

PULLMAN STUTTGART FONTANA



01 // FINGERFOOD

- // Asiatisches Snackbuffet
- // Schwäbisches Snackbuffet
- // Italienisches Snackbuffet
- // Amerikanisches Snackbuffet
- // Vegetarisches Snackbuffet
- // Canapées
- // Appetizer für Ihren Empfang
- // Kalte und warme Snacks



01 // FINGERFOOD – ASIATISCHES SNACKBUFFET

// Vom kalten Buffet

Glasnudelsalat mit Chili und Shrimps
Erbsenpüree mit Minze und gebratener Jakobsmuschel
Salat von Seegras mit geräuchertem Schwertfisch
Röllchen vom Pak Choi mit Geflügel und Currycrème

// Vom warmen Buffet

Yakitorispieß vom Geflügel
Gemüsesticks mit Chilidip
Samosas-Triangel mit Thai-Curry
Gebackener Garnelenstick mit süßer Sojasoße

// Aus der Patisserie

Süßes Sushi mit Mangodip
Lycheecocktail mit Minze
Mai Thai Crème mit Erdbeeren
Kokosnusspudding mit Karamell



30,00 € pro Person

01 // FINGERFOOD – SCHWÄBISCHES SNACKBUFFET

// Vom kalten Buffet

Geräuchertes Bodenseeforellenfilet mit Meerrettichsahne
Schwarzwälder Rauchschinken mit Melone
Ziegenkäsemousse mit Rosmaringlee und Honig
Siedfleisch mit Gemüse und Rieslingvinaigrette

// Vom warmen Buffet

Triangel von der Maultasche mit geschmälzten Zwiebeln
Bietigheimer Laubfrösche mit Trollingerjus
Fleischküchle mit schwäbischem Kartoffelsalat
Shot von schwäbischen Linsen mit Mini-Saitenwurst

// Aus der Patisserie

Apfelküchle mit Zimt
Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Träublesgrütze
Erdbeeren mit Weincrème



32,00 € pro Person

01 // FINGERFOOD – ITALIENISCHES SNACKBUFFET

// Vom kalten Buffet

Vitello Tonnato Röllchen mit Kapern
Parmaschinken mit Melone
Cocktail von Pulpo mit Paprika
Artischocken mit Frischkäse und Salbei

// Vom warmen Buffet

Gebratener Scampi im Speckmantel
Gemüserisotto mit Lammmedaillon
Mini Saltimbocca vom Geflügel auf Tomatensugo
Involtini auf Auberginen-Piccata

// Aus der Patisserie

Tiramisù
Panna Cotta mit Aprikose
Lasagne von Schokolade und Orange
Profiterol Nero



34,00 € pro Person

01 // FINGERFOOD – AMERIKANISCHES SNACKBUFFET

// Vom kalten Buffet

Club Sandwich mit Truthahnschinken

Shrimpscocktail mit Ananas

New York Sellerie-Salat mit Roastbeef

Bagel mit Pastrami

// Vom warmen Buffet

Mini Rib-Eye Steak

Chicken Wings mit Chili Dip

Hamburger

Baked vegetable Sticks mit Avocadodip

// Aus der Patisserie

Stick mit Marshmallows

Grapegelée mit Vanillesauce

Schokoladen Brownie

Kalifornischer Orangentrifle mit Quark



36,00 € pro Person

01 // FINGERFOOD – VEGETARISCHES SNACKBUFFET

// Vom kalten Buffet

Tomate mit Mozzarella

Cocktail vom Couscous mit Curry und Gemüse

Mini Paprika mit Frischkäsesauce

Gemüseterrine mit Schnittlauchcrème

// Vom warmen Buffet

Kartoffelpizza mit Tomate und Gemüse

Weizenkeimrisotto mit Pilzen

Gemüselasagne

Tofu Plätzchen mit Curry auf Pak Choi-Gemüse

// Aus der Patisserie

Rote Grütze mit Vanillesauce

Shot von Mangolassi und Minze

Crème Brûlée

Nuss-Feuillantine



25,00 € pro Person

01 // FINGERFOOD – CANAPÉES

// Tramezzini Canapée mit

Tomate Mozzarella mit Basilikum	3,00 €
Brie und Feigensenf	3,00 €
Geflügel und Curry	3,00 €
Gemüseterrine	3,00 €
geräucherter Bodenseeforelle und Meerrettich	3,00 €
italienischer Salami	3,00 €
Pastrami und Gurke	3,00 €
Rosmarinschinken	3,00 €
Tête de Moine-Käse und Trauben	3,00 €
Frischkäsemousse mit Kräutern	3,00 €

