSÖNLICHES WUNSCHMENÜ !!

MIT DIVERSEN KLEINEN HÄPPCHEN & SPIESSEN UND GLÄSCHEN  
HIERBEI WERDEN TELLER UND PLATTEN AUF DIE TISCHE EINGESTELLT

BITTE STELLEN SIE AUS NACHFOLGENDEN IDEEN IHRE  
WUNSCHVORSPEISE ZUSAMMEN, DIE MAX 4-5 VERSCHIEDENE  
KOMPONENTEN ENTHALTEN SOLLTE.

ANTI PASTI SPIESSE MIT OLIVEN, GEFÜLLTEM WEINBLATT UND &  
GETROCKNETEN TOMATEN

KIRSCHTOMATEN -MOZZARELLASPIESSE MIT BASILIKUM

GEGRILLTE POULARDENSPIESSE MIT CURRY- MINZDIPP

PFIFFERLING - KRÄUTERSALAT MIT GARNELENSPIESS IM GLAS

BRUSCETTA MIT ZUCCHINI- PAPRIKASALSA UND  
ZITRONENTHYMIAN

HACKBÄLLCHEN MIT PAPRIKA-ROSMARIN- SAUCE

GEDREHTE ROSEN VOM MÖNCHSKOPFKÄSE

CROSTINI MIT KNOBLAUCHÖL UND TOMATENWÜRFEL

SPIESSE VON GALIAMELONE UND LANDSCHINKEN

RICOTTA- FRISCHKÄSEBÄLLCHEN IN DER TEIGBLUME

# *Vesper Buffet Kalt*

## *"Heidrun"*

AB 25 PERSONEN - JE PERSON 18.00 €

### *Vesper & Salate*

GROSSE AUFSCHNITTPLATTE MIT FRISCHWURST ,  
SALAMI UND ROHEM SCHINKEN

HAUSGEMACHTE MINI- BOULETTEN MIT SENF

ROLLMÖPSE MIT ZWIEBELRINGEN UND WÜRZIG  
EINGELEGTE BRATHERINGE

FORELLENFILET GERÄUCHERT MIT MEERETTICHCREME

KÄSESPIESSE MIT OLIVEN UND CHERRY- TOMATEN

PIKANTER WURSTSALAT MIT SCHWARZWURST UND GURKE

OMAS KARTOFFELSALAT MIT TOMATEN GARNIERT

BUNTER NUDELSALAT MIT SCHINKEN

KRAUTSALAT, TOMATENSALAT, MÖHRENSALAT

GEMISCHTER BROTKORB MIT LAUGENGEBÄCK  
BUTTER UND SCHMALZ

### *Desserts*

ROTE BEEREN GRÜTZE MIT VANILLESOSSE

SCHOKOLADEN- RUMCREME IM GLAS

# *Schlemmer Buffet*

## *"Lissy"*

AB 30 PERSONEN - JE PERSON 29.00 €

### *Leckereien vom Buffet*

BUNTES SALATBUFFET MIT 5 ROHKOSTSALATEN DER SAISON  
UND VARIATION VON BLATTSLATEN AN HAUSDRESSING

LACHSPRALINEN & NORWEGISCHER RÄUCHERLACHS  
MIT GARNELEN IN KNOBLAUCHBUTTER

ROHER LANDSCHINKEN TRIFFT GALIAMELONE

„ANTI PAST AM SPIESS“ EINGELEGTE OLIVEN, GETROCKNETER  
TOMATE UND MINI PAPRIKA

PARTYMIX AUS DER BACKSTUBE MIT SALZBUTTER

### *Hauptspeisen*

GESCHMORTES RINDER MITTELBLATT AN ROTWEINSAUCE  
KALBSRAHMBRATEN AUS DEM NIEDERTEMPERATUROFEN  
LACHSMEDAILLON GEGRILLT AN LIMETTEN- DILLRAHM

REICHENAUER GEMÜSEAUSWAHL 4-FACH MIT SAUCE HOLLANDAISE  
DÜNNE BANDNUDELN, OFENFRISCHES KARTOFFELGRATIN

### *Desserts*

NOUGAT- KNUSPER- MOSSE MIT EIERLIKÖRSAUCE  
BESCHWIPSTER ANANAS- MELONENSALAT MIT ERBBEERCOULIS

# Badisches Buffet

## "Elsa"

AB 30 PERSONEN - JE PERSON 31.00 €

### Vorspeisen

SALATVARIATION VON DER BODENSEEINSEL REICHENAU  
BODENSEEFELCHENFILETS, GERÄUCHERT  
KALTER SCHWEINEBRATEN MIT CORNICHONS  
BODENSEEFISCHTERRINE AN DILL- SENFSAUCE  
SCHWARZWÄLDER SCHINKEN UND BAUERN SPECK  
MAINAUER KÄSE MIT TRAUBEN  
SAHNEMEERRETTICH, KRÄUTERDIPP  
DIVERSE BROTSORTEN UND BUTTER

