

## **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 „Unser Landschloss Klassiker“, der unsere beliebtesten Gerichte in einer Menü- Büffet- Kombination zusammenfasst.

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

## **Landschloss Klassiker Menü- Büffet- Kombination**

Kleine Brotauswahl und zweierlei Frischkäse auf dem Tisch eingesetzt

### **Vorspeisenvariation serviert:**

Saisonales Salatbouquet mit Croûtons, Kernen und Hausdressing,  
Antipastispieß und Strauchtomate mit Büffelmozzarella

\*\*\*\*\*

### **Suppe serviert:**

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

\*\*\*\*\*

### **Hauptgangbüffet:**

Am Stück gebratenes Schweinefilet unter der Käse- Kräuterkruste mit Trollingerrahm,  
saisonaalem Marktgemüse und Butterspätzle

Gebratene Tournedos vom Rindfilet in Portweinjus mit glacierten Schalotten,  
mediterranem Grillgemüse, Pinienkernen und Rosmarinkartoffeln

Saltimbocca vom Kabeljaufilet mit Peperonata und Rigatoni

Kartoffelgratin mit gehobeltem Parmesan

\*\*\*\*\*

### **Dessertbüffet:**

Panna Cotta aus Bourbon- Vanille mit Mangofruchtsauce  
und lauwarmen Himbeeren

Gemischte Eis- und Sorbet- Auswahl mit Schlagrahm

Cassismousse mit Pistazien und Schokocrumble, im Glas serviert

Preis pro Person ohne Suppe 54,90 €

Preis pro Person mit Suppe 59,40 €

(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 I

Kleine Brotauswahl

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

Norwegischer Räucherlachs mit Senf- Dillsauce

Italienische Strauchtomaten und Büffelmozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico

Antipastivariation von Artischockenherzen, Zucchini, getrockneten Tomaten,  
Zwiebeln und Champignons mit frischem Rucola

\*\*\*\*\*

Tomaten- Basilikumcremesuppe mit Kräutercroutons

\*\*\*\*\*

Saltimbocca vom Schweinrücken mit Parmaschinken und Salbei  
in würziger Tomatensauce und Kräutergnocchis

Gebratenes Lachsforellenfilet mit Ofengemüse und Duftreis

Knusprige Poulardenbrust mit cremigem Lauch- Weißwein- Gemüse und Risolée kartoffeln

\*\*\*\*\*

Exotischer Obstsalat mit Minze und Grand Marnier mariniert

Gemischte Eisauswahl mit frischem Schlagrahm

Tiramisu mit Amarenakirschen

Preis pro Person ohne Suppe 50,90 €

Preis pro Person mit Suppe 55,90 €

(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

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

Antipastivariation von Artischockenherzen, Zucchini, getrockneten Tomaten,  
Zwiebeln und Champignons mit frischem Rucola

Gebackene Auberginen mit würzigem Tomatensugo

Meeresfrüchtesalat mit Limonen- Dillvinaigrette

Dreierlei Tapenaden von Tomate, Paprika und Artischocke mit Kräuterbaguette

\*\*\*\*\*

Kartoffelcremesuppe mit gebratener Chorizo

\*\*\*\*\*

Kalbstafelspitz in Meerrettichsahnesauce mit glasierten Kartoffeln und Wurzelgemüse

Hähnchenbrustfilet mit Soja, Ingwer und Knoblauch  
mit asiatischem Gemüse und Duftreis

Kartoffel- Auberginenauflauf in Rosmarin- Tomatencreme mit Mozzarella und Parmesan

\*\*\*\*\*

Lauwarmer Pfannkuchen mit Schokoladencreme und Beerensauce

Panna Cotta aus Bourbon- Vanille mit Mangofruchtsauce  
und lauwarmen Himbeeren

Passionsfruchtparfait mit Fruchtsaucen und marinierten Beeren

Preis pro Person ohne Suppe 53,60 €

Preis pro Person mit Suppe 58,60 €

(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 III

Ofenfrische Brotauswahl mit verschiedenen Brotspezialitäten

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

Dreierlei Tapenaden von Tomate, Paprika und Artischocke mit Kräuterbaguette

Rosa gebratenes Roastbeef vom Angusrind mit Sauce Tatar

Norwegischer Räucherlachs mit Senf- Dillsauce

\*\*\*\*\*

Kokossüppchen mit grünem Curry und Crevetten

\*\*\*\*\*

Gebratene Tournedos vom Rindsfilet in Portweinjus mit glacierten Schalotten,  
mediterranem Grillgemüse, Pinienkernen und Kartoffelgratin

Loup de mer im Kräuteröl gebacken mit sautiertem Blattspinat in Rahm  
und Rosmarinkartoffeln

Falafel mit Gemüse- Couscous und Minzjoghurt

\*\*\*\*\*

Gemischte Eis- und Sorbet- Auswahl mit 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 56,50 €

