

Buffet 1

Suppe

*

*Schwäbische Hochzeitssuppe
mit Mark- und Grießklößchen,
Maultäschle und Eierstich*

Vorspeisen

**

*Bunte Blattsalate
Frische Rohkostsalate
Kartoffelsalat
Schinkenplatten
Räucherfischplatten*

Hauptspeisen

*Schweinerücken aus dem Ofen mit Koreanderjus
Entrecôte vom Jungbullen mit Burgunderreduktion
Buntes jahreszeitliches Gemüse
Kartoffelgratin, Spätzle, Langkornreis*

Desserts

*Frischer Obstsalat
Bayrische Creme mit Fruchtsauce*

Buffet 2

Suppe

Schwäbische Hochzeitssuppe

*

Vorspeisen:

Bunte Blattsalate
Frische Rohkost-Salate
Laugenkastanien
pikante Hähnchenbrustrollchen
Schinkenplatten
Räucherfischplatten

**

Hauptspeisen:

Überkrusteter Wildschweinrücken mit Weinbeerensauce,
grüne Bohnen, Servietten-Klöße

Entenbrust auf Champagner-Lauchgemüse

Zanderfilet auf Bett von Karotten und Zwiebeln mit Rieslingsauce
Petersilienkartoffeln

Desserts:

Waldhonigparfait
Frischer Obstsalat
Kleine Palatschinken mit Beeren gefüllt

*

zur Mitternacht:

„Crème Vichysoise“
raffinierte Kartoffel-Lauch-Crèmesuppe
oder
deftig-würzige Gulaschsuppe
und
Käsebrett

Buffet 3

„Schwäbisches Buffet“

Suppe:

*

Schwäbische Hochzeitssuppe

Vorspeisen:

**

Schwarzwälder Vesperplatte mit Schinken, Wurst
und geräucherter Schwarzwaldforelle
Terrine vom Haslenhof

Schwäbischer Kartoffelsalat
Karotten, Gurken und roter und
weißer Rettich frisch aus dem Ländle
Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Hauptspeisen:

Zwiebelrostbraten
Kalbslendchen in Morchelrahm
Bodenseelachsforelle

Jahreszeitliche bunte Gemüse

Petersilienkartoffeln, Schupfnudeln, Spätzle

Desserts:

Schwarzwälder Kirsch-Dessert
Apfelküchle mit Vanillesauce
Nackete Dampfnudeln mit Vanillesauce

zur Mitternacht:

Gaisburger Marsch

Buffet 4

„Hochzeitsbuffet“

*

Vorspeisen:

Rosen-Rahm-Süppchen

**

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Kartoffelsalat, Gurkensalat, Möhrensalat

frischer fruchtiger Tomatensalat

pikant gefüllte Eier

Krabben im Chicoreeschiffchen mit Cocktailsauce,

Schinken mit Melone

Räucherfische aus Fluß und Meer

Hauptspeisen:

Schweinelendchen im Kräutermantel mit Champignons-Rahmsauce

Filet vom heimischen Rind mit Burgunderreduktion

Norweger Lachs auf Gemüse in der Folie gegart mit Rieslingsauce

Jahreszeitliche frische Gemüse

Pfifferlinge in Champagner-Rahmsauce

Spätzle, Kartoffelgratin, Langkornreis

Desserts:

Frischer Obstsalat

zweierlei Mousse au Chocolat

Grandmarnierparfait

zur Mitternacht:

Schwäbische Hochzeitssuppe

mit Mark- und Grießklößchen,

Maultäschle und Eierstich

und

Käsebrett

Buffet 5

„Italienisches Buffet (1)“

*

Antipasto misto:

blanchierte Gemüse mit Gewürzöl-Dip

Schinken und Melone

gegrillte, eingelegte bunte Paprika

Tomaten, Mozzarella, Basilikum

Frittierte Zucchini

Bunte Blattsalate mit italienischem Dressing

Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce

**

Minestrone - Gemüsesuppe

Pasta

Spaghetti

„Putanesca“ - mit Tomaten, Oliven und Kapern

„Pesto“

„Bolognese“

Secondi Piatti

Hähnchenbrustrollchen mit Käse-Kräuter-Füllung in Weißweinsauce

Toskanischer Schweinerücken mit Ofenkartoffeln

Steinbuttfilet auf mediterranen geschmorten Gemüsen

Dolci e formaggi

Tiramisú mit Aprikosen

Panna Cotta

Macedonia

ofenwarmer Mandelkuchen

Käseplatte

Buffet 6

„Tapas-Buffer“

Chili-Riesengarnelen

Krabbencocktail

marinierte Sprotten

frittierte Sardinen

Seeteufel mit Sardellensauce

Räucherfisch-Mayonnaise auf Knoblauchtoast

Tintenfisch mit Olivenöl und Paprika

Austern mit Limonen und Tabasco

Jakobsmuscheln in Tomatensauce

Kalmar-Empanada

*

Gazpacho (andalusische kalte Tomatensuppe)

gefüllte Tomaten

Tomatensalat mit mediterraner Vinaigrette

Knoblauch-Brot

Knoblauch-Pilze

Patatas bravas (Kartoffeln mit süß-scharfer Sauce)

Kartoffelsalat mit Sardellen

Käse-Kartoffel-Kroketten

Spargel-Salat-Tartes

ingelegte Gurken mit Chili

Geschmorte Riesenoliven

Grüne Bohnen Tapa

*

Gefüllte Salatblätter

Rote, grüne und gelbe Paprika in Tomaten und Knoblauch

gefüllte grüne Paprika mit Chili-Minze

Manchego (Schafskäse) in Estragon-Knoblauch-Marinade

Chili-Manchego

Tortilla Española

Paëlla-Kroketten

Eier-Knoblauch-Brot

*

Hühnchen im Teigmantel mit Honig und Senf

Hühnerleber in Sherry

gefüllte Hühnerbrüstchen

*

Jamon Serrano (Serrano-Schinken)

