

Burg Guttenberg Buffet



Burgschenke

Vorspeisenvariation

Mozzarella auf Fleischtomate mit Basilikum
geräucherter Schinken auf Honigmelone
gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Soße
Vitello Tonato
Frische Salate der Saison

~ ~ ~ ~

Hauptgang

Roastbeef vom Angus-Rind in der Senfkruste
&
Schweinefilet im Blätterteigmantel
dazu
Kartoffelgratin mit Bergkäse gratiniert
Saisonalen Gemüsepfanne
und Bratenjus

~ ~ ~ ~

Dessert

Eisbombe mit Feuerzauber
garniert mit frischen Früchten und Beerengrütze

Buffet 1



Burgschenke

Vorspeisenvariation

Geflügelroulade mit Brokkolifüllung und Pesto aus getrockneten Tomaten
Terrine von dreierlei Gemüse mit Paprikacreme
Schwarzwälder Schinken auf Honig- und Cantaloupe-Melone
Büffelmozzarella mit Tomatenvariation, Basilikum, Olivenöl
und gereiftem Schwarzwälder Essig
Auswahl an Rohkost- und saisonalen Blattsalaten serviert mit Burg- und Ceasarsdressing

~ ~ ~ ~

Suppe

Klare Tomatenbrühe mit Tomatenwürfeln, frischen Kräutern aus dem Burggarten und Shrimps

~ ~ ~ ~

Hauptgang

Kalbsfilet mit Pilzrahmsauce
&
Norwegisches Lachsfilet auf der Haut gebraten
dazu
Mediterranes Gemüse vom Grill,
Kartoffelgratin mit Bergkäse gratiniert, Blattspinat mit Erdnussbutter verfeinert,
Kartoffelgnocchis mit Butter

~ ~ ~ ~

Dessert

Limettentarte
Zweierlei Mousse au chocolate im Glas und Eisbombe mit frischen Früchten

Buffet 2



Burgschenke

Vorspeisenvariation

Gegrilltes Gemüse mariniert
mit kaltgepresstem Olivenöl

Variation von Rohkost- und saisonalen Blattsalaten serviert mit Burg- und Joghurtdressing

Lachs-Blattspinat-Terrine mit Honig-Senf-Sauce

Roastbeef "rosa" gebraten mit Sahnemeerrettich

~ ~ ~ ~

Suppe

Paprikarahmsuppe mit Croutons und Basilikumpesto

~ ~ ~ ~

Hauptgang

Schweinelende am Stück gebraten

&

Brust und Keule vom Truthahn mit Estragonsauce

dazu

Pastagratin mit Brokkoli – gratiniert mit Bergkäse, Paprika-Zucchini-Gemüse mit frischen
Kräutern, Kräuterkartoffeln mit Meersalz

~ ~ ~ ~

Dessert

Im Weckglas serviert:

Tiramisu mit Mascarpone und Löffelbiskuit Panna Cotta mit Rosmarin-Aprikosenmark Platte
mit saisonalem Obst und exotischen Früchten

Buffet 3



Burgschenke

Vorspeisenvariation

Auswahl an verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten
serviert mit Burg- und Joghurtdressing
Vitello Tonnato
Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce
Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce
Tomate-Mozzarella
mit frischem Basilikum, Balsamico und Olivenöl

~ ~ ~ ~

Suppe

Schwäbische Hochzeitssuppe
mit Markklößchen, Flädle und Gemüsestreifen

~ ~ ~ ~

Hauptgang

Gebratenes Rinderrückensteak mit Trollingersauce
&
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Zitronensauce
dazu
Mediterrane Gemüsepfanne
Schwäbische Eierspätzle
Basmatireis mit Butter verfeinert

~ ~ ~ ~

Dessert

Im Weckglas serviert:
Odenwälder Apfeltraum
Heidelbeerragout mit Vanillesauce
Ofenfrischer Kirschmichel