Preis pro Person mit Suppe 61,90 €

(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 €*

## LANDSCHLOSS-BÜFFETS

### Ihre Auswahl selbst zusammengestellt

#### Vorspeisen

Kleine Brotauswahl

Ofenfrische Brotauswahl mit verschiedenen Brotspezialitäten

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

Italienische Strauchtomaten und Büffelmozzarella mit frischem Basilikum und Balsamico

Antipastivariation von Artischockenherzen, Zucchini, getrockneten Tomaten, Zwiebeln und Champignons mit frischem Rucola

Dreierlei Tapenaden von Tomate, Paprika und Artischocke mit Kräuterbaguette

Gebackene Auberginen mit würzigem Tomatensugo und frischem Rucola

Meeresfrüchtesalat mit Limonen- Dillvinaigrette

Spanischer luftgetrockneter Serrano- Schinken mit Oliven, Manchego und Cantaloupemelone

Vitello Tonnato vom Kalb mit Thunfisch- Kapernsauce

Rosa gebratenes Roastbeef vom Angusrind mit Sauce Tatar

Norwegischer Räucherlachs mit Senf- Dillsauce

Kernrauchschinkenplatte mit Preiselbeeren und Meerrettich

## LANDSCHLOSS-BÜFFETS

### Ihre Auswahl selbst zusammengestellt

#### Suppen

Kartoffelcremesuppe mit gebratener Chorizo

Kokossüppchen mit grünem Curry und Crevetten

Tomaten- Basilikumcremesuppe mit Kräutercroûtons

Rinderconsommé mit Kräuterflädle

#### Hauptgerichte mit Fleisch

Badisches Schäufile mit Weißwein- Sauerkraut und Schupfnudeln

Knuspriger Schweinbauch mit Kümmel und Senf an Bayrischkraut und Kartoffelstampf

Saltimbocca vom Schweinrücken mit Parmaschinken und Salbei  
in würziger Tomatensauce und Kräutergnocchis

Kalbstaufelspitz in Meerrettichsahnesauce mit glasierten Kartoffeln und Wurzelgemüse

Rosa Lammrückenfilet mit geschmorten Paprika und Risotto Milanese

Gebratene Tournedos vom Rindsfilet in Portweinjus mit glasierten Schalotten,  
mediterranem Grillgemüse, Pinienkernen und Rosmarinkartoffeln

Am Stück gebratenes Schweinefilet unter der Käse- Kräuterkruste mit Trollingerrahm,  
saisonaalem Marktgemüse und Butterspätzle

Geschmortes Rinderbackenstück in Gewürzjus an gebackenem Wurzelgemüse und Serviettenknödel

## LANDSCHLOSS-BÜFFETS

### Ihre Auswahl selbst zusammengestellt

#### **Hauptgerichte mit Geflügel**

Knusprige Poulardenbrust mit cremigem Lauch- Weißwein- Gemüse, und Risoléekartoffeln

Hähnchenbrustfilet mit Soja, Ingwer und Knoblauch mit asiatischem Gemüse und Duftreis

Saftiger Putenbraten mit Pfeffersauce, Mandelbrokkoli und Schupfnudeln

Entenkeule an Orangen- Geflügeljus mit gebackenem Sellerie, Walnuss und Serviettenknödel

Coq au vin von der Hähnchenkeule mit Champignons, Speck, Croûtons und Kartoffel- Butterpüree

#### **Hauptgerichte mit Fisch**

Gebratenes Zanderfilet unter der Meerrettichkruste an gebratenem Fenchel und glasierten Dillkartoffeln

Saltimbocca vom Kabeljaufilet mit Peperonata und Rigatoni sowie Parmesan

Gebratenes Lachsforellenfilet auf Ofengemüse und Duftreis

Loup de mer im Kräuteröl gebacken mit sautiertem Blattspinat in Rahm und Rosmarinkartoffeln

#### **Vegetarische Hauptgerichte**

Kartoffelgratin mit gehobeltem Parmesan

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

Falafel mit Gemüse- Couscous und Minzjoghurt

Kartoffel- Auberginen- Auflauf in Rosmarin- Tomatencreme mit Mozzarella und Parmesan



## LANDSCHLOSS-BÜFFETS

### Ihre Auswahl selbst zusammengestellt

#### Desserts

Lauwarmer Pfannkuchen mit Schokoladencreme und Beerensauce

Passionsfruchtparfait mit Fruchtsaucen und marinierten Beeren

Gemischte Eis- und Sorbet- Auswahl mit Schlagrahm

Beerengrütze mit Bourbon- Vanilleeis und Schlagrahm

Lauwarmer hausgemachter Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Cassismousse mit Pistazien und Schokocrumble, im Glas serviert

Exotischer Obstsalat mit Minze und Grand Marnier mariniert

Panna Cotta aus Bourbon- Vanille mit Mangofruchtsauce und lauwarmer 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!