Morcilla mit Tomaten und Knoblauch

Marinierte Lammkoteletts

Lammspieße mit Aprikosensauce

Nierchen in Sherrysauce

Kalbsbries in Knoblauch und Olivenöl

Schweinefilet in Orangensauce

Caldó Gallego

Buffet 7

„Italienisches Buffet (2)“

Antipasti

Bruschetta

Bunte Blattsalate

blanchierte Gemüse mit Anchovis-Dip

marinierte Sardellen mit Knoblauch

Tomaten-Mozzarella-Basilikum

geröstete eingelegte Gemüse

Schinken und Melone

Vitello tonnato - Kalbfleisch mit Thunfischsauce

Carpaccio - Rinderfiletscheibchen mit Champignons

Primi Piatti

Minestrone di verdure

Italienische Gemüsesuppe

Pasta asciutta

„aglio e olio e peperoncini“ - Knoblauch, Öl und scharfe kleine Paprikaschoten

„Sugo di pomodori“ - Tomatensauce

„Bolognese“ - Rinderhackfleisch-/Tomatensauce

„Pesto“ - grüne Kräutersauce

Secondi Piatti

Arista di maiale - Toskanischer Schweinebraten

Agnello in tecia con finocchi - Lamm aus der Pfanne mit Fenchel

Saltimbocca alla Romana - Kalbsschnitzel mit Salbei und Schinken

Involtini di pesce spada - Schwertfischröllchen

Mediterrane geschmorte Gemüse

Patate al forno - Ofenkartoffeln

Polenta - Maisgriesschnitten

Risotto alla Milanese - norditalienischer Reis mit Parmesan

Dolci e formaggi

Tiramisù mit Aprikosen

Panna cotta - Sahnepudding

Torta di mandorla - Schokoladen-Mandel-Kuchen

Gelati - Speiseeis

Macedonia - frischer jahreszeitlicher Obstsalat

Italienische Käsespezialitäten

Buffet 8

Opulentes Buffet

Vorspeisen

Schinken, roh und gekocht

Bündnerfleisch

Roastbeef

Rehrücken kalt mit Cumberlandsauce

*

Bunte Blattsalate

Rohkost aus dem Ländle

marinierte Gemüse

*

Datteln im Speckmantel

Gemüse im Tempurateig

Pikant gefüllte Eier

Krabben im Chicoreeschiffchen

Räucherlachs

Schillerlocken

Garnelen

Austern

*

Crème Vichysoise

Hauptspeisen

Schweinefilet im Kräutermantel

Hirschrücken mit Schokoladensauce, Couscous

Kalbsrücken mit Parforcekohl und Röstkartoffeln

Norweger Lachs mit Champagnersauce,

Karotten-Lauch-Tomatengemüse

und Langkorn-Reis

Desserts

Frischer Obstsalat

Tiramisú mit Aprikosen

Grand-Marnier-Parfait

Mousse au Chocolat

Ofenwarmer Apfelstrudel

*

Käsespezialitäten aus Frankreich, Italien, Schweiz und Deutschland

Menu 1

„Wein, Weib und Gesang“

*

Amuse Gueule

„Lustige Witwe“

Salat von Apfel, Orange,
Grapefruit und Chicoree

**

Hirtenmädchen-Püree

Suppe von Kartoffeln, Lauch und Champignons

Entree „Großherzoginart“

Garnelenschwänze, Sardellen, Seezunge an Gemüsesalat, Vinaigrette

Jungfernbraten

mit

„Lola Montez“-Kartoffel

Filet vom Schwein auf Zwiebel-Karottenbett mit gefüllter Backofenkartoffel

Birne „Schöne Helene“

süße Birne mit Vanilleeis und Schokoladensauce

Menu 2

„Genießen mit Vivaldi - Der Frühling“

*

Amuse gueule

Zucchini frittate

**

Tagliatelle alla Buranella

Tagliatelle mit Garnelen

Asparagi con salsa di pane

Grüner Spargel mit Brotsauce

Agnello in tecia con finocchi, gnocchi di polenta

Lamm aus der Pfanne mit Fenchel, Maisgrießnockern

Torta di mandorla con Zabaione

Mandelkuchen mit Weinschaumcreme

Menu 3

„Genießen mit Vivaldi - Der Sommer“

*

Amuse gueule:

Carciofini Sant´ Erasmo

Artischocken Sant´ Erasmo

**

Sarde in saor

Aromatisch marinierte Sardinen

Sugoli

Rotweinsuppe mit Pinienkernen

Anara col pien con broccoli allo zenzero

Gefüllte Ente mit Ingwer-Broccoli

Perseghi coti al forno col pien

Gefüllte Pfirsiche, im Ofen gegart

Menu 4

„Genießen mit Vivaldi - Der Herbst“

*

Amuse gueule:

Capre sante alla venessiana

Jakobsmuscheln auf venezianische Art

**

Bigoli all'anatra

Vollkornnudeln mit Entensauce

Caprioli in salmi con polenta

Ragout vom Reh in würziger Sauce mit Polenta

Castradina in brodo con verze sofegae

Hammelfleisch in der Brühe mit geschmortem Wirsing

Persegada con fave dei morti

Quittenbrot mit Mandelgebäck

Menu 5

„Genießen mit Vivaldi - Der Winter“

*

Amuse gueule:

Branzino in bianco

Wolfsbarsch im Weinsud

**

Riso e verze

Reissuppe mit Wirsing

Gnocchi di polenta e cannella

Maisgrießnockerln mit Zimt und Parmesan

Patea rosta al melograno

Truthahn mit Granatapfel

Mele e pere coti allo zafferano

Apfel und Birne gekocht mit Safran

Menu 6

„Berliner Abend“

*

Berliner Keilchen

(Berliner Schupfnudeln mit Speck und Zwiebeln, Rote Bete und Delikatessgurke)

**

Bunter Salatteller mit Feinschmeckerboulette

Landpartie in die Mark Brandenburg:

(„eene jut jekochte jans ist ne jute jabe jottes“)

