



*Sehr geehrter Gast,
vor Ihnen liegen unsere aktuellen Buffetvorschläge.
Sie sollen Ihnen Impulse und Ideen geben, wie Sie ihre Feier
in unserm Hause kulinarisch gestalten können.
Dabei sind Ihnen keine Grenzen gesetzt, kombinieren und variieren Sie
die Gerichte ganz nach Ihrem individuellen Geschmack.
Bei einem persönlichen Gesprächstermin in unserem Hause werden wir
Sie ausführlich beraten und mit Ihnen zusammen Ihr Wunschbuffet
zusammenstellen, die passenden Weine aus unserem gut sortierten
Weinkeller auswählen und die Dekoration abstimmen.
Selbstverständlich versuchen wir immer auf die saisonalen
Gegebenheiten einzugehen, ob Spargel, Erdbeeren, Pfifferlinge oder
Kürbis.
Wir verwenden ausschließlich frische und hochwertige Produkte, die
unser Team speziell für Sie zubereitet.*

*Sie werden es schmecken!
Ihre Ansprechpartner für sämtliche Fragen
im Zusammenhang mit Ihrer Feier sind:*

*Herr Tino Knoof
(Chef de Cuisine)*

*Frau Claudia Knoof
(Chef de Rang)*

*Es würde uns freuen, mit Ihnen über die Gestaltung Ihres Festes zu
sprechen und dafür unser Bestes geben zu dürfen.*

Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin.

Kontakt:

Restaurant Schäferhof

Bollerstrasse 4

73119 Zell unterm Aichelberg

T:07164/14367

F:07164/14368

Email: info@schaeferhof-zell.de

www.schaeferhof-zell.de

Buffet-Vorschläge

Hier finden Sie einige Buffetvorschläge für verschiedene Anlässe. Gerne können diese nach Ihren Wünschen angepasst werden.

Auch erstellen wir Ihnen gerne Ihr persönliches Wunschbuffet für jeden Budgetrahmen!

Zum Sektempfang oder als Fingerfood zu Ihrer Veranstaltung empfehlen wir:

Blätterteiggebäck mit Verschiedenen Füllungen

(Käse, Schinken-Käse)

2,00€ pro Stück

Hausgemachter Zwiebelkuchen oder Filderkrautkuchen

1,00€ pro Stück

Canapées verschieden belegt

ab 2,00€ pro Stück

kleine Buttercroissant verschieden gefüllt

(Schinken-Käse, Tomate und Frischkäse)

2,50€ pro Stück

Mini-Tartelettes mit Lachstatar gefüllt

3,90€ pro Stück

Flädle-Roulade mit Kräuterfrischkäse Gefüllt

1,50€ pro Stück

Sektempfang : 3,90€ je Glas 0,1l

Prisecco und Kessler rose 4,90€ je Glas 0,1l

Bierempfang : 2,00€ je Glas 0,1l

Auf Wunsch

Getränkepauschale für 8 Stunden
(alkoholfreie Getränke, Biere, Kaffeespezialitäten
und
Weine, diese werden beim Vorgespräch festgelegt)
pro Person 34,-
jede weitere Stunde pro Person 5,-

Mitternachtssnack

Käse und Rauchfleischplatte mit Baguette und Brot
8,- pro Person

Currywurst vom Buffet mit Weckle
5,- pro Person

Schwäbisches Buffet

Gemischte Rohkostsalate und Blattsalat

Schwäbischer Kartoffelsalat

Maultaschencarpaccio in feiner Schnittlauch Marinade

Tafelspitzsülze vom Albochsen mit Meerrettichspiegel

* * *

Kleine Zwiebelrostbraten mit geschmolzenen Zwiebel und Spätzle

Putengeschnetzeltes in feiner Champignonsoße mit Kräuter-Schupfnudeln

Gebratenes Zanderfilet auf tomatisiertem Gemüse mit Reis

* * *

Apfelküchle mit Vanilleeis zum selbst ausstechen

Hollunderblüten-Quarkmousse mit Apfel-Gsälz im Weckglas serviert

38,-p.P.

Rustikales Buffet

Großes Salatbuffet mit 6 verschiedenen Rohkostsalaten

Und Blattsalat mit 2 verschiedenen Dressings

* * *

Schweineschnitzel in der Kräuterkruste mit Penne und Tomatensoße

Putenbraten mit Spätzle und Rahmsauce

Frisches Schwenkgemüse

* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce

Frischer Fruchtsalat

21,- p.P.

Italienisches Buffet

Vitello Tonnato mit Kapern und Thunfischsoße

Antipasti Salate bestehend aus Paprika, Zucchini, Aubergine

Gebratene Austernpilze

Italienischer Landschinken mit frischer Melone

Tomate- Mozzarella Salat mit Basilikumaromen

Meeresfrüchtesalat mit Aromen von getrockneter Tomate und Basilikum

Dazu frisches Brot

* * *

Putenmedaillons in der Käse-Ei Hülle und Tomatensoße

Schweinemedallions im Salbei-Speckmantel dazu Bratensoße

Lachswürfel in rosa Tomatengemüsesauce

Mit Nudeln, Rosmarinkartoffeln, Reis

Und buntem Gemüse

* * *

Tiramisu von der Himbeere

Panacotta mit Mangospiegel

Frischer Fruchtsalat

38,- p.P.

Schäferhof Buffet

Gemischte Rohkostsalate inkl. Schwäbischem Kartoffelsalat und Blattsalat

Gemischte Fischplatte mit Räucherlachs, Beizlachs, geräuchertes Forellenfilet
und Meerrettichsahne

Tiefseeshrimps Salat in feiner Cognacmarinade mit Cocktailsöße

Rosa gebratenes Roastbeef (kalt) hauch dünn geschnitten mit
Remouladensoße

* * *

Gekrätuerte Kalbshüfte am Stück gebraten mit Portweinsöße

Schweinemedailleurs im Speckmantel und kleine Zwiebelrostbraten

Lammhäxle auf provenzalischem Schmorgemüse

Paella mit gebratenen Zanderfilets und Garnelenspieße

Dazu Spätzle und Kräuterkartoffeln

Gemüse der Saison

* * *

Im Weckglas präsentiert

Crème Brûlée

Weißes und Braunes Schokoladenmousse

Frischer Fruchtsalat von Südfrüchten

geeiste Dessertstreifen " Petit Fours " (Schokolade/Himbeer/Kaffee)

45,- p.P.

Vesper Buffet

3 Verschiedene Wurstsalate
Verschiedener Käse vom Brett
Dazu frisches Knuspriges Bauernbrot

11,- p.P.

Volksfest Buffet

Schwäbischer Kartoffelsalat
Griechischer Bauernsalat
Obazda
Rauchfleischplatte

* * *

Knusprige Schweinshaxen mit Sauerkraut und Knödel
Weißwurst mit Ofenfrischer Brezel und Süßem Senf
Rindergulasch mit Semmelknödel

* * *

Germknödel mit Vanillesoße

28,- p.P.

Die kleinen Buffet's

Maultaschenbuffet

mit gerösteten-, geschmälzten-Maultaschen und in der Rinderkraftbrühe dazu
Hausgemachter Kartoffelsalat

8,00€ p.P.

Nudelbuffet

3 verschiedene Nudelsorten mit 3 Soßen zur Wahl

Schinken-Käsesahne Soße,

Tomaten-Gemüse Soße, Bolognese Soße, All'arrabbiata Soße, Gorgonzola
Soße

10,00€ p.P.