// Tramezzini Canapée mit

Gorgonzola	4,00 €
Parmaschinken mit Melone	4,00 €
Rindertatar mit Wachtelei	4,00 €
Thunfischmousse und Kapern	4,00 €
Geflügelleber Parfait	4,00 €
Knoblauchgarnele	4,00 €
Räucherlachs und Senfdip	4,00 €
rosa gebratenem Roastbeef	4,00 €
Shrimps und Ananas	4,00 €
Hummermedaillon und Tobikokaviar	6,00 €



01 // FINGERFOOD – APPETIZER FÜR IHREN EMPFANG

// Würzige Sticks

Bresaola mit Haselnuss und Papaya	5,00 €
Pastrami mit Mozzarella und Cranberry	5,00 €
Entenbrust mit Walnuss	5,00 €
Coppa mit Aprikose	5,00 €

// Lollipops

Mini Wrap mit Lachs	4,00 €
Seafoodröllchen mit Reis	4,00 €
Lachs-Petit Four	4,00 €
Gänseleberpraline	6,00 €

// Cornettos

Frischkäsecrème mit Kräutern	3,00 €
Shrimpscocktail	4,00 €
Rahmpastete mit Mango und Pistazie	4,00 €
Mousse de canard	5,00 €

// Shots

Kräuterespuma	3,00 €
Gemüsemousse mit Tomate	3,00 €
Kresse Panna Cotta mit Tomate	3,00 €
Tafelspitzgelée mit Gemüse und grüner Sauce	3,00 €



01 // FINGERFOOD – KALTE UND WARME SNACKS

// Kalte Snacks

4,00 € pro Stück

Fingersandwiches

Räucherfischpralinen

Mini Paprika mit Thunfisch

Speckröllchen mit Käse

Milchtarte mit Basilikum und Trauben

// Warme Snacks

4,00 € pro Stück

Lachspastete

Thai Curry im Palmblatt

Karottenmedaillon mit Kräutern

Potato Shrimps mit Chilidip

Fleischspieß mit Erdnusssauce



02 // BUFFETS

- // Schwäbisches Buffet
- // Italienisches Buffet
- // American Style Buffet
- // Französisches Buffet
- // Pullman Style Buffet
- // Vegetarisches Buffet



02 // BUFFETS – SCHWÄBISCHES BUFFET *(ab 20 Personen buchbar)*

// Vorspeisen

- / Tafelspitzsülze mit Wurzelgemüse und grüner Sauce
- / Schwarzwälder Schinken mit Melone
- / Bodenseeforelle aus dem Wacholderrauch mit Sahnemeerrettich
- / Terrine von Lugeleskäs' mit Kräutern und Weinbergtomaten
- / Pastete vom Kalbsbrät mit Träuble-Senfauce
- / Terrine vom Wildschwein mit Trollinger mariniert
- / Salatbuffet mit Filderkrautsalat, Rotkrautsalat, Rettichsalat, schwäbischem Kartoffelsalat, buntem Radieschensalat und Blattsalaten mit verschiedenen Dressings

// Suppe

- / Gaisburger Marsch mit Rindfleisch und Gemüse

// Hauptgerichte

- / Rostbraten in Trollingerjus, Zwiebeln, Filderkraut und Spätzle
- / Schweinelendchen mit Champignonrahm, buntem Marktgemüse und Schupfnudeln
- / Geschmälzte Maultaschen
- / Bodenseefelchen mit Mandelbutter, Petersilienwurzelgemüse und Kartoffeln

