

# 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 manche 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 geschmortes 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 Falafelpatty

# 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.