

## MENÜS UND BUFFETS

### **Liebe Gäste,**

auf den folgenden Seiten haben wir für Sie eine Auswahl an Tagungsarrangements, Menü- und Buffetvorschlägen zusammengestellt. Diese Vorschläge sollen Ihnen als Anregung dienen und können selbstverständlich Ihren Vorstellungen gerecht abgeändert werden.

Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl behilflich.

Wir würden uns freuen, Ihre Tagung oder Feier in unserem Hause ausrichten zu dürfen und bitten Sie um eine frühzeitige Raumreservierung.

Gerne besprechen wir Ihre Menüauswahl, den Ablauf und Details zu Ihrer Feier in einem persönlichen Gespräch. Bitte vereinbaren Sie hierfür ca. 4 Wochen vor Ihrer Feier einen Termin mit uns.

Mit freundlichen Grüßen  
Ihre Familien Schmid und Mitarbeiter

## MENÜS UND BUFFETS

Für Tagungen und Seminare bieten wir verschiedene Pauschalen an. Einen Auszug haben wir nachfolgend für Sie aufgeführt:

### **Tagungspauschale „Schwäbisch“** (Ganztagespauschale)

- Konferenzraum der Personenzahl entsprechend
- Standardtechnik (1 Overheadprojektor, 1 Leinwand, 1 Flipchart)
- 1 Vormittagskaffee
- 1 Mittagessen (3-Gang-Menü)
- 1 alkoholfreies Getränk zum Mittagessen
- 1 Nachmittagskaffee
- 2 Konferenzgetränke pro Person

**37,00 Euro p. P.**

### **Tagungspauschale „Bayerisch“** (Ganztagespauschale)

- Konferenzraum der Personenzahl entsprechend
- Standardtechnik (1 Overheadprojektor, 1 Leinwand, 1 Flipchart)
- 1 Vormittagskaffee mit Butterbrezeln
- 1 Mittagessen (3-Gang-Menü)
- 1 alkoholfreies Getränk zum Mittagessen
- 1 Nachmittagskaffee mit Gebäckstückchen
- 2 Konferenzgetränke pro Person

**40,00 Euro p. P.**

Die Gültigkeit jeder Pauschale richtet sich nach der Raumgröße und der entsprechenden Personenzahl.

Wir beraten Sie gerne und freuen uns, Ihnen ein individuelles Angebot unterbreiten zu dürfen.

## MENÜS UND BUFFETS

### **MENÜ I**

Kraftbrühe mit verschiedenen Klößchen  
in der Terrine serviert

\*\*\*

Rinds- und Schweinebraten  
an Bratensauce  
mit hausgemachten Spätzle und Gemüse

\*\*\*

Gemischtes Eis  
Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeneis mit Sahne

**17,00 € p. P.**

---

### **MENÜ II**

Kraftbrühe mit Kräuterflädle

\*\*\*

Kalbs- und Schweinelendchen  
an feiner Rahmsauce  
mit hausgemachten Kartoffelcroquetten und Gemüse

\*\*\*

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

**21,60 € p. P.**

## MENÜS UND BUFFETS

### SOMMERMENÜ I

#### "Antipasti misti"

*Mariniertes mediterranes Gemüse,  
Melone mit geräuchertem Schinken,  
gebeizter Lachs und Tomate & Mozzarella,  
dazu Ciabattabrot*

\*\*\*

#### Schweinefilet "Mailänder Art"

Feine Medaillons mit Speck umwickelt und Tomate und Käse gratiniert  
dazu gebratenes Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

#### "Süßes Duo"

Panna cotta mit fruchtiger Himbeersauce  
&  
Schokoladeneis auf Obststückchen

**23,60 € p. P.**

---

### SOMMERMENÜ II

#### "Minestrone"

*Italienische Gemüsesuppe*

\*\*\*

Piccata von der Pute in Parmesan-Ei-Hülle  
an feinwürziger Tomatensauce und Spaghetti,  
dazu einen gemischten Salat

\*\*\*

#### "Tiramisu"

**18,10 € p. P.**

## MENÜS UND BUFFETS

### SOMMERMENÜ III

Rucola- und Blattsalate an milder Balsamico-Dressing  
mit gebeiztem Lachs, Melone, Kirschtomaten und Grissini

\*\*\*

#### "Saltimbocca"

Feine Kalbsschnitzelchen gespickt mit geräuchertem Schinken und Salbei  
an Tagliatelle in leichter Pesto-Sahnesauce und mediterranen Kirschtomaten

#### oder

Tranchen vom Roastbeef  
auf klassischem Ratatouille-Gemüse und gebratener Polenta

\*\*\*

Mascarponecreme mit Pfirsich  
und Cantuccini-Kekschen

**25,10 € p. P.** (mit "Saltimbocca")

**26,80 € p. P.** (mit Roastbeef)

## MENÜS UND BUFFETS

### “KLASSIK BUFFET”

(ab 30 Personen)

#### Suppe

Kraftbrühe mit Flädle

#### Vorspeisen und Salate

Pumpnickel-Türmchen mit Frischkäse, Ei und Gurke  
Gebeizter Lachs und geräuchertes Forellenfilet  
mit Honig-Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich  
Melone mit Schwarzwälder Schinken  
Gekochter Schinken  
Gurken-, Karotten- und Kartoffelsalat  
Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Dressings  
Brotauswahl

#### Hauptgang

Rinderschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce  
Putengeschnetzeltes in Pilzrahmsauce  
Zander an Rieslingsauce  
mit  
hausgemachten Spätzle, Butterreis und  
feinem Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten)

#### oder:

Schweinefilet an Pilzrahmsauce  
Putenschnitzel an leichter Pesto-Sahnesauce  
Rindergulasch „Gutsherren Art“  
mit  
Bandnudeln, Kartoffelkroketten und  
feinem Gemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Karotten)

#### Dessert

Verschiedene Eissorten mit heißen Himbeeren  
Mousse au chocolat  
Früchtesalat

**25,50 € p. P.**