// Dessert

- / Ofenschlupfer mit Vanillesauce
- / Apfelkühle mit Zimt
- / Träublesgrütze mit Schmand
- / Erdbeeren mit Chaudeausauce
- / Quarkmousse mit Kirschen
- / Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

50,00 € pro Person

Upgrade:

Schwäbischer Schlachtbraten
mit Lembergersauce

Aufpreis **12,00 €** pro Person

02 // BUFFETS – ITALIENISCHES BUFFET (ab 20 Personen buchbar)

// Vorspeisen

- / Vitello Tonnato
Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern
- / Parmaschinken mit Melone
- / Geröstete Garnelen mit Olivenvinaigrette und Gemüsewürfeln
- / Antipasti mit gegrillten Pilzen und Anchovis mit Zitrone
- / Cocktail von Meeresfrüchten mit Zitrone, Oliven und Pesto
- / Salatbuffet mit Blattsalaten und Rohkostsalaten, Oliven, marinierten Tomaten und zweierlei Dressings

// Suppe

- / Minestrone
tomatisierte Kraftbrühe mit Gemüse, Nudeln und Pesto

// Hauptgerichte

- / Ossobuco
Kalbshaxenscheiben in Barolosauce mit geschmortem Fenchel und cremiger Polenta
- / Involtini vom Schwein mit Schinken und Salbei gefüllt, Zitronensauce, Marsalakarotten und Linguine Nero
- / Doradenfilet mit Kräutern und Olivenöl
auf Röstgemüse und Rosmarinkartoffeln
- / Poulardenbrust mit Grappasauce, Mangold und Safranrisotto

// Dessert

- / Tiramisù
- / Toscanellacrème mit Profiteroles
- / Panna Cotta Aprikose
- / Espressomousse
- / Pinienkerntarte mit Vanille
- / Lasagne von Schokolade und Orange
- / Italienische Käseauswahl

50,00 € pro Person

Upgrade:

Gebratene Scampi
mit Tomaten, Oliven und Kräutern

Aufpreis **8,00 €** pro Person

02 // BUFFETS – AMERICAN STYLE BUFFET (ab 20 Personen buchbar)

// Vorspeisen

- / Shrimpscocktail mit Avocado und Grapefruit
- / Geflügelpastete mit Mangosauce
- / Geräucherter Virginiaschinken mit Ananas-Chutney
- / Pastrami mit geeister Melone
- / Geflügelcocktail mit Ananas in Currycrème
- / Geräucherte Gelbschwanzmakrele mit Tomaten-Chilirelish
- / Salatbuffet mit Caesar Salad, Waldorffsalat, Coleslaw, Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings

// Suppe

- / Lachscrèmesuppe mit Miesmuscheln

// Hauptgerichte

- / Rosa gebratenes Rib-Eye Steak mit Whiskeysauce, Nadelböhnchen und Baked Potatoe mit Sour Cream
- / Schwertfischmedaillon mit Limonensauce, Karottengemüse und Parboildreis
- / Gebackenes Hähnchen mit Chilisauce, Maiskolben und Kartoffelcrème
- / Kalifornischer Okraschotenauflauf mit Tomatensauce, Risoninudeln und Chesterkäse überbacken

// Dessert

- / New York Cheesecake
- / Bunte Muffinauswahl
- / Kokosnusscrème mit Karamellkruste
- / Grapegeleé mit Vanillessauce
- / Brownie mit Pekanuss
- / Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

60,00 € pro Person

Upgrade:

Spare Ribs
mit BBQ Sauce

Aufpreis 7,00 € pro Person

02 // BUFFETS – FRANZÖSISCHES BUFFET (ab 20 Personen buchbar)

// Vorspeisen

- / Schichtterriner von der Geflügelleber mit Aprikosensauce
- / Kalbsspaté mit Gemüse und Cumberlandsauce
- / Marinierte Rotbarbe mit Schalotten und Sauerampferdip
- / Korsischer Schafskäse mit Kräutern, Oliven, Tomaten und Kapern
- / Lachsterrine mit Zitronen Crème fraîche
- / Salatbuffet mit Blattsalaten, Rohkostsalaten und verschiedenen Dressings
- / Baguette, Flûtes, Brot und Butter

