

BUFFET-ÜBERSICHT

Angegebene Preise bei Abholung in Unterschüpf

BUFFET „UMPFERTAL“	2
„WINZERBUFFET“	3
„FRÄNKISCHES FESTESSEN“	4
BUFFET „TAUBERTAL“	5
DREIERLEI VON HIRSCH, GEFLÜGEL UND SCHWEIN	6
BUFFET „FEINSCHMECKER“	7
BUFFET „TOSKANA“	8
BUFFET „MAILAND“	9
BUFFET „GAUMENFREUDE“	10
BUFFET „DAS HERZHAFTE“	11
BUFFET „DAS SCHWÄBISCHE“	12
BUFFET „DAS FEINE“	13

„Buffet „Umpferta!“

Warmes Buffet:

Rinderrouladen gefüllt nach "Omas Art"
in kräftiger dunkler Sauce

„Schüpfer Winzerschnitzel“ vom zarten Schweinerücken
gefüllt mit Zwiebeln, Rauchfleisch und Senf,
dazu dunkle Sauce

Saftig gegrillte Hähnchenkeulen
mit feiner Champignonrahmsauce

Kartoffelkroketten
Eierspätzle hausgemacht
Hausgemachte Semmelknödel

Apfel-Rotkraut mit feinen Gewürzen
Brokkoliröschen und runde Karotten
mit feiner "Sauce Hollandaise"

Dessertbuffet:

Zitronencreme
Rote Grütze mit Vanillesoße
Kaffeemousse

ab 30 Gästen

Preis pro Gast 18,40

„Winzerbuffet“

Suppe:

Festtagssuppe mit Markklößchen, Eierstich und kleinen Maultäschle

Warmes Buffet:

Burgunderbraten vom Rind nach Art des Hauses,
dazu eine kräftige Burgundersauce,

zarte Stücke nur aus der Keule, einige Tage in Rotwein und Gewürzen eingelegt, von heimischen Tieren,
wir verwenden nur Färsenfleisch, die feine Marmorierung macht das Fleisch besonders aromatisch, zart und saftig.

Schöpfer Winzerbraten (vom Schweinenacken)
saftig gegrillt, dazu Champignonrahmsauce

Hähnchenbrustfilets "Wiener Art",
zart und saftig mit Rahmsauce

Wir verwenden nur frisches deutsches Geflügelfleisch aus kontrollierter Aufzucht!

Kartoffelkroketten
Eierspätzle hausgemacht
Hausgemachte Kartoffelknödel

Bunte Gemüseauswahl mit feiner "Sauce Hollandaise"
(Broccoli, Blumenkohl, Pariser Karotten, Bohnen, Erbsen, Mais)

Salatbuffet:

Marktfrische Blattsalate der Saison, bunt gemischt,
dazu Sauce Vinaigrette, Joghurt-Dressing und Kräutercroutons

Dessertbuffet:

Weincreme mit Unterschöpfer Wein verfeinert
Heiße Sauerkirschen und Eiskugeln "Creme Vanilla"

ab 30 Gästen

Preis pro Gast 22,80

„Fränkisches Festessen“

Suppe:

Fränkische Grünkernsuppe mit Markklößchen und Eierstich,
eine Spezialität aus unserer Region

Warmes Buffet:

Sauerbraten vom Rind nach fränkischer Art, mit Preiselbeeren und Williamsbirnen,
zarte Stücke nur aus der Keule, vom heimischen Tieren, wir verwenden nur Färsenfleisch,
die feine Marmorierung macht das Fleisch besonders aromatisch, zart und saftig.

Kalbsbraten vom jungen heimischen Mastkalb,
dazu eine dunkle Sauce

Putenoberkeulen, zart und saftig
frisch vom Ofen mit Champignonrahmsauce
Wir verwenden nur frisches deutsches
Geflügelfleisch aus kontrollierter Aufzucht!

