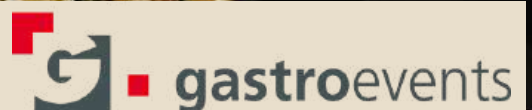




Live Cooking Buffet



Viel mehr
als nur Essen

01.04.2026 bis 24.06.2026

Preise und Auswahl Stand Jan. 2026

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.



Live Cooking

Buffet

Frühling

Vorspeisen 3 zur Wahl

- Gegrilltes Gemüse mit Oliven, getrockneten Tomaten und gefüllte Antipasti ✓
- Hausgemachte Salami, Rinderschinken und Manchego Käse
- Pink Hummus und Papadum Brot 
- Baba Ghanoush, orientalischer Auberginendip
- Roastbeef mit Trüffelmayonnaise, gepickeltem Gemüse und Gartenkresse
- Gratinierter Ziegenkäse mit Aprikosenchutney, ✓
Rosmarin und Honig von unseren eigenen Bienen
- Vitello tonnato mit Kapernblüten
- Zwiebelkuchen mit Kräuter-Sauerrahm ✓
- Hausgebeizter "purple" Lachs mit Wildkräutern und Radieschen-Kohlrabi Salat
- Unser selbstgemachtes Bündner Fleisch mit gepickeltem Rettich und gehobtem Almkäse
- Sous vide gegarter Pak Choi mit Granatapfelkernen und nussigem Granola 