// Suppe

- / Marseiller Fischsuppe mit Safran und Pastis

// Hauptgerichte

- / Poulardenbrüstchen in Krebsauce mit Schalotten, Champignons und Cognac, Flageolets in Rahm und Pommes Dauphine
- / Loup de mer mit Kräutern in Café de Paris-Butter gegart, provenzialisches Gemüse und Pilaw vom Carmargue-Reis
- / Entrecôte Soubise mit Zwiebelkruste und Sauce Béarnaise, Vichy-Karotten und Gratin Dauphinoise
- / Ratatouillegemüse mit Käse und Bechamelsauce überbacken

// Dessert

- / Mousse au Chocolat
- / Crème Bavaoise mit Himbeermark
- / Crêpes Suzette mit Vanilleeis
- / Quiche von Valrhona Schokolade
- / Blanc manger mit Aprikose
- / Französische Käseauswahl

65,00 € pro Person

Upgrade:

½ Hummer Thermidor

Aufpreis 15,00 € pro Person

02 // BUFFETS – PULLMAN STYLE BUFFET (ab 20 Personen buchbar)

// Vorspeisen

- / Carpaccio vom Rinderfilet mit Zitrone und Parmesan
- / Tatar von Thunfisch mit Wasabicrème
- / Geräucherte Barbarieentenbrust mit Johannisbeer-Senfsauce
- / Entenleberparfaitpraline mit Cassis, Feige und Blaubeerfüllung
- / Terrine von Frischkäse mit Tomatenkern und Pesto
- / Petit Fours vom Lachs
- / Marinierte Scampi auf Wakame-Seeegrassalat

// Suppe

- / Hummerbisque mit Tortelloni Negro

// Hauptgerichte

- / Perlhuhnbrüstchen mit Kräutern gefüllt, Orangen-Pfeffersauce, mariniertes Paprikagemüse und bunte Gnocchi
- / Rotbarbenfilets mit Champagner-Senfrahm, Blattspinat, Tomate und Safranrisotto
- / Rinderfiletmedaillons mit Gorgonzola gefüllt im Speckmantel, Steinpilzsauce, Zuckerschotengemüse, Rosmarinkartoffeln
- / Jacobsmuschelragout in Zitronengrassauce mit Vanille aromatisiert, Pak Shoi-Gemüse und Sepianudeln

// Dessert

- / Panna Cotta von der Tonkabohne mit gelierter Erdbeere
- / Karamelltörtchen mit Birne auf Walnussbisquit
- / Schokoladenmousse mit Pistazienmousseline und Himbeerglace
- / Ananasbavaroise auf Kokoscrunch
- / Buntes Macarones-Gebäck
- / Geeistes Nougatparfait mit kandierten Früchen
- / Mini Tartelettes mit Mokka, Passionsfrucht und Blaubeere gefüllt

80,00 € pro Person

Upgrade:

Austern auf Eis

Aufpreis 8,00 € pro Person

02 // BUFFETS – VEGETARISCHES BUFFET *(ab 20 Personen buchbar)*

// Vorspeisen

- / Gemüsequiche mit Edelpilzkäse
- / Gemüseterrine mit Joghurtdip
- / Hirsesalat mit Gemüse, Orange und Minze
- / Artischocken mit Gemüsetapenade gefüllt
- / Gemüsesülze mit Selleriedip
- / Tomate mit Mozzarella und Basilikum
- / Salatbuffet mit Blattsalaten, Rohkostsalaten und verschiedenen Dressings
- / Brot, Baguette und Kräuterquark

// Suppe

- / Blumenkohlsuppe mit Zitrone und Salbeicroûtons

// Hauptgerichte

- / Brokkoliplätzchen mit Nüssen und Karottensauce
- / Zucchinioufflé
- / Auberginenaufguss
- / Gemüsetortillas
- / Cannelloni mit Spinat in Mandelsauce
- / Gefüllte vegetarische Paprika mit Tomatensauce