### Hauptspeisen

MAULTÄSCHLE IN RINDERBOUILLON MIT SCHNITTLAUCH  
SCHÖNENBERGER ZWIEBELROSTBRATEN MIT EIERSPÄTZLE  
GEKOCHTES SCHÄUFELE AUF SPITZKOHLGEMÜSE  
ZANDERSCHNITTEN AN RIESLING - DILLRAHM  
SCHWÄBISCHE KÄSESPÄTZLE

### Desserts

SCHWARZWÄLDER KIRSCHWASSER-EISBÖMBLE  
TIRAMISU VOM BODENSEEAPFEL MIT KAMELCREME



# *Buffet Mediterran*

## *"Francesca"*

AB 30 PERSONEN - JE PERSON 33.00 €

### *Leckereien vom Buffet*

ITALIENISCHE SALATAUSWAHL MIT RUCCOLA, RADICCHIO,  
Lollo Bionda und Paprika  
TOMATEN- MOZZARELLA- SALAT MIT FRISCHEM BASILIKUM  
ARTISCHOCKEN MARINIERT MIT KRÄUTERN & PAPRIKAWÜRFELN,  
PASTA- THUNFISCHSALAT  
ZUCCHINI- CARPACCIO MIT TOMATENWÜRFELN UND FRISCH  
GEHOBELTEM PARMESAN  
GERÄUCHERTE EDELFISCHE VOM MEERESBUFFET  
ANTI- PASTI-VARIATION MIT OLIVEN, ZUCCHINI UND PILZEN  
BROTAUSWAHL MIT CIABATTA UND GRISSINI

### *Aus dem Rechaud*

SALTIMBOCCA VOM PUTER AN TOMATENSAUCE  
SCHWEINEFILET AM STÜCK GEGRILLT MIT CIANTIJUS  
VEGETARISCHE RATATOUILLE- LASAGNE,  
GEFÜLLTE LANDKARTOFFELN MIT THYMIAN- FRISCHKÄSE  
KARTOFFELRÖSTI, TAGLIATELLE

### *Desserts*

AMARETTINI- CREME MIT TRAUBEN IN PROSECCO  
MOCCA- PANNA-COTTA IM MINI WECK GLÄSCHEN

## *Geniesser Buffet*

### *"Marie"*

AB 40 PERSONEN - JE PERSON 37.00 €

## *Mediterranes Tischbuffet*

AUF PLATTEN AM TISCH EINGESTELLT INKL. BAGUETTE/ PANE  
BIANCO

PIKANT GEFÜLLTE MINI CROISSANTS  
GEDREHTE ROSEN VOM MÖNCHSKOPFKÄSE  
ZUCCHINI- KRÄUTERSALAT MIT GARNELENSPIESS IM GLAS  
CROSTINI MIT GETROCKNETER TOMATE UND RUCCOLA  
SPIESSE VON GALIAMELONE UND LANDSCHINKEN  
TOMATEN- MOZZARELLA-SPIESSE MIT BASILIKUM

## *Aus dem Rechaud*

GEGRILLTE RINDERFILETMEDAILLONS AN SAUCE BEARNAISE  
SCHWEINEFILET UNTER EINER KRÄUTERHAUBE  
LACHSSCHNITTEN AUF ZITRONEN- BLATTSPINAT  
REICHENAUER GEMÜSEMIX „ JAHRESZEIT“  
KROKETTEN, KARTOFFELGRATIN & SESAMREIS

## *Dessert Buffet*

LIMETTEN- BEERENPARFAIT MIT CASSIS  
KOKOS- VANILLEMousse MIT RAFAELLO  
ZITRONEN UND MANGOSORBET MIT EXOTEN GARNIERT

# Highlight Buffet "Parmen"

AB 40 PERSONEN - JE PERSON 42.00 €

## Vorspeisen:

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF MIT KRÄUTER – SENF- SCHMAND  
"PASTASALAT" SCHMETTERLINGSNUDELN MIT  
GARNELEN UND OLIVEN  
„ANTI PASTI“ GEFÜLLTE CHAMPIGNONS, MARINIERT  
ZUCCHINISCHEIBEN GEFÜLLTE MINIPAPRIKA MIT  
KÄSE UND ZWEIERLEI OLIVEN

REICHENAUER BLATTSALATVARIATION IM ORANGENDRESSING  
MIT RUCCOLA & FRÜHLINGSLAUCH

INTERNATIONALE KÄSEAUSWAHL VOM BRETT MIT VERSCHIEDENEN  
WEICH- UND SCHNITTKÄSEN GARNIERT MIT TRAUBEN

PARTYBRÖTCHENRÄDER, BAGUETTE, CIABATTA, WURZELBROT

## Aus dem Suppentopf

WALDPILZ- CONSOMMÉ MIT KRÄUTERKLÖSSCHEN

## Hauptspeisen:

GANZ GEBRATENE SCHWEINELENDE AN WHISKEY- KRÄUTERRAHMSAUCE  
„TRUTHAHNBRATEN TOSKANISCHE ART“ AN ROTWEINJUS MIT TOMATEN,  
OLIVEN, ZWIEBELN & PEPPERONCINI

