



Live Cooking Buffet



Viel mehr
als nur Essen

15.09.2025 - 10.11.2025

Preise und Auswahl Stand Jan. 2025

Live Cooking Buffet

außergewöhnlich & vielfältig



Vorteile eines Buffets

Sie bieten Ihren Gästen eine umfangreiche Auswahl, die sofort eine entspannte Atmosphäre schafft. Darüber hinaus erleichtert dies die Berücksichtigung von Unverträglichkeiten und speziellen Ernährungsstilen.



So funktioniert es

Auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen eine exquisite Auswahl saisonaler Gerichte für Ihr Buffet. Jede Kategorie hält eine Vielzahl an Optionen für Sie bereit, sodass Sie Ihr persönliches Lieblingsbuffet individuell zusammenstellen können. Die Anzahl der verfügbaren Auswahlmöglichkeiten ist stets angegeben.







Individuell wie Sie

Möchten Sie ein rein vegetarisches Buffet oder asiatische Speisen, wie Sie sie in Ihrem letzten Urlaub genossen haben? Soll vor dem Buffet eine servierte Suppe angeboten werden oder bevorzugen Sie ein Tischbuffet für die Vorspeisen? Wir setzen Ihre Wünsche gerne um. Kontaktieren Sie uns!

Live Cooking Buffet

Herbst

Vorspeisen 3 zur Wahl

- Gegrilltes Gemüse mit Oliven, getrockneten Tomaten und gefüllten Antipasti 
- Hausgemachte Salami, Rinderschinken und Manchegokäse
- Pink Hummus und Papadum Brot 
- Roastbeef mit Trüffelmayonnaise, gepickeltem Gemüse und Gartenkresse
- Gratiniertes Ziegenkäse mit Aprikosenchutney, Rosmarin und Honig von unseren eigenen Bienen 
- Vitello tonnato mit Kapernblüten
- Speck-Zwiebelkuchen mit Kräuterschmand
- "Purple" Lachs mit bunter Bete und Pastinakencreme
- Gebratene Austernpilze mit Kerbelvinaigrette und Zitronen-Sauerrahm 
- Geräucherter Entenschinken mit Birnenschutney und Frisée









Brot

Krustenlaib und Pain Paillasse, unser gedrehtes Baguette (Rustikal und Vollkorn) mit Salzbuttermilch und Frischkäsedip

Live Cooking Buffet

Herbst


Salate 4 zur Wahl

- Saisonale, bunte Blattsalate mit weißem Balsamico Dressing
- Salat Nizza Topping Bar: Thunfisch, gekochtes Ei, Kapern, Zwiebeln, weiße Bohnenkerne, Oliven und Kartoffeln
- Bulgursalat mit Tomate, Granatapfel, Zitrone, Minze und Petersilie 
- Mangosalat mit Garnelen, Frühlingslauch und Sesam
- Caprese von Kirschtomaten und Mozzarella-Kügelchen mit Basilikumpesto und Pinienkernen 
- Schwäbischer Kartoffelsalat 
- Cole Slaw (amerikanischer Krautsalat) mit Karotten und cremiger Sauce 
- Griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Fetakäse und Oliven 
- Glasnudel-Gemüsesalat mit Koriander und Misodressing 
- Pikanter Rindfleischsalat mit Paprika, Tomaten, Mais, Chili, Ingwer und Kräutern
- Waldorfsalat aus Apfel, Sellerie und Walnüssen 
- Romanosalat mit Dattel-Mandelsalsa und Sucuk
- Thunfisch-Salat "a la Matthew McConaughey" mit Wasabi
- Asiatischer Krautsalat mit Rauchmandel und geröstetem Sesam 

Live Cooking Buffet

Herbst

Hauptgänge 2 zur Wahl

- Rosa gebratene Entenbrust auf Süßkartoffelstampf und Honig-Thymiansauce
- Rotes Thaicurry mit knackigem Asiagemüse, Sprossen und Räuchertofu 
- Kalbsgeschnetzeltes in feiner Pilzrahmsauce
- Zander auf der Haut gebraten mit Pak Choi und Soja-Limettenreduktion
- Sous Vide gegarter Nacken vom schwäbisch-hällischem Landschwein mit Maiscreme und Dashi-Jus


Beilagen 2 zur Wahl

- Kräuterkartoffel 
- Duftreis 
- Hausgemachte Spätzle 
- Kartoffelgratin 
- Herbstliches Wurzelgemüse 
- Hausgemachte Schupfnudeln 

Live Cooking Buffet

Herbst

Live Cooking Stationen 2 zur Wahl

- Pasta aus dem Parmesanlaib 
hausgemachte Casarecce (gedrehte Pasta) mit Steinpilzvelouté,
geschmorten Schalotten und Babyspinat
- Gedämpfter Asia Lachs
aus dem Bambuskörbchen mit Sesam-Babyspinat
und Miso-Mayo
- Pulled Pork Hotdog
12 Stunden gegarter Schweinenacken gezupft und
mit BBQ Sauce mariniert. Mit Topping Bar:
Brioche Brötchen, Röstzwiebeln, Essiggurken, Tomaten,
Romanasalat, Gurken, Chili, Cheddar-Käse und gebratenem Speck
- Rücken vom Weiderind
im Ganzen gebraten mit Mandel-Brokkoli und Sauce Bernaise
- Dorade & Garnele
Gebratene Garnelen (2 Stk. pro Person) und Doradenfilets mit
Olivenöl, Knoblauch und gehackter Petersilie
auf mediterranem Gemüse
- Chicken-Fajita Pfanne
mexikanisch gewürzte Hähnchenstücke mit Paprika und Zwiebel
im Tortilla Wrap
Topping Bar: Cheddar-Käse, Jalapenos, Frühlingszwiebel, Mais,
Koriander und Sour Cream



Live Cooking Buffet

Herbst

Buffet	aus unserer Auswahl	pro Person	68,00 €
	zusätzlicher Salat / Vorspeise	pro Person	4,00 €
	zusätzliche Beilage	pro Person	3,00 €
	zusätzl. Live Cooking Station	pro Person	12,00 €

Kinder	0-5 Jahre	pro Kind	kostenfrei
	6-12 Jahre	pro Kind	halber Preis

Dienstleister	z.B. DJ, Fotograf, etc	pro Person	39,00 €
---------------	------------------------	------------	---------

Bei Preisen und Angebot sind Änderungen vorbehalten.