// Dessert

- / Apfeltarte mit Calvados
- / Quarkmousse mit Kirschsauce
- / Lasagne von Schokolade und Orange
- / Grießflammerie mit Aprikose
- / Obstsalat mit Minze

45,00 € pro Person

Upgrade:

Speiseeisbuffet

Aufpreis 8,00 € pro Person

03 // MENUS

- // 3-Gang Menüs
- // 4-Gang Menüs
- // 5-Gang Menüs
- // Saisonale Menüs
- // Vegetarische Menüs



03 // MENUS – 3-GANG MENUS

// 3-Gang Menü I

- / Champignoncrèmesuppe mit Kürbiskernöl und Kartoffelcroutons
- / Maispouardenbrüstchen mit Kräutergervais gefüllt, Zitronellasauce, glasierte Paprika und Pinienkernrisotto
- / Schokoladenlasagne mit Himbeermark, Passionsfruchtsorbet und Früchtebouquet

37,00 € pro Person

// 3-Gang Menü II

- / Erbsenschaumsuppe mit Minze und Lachstortelloni
- / Geschmorter Kalbstafelspitz mit Brunellosauce auf Röstgemüse und Rosmarinkartoffeln
- / Geeistes Torroneparfait mit kandierten Früchten auf Heidelbeerragout und Bisquitschaum

42,00 € pro Person

// 3-Gang Menü III

- / Cappuccino von Steinpilzen
- / Milchkalbsrücken mit Chorizojus, Ratatouillegemüse und Kräuter-Röstischnitte
- / Panna Cotta mit warmem Marillenstrudel, Aprikosenmark und Pistazieneis

45,00 € pro Person

// 3-Gang Menü IV

- / Blumenkohlsüppchen mit Vanille aromatisiert und Jacobsmuschel im Baconmantel
- / Barbarieentenbrust mit Balsamessigsauce, Zuckerschotengemüse und Kartoffelgratin
- / Schokoladentarte mit Macadamianusseis und Planters-Punch-Sabayone

48,00 € pro Person

03 // MENUS – 3-GANG MENUS

// 3-Gang Menü V

- / Carpaccio vom Tintenfisch mit Tatar vom Thunfisch, Friséespitzen im Wasabidressing mit Sojaglacé und geröstetem Sesam
- / Rosa gebratener Lammrücken im Wirsingblatt mit Rosmarin-Ahornsirupjus, Karottensoufflé und Delmonicokartoffeln
- / Geeister Mojito mit Gewürzorange, Kokosnusseis und Ingwerschaum

52,00 € pro Person

// 3-Gang Menü VI

- / Schaumsuppe vom Kopfsalat mit gebackenem Duett von Auster und Kalbskopf
- / Rosa gebratenes Rinderfilet im Kräutermantel mit Trüffeljus Primeurgemüse und Kartoffel-Apfel-Gratin
- / Pochierte Mousse von Schokolade und roter Bete im Glas mit Walnusseis und gebackener Feige mit Grand Marnier Sabayone

60,00 € pro Person



03 // MENUS – 4-GANG MENUS

// 4-Gang Menü I

- / Warme Wachtelgalantine auf Staudensellerie Salat mit Himbeeren, Muskatnusscrème und Salatbouquet
- / Weisse Tomatencremesuppe mit Garnelenschäum
- / Glasierte Kalbsnuss mit Steinpilzsauce, Navetten-Lauchgemüse und Kartoffelgratin
- / Rahmeis von karamellisierten Walnüssen, Marillenknödel, Quarksauce und Früchtearrangement

62,00 € pro Person

// 4-Gang Menü II

- / Zweierlei Paprikasuppe mit Hummerravioli und Kerbelschaum
- / Gebratenes Butterfischfilet mit Lauchkruste, Rote Bete Pürée und Safransauce
- / Rosa gebratener Hirschrücken mit Kirschsauce, Brüsseler Kohlspitzen und Haselnuss-Schupfnudeln
- / Schmandsoufflée mit Joghurteis und Tofeecream

