

BUFFETVORSCHLAG

Ein Buffet bedeutet Vielfalt, Bewegung und Begegnungen. Egal ob klassisch, vegetarisch oder vegan, alles ist möglich. Ihre Gäste können ganz nach Ihren Vorlieben Ihre bevorzugten Speisen auswählen oder neue Speisen probieren und kennenlernen. Ob jung oder alt, Ihre Gäste sind in Bewegung und so kommt mache nette Unterhaltung oder vielleicht auch neue Bekanntschaften zustande. Wir investieren viel Zeit und Liebe in die von Ihnen ausgewählten Speisen, damit Sie und Ihre Gäste alles ganz entspannt genießen können.

Bitte beachten Sie, das machen Speisen nur Saisonal zur Verfügung stehen.

Suppen

Kürbiscremesuppe

mit gebratenen Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Flädlesuppe

wahlweise mit Gemüsebrühe oder Rinderbrühe

Pastinakencremesuppe

mit selbst gemachten Thymian-Croûton

Möhrencremesuppe

mit Sanddorn verfeinertem Dinkel

Gazpacho

kalt servierte südspanische Suppe

Salate & Vorspeisen

Kartoffelsalat

frisch und selbst gemacht

Karottensalat

frisch gehobelt und mit fruchtigem Dressing

Gurkensalat

mit fein abgestimmten Dill-Dressing

Feldsalat

mit Orangenfilets und Granatapfel

Baby Leaf Salat

mit unserer Krone Salatsauce

Rote Beete Salat

mit Birnen und Ziegenkäse oder mit Apfel und Sellerie

Linsensalat

knackig mit viel frischem Gemüse

Bauernsalat

mit Tomaten, Gurten und Fetakäse

Panzanella

Toskanische Brotsalat mit verschiedenen Tomaten und Knoblauch verfeinert

Rucola

mit Parmesan und Pinienkerne

Antipasti

selbst gemacht, verschiedene Varianten möglich

Polenta Schnitten

mit Wildkräuter und Joghurtdip

Humus

orientalische Spezialität aus feinem Kichererbsen

Falafel

selbst gemacht nach fein abgestimmter eigener Rezeptur

Roastbeef

fein aufgeschnittenes rosa gebratenes Roastbeef mit Remolade

Vitello tonnato

dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit erkalteter Thunfischsauce überzogen

Hauptgang

Rinderbraten

zart geschortenes Rindfleisch

Rinderrouladen

selbst gemacht mit herzhafter Füllung

Schweinefilet im Speckmantel

zartes, saftiges Fleisch mit knackiger Kruste

Lachsfilet aus dem Smoker

mit Honig-Senf-Dill Marinade

Steak aus dem Smoker

mit Kräuterbutter

Fetakäse aus dem Smoker

mit verschiedenen Kräutern

Ossobuco

zart geschmorte Beinscheibe vom Kalb

Aubergine nach Ossobuco Art

mit viel Gemüse im Ofen geschmort

Maultaschen

selbst gemacht, schwäbisch, vegetarisch oder vegan

Krone Burger

selbst gemachter Bun mit frischem Rindfleisch Patty, Käse, Speck und Zwiebeln

Pulled Pork oder Pulled Beef Burger

im Smoker zart gegartes Schweine- oder Rindfleisch mit Cole Slaw, Speck und Zwiebeln

Vegetarische Burger

verschiedene Variationen, mit paniertem Käse Patty, als Pulled Pilz oder mit Falafelpaddy

Beilagen

Spätzle

frisch und selbst gemacht

Kartoffelrösti

selbst gemacht und frisch ausgebacken

Semmelknödel

selbst gemacht

Ricotta Gnocchi

selbst gemacht mit Kirsch Tomaten

Rosmarinkartoffeln

knusprig gebraten auf dem Ofen

Tagliatelle

mit Kirschtomaten

Kartoffelgratin

feine Kartoffelscheiben mit Käse überbacken

Mediterranes Gemüse

verschiedene Gemüse Kombinationen möglich

Wurzelgemüse aus dem Ofen

Gemüse je nach Saison

Rotkohl

selbst gemacht und vollmundig

Saucen

Bratensauce

herzhafte, vollmundige Reduktion aus Knochen und Gemüse

Pilzrahmsauce

vegetarisch, selbst gemacht mit frischen Pilzen

Rahmsauce

vegetarische, fein abgestimmte Rotweinreduktion mit Sahne verfeinert

Rotwein Sauce

Vegan

Rouladensauce

herzhafte, leicht säuerliche Reduktion aus Knochen und Gemüse

Nachtisch

Schokomousse

dunkel und/oder hell mit Fruchtgarnierung je nach Saison

Panna Cotta

mit Fruchtspiegel oder frischen Früchten, je nach Saison

Tiramisu

mit selbst gemachtem Biskuit

Apfel-Crumble

saftige Äpfel mit knusprigen Streuseln

Käsekuchen im Glas

cremig mild mit leichter Zitronennote

Creme Brulee

zart schmelzend mit frisch flambierter Zuckerkruste

Quitten-Maronen-Walnuss Symphonie

luftiger Walnuss-Biskuit mit selbst gemachtem Quittenmouse und Maronencreme
Kindheitstraum - eine Ode an den Herbst

Nach Absprache gestalten wir gemeinsam mit Ihnen auch ein Kuchen Buffet und/oder einen Mitternachts Snack.