GEGRILLTE WOLFSBARSCHFILETS AN WEISSWEIN- DILLSAUCE  
BLUMENKOHL AN SAUCE HOLLANDAISE, MANDEL-BROKKOLI,  
GLASIERTE MÖHRCHEN

KARTOFFELGRATIN, WELLENSCHNITT- POMMES, EIERSPÄTZLE

## Dessertbuffet mit Feuerwerk präsentiert

ORANGEN- VANILLE PARFAIT AUF FRUCHTMARK- SPIEGEL  
ANANAS- MELONENSALAT MIT PASSIONSFRUCHT MARINIERT  
CREMÉ BRÛLLEÉ IM MINI- WECK- GLÄSCHEN

# Hochzeits Buffet

## "Julia"

AB 40 PERSONEN - JE PERSON 39.00 €

### Vorspeisen

„ANTI PASTI “ MIT GEBRATENEN ZUCCHINI UND PILZEN,  
GLASIERTE KAROTTEN UND MARINIERTEN PAPRIKAFILETS  
VITELLO TONNATO MIT THUNFISCHCREME UND MELISSE  
RICOTTA -FRISCHKÄSEBÄLLCHEN IN DREIERLEI HÜLLEN  
VARIATION VON GERÄUCHERTEM UND GEBEIZTEN WILDLACHS  
AN DILL- SENFDIPP  
BRUSCETTA MIT GETROCKNETER TOMATE UND ZUCCHINI  
ZUCCHINI- CARPACCIO MIT PARMESAN UND  
SONNEBLUMENKERNEN  
BUNTE BLATTSALATVARIATION AN SHERRY-WALNUSSDRESSING  
MIT BROTCIPS, RUCCOLA UND MARINIERTEN PILZEN  
DIVERSE BROTSORTEN , LAUGENGEBACK UND MINI- BRÖTCHEN  
BUTTER UND FRISCHKÄSECREME

### Aus dem Rechaud

GANZ GEGRILLTER RÜCKEN VOM SCHWÄBISCH- HALLISCHEN  
LANDSCHWEIN AM BUFFET TRANCHIERT  
DORADENFILET VOM GRILL MIT GARNELEN IN CAFE DE PARIS  
BUTTER  
ROSA GEGRILLTE BLACK ANGUS RINDERHÜFTE AN  
SCHWARZER BALSAMICO - PFEFFERJUS

MEDITERRANE SOMMERGEMÜSEPFANNE MIT AUSTERNPILZEN  
KARTOFFELKRAPPEN, BASMATIREIS & POMMES FRITES

### Dessertbuffet

HIMBEER PANNA COTTA MIT SCHOKODEKOR IM WECK GLÄSCHEN  
SALAT VON FRISCHEN FRÜCHTEN MIT HOLUNDERBLÜTENJOGHURT

# *Gourmet Buffet*

## *"Evita"*

AB 50 PERSONEN - JE PERSON 48.00 €

### *Mediterranes Tischbuffet*

AUF PLATTEN AM TISCH EINGESTELLT INKL. BAGUETTE/ PANE BIANCO  
ANTI PASTI SPIESSE MIT OLIVEN, MÖHREN UND & TOMATEN  
GEGRILLTE CHICKENSPIESSE MIT APFEL- CURRY- DIPP  
ZUCCHINI- KRÄUTERSALAT MIT GARNELENSPIESS IM GLAS  
BRUSCETTA MIT TOMATEN- PAPRIKASALSA UND ZITRONENTHYMIAN  
SPIESSE VON GALIAMELONE UND LANDSCHINKEN  
RICOTTA- FRISCHKÄSEBÄLLCHEN IN DER TEIGBLUME

### *Aus dem Suppentopf*

RAHMSUPPE VON JUNGEN MÖHREN UND MADRASCURRY

### *Hauptspeisen*

ROSA ANGUS RINDERRÜCKEN AUS DEM NIEDERTEMPERATUROFEN  
AN CABERNET- ROSMARINSAUCE

KALBSRÜCKEN AM STÜCK GEGART AN STEINPILZRAHM  
LOUP DE MER VOM GRILL AN LIMETTEN- PROSECCO- BUTTER  
BUNTE GEMÜSEVARIATION MIT SAUCE HOLLANDAISE  
KROKETTEN , KARTOFFELGRATIN & MANDELREIS

VEGETARISCHE KARTOFFELGNOCHHI MIT GESCHMOLZENE  
KIRSCHTOMATEN UND GRANA PADANO

### *Dessert Buffet mit Traumschiff - Fontänen präsentiert*

SALAT VON FRISCHEN BEEREN, MELONE & FLUGANANAS  
MIT MARACUJA MARINIERT  
GEBRANNTE VANILLE - MOCCA- CREME IM GLAS  
MARMORIERTER SCHOKOLADEN- EISGUGELHUPF AN  
EINER CAPPUCINO- BAILEYSSAUCE