

# *Menü- und Büffetvorschläge für Ihre Veranstaltung*

**Bitte beachten Sie:  
für Hochzeiten bieten wir gesonderte Pauschalen an**

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 bieten  
Ihnen ein Menü, ein Büffet oder auch  
eine Menü- Büffet-Kombination an.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl zur Übersicht.  
Selbstverständlich können Sie sich Ihre Lieblingskombination  
auch selbst zusammenstellen.  
Unser Bankett- Team berät Sie dazu gern.

## *LANDSCHLOSS- Klassisch*

### **Menü- Buffet- Kombination**

Gemischte Brotauswahl und zweierlei Frischkäse auf den Tischen eingesetzt

#### **Vorspeise serviert:**

Saisonales Salatbouquet mit gerösteten Kernen,  
Parmaschinken mit Melonensalsa und gebratenen Kräuterseitlingen

#### **Hautgangbuffet:**

Knuspriges Poulardenbrüstchen mit Champignon- Weißweinsauce  
Schweinefilet unter der Kräuterkruste und Spätburgunderjus  
Krosses Lachsforellenfilet auf Kräuterbeet mit Nussbutter

Marktfrisches Gemüse der Saison, sautierter Blattspinat,  
gebackene Kirschtomaten  
Butterspätzle, Kartoffelgratin, Basmatireis

#### **Dessertbuffet:**

Frischer Obstsalat von exotischen Früchten  
Mousse au chocolat von weißer und dunkler Schokolade  
Topfenstrudel mit Schlagrahm

Preis pro Person 64,50 €

## *LANDSCHLOSS- Mediterran*

### **Menü- Büffet- Kombination**

Kleine Brotauswahl und zweierlei Frischkäse auf den Tischen eingesetzt

#### **Vorspeisenvariation serviert:**

Saisonales Salatbouquet mit gerösteten Kernen,  
Strauchtomate mit Büffelmozzarella und Antipasti der Saison

#### **Hautgangbüffet:**

Ossobuco vom Kalb mit Schmorzwiebeln  
Saltimbocca von Hähnchen mit Salbei und Schinken  
Knuspriges Doradenfilet in Kräuter- Knoblauchöl und Tomatensauce

Grillgemüse der Saison, Blattspinat, Fenchelgemüse,  
Rosmarinkartoffeln, Kräutergnocchi,  
Champignonrisotto mit frittiertem Rucola

#### **Dessertbüffet:**

Tiramisu mit Amaretto  
Panna Cotta im Weckglas mit Mangosauce  
Armarenakirschen mit Joghurt und Cantuccini im Weckglas

Preis pro Person 68,70 €

## *LANDSCHLOSS- Büffet*

### **Vorspeisenbüffet:**

Ofenfrische Brotauswahl  
Saisonale Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings  
Bunte Antipasti der Saison  
Räucherlachs mit Zitronenpfeffer und Senf- Dillsauce

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch

### **Hautgangbüffet:**

Rinderfiletmedaillons mit Portweinjus  
Schweinefilet unter der Kräuterkruste und Spätburgunderjus  
Champignonrisotto mit frittiertem Rucola

Marktfrisches Gemüse der Saison, gebackene Kirschtomaten, Speckbohnen  
Butterspätzle, Kartoffelgratin,

### **Dessertbüffet:**

Frischer Obstsalat von exotischen Früchten  
Sauerkirschgrütze mit Schlagrahm und Schokoladenstreusel  
Gemischte Auswahl von Stiel- und Waffeleis aus der Truhe

Preis pro Person ohne Suppe 67,70 €

Preis pro Person mit Suppe 72,50 €

## *LANDSCHLOSS-Menüvorschläge ab 15 Personen*

### **Menü 1**

Gemischte Brotauswahl und zweierlei Frischkäse

Gratinierter Ziegenkäse mit Orangenhonig und Feigensenf  
auf saisonalen Blattsalaten, Brotkracherl

\* \* \*

Boeuf bourguignon mit Speck, Champignons und Schalotten  
in Burgunderjus, dazu Kartoffelstampf

\* \* \*

Litschisorbet mit karamellisierter Banane an Erdnuss- Kaffeekrokant

Preis pro Person 52,70 €

### **Menü 2**

Gemischte Brotauswahl und zweierlei Frischkäse

Feldsalat an Kartoffel- Schnittlauchdressing  
mit Granatapfelkernen und gerösteten Cashewnüssen

\* \* \*

Knuspriges Lachsfilet mit geschmortem tomatiertem Fenchel,  
dazu Graupenrisotto und Haselnussbutter

\* \* \*

Crème brûlée mit Amarenkirschen

Preis pro Person 53,80 €

### Menü 3

Gemischte Brotauswahl und zweierlei Frischkäse

Räucherlachstatar mit Kapern, Gurke, grobem Senf und Dillschmand

\* \* \*

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Schnittlauch

\* \* \*

Knuspriges Poulardenbrüstchen an geschmorten Karotten und Selleriewürfeln,  
Geflügeljus und Kartoffelgratin

\* \* \*

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Himbeersorbet

Preis pro Person 62,60 €

## Menü 4

Gemischte Brotauswahl und zweierlei Frischkäse

Gänseleber- Millefeuille mit Süßweingelee, Himbeercreme und Brioche

\* \* \*

Gebratene Riesengarnelen mit saisonalen Blattsalaten und Zitronenvinaigrette

\* \* \*

Kalbsrückensteak mit Pommerysenf-Kruste, Kalbsrahmjus, sautierte Champignons  
sowie mit Kräuterbrösel gefüllter und gebackener Tomate

\* \* \*

Scharfes Ananasragout mit Griechischem Joghurt und Pistazie

Preis pro Person 76,90 €

**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 23:00 Uhr eine zusätzliche Servicepauschale pro Stunde in Rechnung stellen.