

Büffet-Vorschläge

Im Landschloss Korntal finden Sie ideale Räumlichkeiten für jede Feier, eine hervorragende Küche sowie einen kompetenten und persönlichen Service. Egal, ob kleine Familienfeier oder großes Fest – wir stellen Ihr individuelles Büffet zusammen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an Büffetvorschlägen. Mit dabei ist jeweils „Unser Klassiker“, der unsere beliebtesten Gerichte in einem Büffet zusammenfasst.

Ergänzend dazu finden Sie auf unserer Homepage saisonale Angebote.

Selbstverständlich können Sie sich Ihr Lieblingsbüffet auch ganz individuell zusammenstellen. Unsere Service-Mitarbeiter helfen Ihnen gerne bei der Auswahl „Ihres“ Büffets.

LANDSCHLOSS-BÜFFET

Kleine Brotauswahl

Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit Croûtons und gerösteten Kernen sowie süßem Senfdressing

Rosa gebratenes Roastbeef vom Angusrind mit Sauce Tatar

Antipasti von Paprika, Zucchini, gefüllten und getrockneten Tomaten,
Zwiebeln und Champignons auf frischem Rucola

Norwegischer geräucherter Lachs und Heilbutt
mit Gravlax- Sauce und Lachskaviar

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Am Stück gebratenes Schweinefilet unter der Pommerysenkruste mit Trollingerjus,
dazu Schmorgemüse von Karotte, Zucchini, Paprika und in Kräutern geschwenkte Penne

Gebratene Poulardenbrust in Kräuteremulsion auf Kartoffel- Lauchragout

Lachsforellenfilet in Kräuterbutter gebraten auf Gemüsestreifen
und Petersilienkartoffeln

Früchtespieß der Saison mit Schokoladensauce

Gemischte Eis- und Sorbetauswahl mit frischem Schlagrahm

Joghurt- Limonenmousse mit frischen Früchten im Glas serviert

Preis pro Person ohne Suppe 49,00 €
Preis pro Person mit Suppe 52,00 €
(Preis ab 40 Personen)

*Gerne reichen wir Ihren Gästen nach dem Dessert eine Internationale Käseauswahl mit offenfrischem Brot,
Trauben, altem Balsamessig, Orangen- und Feigensenf.
Hierfür berechnen wir pro Person 9,50 €*

BÜFFET I

Kleine Brotauswahl

Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit Croûtons und gerösteten Kernen an zweierlei Dressings

Auswahl von italienischem und spanischem luftgetrocknetem Schinken
und Salami mit Feigen und Cantaloupemelone

Dünn aufgeschnittener Jungschweinbraten mit Honig- und Sojamarinade,
dazu Tomaten- Koriandersalsa

Gnocchis mit Gorgonzolarahmsauce und gerösteten Pinienkernen

Karottencrèmesuppe mit Ingwer und Creme fraîche

Schweinelendchen in Champignonrahm,
an Möhren- Erbsen- Gemüse und hausgemachten Spätzle

Putenbraten mit grüner Pfeffersauce, Mandelbrokkoli
und Schupfnudeln

Pochiertes Lachsrollchen in Rieslingrahm auf Zucchiniispaghetti
mit Kirschtomaten und Basmatireis

Hausgemachte Waldbeerengrütze mit Bourbon-Vanilleeis

Gemischte Eisauswahl frischem Schlagrahm

Panna Cotta mit Bourbon- Vanille, Mangofruchtsauce
an lauwarmen Himbeeren

Preis pro Person ohne Suppe 46,90 €

Preis pro Person mit Suppe 49,90 €

(Preis ab 40 Personen)

*Gerne reichen wir Ihren Gästen nach dem Dessert eine Internationale Käseauswahl mit ofenfrischem Brot,
Trauben, altem Balsamessig, Orangen- und Feigensenf.
Hierfür berechnen wir pro Person 9,50 €*

BÜFFET II

Kleine Brotauswahl

Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit Croûtons, gerösteten Kernen und zweierlei Dressings

Gebackene Auberginen mit würzigem Tomatensugo und frischem Rucola

Antipasti von Paprika, Zucchini, getrockneten und gefüllten Tomaten,
Zwiebeln und Champignons auf frischem Rucola

Auswahl von italienischem und spanischem luftgetrocknetem Schinken
und Salami mit Feigen und Cantaloupemelone

Strauchtomaten und Büffelmozzarella
mit frischen Basilikum und altem Balsamico

Kartoffelcrèmesuppe mit Räucherlachstreifen

Kalbstafelspitz in Meerrettichsahnesauce mit
Petersilienkartoffeln und Wurzelgemüse

Hähnchenfilet in Asiamarinade mit Soja, Ingwer und Knoblauch
auf Wokgemüse und Basmatireis