Eierspätzle hausgemacht
Hausgemachte Kartoffelknödel
Kartoffelkroketten
Bunte Gemüseauswahl mit feiner "Sauce Hollandaise"
(Broccoli, Blumenkohl, Pariser Karotten, Bohnen, Erbsen, Mais)

Salatbuffet:

Frische Rohkost-Salate der Saison, bunt gemischt
Blatt-Salate der Saison, bunt gemischt
dazu Sauce Vinaigrette und Kräuter-Sahne-Dressing

Dessertbuffet:

Apfelstrudel mit Vanillesoße
Fruchtsalat aus frischen Früchten
Bayrische Creme mit ganzen Himbeeren

ab 30 Gästen

Preis pro Gast 23,00

Buffet „Taubertal“

Suppe:

Fränkische Grünkernsuppe mit Markklößchen und Eierstich
eine Spezialität aus unserer Region

Warmes Buffet:

Kalbsgeschnetzeltes vom heimischen Mastkalb,
mit Champignons in feiner Rahmsauce

Hirschmedaillons rosa gebraten
mit Sauerrahmsauce und Preiselbeerbirnen

Pouardenbrust "Marco Polo", gefüllt mit feiner Brokkolifarce
dazu Champignonrahmsauce

Kartoffel-Gratin mit Käse überbacken
Eierspätzle hausgemacht
Knusprige Kartoffel-Rösties

Bunte Gemüseauswahl mit feiner "Sauce Hollandaise"
(Broccoli, Blumenkohl, Pariser Karotten, Bohnen, Erbsen, Mais)

Salatbuffet:

Blatt-Salate der Saison, bunt gemischt
dazu Sauce Vinaigrette und Kräuter-Sahne-Dressing

Dessertbuffet:

Weincreme mit Unterschüpf Wein verfeinert
Fruchtsalat aus frischen Früchten
Eiskugeln "Creme Vanilla"

ab 25 Gästen

Preis pro Gast 27,50

Dreierlei von Hirsch, Geflügel und Schwein

Suppe:

Spargel-Creme-Suppe mit Sahnehäubchen
mit Grünsfelder Spargel (nur in der Saison)

Warmes Buffet:

Hirschmedaillons rosa gebraten
mit Sauerrahmsauce und Preiselbeerbirnen

Poulardenbrust "Florentine", gefüllt mit Blattspinat
dazu Champignonrahmsauce

Rosa gebratene Schweinefilets vom regionalen Landschwein
dazu eine Pfefferrahmsauce

Kartoffel-Gratin mit Käse überbacken
Eierspätzle hausgemacht
hausgemachte Serviettenknödel
Bunte Gemüseauswahl mit feiner "Sauce Hollandaise"
(Broccoli, Blumenkohl, Pariser Karotten, Bohnen, Erbsen, Mais)

Salatbuffet:

Blatt-Salate der Saison, bunt gemischt
dazu Sauce Vinaigrette und Kräuter-Sahne-Dressing

Dessertbuffet:

Mousse au Chocolate
Fruchtsalat aus frischen Früchten
Bayrische Creme mit ganzen Himbeeren

ab 30 Gästen

Preis pro Gast 28,00

Buffet „Feinschmecker“

Vorspeisenbuffet:

Fischplatte mit geräuchertem norwegischem Fjordlachs,
erlenholzgeräucherten Forellenfilets,
Makrelenfilets geräuchert und Sahnemeerrettich.
Bunte Auswahl an gegrillter und gefüllter Gemüseantipasti
in feinem Oliven-Kräuteröl eingelegt.
Kaltes Roastbeef, von heimischen Tieren,
rosa gebraten dazu Remouladensauce

Backwaren:

Elsässer Stangenbrot, Roggenbaguette,
Roggenbaguette, rustikales Stangenbrot und Butter

Warmes Buffet:

Frisches norwegisches Lachsfilets auf Julienne Gemüse gegart,
dazu eine Rieslingsauce

Entenbrust "Barberie" rosa gebraten, dazu Thymiansauce

Zarte Schweinelendchen, am Stück rosa gebraten,
mit feiner Champignonrahmsauce

(die Lenden werden Vorort frisch aufgeschnitten, damit das Fleisch saftig bleibt!)

