

Buffet Grüner Baum - Standard

Vorspeisen

Schwarzwälder Schinken mit Melonen
 Gekochter Hinterschinken mit Spargel gefüllt
 Geräucherte Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
 Räucher.- u. Cravedlachs mit Dillsenfsoße
 Fischterrinen
 Shrimpscocktail mit Früchten
 Hähnchenstücke mit Obst garniert
 Pikantes Rindfleisch
 Geflügelsalat „Hawaii“
 Tomate Mozzarella mit Basilikum
 Schafkässalat mit Oliven u. Paprikawürfel
 Vitello Tonnato



Partybrötchen oder verschiedene Baguette

Hauptgang

Putengeschnetzeltes in Champignonkräuterrahm
 Hirschkalbsgulasch mit Preiselbeeren
 Semmelknödel, hausgemachte Spätzle und Marktgemüse der Saison

oder

Burgunderbraten mit frischen Champignons
 Butternudeln und Serviettenknödel
 Putengeschnetzeltes in pikanter Zigeunersoße
 Butterreis und Marktgemüse der Saison



Dessert

Joghurtfruchtcreme der Saison
 Creme Brulee
 Frischer Fruchtsalat
 Creme panna Cotta und Tiramisu

34,50 € pro Person incl. MwSt.

Buffet Grüner Baum - Deluxe

Vorspeisen

Räucher- u. Cravedlachs mit Sahnemeerrettich u. Dillsenfsoße
 Butterfisch u. verschiedene Makrelenfilet
 Edelfischterrinen
 Mediterraner Shrimpssalat
 Garnierte Hühnerbrüstchen mit Lebermousse u. Früchten
 Wildterrine mit Preiselbeersahne
 Roastbeefröllchen mit Frischkäsefüllung
 Geflügelsalat „Hawaii“
 Pikanter Rindfleischsalat
 Tomate Mozzarella mit Basilikum
 Vittelo Tonnato

Partybrötchen oder verschiedene Baquette



Hauptgang

Gefüllte Schweinelendchen in Cognagrahmsoße mit Pfifferlingen u.
 zarter Burgunderbraten mit frischen Champignons,
 Semmelknödel , Spätzle und Gemüse

oder

Kalbsrahmbraten mit Champignons
 Hirschkalbsbraten mit Pfifferlingen ,

Butternudeln, Kartoffelklöße, Preiselbeeren und Gemüse

Dessert

Weißer und Schwarzer Mousse au chocolat
 Joghurtfruchtcreme der Saison
 Creme Brulee und Tiramisu



Preis pro Person 35,80 € incl. MwSt.

Italiensches Buffet

Vorspeisen

Gefüllte Antipasti

Verschiedene Antipastigemüse gebraten und mariniert

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Vitello Tonnato auf Ruccolasalat und Thunfischsoße

Mediterraner Shrimpscocktail

Graved - und Räucherlachs mit Dillsenfsoße u. Sahnemeerrettich

Fischterrinen

Schafskäse mit Paprikawürfel und Oliven

Italienischer Landschinken auf Melonenstücken

Italienische Landsalami auf Rucolasalat und Parmesanspähne



Hauptgerichte

Rinderragout in Bardolino mit Thymian und Kartoffelgratin

Fischragout in Dillsoße feine Nudeln o. Butterreis

oder

verschiedene Pastas (Spirelli, Spaghetti, Farfalle) mit Bolognese, Gorgonzolasoße,
Fischragout

und Salimbocca in Marsalasoße

Dessert

Panna Cotta mit Kirschsoße

Tiramisu

Frischer Obstsalat

Joghurt- Lemon - Mousse

Pr.pro.Person 34,50 € incl. Mwst.



Buffet Badisch Gut

Vorspeisen

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Räucher.- und Gravedlachs mit Dillsenfsoße
Schwarzwälder Schinken mit Melonenstücke
Gebratener Schweinerücken mit Früchten garniert
Frikadellen auf Kartoffelsalat
Pikanter Rindfleischsalat
Gekochter Hinterschinken mit Spargel gefüllt
Hähnchenstücke auf Reissalat
Geflügelsalat „Florida“
Bauernbrot und Weißbrot oder Partybrötchen

Hauptgerichte

Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsoße , Petersilienkartoffeln und Rote Beetesalat
Putengeschnetzeltes in Kräuterrahmsoße mit frischen Champignons, Butternudeln

oder

Gewürzter Spießbraten mit Zigeunersoße , Kartoffel- und verschiedene Rohkostsalate
Sauer - oder Burgunderbraten mit Butternudeln und Semmelknödel

Dessert

Quarkcreme Schwarzwaldmädel
Vanille- und Schokopudding mit Erdbeermarksoße
Frischer Obstsalat
Eisbombe Schwarzwälder Kirsch

32,80 € pro Pers incl. Mwst.





Hotel Grüner Baum

Das sympathische Gasthaus Rastatt-Wintersdorf

Diese Buffets sind nur Vorschläge

Sie können sich ihre Buffets selbstverständlich nach eigenen Vorstellungen zusammenstellen

Wir bieten ihnen auch Grillbuffets bei Ihnen zu Hause oder in unserem Biergarten an

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir unsere Buffets erst ab 20 Personen anbieten