74,00 € pro Person

03 // MENUS – 5-GANG MENU

// 5-Gang Menü

- / Vorspeisenetagère mit:
Tatar vom Thunfisch
Marinierte Garnele auf Wasabisalat
Seeteufelmedaillon mit Kartoffelkrüstchen
- / Entenkraftbrühe mit Gemüseperlen und Rotwursttravioli
- / Sorbet von der Karotte mit Thymian und Martini
- / Schweinefilet im Serranoschinkenmantel mit Sauce Béarnaise
und Portweinjus, grünem Spargel und Kartoffel-Steinpilzgratin
- / Apfeltarte und Baumkuchencrème
mit Sauerrahmeis und Kirschsaure

77,00 € pro Person



03 // MENUS – SAISONALE MENUS

// Frühling

- / Pochierte Kalbfleischtranchen
mit weißem Petersilienmousse und Artischockensalat
- / Frühlingslauchsuppe mit Jacobsmuschel-Spieß
- / Sorbet von der grünen Tomate mit kandiertem Ingwer
- / Perlhuhnbrüstchen mit Zitronensauce,
Spargelgemüse und Kartoffel-Soufflé
- / Torroneeis mit Mango-Erdbeersalat und Bisquitschaum

68,00 € pro Person

// Sommer

- / Carpaccio und Tatar vom Thunfisch mit Tobikokaviar,
Wasabimayonnaise und Limonen-Teriyakisauce
- / Erbsschaumsuppe mit Wachtelspieß
- / Rotweinsorbet vom Sangria
- / Röllchen vom Kalb mit Bressaola und getrockneter Tomate
gefüllt, Champagner-Buttersauce, Auberginenstrudel und
Kräutergnocchi
- / Minzparfait mit Rum, Himbeeren, süßem Balsamico und
Früchtesushi

66,00 € pro Person



03 // MENUS – SAISONALE MENUS

// Herbst

- / Warme Wachtelgalantine
auf Pfifferlingsalat und Haselnuss-Kartoffelrösti
- / Kürbissüppchen mit Hummertimbale
- / Sorbet von Federweisse und Holunder
- / Hirschrücken mit Kirsch-Estragonsauce, Zwiebelravioli,
Petersilienwurzelgemüse und Trüffelspätzle
- / Schokoladenlasagne
mit Preiselbeereis und süßem Kardamomschaum

77,00 € pro Person

// Winter

- / Geräuchertes Dorschfilet mit Apfelsauce,
würziger Himbeersülze und Staudensellerie
- / Kraftbrühe von der Angerschen Knolle mit Rauchwurstravioli
- / Sorbet vom römischen Punsch mit Champagner
- / Geschmorte Entenbrust mit Holunderjus,
Aniskraut mit Rahm und Kräuter-Schupfnudeln
- / Zwetschgentarte mit Marzipan,
Parfait vom Königskuchen und Maronensabayone

70,00 € pro Person

03 // MENUS – VEGETARISCHE MENUS

// Italian Style

- / Gemüseminestrone
- / Vollkornnudeln mit Pesto
- / Gefüllter Schmorfenchel mit Auberginenpiccata, Tomatenschaum und Gnocchi
- / Mascarponeörtchen mit marinierten Feigen

41,00 € pro Person

// French Style

- / Französische Zwiebelsuppe mit Croûtons
- / Gebratener grüner Spargel mit Orangensauce und Tomaten Soufflé
- / Cordon Bleu vom Gemüse mit Frischkäsecrème gefüllt, weiße Bohnensauce und Kartoffelgratin
- / Schokoladenmousse mit Himbeermark und Mandeleis

44,00 € pro Person



03 // MENUS – VEGETARISCHE MENUS

// Asia Style

- / Gefüllte Pak Choiblätter in süßer Sojamarinade auf Gemüsesalat
- / Karottencrèmesuppe mit Ingwer und Bambus
- / Gebratene Nudeln mit Curry, Tofu, Ei, Gemüse, Erdnusscrunch und Limone
- / Karamellisierte Kokospudding mit Mangosalat und süßem Samojetäschchen