Kartoffel-Gratin mit Käse überbacken
Eierspätzle hausgemacht
Knusprige Kartoffel-Rösties
Duftender Basmatireis

Bunte Gemüseauswahl mit feiner "Sauce Hollandaise"
(Broccoli, Blumenkohl, Pariser Karotten, Bohnen, Erbsen, Mais)

Dessertbuffet:

Tiramisu
Frische Früchte in Grappa
Vanillecreme mit ganzen Himbeeren

ab 40 Gästen
Preis pro Gast 28,20

Buffet „Toskana“

Vorspeisen-Buffet :

Vitello Tonnato eine ital. Spezialität,
(zartes Kalbfleisch in Thunfischsauce)

Basilikum-Orange-Lachs
(IKARIMI-Lachsfilet, die feine Beize mit Basilikum
und Orangen gibt dem Lachs eine fruchtiger Note)
Sahnemeerrettich

Unterschüpfer Winzerschinken,
eine Spezialität über 3 Monate luftgetrocknet,
hauchdünn geschnitten, dazu Honigmelonenspalten

Bunte Auswahl an gegrillter und gefüllter Gemüseantipasti
in feinem Oliven-Kräuteröl eingelegt

Backwaren:

Ofenwarmes Olivenbrot und Ciabatta
Elsässer Stangenbrot und Butterportionen

Warmes Buffet :

Hähnchenbrustfilets "TOSKANA" in Tomatensauce mit Parmesankäse überbacken
Wir verwenden nur frisches deutsches Geflügelfleisch aus kontrollierter Aufzucht!

Piccata Milanese vom Schwein, ist ein klassisches italienisches Gericht,
das mit besonders kleinen und dünn geschnittenen Schnitzeln
in einer würzigen Parmesanhülle serviert wird,
dazu reichen wir Tomatensauce.

Wir verwenden nur Schweinefleisch vom regionalen Landschwein
aus eigener Schlachtung!

"Brasato Barolo" Barolo-Schmorbraten vom Rind nach italienischer Art
Wir verwenden nur Färsenfleisch von heimischen Tieren,
die feine Marmorierung macht das Fleisch besonders aromatisch, zart und saftig.

Gnocchi (ital. Kartoffelklößchen)
Rosmarinkartoffeln
Tagliatelle
Ratatouille von Gemüse südländisch gewürzt

Dessert :

Tiramisu nach italienischem Originalrezept
Panna-Cotta mit Karamellsauce
Exotische Früchte in Amaretto

ab 40 Gästen

Preis pro Gast 28,50

Buffet „Mailand“

Vorspeisenbuffet:

Bunte Auswahl an gegrillter und gefüllter Gemüseantipasti
in feinem Oliven-Kräuteröl eingelegt

Tomaten mit Mozzarellakäse und Basilikum
in feinem Olivenöl und Balsamico-Essig angemacht

"Carpaccio" vom Rinderfilet mit Parmesankäsespänen,
in Balsamico-Essig und Olivenöl mariniert

Rucola-Salat mit Parmesankäse und Zitrone

Italienischer Thunfischsalat "Romana"
(Thunfisch, Paprika, Mais und Tomaten, Kapern in feiner Vinaigrette)

Meeresfrüchtesalat "Siciliana"

(Tintenfisch, Riesengarnelen, Lauch, Oliven und Paprika in Knoblauch-Kräutervinaigrette)

Backwaren:

Ofenwarmes Olivenbrot und Ciabatta, Stangenbrote, Butter

Warmes Buffet :

„Saltimbocca“ (Kalbsschnitzel gefüllt mit Salbei und Parmaschinken) dazu Weißweinsauce

Schweinerückensteak „Milano“ mit Tomaten-Mozzarella-Basilikum überbacken,
dazu eine Tomaten-Basilikum-Sauce.

Schweinefilet "Parma", gefüllt mit Schalotten und Parma-Schinken dazu Rotweinsauce

1 große Form Lasagne al Forno

Rosmarinkartoffeln

Tagliatelle, Penne

Broccoli-Röschen mit Mandelbutter

Blumenkohl-Gratin mit Käse überbacken

Bohnen im Speckmantel

Dessert:

Mövenpick Eistorte "Panna Cotta Waldfrucht"

Zabaione Creme, Kaffeemousse

ab 40 Gästen
Preis pro Gast 32,90

Buffet „Gaumenfreude“

Suppe:

Steinpilzcremesuppe

Salatbuffet:

Marktfrische Blattsalate der Saison, bunt gemischt dazu Sauce Vinaigrette,
Joghurt-Dressing, Thousand Island Dressing und Kräutercroutons
3 verschiedene Rohkost-Salate der Saison

Warmes Buffet:

Frisches norwegisches Lachsfilets auf Juliennegemüse gegart,
dazu eine Rieslingsauce

Duftender Basmatireis

Roastbeef, von heimischen Tieren, rosa gebraten,
dazu Pfifferlinge und dunkle Sauce

Kartoffel-Gratin mit Käse überbacken

Schweinefilet vom regionalen Landschwein
gefüllt mit feiner "Broccoli-Käse-Farce"
mit Schinken umhüllt, dazu Champignonrahmsauce

Spätzle hausgemacht

Bunte Gemüseauswahl mit feiner "Sauce Hollandaise"
(Broccoli, Blumenkohl, Pariser Karotten, Bohnen, Erbsen, Mais)

Dessert:

Eisbombe "Schwarzwälder-Kirsch" von Mövenpick
Eierlikörcreme
Kaffeemousse mit Orangenfilets

ab 40 Gäste

Preis pro Gast 31,00

Buffet „das Herzhafte“

Suppe:

Bayrische Leberknödelsuppe

Warmes Buffet:

Taubertäler Krustenbraten vom regionalen Landschwein
dazu eine Zwiebelsoße

Hausgemachte Semmelknödel

Fränkische Grünkernküchle

Hausgemachter Kartoffelsalat

Saftig, gegrillte Hähnchenkeulen
dazu Rahmsoße

Knusprige Rösties

Rosenkohl

Blumenkohl

Sauce „Hollandaise“

Bohnen im Speckmantel

Dessert:

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Kirschen

Waldbeeren-Mousse

ab 30 Gäste

Preis pro Gast 19,95

Buffet „das Schwäbische“

Suppe:

Schwäbische Flädlesuppe

Warmes Buffet:

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
(vom heimischen Roastbeef)

Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Rinderrouladen nach „Omas Art“ gefüllt

Hausgemachte Serviettenknödel

Schwäbische gebackene Maultaschen
mit geschmelzten Zwiebeln

Hausgemachter Kartoffelsalat

Salatbuffet:

Frischer Blattsalate der Saison
mit 2 verschiedenen Dressings

Dessert:

Warmer Ofenschlupfer mit Vanillesoße

Schwarzwälder Creme,
schmeckt himmlisch nach Kirschen
und Vanillecreme

ab 30 Gäste

Preis pro Gast 24,40

Buffet „das Feine“

Suppe:

Hochzeitssuppe mit Markklößchen, Eierstich und Leberknödeln

Salatbuffet:

Marktfrische Blattsalate der Saison, bunt gemischt dazu Sauce Vinaigrette,
Joghurt-Dressing und Kräutercroutons

Warmes Buffet:

Burgunderbraten vom Rind nach Art des Hauses,
dazu eine kräftige Burgundersauce,
zarte Stücke nur aus der Keule, (einige Tage in Rotwein und Gewürzen eingelegt),
von heimischen Tieren, wir verwenden nur Färsenfleisch,
die feine Marmorierung macht das Fleisch besonders aromatisch, zart und saftig.

Zarte Schweinelenden, rosa am Stück gebraten mit feiner Pfefferrahmsauce
(Wir verwenden nur Fleisch vom regionalen Landschwein!
Die Lenden werden Vorort frisch aufgeschnitten, damit das Fleisch saftig bleibt!)

Hähnchenbrustfilets "Wiener Art", zart und saftig
mit Champignonrahmsauce
Wir verwenden nur frisches deutsches Geflügelfleisch aus kontrollierter Aufzucht!

Hausgemachte Kartoffelknödel
Kroketten
Hausgemachte Eierspätzle

Bunte Gemüseauswahl mit feiner "Sauce Hollandaise"
(Broccoli, Blumenkohl, Pariser Karotten, Bohnen, Erbsen, Mais)

Dessertbuffet:

Mousse au Chocolate
Salat von frischen Früchten
Panna Cotta mit Karamelsauce

ab 30 Gäste

Preis pro Gast 24,20