



*Unsere Vorschläge  
an Buffets für Ihr  
individuelles Fest*



*Verehrte Gäste,*

*wir bedanken uns sehr herzlich für Ihr Interesse einer  
Veranstaltung oder Feierlichkeit in unserem Hause.*

*Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Vorschläge an Buffets  
für jeden Anlass.*

*Bitte beachten Sie, dass wir unsere Büffets erst ab 25 Personen  
anbieten können.*

*Die Tisch- und Blumendekoration erfolgt nach Ihren Wünschen.*

*Bitte vereinbaren Sie telefonisch einen Termin, damit wir uns Zeit  
nehmen können alles mit Ihnen durchzusprechen und Sie zu  
beraten.*

*Bei individuell abgesprochenen Veranstaltungen teilen Sie uns die  
endgültige Personenzahl spätestens 3 Tage vor dem Termin mit.  
Diese Zahl dient dann als Berechnungsgrundlage.*

*Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und unseren  
freundlichen Service.*

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*

*Familie Schwaninger, Küchenchef Zvezdan Petrovic  
und das Team der BrunnenStube*



## Buffet 1

### Vorspeisen:

*Brokkolicreme-Suppe mit gerösteten Mandeln*

*Salate der Saison mit Hausdressing*

*Tomaten-Mozzarella-Salat mit hausgemachtem Pesto*

*Gemischte Braten-Platte mit Essiggemüse und Sauce-Tartar*

### Hauptspeisen:

*Gegrilltes Hähnchenbrust-Filet in Sherryrahm-Sauce*

*Geschnetzeltes von der Schweinelende  
mit frischen Champignons in Kräuterrahm*

*und als Beilage jeweils*

*Butterspätzle, Kartoffelkroketten  
und frisches Marktgemüse*

### Dessert:

*Rote Beerengrütze mit Vanille-Sauce*



## Buffet 2

### Vorspeisen:

*Zucchinicreme-Suppe mit Streifen von luftgetrocknetem Schinken*

*Salate der Saison mit Hausdressing*

*Geräucherter Lachs mit Sahne-Meerrettich*

*Kirschtomaten und Mini-Mozzarella mit frischem Basilikum*

*Mariniertes Grillgemüse mit Zitronen-Mayonaise*

*Luftgetrockneter Schinken und Salami*

*...dazu reichen wir Ihnen frisches Baguette und Landbutter*

### Hauptspeisen:

*Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Champignons  
und Erbsen in Weißwein-Sahne-Soße*