36,00 € pro Person

// European Style

- / Dreierlei Gemüseterrine mit Tapenade von roten Zwiebeln und Kräuter-Crème-Fraîche
- / Passiertes Linsensüppchen
- / Gemüse-Schafskäseroulade auf Tomatencoulis und Vollkornreistaler
- / Müslitimbale mit Birnensauce und Himbeersorbet

34,00 € pro Person



04 // BARBECUE

- // Barbecue Buffet Exclusive
- // Barbecue Buffet Variationen



04 // BARBECUE – BBQ EXCLUSIVE *(ab 20 Personen buchbar)*

// Vom kalten Buffet

- / Mariniertes Grillgemüse mit Balsamico
- / Melone mit Parmaschinken
- / Eingelegter Schafskäse mit Kräutern und roten Zwiebeln
- / Grillkarotten mit Ingwer und Aprikose
- / Tomatensalat mit Mozzarella
- / Caesar Salat mit Parmesan und Knoblauchcroûtons
- / Smoked Salmon mit Gingerdip
- / Salatbuffet mit Blatt- und Rohkostsalaten, Coleslaw, Red Beans Salad und verschiedenen Dressings
- / Brot, Baguette und Butter

// Aus dem Suppentopf

- / Californische ‚Chilled Avocadosoup‘

// Vom Grill

- / Marinierte Hot Pepper Rindersteaks
- / Whiskey-Onion Schweinesteaks
- / Barbecue-Geflügelsteaks
- / Rotbarbenfilets in der Folie gegart
- / Würstchen

// dazu empfehlen wir

- / Folienkartoffeln mit Sour Cream
- / Gegrilltes Gemüse
- / Maiskolben
- / Safranreis
- / Potatoe Wedges
- / Dipsaucen und Relish

// Dessert

- / Eiscrèmeauswahl
- / Frische Erdbeeren
- / Obstsalat mit Minze
- / Muffins und Brownies
- / Cheesecaketrifle
- / Melone mit Sherry

45,00 € pro Person

04 // BARBECUE – BBQ DELIGHTS (ab 20 Personen buchbar)

// Variante I

25,00 € pro Person

- / Mariniertes Schweinenackensteak
- / Putensteak
- / Leberkäse
- / Schweinebauch in Pfeffermarinade
- / Frische Bratwürstchen

// Variante II

30,00 € pro Person

- / Mariniertes Schweinerückensteak
- / Bratwurstschnecke
- / Rinderhüftsteak
- / Lachsfilet mit Gemüse in Alufolie gegart
- / Gegrillte Lammwürstchen

// Variante III

35,00 € pro Person

- / Rinderhacksteaks mit Kräuterbutter gefüllt
- / Schweinerückensteak
- / Doradenfilet mit Kräutern in Alufolie gegart
- / Frische Bratwürstchen
- / Barbecue Spare Ribs

// Variante IV

40,00 € pro Person

- / Lammkotelettes in Rosmarinöl
- / Garnelen am Spieß
- / Rinderfiletmedaillons
- / Frische Bratwürste
- / Schweinefiletmedaillons

// dazu empfehlen wir Ihnen

- / Folienkartoffel mit Sour Cream
- / Gegrilltes Gemüse
- / Maiskolben
- / Pfeffersauce
- / Barbecuesauce
- / Kräuterbutter
- / Dipsaucen
- / Schwäbischer Kartoffelsalat
- / Blatt- und Rohkostsalate
- / Knoblauchbaguette
- / Brotvariationen und Butter



05 // PATISSERIE

- // Süße Minis
- // Torten Surprise
- // Torten Delight
- // Tartes
- // Portions Dessert-Törtchen
- // Amerikanische Originale
- // Tea Delight