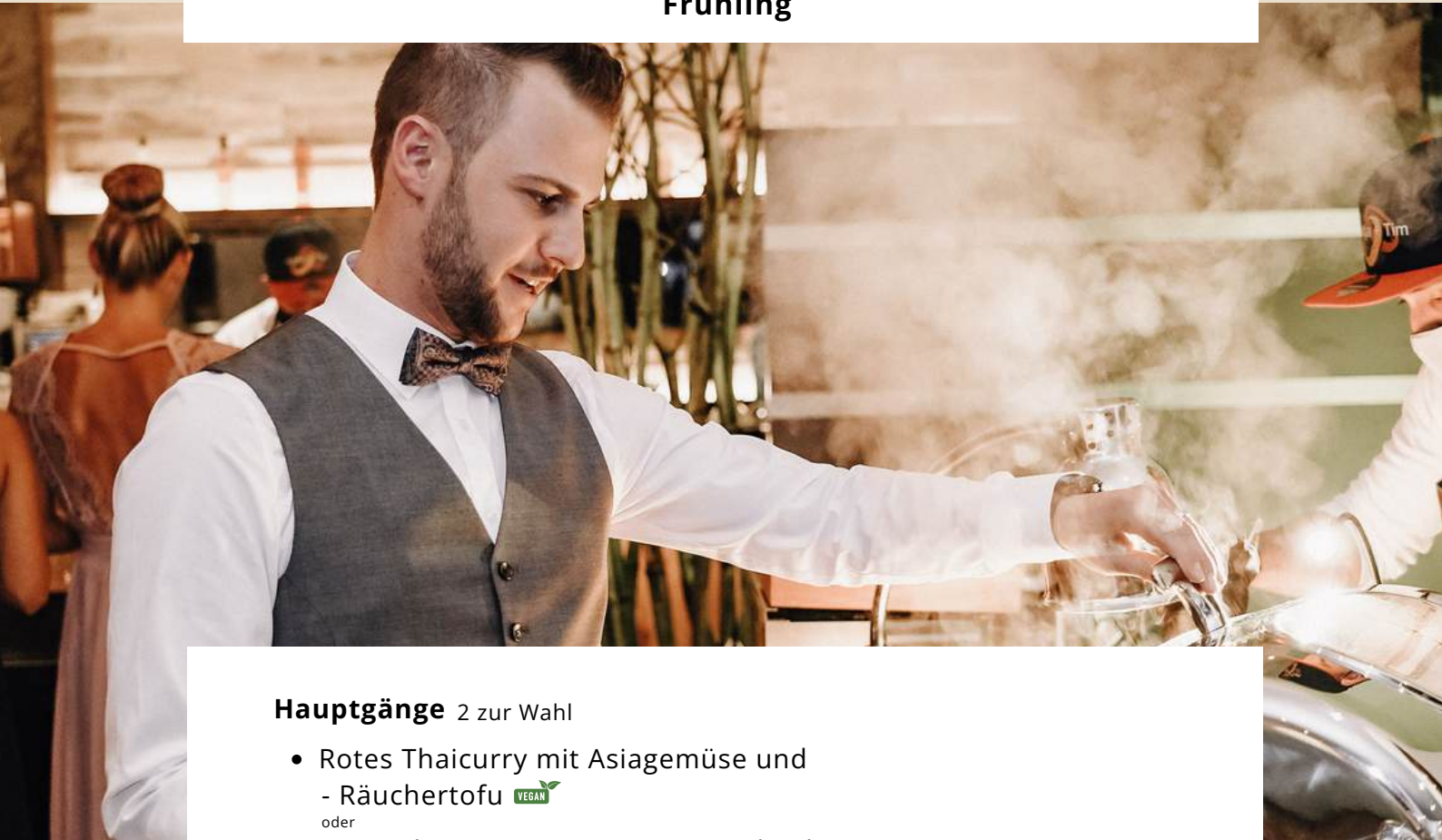
Salate 4 zur Wahl

- Caesar Salad Station ✓
mit Römersalat und Tomaten- Caesar-Dressing
Topping Bar: Kirschtomaten, Parmesanspäne, Speckcrumble, Würfel von der Maishähnchenbrust und Croûtons
- Bulgursalat mit Tomate, Granatapfel, Zitrone, Minze und Petersilie 
- Caprese von Kirschtomaten und Mozzarella-Kügelchen mit Basilikumpesto und Pinienkernen ✓
- Schwäbischer Kartoffelsalat 
- Griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Fetakäse und Oliven ✓
- "Summer-Roll" Salat mit Glasnudeln, Eisbergsalat, Mango, Gurke und Erdnussdressing 
- Pikanter Rindfleischsalat mit Paprika, Tomaten, Mais, Chili, Ingwer und Kräutern
- Toskanischer Brotsalat mit knusprigen Ciabatta, Tomaten und Zwiebeln ✓
- Romanasalat mit Dattel-Mandelsalsa und Chorizo
- Avocado-Mangosalat mit Kirschtomaten, Mozzarella und Pistaziendressing ✓
- Karibischer Garnelensalat mit Gurke, Kirschtomaten, Frühlingslauch, Kokosmilch und frischem Ingwer
- Gegrillter Spargelsalat mit gerösteten Mandeln, Erdbeeren und Kerbel 



Live Cooking Buffet

Frühling



Hauptgänge 2 zur Wahl

- Rotes Thaicurry mit Asiagemüse und
 - Räuchertofu 
 - oder
 - Tranchen vom Zitronengras-Hühnchen
- Zwiebelrostbraten mit geschmälzten Zwiebeln, buntem Marktgemüse und Bratensauce
- Kalbgeschnetzeltes in feiner Sherryrahmsauce
- Gedämpfte Eismeerforelle mit Kirschtomaten auf sautiertem Mini-Mangold
- Medaillons vom Schweinefilet mit Lauchgemüse und Waldpilzrahm

Beilagen

2 zur Wahl

- Kräuterkartoffeln 
- Duftreis
- Hausgemachte Spätzle 
- Kartoffelgratin 
- buntem Marktgemüse 
- Hausgemachte Schupfnudeln 

Brotauswahl

Stets für Sie am Buffet

Krustenlaib
und Pain Paillasse,
unser gedrehtes Baguette
(Rustikal und Vollkorn)
mit Salzbutter und
Friskäsedip



Live Cooking Buffet

Frühling

Live Cooking Stationen

2 zur Wahl > 50 Gäste

1 zur Wahl < 50 Gäste

- **Pasta "al Limone"** aus dem Parmesanlaib 
mit cremiger Zitronensauce und Parmesan
Dazu: gegrillte Hähnchenbrust mit Rosmarin aromatisiert
- **Pinsa** frisch vor Ort gebacken und belegt mit
 - Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum
 - Tomatensauce, Grillgemüse, Serrano Schinken und Rucola
- **Pulled Chicken**
Hühnerfleisch gezupft und mit BBQ Sauce mariniert.
Topping Bar: Brioche Brötchen, Röstzwiebeln, Essiggurken, Tomaten, Romanasalat, Gurken, Chili, Cheddar-Käse und gebratener Speck
- **Rücken vom Weiderind**
im Ganzen gebraten mit Mandel-Brokkoli und Sauce Hollandaise
- **Doradenfilets** auf der Haut gebraten mit Meersalz und Chili-Auberginenkompott
- **Tex-Mex** 
Quesadillas, gefüllt mit gegrilltem Gemüse, Avocado-creme und Manchego Käse
Dazu: feuriges Chili sin Carne (Vegan) und Nachos mit sour cream Dip und fruchtiger Salsa



Live Cooking Buffet

Frühling

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

Bei Preisen und Angebot sind Änderungen vorbehalten.