*Gegrilltes Zanderfilet auf Dill-Senf-Soße*

*und als Beilagen jeweils:*

*Kräuterreis, Kartoffelkroketten, Rosmarinkartoffeln und glasierte  
Karotten*

### Desserts:

*Panna Cotta mit Erdbeer-Mark*

*Frischer Obstsalat mit gerösteten Mandeln*



## Buffet 3

### Vorspeisen:

*Rinderkraftbrühe mit Nudeln und Wurzelgemüse*

*Frische Blattsalate mit Hausdressing*

*Griechischer Nudelsalat mit Oliven, Peperoni und Schafskäse*

*Honigmelone mit San-Daniele-Schinken*

*Zucchini-Carpaccio mit Schafskäsemousse*

*Marinierte Champignons mit Avocadopesto*

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce und Essiggemüse*

*...dazu reichen wir Ihnen frisches Baguette und Landbutter*

### Hauptspeisen:

*Rinderbraten mit Dornfelder-Soße*

*Edelfisch-Ragout mit Garnelen in Hummerschaum*

*und als Beilagen jeweils:*

*Kräutertagliatelle, Kartoffelgratin und frisches Marktgemüse*

### Desserts:

*Mascarponecreme mit Fruchtsaucen*

*Apfelstrudel mit cremiger Vanillesauce*



## Buffet 4

### Vorspeisen:

*Kartoffelcremesuppe mit Croûtons*

*Frische Blattsalate der Saison in Hausdressing*

*Marinierte Zucchini, Auberginen und Paprika mit Knoblauch-Kräuter-Dip*

*Putenbrust – dünn geschnitten – mit Curry-Ananas-Sauce überzogen*