Cannelloni mit Zucchini und Spinat gefüllt,
dazu gebratenen Steinchampignons

Lauwarmer hausgemachter Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Tiramisu mit Amarenakirschen

Vanilleparfait mit Rotweinpflaumen

Preis pro Person ohne Suppe 50,60 €
Preis pro Person mit Suppe 53,60 €
(Preis ab 40 Personen)

*Gerne reichen wir Ihren Gästen nach dem Dessert eine Internationale Käseauswahl mit ofenfrischem Brot,
Trauben, altem Balsamessig, Orangen- und Feigensenf.
Hierfür berechnen wir pro Person 9,50 €*

BÜFFET III

Große italienische Brotauswahl mit verschiedenen Brotspezialitäten

Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit Croûtons und gerösteten Kernen an zweierlei Dressings

Peperonata von gelben und roten Paprikaschoten, gebraten und mariniert mit nativem Olivenöl und frischen Kräutern

Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapernsauce

Auswahl von italienischem und spanischem luftgetrocknetem Schinken und Salami mit Feigen und Cantaloupemelone

Norwegischer geräucherter Lachs und Heilbutt mit Gravlax- Sauce und Lachskaviar

Tomaten- Basilikumcrèmesuppe mit Kräutercroutons

Tortellini mit Ricotta und Spinat gefüllt in pikanter Tomatensauce und geriebenem Parmesan

Gebratene Tournedos vom Rindsteak in Portweinjus mit glacierten Schalotten, gegrilltem Zucchini-Paprikagemüse mit Pinienkernen und Rosmarinkartoffeln

Wolfsbarschfilet auf sautiertem jungen Blattspinat in Rahm mit Kirschtomaten und Taglierini tricolore

Gemischte Eis- und Sorbet- Auswahl mit frischem Schlagrahm

Exotischer Obstsalat mit Minze und Grand Marnier mariniert

Beerengrütze mit Bourbon- Vanilleeis und geschlagenem Rahm

Mousse au chocolat von Zartbitter und weißer Schokolade mit Eierlikörsahne

Preis pro Person ohne Suppe 53,50 €

Preis pro Person mit Suppe 57,90 €

(Preis ab 40 Personen)

Gerne reichen wir Ihren Gästen nach dem Dessert eine Internationale Käseauswahl mit ofenfrischem Brot, Trauben, altem Balsamessig, Orangen- und Feigensenf. Hierfür berechnen wir pro Person 9,50 €

SCHWÄBISCHES BÜFFET

Salatbuffet mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten und hausgemachten Dressings

Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst und Zwiebelringen

Mini Fleischküchle mit hausgemachten schwäbischen Kartoffelsalat mit Speck

Auswahl von regionalen Wurstspezialitäten mit Schwarzwälderschinken und Melone

Frisches Holzofenbrot, Brezeln und Körnerweckle

Rinderconsommé mit Kräuterflädle und Grießklößchen

Rinderbraten in Trollingersauce mit Speckbohnen und hausgemachten Spätzle

Schäufele vom Jungschwein mit Filderkraut und Serviettenknödel

Gemüsemaultaschen mit Bergkäse überbacken und Waldpilzen in Kräutersahne

Lauwarmer Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Apfelküchle in Zimt-Zucker und karamellisierten Apfelspalten

Vanilleparfait mit Rotweinpflaumen

Preis pro Person ohne Suppe 43,50 €

Preis pro Person mit Suppe 47,00 €

(Preis ab 40 Personen)

LANDSCHLOSS-BÜFFETS

Ihre Auswahl selbst zusammengestellt

Vorspeisen

Knackige Blatt- und Rohkostsalate mit Croûtons und gerösteten Kernen an zweierlei Dressings

Gebackene Auberginen mit würzigem Tomatensugo und frischem Rucola

Italienische Strauchtomaten und Büffelmozzarella mit frischem Basilikum und altem Balsamico

Antipasti von Paprika, Zucchini, gefüllten und getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Champignons auf frischem Rucola

Peperonata von roten und gelben Paprikaschoten, gebraten und mariniert mit nativem Olivenöl und frischen Kräutern

Auswahl von italienischem und spanischem luftgetrockneten Schinken und Salami mit Feigen und Cantaloupemelone

Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapernsauce

Rosa gebratenes Roastbeef vom Angusrind mit Sauce Tatar

Norwegischer geräucherter Lachs und Heilbutt mit Gravlax- Sauce und Lachskaviar

Dünn aufgeschnittener Jungschweinbraten mit Honig und Sojamarinade, dazu Tomaten-Koriandersalsa