Gekochte Gans mit Morchel-Sauce, grünen Bohnen und Salzkartoffeln

Aus dem Nachlaß des Herrn von Ribbeck zu Ribbeck im Havelland:

Birnen in Rotwein

Menu 7

„Hamburger Abend“

*

Überraschungs-Gruß aus der Küche:

Hamburgerle

**

Hamburger Krebsuppe

Vierländer Stubenküken mit Salat

Scholle „Blankeneser Art“ mit Nordseekrabben und Steinpilzen

Rode Grütten mit Schlagsahne und Vanillesauce

Menu 8

„Very British!“

*

Fish 'n' chips

Kabeljau in Bierteig
mit frittierten Kartoffelspalten
und Malz-Essig

**

Cold saddle of venice with Cumberland sauce

Rehrücken kalt mit Cumberland-Sauce

Lamb with Mint Sauce, French Beans and Roast Potatoes

Lamm mit Minzsauce, grünen Bohnen und Röstkartoffeln

Royal Georgian Blue

Stilton

Apple Crumble

Bodenloser Apfel-Streusel

Menu 9

„Soirée Française“

*

Amuse Gueule
Coustinat
Maronen-Suppe

**

Grand Aioli
Gemüseteller mit Aioli

Filet de bœuf “Richelieu”
Gebratenes Rinderfilet mit gefülltem Champignon,
geschmortem Kopfsalat, Schlosskartoffel und Tomate

Poire Belle Hélène
Birne Hélène

Menu 10

„Noche Española“

*Amuse Gueule
Gambetas al ajillo
Knoblauch Shrimps*

*

*Sopa de almendras con asafran
Safran-Mandel--Süppchen*

**

*Cordero a la moruna
Escalivada
Lamm auf maurische Art
Gemüseplatte*

*Quesos Manchego y
Flor de las Villuercas
Schafs- und Ziegenkäse*

*Pera con crema catalana
Back-Birne mit Vanillecrème*

Menu 11

„Notte Italiana“

*

Amuse-Gueule
Piccolo antipasto misto

**

Spaghetti con cacio e pepe
Spaghetti mit römischem Schafskäse und Pfeffer

Pesce spada con ripieno con insalata mista
gefülltes Schwertfischschnitzel an Blattsalaten

Cinghiale alla Maremmana con polenta
Wildschwein aus der Maremma mit Polenta

Tiramisú

Menu 12

„Schokolade und Caffee“

*

Amuse Gueule
Tässchen Original Trinkschokolade

**

Mexikanisches Huhn
mit Chillli-Schokoladensauce

Ingweressenz
mit Mango-Crostini

Hirschrücken
mit Schokoladensauce, Orangenbutter und Couscous

Schokoladentörtchen
mit weißem Mokka-Mousse

Menu 13

„Tafeln wie im Mittelalter“

*

Henner in salse von rothem wein
mit gemues von mangoldt unnd zwiffelror

**

Rindfleysch von rippen
mit wildbrett von ayren
und saur kraute

**

Ruckn von schweyn
míte senef-salse vonne Dijon
und behamisch arbaiß

**

Schlegl von reh
míte rosenkrautz kepfla

*

Eppffel in wine backen

Menu 14

„Flammende Herzen“

*

Avocado mit Kresse und Anchovis

**

Flammbierte Tomatensuppe

*Flammbiertes Pfeffersteak mit grünem Pfeffer,
Petersilienkartoffel und Tian von mediterranem Gemüse*

Herbstlicher Salatteller mit frischem grünem Spargel

Flammbierte Sauerkirschen mit Vanilleeis

Menu 15

„Frühlings-Abend“

Menu 16

„Sommer-Abend“

Menu 17

„Herbst-Abend“

*Amuse Gueule
nach der Laune des Chefs*

*

*Avocado
mit Kresse und Anchovis*

*

*Maronensüppchen
mit Pecorino-Spänen*

*

*Rehrücken
mit Apfel-Rotkraut, Preiselbeeren und Serviettenkloß*

*

Birne in Rotwein

Menu 18

„Winter-Abend“

Menu 19

„Steinbutt“

*Amuse gueule
nach Laune des Chefs*

*

*Haslenhof-Vesperteller von Rind und Schwein
(Schinken, Salami, Rollspeck, gerauchtes Filet etc.)*

