

Büffetvorschläge



Hotel restaurant spa
ERBPRINZ
Private Gastlichkeit seit 1788

BUFFET „ERBPRINZ“

Gefüllte Lachsforelle mit Dillsauerrahm
Variation von Räucherfischen mit Sahnemeerrettich
Nordmeershrimps in Cocktailsauce
Wachtelbrust, Haricot Coco Salat
Roastbeef, Sauce Remoulade
Geflügelsalat in Currymayonnaise
Pikanter Rindfleischsalat
Salate vom Markt und dazugehörige Dressings

Kartoffel-Lauchsuppe mit Speck und Croutons

Poularde aus dem Ofen
Medaillons vom Schweinefilet in Champignon-Rotweinsauce
Glasierter Kalbshaxe
Gebratener Seesaibling
Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Reis, Nudeln

Käseauswahl

Windbeutel mit feiner Crèmefüllung
Mousse von schwarzen Johannisbeeren
Salat von frischen Früchten
Rote Grütze mit Vanilleeis
Erbprinz-Eisparfait
Apfelstrudel mit Vanillesauce

Brot- und Brötchenauswahl sowie Butter

Buffet à € 80,00 pro Person

Änderungen vorbehalten
*Buffetvorschläge gültig ab 25 Personen

Werte Gäste, haben Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit?
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne an. In Rücksprache mit unserem Küchenchef sind wir Ihnen
bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihrer Speisen- und Menüfolge behilflich.

BUFFET „ALBTAL“

Schwarzwälder Schinkenspezialitäten mit Essiggemüse
Sülze von der gepökelten Schweinebacke auf Krautsalat und Gemüsevinaigrette
Dreierlei von der heimischen Forelle mit Sahnemeerrettich
(geräuchert mit Bohnensalat, Mousse mit Rote-Bete-Salat,
eingelegt auf Krautsalat und Senfsauce)
Verschiedene Gartensalate mit diversen Dressings

Kraftbrühe mit Flädle

Zander im Speckmantel mit Sauerkraut, Rieslingsauce und Kartoffeln
Badisches Schäufele im Brotteig
Gekochte Mastochsenbrust mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffeln
Eingemachtes Kalbsfleisch mit breiten Nudeln und Saisongemüse

Käse aus der Region

Ofenschlupfer mit Obst und Vanilleeis
Kirschwasser-Halbgefrorenes mit warmen Sauerkirschen
Topfenschaum mit frischen Früchten

Brot- und Brötchenauswahl sowie Butter

Buffet à € 70,00 pro Person

Änderungen vorbehalten

*Buffetvorschläge gültig ab 25 Personen

Werte Gäste, haben Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit?
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne an. In Rücksprache mit unserem Küchenchef sind wir Ihnen
bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihrer Speisen- und Menüfolge behilflich.

BUFFET „TÜRKENLOUIS“

Türkischer Handkäs' mit Musik (Feta, Kreuzkümmel, Orangen Zwiebel Couscous)

Parfait von Kalbsleber mit Preiselbeeren und Pistazien

Wachtelgalantine

Salatbuffet mit diversen Saucen

Curry Ingwer-Karottensuppe mit Gamba

Geflügel-Essenz mit Geflügelstreifen

Lachs im Blätterteigmantel mit Kräutersauce

Gebratener Zander auf Kartoffel-Lauchragout

Rinderrücken mit Bohnenragout

Geschmorte Lammschulter mit Kichererbsengemüse

Pollo fino, orientalische Polentaschnitte, Gewürzjoghurt

Nudeln, Reis und Gratinkartoffeln

Käseauswahl aus Deutschland

Geeiste Schwarzwälder Kirschtorte

Vanille-Halbgefrorenes mit warmen Sauerkirschen

Caramelcrème

Himbeermousse auf Schokoladenbisquit

Brot- und Brötchenauswahl sowie Butter

Buffet à € 92,00 pro Person

Änderungen vorbehalten

*Buffetvorschläge gültig ab 25 Personen

Werte Gäste, haben Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit?
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne an. In Rücksprache mit unserem Küchenchef sind wir Ihnen bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihrer Speisen- und Menüfolge behilflich.

BUFFET „BOURGOGNE“

Quiche Lorraine
Burgunderschinken in Gelée mit Petersilie
Terrine von Lachs, Kartoffel und Lauch
Praline von Entenleber auf Gelée
Salat von Wachtel, Sellerie und Feigen mit Pinienkernvinaigrette
Verschiedene Blattsalate und Gemüsesalat

Zwiebelsuppe mit Epoisecrostini

Stubenkükenkotelette mit Fenchel und Nudeln
Seeteufelmedaillons mit glacierten Rotweinzwiebeln und Graupenrisotto
Rinderrücken mit Burgundersauce und Gratinkartoffeln
Gemüseauswahl

Käsespezialitäten aus Burgund
Chaource, Epoise, Brillant Savarin, Bleu de neiges

Variation von Mousse au chocolat

Crème Brûlée

Tarte Tatin mit Vanilleeis

Eistorte

Brot- und Brötchenauswahl sowie Butter

Buffet à € 92,00 pro Person

Änderungen vorbehalten

*Buffetvorschläge gültig ab 25 Personen

Werte Gäste, haben Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit?
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne an. In Rücksprache mit unserem Küchenchef sind wir Ihnen
bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihrer Speisen- und Menüfolge behilflich.