*Platte mit luftgetrocknetem Schinken und Salami*

*Forellenfilet mit Preiselbeer-Meerrettich*

*Räucherlachs mit Honig-Senf-Sauce*

*...dazu reichen wir Ihnen frisches Baguette und Landbutter*

### Hauptspeisen:

*Rindergeschneitztes mit Waldpilzen in Madeira-Rahm-Sauce*

*Gegrilltes Lachsfilet auf Lauch-Rahm-Gemüse*

*Rigatoni in Tomaten-Basilikum-Sauce mit Grillgemüse*

### Desserts:

*Kokoscreme mit Kirschkompott*

*Variationen von Mousse au Chocolat*



## Buffet 5

### Vorspeisen:

*Tomatencremesuppe mit Basilikum-Olivenöl*

*Krautsalat, Karottensalat, Mediterraner Nudelsalat*

*Bauernsalat mit Schafskäse, Salate der Saison mit zweierlei Dressings*

*Platte mit italienischen Antipasti und marinierten Artischocken*

*Gefüllte Champignon-Köpfe mit Kräuterfrischkäse*

*Auswahl von spanischem Schinken und Salami*

*Vitello Tonnato mit sizilianischen Kapern*

### Hauptspeisen:

*Provenzalische Lammkeule mit Rosmarinjus*

*Victoriabarschfilet mit Champagnerschaum*

*Gegrillter Schafskäse mit Peperoni, Oliven, Zwiebeln, Knoblauch und Kräuter der Provence*

*und als Beilagen:*

*Ratatouille-Gemüse, Rosmarin-Kartoffeln und Kartoffel-Rösti*

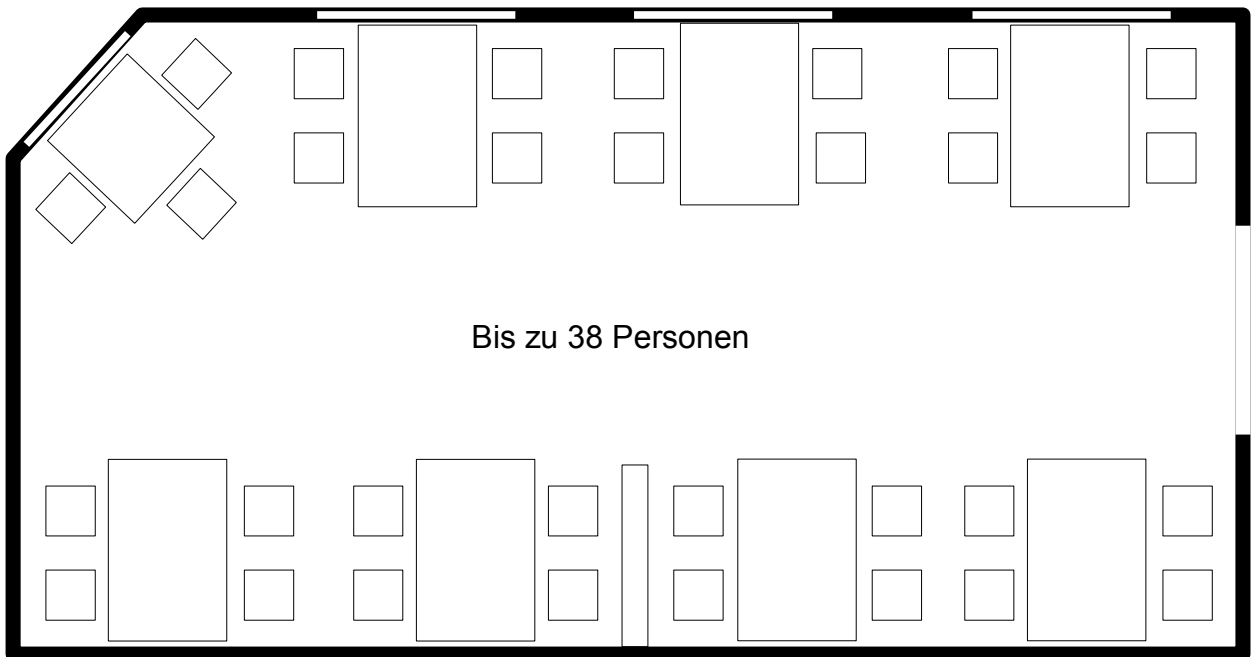
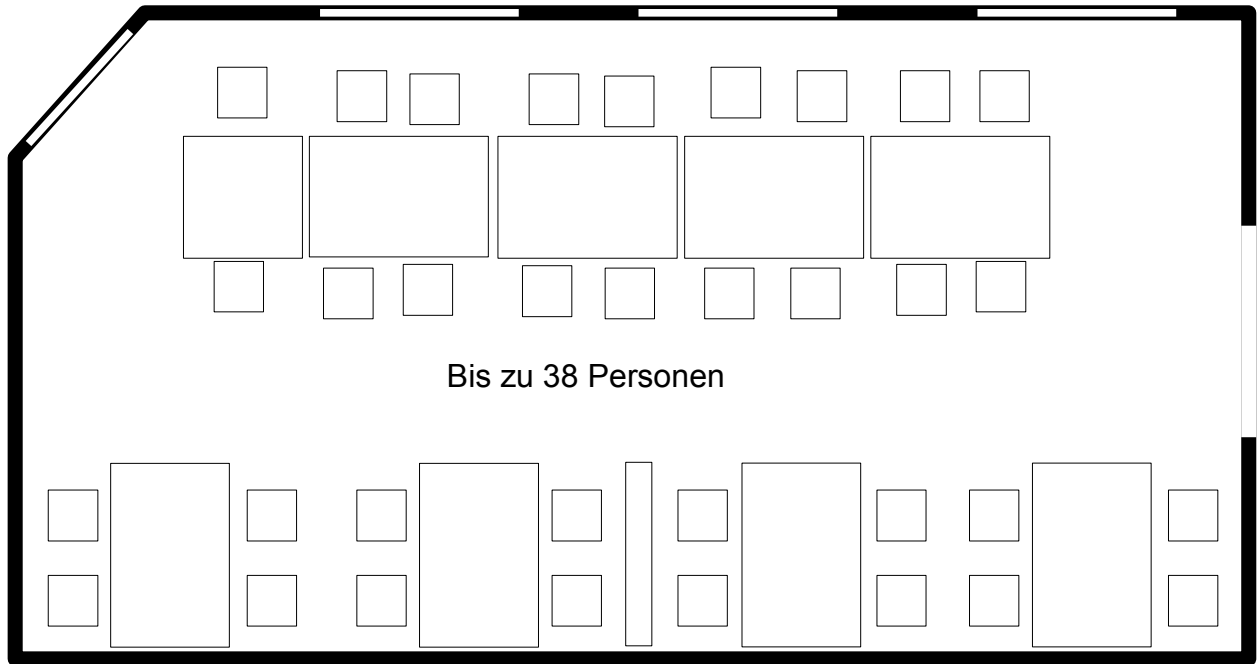
### Desserts:

*Espresso-Creme mit Ananas-Kompott*

*Frischer Fruchtsalat mit Amaretto-Likör*

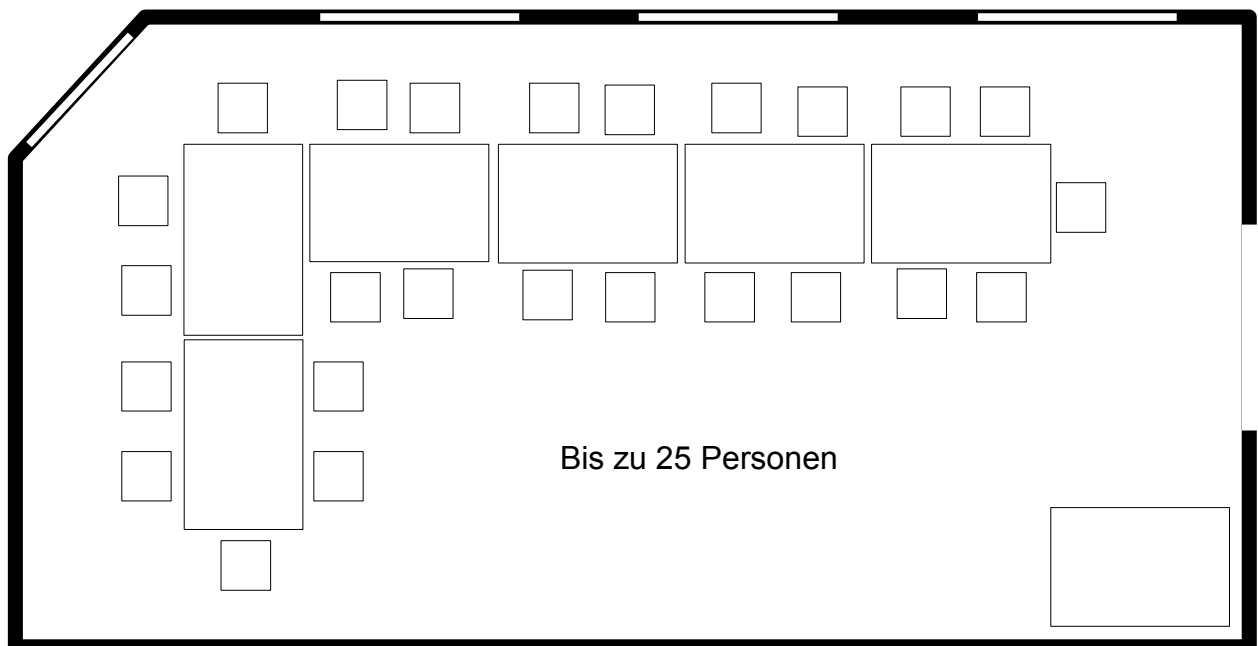
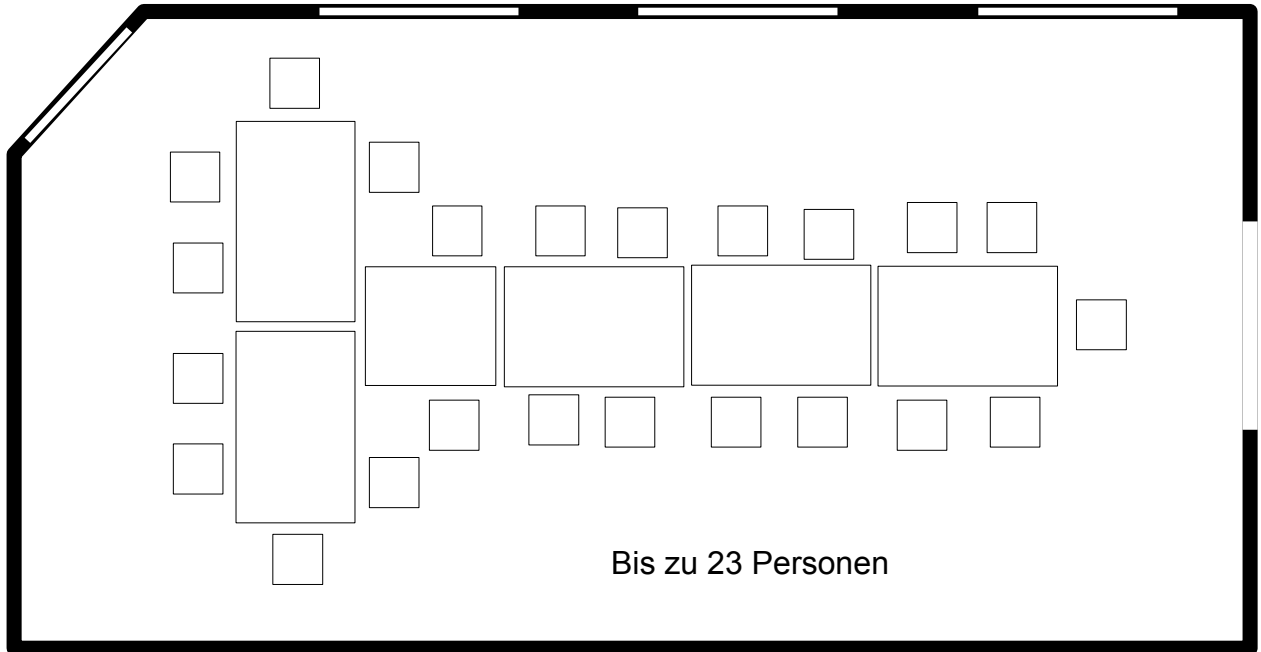
*Auswahl von internationalen Käsen mit Trauben und Nüssen*

Mögliche Tischanordnungen  
in unserem Veranstaltungsraum „Königstuhl“





Mögliche Tischanordnungen  
in unserem Veranstaltungsraum „Königstuhl“





## Besondere Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen

*Bei Veranstaltungen mit politischem Hintergrund muss das Restaurant vor Vertragsabschluss über Ziel und Hintergrund der Veranstaltung informiert werden, sofern dies nicht bereits bekannt oder eindeutig erkennbar ist.*

*Stellt sich nach Vertragsabschluss heraus, dass die Veranstaltung den geordneten Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf des Restaurants zu gefährden droht, so kann das Restaurant vom Vertrag zurücktreten. Dies gilt insbesondere dann, wenn der Auftraggeber bei Vertragsabschluss nicht hinreichend über den wahren Zweck informiert hat.*

*Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist grundsätzlich nicht gestattet. Ausnahmen von dieser Regelung sind nach Absprache im Vorfeld möglich.*

*Musikalische Darbietungen oder das Abspielen mitgebrachter Musik ist nur nach Absprache möglich.*

*Sofern durch die Veranstaltung die Urheberrechte Dritter tangiert werden, übernimmt der Veranstalter die Anmeldung bei der Verwertungsgesellschaft (z.B. GEMA) und die dafür entstehenden Kosten.*

*Mit Erscheinen dieser Version unserer Büffetvorschläge verlieren alle vorangegangenen Versionen ihre Gültigkeit. Die jeweils aktuellste Version finden Sie auf unserer Website [www.brunnenstube-hd.de](http://www.brunnenstube-hd.de)*