05 // PATISSERIE – SÜSSE MINIS

// Süsse Minis

Belgische Waffeln	3,00 €
Cup Cakes	3,00 €
Mini Eclairs	3,00 €
Mini Muffins	3,00 €
Himbeer-Cheesecake	3,00 €
Mango Crumble	3,00 €
Mini Brownies	3,00 €
Mini Cassis Financiers	3,00 €
Mini Karamell Financiers	3,00 €
Mini Kokusnussgebäck	3,00 €
Schokoladen Fours	3,00 €

// Süsse Minis

Buttergebäck mit Mandel und Birne	4,00 €
Mini Apfeltarte	4,00 €
Mini Citron Meringue	4,00 €
Mini Schokoladentarte	4,00 €
Passionsfruchtschnitte	4,00 €
Petit Fours	4,00 €
Zwetschgendatschi	4,00 €



05 // PATISserie – TORTEN SURPRISE

// Torten Surprise

Rivoli Torte mit Passionsfrucht	36,00 €
Forêt Noire mit Mokkamousse	36,00 €
Voltaire Torte mit Schokoladenmousse	48,00 €
Aruba Torte mit Bavaroise und Ananas	48,00 €
Rubico Torte mit Mousse und Himbeeren	52,00 €



05 // PATISSERIE – TORTEN DELIGHTS

//	Selva Nera Torte	35,00 €
//	Erdbeertorte	48,00 €
//	Italienische Toscanella	48,00 €
//	Joghurt-Himbeer Torte	48,00 €
//	Sauerrahm-Waldbeer Torte	48,00 €
//	Schokoladen-Birnen Torte	48,00 €
//	Schwarzwälder Kirschtorte	48,00 €
//	Trüffeltorte	48,00 €
//	Williams Birnen Torte	48,00 €

05 // PATISSERIE – TARTES

//	Apfeltarte	30,00 €
//	Aprikosen Tarte	30,00 €
//	Birnentarte	30,00 €
//	Blaubeertarte	30,00 €
//	Crème Brûlée Tarte	30,00 €
//	Pinienkerntarte	30,00 €
//	Zitronentarte	30,00 €
//	Himbeertarte	35,00 €
//	Schokoladentarte	35,00 €
//	Walnusstorte	35,00 €

05 // PATISserie – PORTIONS DESSERT TÖRTCHEN

//	Ananastörtchen	6,00 €
//	Apfel-Cassistörtchen	6,00 €
//	Baiser-Vanilletörtchen	6,00 €
//	Bavaroise-Käsetörtchen	6,00 €
//	Himbeertörtchen	6,00 €
//	Karamell-Birnentörtchen	6,00 €
//	Mascarponetörtchen	6,00 €
//	Mokkatörtchen	6,00 €
//	Passionsfruchttörtchen	6,00 €
//	Schokoladentörtchen	6,00 €

05 // PATISserie – AMERIKANISCHE ORIGINALE

//	Brownie Plate with peanut-butter	40,00 €
//	Caramel Apple Granny	40,00 €
//	Chocolate Marshmallow Plate	40,00 €
//	Lemon Raspberry Crump Plate	40,00 €
//	New York Cheesecake	40,00 €
//	Raspberry Swirl Brulee Plate	40,00 €
//	Rocksliele Brownie Plate	40,00 €
//	Salted Caramel Vanilla Crunch Cake	40,00 €
//	Chocolate Lovin Spoon Cake	50,00 €
//	Lemonade Cake	50,00 €
//	Three Layer Chocolate Cake	50,00 €

05 // PATISSERIE – TEA DELIGHTS

//	Scones mit Clotted Cream	2,00 € pro Stück
//	Macarones	2,00 € pro Stück
//	Gurkensandwich	2,00 € pro Stück
//	Lütticher Waffeln	2,00 € pro Stück
//	Pralinen	3,00 € pro 100g
//	Teegebäck	3,00 € pro 100g
//	Aruba Streifenfour	6,00 € pro Stück
//	Louvre Streifenfour	6,00 € pro Stück
//	Rubico Streifenfour	6,00 € pro Stück
//	Voltaire Streifenfour	6,00 € pro Stück