**

„Vichysoise“ - Kartoffel-Lauch-Crème mit Tabasco und Cognac gewürzt

Steinbutt auf Kartoffel-Steinpilz-Püree mit Steinchampignons in Butter und Champagner

Birne in Rotwein mit zweierlei Mousse und frischem Obstdekor

Menu 20

„Hecht“

*Amuse gueule
nach Laune des Chefs*

*

„Minestrone“ - frische Gemüse in Brühe

**

Salat von Fenchel und Orangen mit Trauben und Walnüssen

Hechtfilet mit Quitten und Petersilienkartoffeln

Bratapfel mit Vanillesauce

Menu 21

„Kalbsrücken in Madeirasauce“

*Amuse gueule
nach Laune des Chefs*

Garnelen vom Grill an buntem Blattsalat, Vinaigrette

Hokkaido-Crème mit steirischen Kürbiskernen

Kalbsrücken an Madeira-Jus mit Brokkoliröschen und Bouillonkartoffel

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne

Menu 22

„Wildschweinrücken mit Quitten“

*Amuse gueule
nach Laune des Chefs*

Rosenrahmsüppchen

Feldsalat, Radicchio und Chicoree mit Parmesan und reifem Balsamico

Wildschweinrücken mit Quittensauce, Kräuterspätzle und Marktgemüse

Apfel und Birne mit Safran in Süßwein gebacken

Menu 23

„Rehrücken“
Amuse gueule
nach Laune des Chefs

*

Maronensuppe mit Hartkäse-Schnitzen

**

Salat von Fenchel und Orangen mit Trauben und Walnüssen

Rehrücken mit Apfel-Maronen-Rotkraut, Wacholderrahm, Kartoffelklößchen, Preiselbeeren

Bratapfel mit Vanillesauce

Menu 24

„Heilbutt“

*Amuse gueule
nach Laune des Chefs*

*

Rote Paprika-Tomaten-Suppe

**

Winterlicher bunter Salatteller mit Rohkost, Kräuterdressing

Heilbuttfilet mit Riesling-Käse-Sauce, Marsalakarotten, Blattspinat und Safranreis

**

Apfel und Birne mit Safran in Süßwein gebacken

Menu 25

„Entenbrust“
Amuse gueule
nach Laune des Chefs

*

Orangen-Karotten-Süppchen mit saurem Rahm

**

Bunter Salatteller mit Rohkost, Kräuterdressing

Entenbrust mit Apfel-Trauben-Kraut, Röstkartoffeln und Burgunder-Rahm

Trunkene Pflaume mit Zimt-Zitronen-Quark und Sanddorn-Hagebutten-Sauce

Menu 26

„Schweinelende russisch“

*Amuse gueule
nach Laune des Chefs*

*

Rote Zwiebelsuppe mit Parmesanschnitzten

**

Blanchierte und rohe Gemüse an Blattsalat mit Vinaigrette

Schweinelendchen „à la Russe“ (mit Pilzen und Sauerrahm), Langkornreispilaw

Bayrische Crème mit Karamellsauce und Obstdekor

Menu 27

„Rinderlende mit Holundersauce“

*Amuse gueule
nach Laune des Chefs*

Kräuterflädlesuppe

Bunte Blattsalate mit Parmesan und reifem Balsamico

Im Ofen gegarte Rinderlende mit Belugalinsengemüse und Holunderbeersauce und Kroketten

Birne „Schöne Helene“ - mit Vanilleeis, Schlagsahne und Schokoladensauce

Menu 28

*„Lammcarré“
Amuse gueule
nach Laune des Chefs*

Aufgeschäumtes Kresse-Rahmsüppchen

Avocado mit Rucola und Anchovis

Lammcarré mit Ingwer-Broccoli und Polenta-Nocken

Heiße Zimt-Kirschen mit Vanille-Eis und Schlagsahne