BUFFET „SIBYLLA“

Gänseleberparfait, saisonales Chutney
Lachsvariation „Erbprinz“
(gebeizter und geräucherter Lachs,
lauwarm marinierter Lachs mit diversen Saucen und Lachsmousse)
Shrimpscocktail, Artischockensalat
Matjesfilet in diversen Zubereitungen
Mousse vom Kalbsbries mit Kalbstatar
Salate vom Markt mit diversen Dressings

Erbsencremesuppe mit Minze und Gamba
Rinderkraftbrühe mit Ochschwanzravioli

Seeteufel auf Ragout von grünen und weißen Bohnen mit Chorizo
Glasierter Kalbshaxe auf Gemüseragout mit Nudeln
Rinderfilet mit Sauce béarnaise, Kartoffelgratin

Käsebrett mit Käsespezialitäten aus Frankreich und Italien

Grand Marnier-Parfait
Weiße und braune Mousse au chocolat
Rote Grütze mit Vanillesauce
Apfelstrudel mit Vanilleeis

Brot- und Brötchenauswahl sowie Butter

Buffet à € 106,00 pro Person

Änderungen vorbehalten

*Buffetvorschläge gültig ab 25 Personen

Werte Gäste, haben Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit?
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne an. In Rücksprache mit unserem Küchenchef sind wir Ihnen
bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihrer Speisen- und Menüfolge behilflich.

BUFFET „ETTLINGEN“

Wachtelgalantine mit Cumberlandsauce
Ganzer pochiertes Lachs „Bellevue“
Eingelegte Forellenfilets auf Rote-Bete-Salat und Meerrettich
Rosa gebratener Rinderrücken mit Apfel-Bohnensalat und Walnussvinaigrette
Jakobsmuschel, Fenchel²
Salate vom Markt und dazugehörige Dressings

Festtagssuppe
Artischockencremesüppchen

Hechtklößchen in badischem Grauburgunder mit Reis und Ratatouille
Gebratene Seeteufelmedaillons
Geschmorte Ente in Orangensauce mit Serviettenknödel
Kalbsrücken am Stück gebraten mit Pilzrahmsauce
Gemüseauswahl, Reis, Nudeln, Parmesangnocchi

Käseauswahl

Dreierlei Mousse au chocolat
Crème Charlotte russe
Salat von exotischen Früchten
Halbgefrorenes Fürst Pückler

Brot- und Brötchenauswahl sowie Butter

Buffet à € 105,00 pro Person

Änderungen vorbehalten

*Buffetvorschläge gültig ab 25 Personen

Werte Gäste, haben Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit?
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne an. In Rücksprache mit unserem Küchenchef sind wir Ihnen
bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihrer Speisen- und Menüfolge behilflich.

BUFFET „MEDITERRANÉ“

Antipastiauswahl

Pilze in altem Balsamico mit Rucola und Parmesan

Bocconcini vom Büffel Bill, Balsamicovinaigrette

Vitello Tonnato

Diverse italienische Schinken und Salami

Ligurischer Meeresfrüchtesalat

Klassische Minestrone mit Parmaschinkencrostini

Saltimbocca mit Pinienspinat und Kartoffel-Olivenstampf

Gegrillte Scampi mit Gemüsepaste, Tomaten und Sauce Aioli

Gespickte Poulardenbrust mit Sopressa

Parmesangnocchi und Gemüse

Gebratener Seeteufel mit Kapern-Limonensauce, Thymianpolenta
und toskanischem Bohnenragout

Italienische Käseauswahl

Panna Cotta von der Bourbon Vanille

mit Beeren und Früchten der Saison

Tiramisu mit Kirschen

Halbgefrorenes von Cantuccini

Buchteln mit Vanillesauce

Brot- und Brötchenauswahl sowie Butter

Buffet à € 110,00 pro Person

Änderungen vorbehalten

*Buffetvorschläge gültig ab 25 Personen

Werte Gäste, haben Sie eine Nahrungsmittelunverträglichkeit?
Sprechen Sie unsere Mitarbeiter gerne an. In Rücksprache mit unserem Küchenchef sind wir Ihnen
bei der Auswahl und Zusammenstellung Ihrer Speisen- und Menüfolge behilflich.