Gnocchis mit Gorgonzolarahmsauce und gerösteten Pinienkernen

Kleine Brotauswahl mit Baguette und Brötchen

Große Italienische Brotauswahl mit verschiedenen Brotspezialitäten

LANDSCHLOSS-BÜFFETS

Ihre Auswahl selbst zusammengestellt

Suppen

Kartoffelcrèmesuppe mit Räucherlachstreifen

Karottencrèmesuppe mit Ingwer und Creme fraîche

Tomaten- Basilikumcrèmesuppe mit Kräutercroutons

Rinderconsommé mit Kräuterflädle und Grießklößchen

Klare Tomatenkraftbrühe mit Quarknocken

Hauptgerichte mit Fleisch

Saltimbocca vom Jungschweintrücken, mit Parmaschinken und Salbei
in würziger Tomatensauce und Kräutergnocchis

Schweinelendchen in Champignonrahm, an Möhren- Erbsen- Gemüse und hausgemachten Spätzle

Schäufele vom Jungschwein mit Filderkraut und Kartoffelpüree

Kalbstafelspitz in Meerrettichsahnesauce mit Petersilienkartoffeln und Wurzelgemüse

Lammrückenfilet mit feinen Speckbohnen und gebratenen Polentaecken

Gebratene Tournedos vom Rindsfilet in Portweinjus mit glacierten Schalotten,
gegrilltem Zucchini- Paprikagemüse mit Pinienkernen und Rosmarinkartoffeln

Am Stück gebratenes Schweinefilet unter der Pommerysenkruste mit Trollingerjus,
Schmorgemüse von Karotte, Zucchini, Paprika
und in Kräutern geschwenkte Penne

Rinderroulade mit Speck und Zwiebel gefüllt auf Bayrischkraut und Kartoffelstampf

LANDSCHLOSS-BÜFFETS

Ihre Auswahl selbst zusammengestellt

Hauptgerichte mit Geflügel

Gebratene Poulardenbrust in Kräuteremulsion auf Kartoffel- Lauchragout

Hähnchenfilet in Asiamarinade mit Soja, Ingwer und Knoblauch
auf Wokgemüse und Basmatireis

Putenbraten mit grüner Pfeffersauce, Mandelbrokkoli und Schupfnudeln

Entenbrust knusprig gebraten an Geflügel- Barolojus und Erbsen- Pfifferlingsrisotto

Tranchen von Putenoberkeulenbraten auf geschmorten Wurzelgemüse
und Mandelkroketten

Hauptgerichte mit Fisch

Gebratenes Zanderfilet unter der Meerrettichkruste an gebratenem Fenchel
und Dillkartoffeln

Pochiertes Lachsrollchen in Rieslingrahm auf Zucchini spaghetti
mit Kirschtomaten und Basmatireis

Lachsforellenfilet in Kräuterbutter gebraten auf Gemüsestreifen und Petersilienkartoffeln

Wolfsbarschfilet auf sautiertem jungen Blattspinat in Rahm mit
Kirschtomaten und Taglierini tricolore

Vegetarische Hauptgerichte

Kartoffel- Zucchini gratin mit gehobeltem Parmesan

Tortellini mit Ricotta und Spinat gefüllt in pikanter Tomatensauce
und geriebenem Parmesan

Cannelloni mit Zucchini und Spinat gefüllt, dazu gebratenen Steinchampignons

Raviolini gefüllt mit französischem Ziegenkäse in Kräuterbutter,
Tomatenconcassé, karamellisierten Birnen und frischem Rucola

LANDSCHLOSS-BÜFFETS

Ihre Auswahl selbst zusammengestellt

Desserts

Vanilleparfait mit Rotweinpflaumen

Gemischte Eis- und Sorbet- Auswahl mit frischem Schlagrahm

Beerengrütze mit Bourbon- Vanilleeis und frischem Schlagrahm

Lauwarmer hausgemachter Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Joghurt- Limonenmousse mit frischen Früchten, im Glas serviert

Exotischer Obstsalat mit Minze und Grand Marnier mariniert

Panna Cotta mit Bourbon- Vanille, Mangofruchtsauce
an lauwarmen Himbeeren

Tiramisu mit Amarenakirschen

Mousse au chocolat von Zartbitter und weißer Schokolade mit Eierlikörsahne

*Gerne reichen wir Ihren Gästen nach dem Dessert eine Internationale Käseauswahl mit ofenfrischem Brot,
Trauben, altem Balsamessig, Orangen- und Feigensenf.*

Hierfür berechnen wir pro Person 9,50 €

Eine Speisekarte mit der Kennzeichnung der Allergene erhalten Sie auf Anfrage.

Änderungen vorbehalten.

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Bitte beachten Sie, dass wir ab 00:00 Uhr eine zusätzliche Servicepauschale pro Stunde in Rechnung stellen.