Barbecue Buffet



Burgschenke

Urkornbrot mit Kräuterquark

~ ~ ~ ~

Vorspeisenvariation

Mozzarella auf Fleischtomate mit Basilikum
geräucherter Schinken auf Honigmelone
gebeizter Lachs mit Senf-Dill-Soße
Vitello Tonato
Frische Salate der Saison

~ ~ ~ ~

Hauptgang

Vom Grill

Wildbratwurst
Rib-Eye-Steak
Putenspieß

Aus dem Smoker

"Pulled Pork" Burger
Gebratener Zander
Gegrillter Schafskäse mit frischen Kräutern
Mediterranes Gemüse vom Grill
Rosmarin-Kartoffel
Dazu reichen wir hausgemachte
würzige Tunken und Kräuterbutter

~ ~ ~ ~

Dessert

Leckere Eisspezialitäten, frische Früchte,
Cremes und Mousse
mit Feuerzauber serviert

Vegan-Vegetarisches Menü



Burgschenke

Vorspeisenvariation

Vegane Paprikadip mit Cubenpfeffer
Kartoffel-Kräutercreme mit Urkornbrot
Brokkolisalat mit Karotte und Nüssen
Kichererbsensalat mit Minze
Variation von veganer und vegetarischer Anti-Pasti
Bulgursalat mit Gurke und Mandeln
Mediterrane Gemüsequiche

~ ~ ~ ~

Suppe

Mais-Kokos-Suppe

~ ~ ~ ~

Hauptgang

Bunte Gemüselasagne mit Tomaten-Olivensauce
Veganes Kartoffelgulasch mit weißen Bohnen
Geschmorter Weißkohl mit Wurzelgemüse
und gebratenem Grünbkernbratlinge
Rosmarinpolenta mit Knoblauch
Penne mit Spinat - Erdnuss - Sauce

~ ~ ~ ~

Dessert

Vegane Panna Cotta mit Beerenragout
Vanillecreme mit Karamellsauce
Obstsalat mit Minze

Rustikales Menü 1



Burgschenke

Ur Kornbrot mit Griebenschmalz

~ ~ ~ ~

Edles Gemüse zu einem Törtchen gebacken

~ ~ ~ ~

Ein Sud von Lauch serviert in einem Tässlein gebacken aus Teig

~ ~ ~ ~

Knusprig gegrillte Spanferkelkeule mit Semmelknödel und Speck
oder

Gegrillter Hinterschinken von den Afterbällen der zahmen Sau mit Semmelknödel und Speck

~ ~ ~ ~

Ofenwarmer Apfelkuchen

~ ~ ~ ~

Mossautaler Käse mit Trauben und Salzgebäck

Rustikales Menü 3



Burgschenke

Walnußbrot mit Kräuterbutter

~ ~ ~ ~

Feiner Lachs zu einem Törtchen gebacken

~ ~ ~ ~

Ein Sud von Champignons serviert in einem Tässlein gebacken aus Teig

~ ~ ~ ~

Saftiger Kalbssattel am Stück gebraten dazu Semmelknödeln mit Speck
oder
Zarter Lammrücken vom Salzwiesenlamm dazu Semmelknödel mit Speck

~ ~ ~ ~

„Kanonenkugeln“
Marillenknödel mit Staubzucker

~ ~ ~ ~

Ziegenkäse mit deftigem Landbrot

Rustikales Menü 2



Burgschenke

Urkornbrot mit Griebenschmalz

~ ~ ~ ~

Odenwälder luftgetrockneter Schinken

~ ~ ~ ~

Ein Sud von allerlei Gemüse serviert in einem Tässlein gebacken aus Teig

~ ~ ~ ~

Knusprig gegrillte Ente mit Semmelknödel und Speck
oder

Ganzer Truthahn gefüllt mit Äpfel, Zwiebeln und allerlei geheimnisvollen Gewürzen dazu
Estragonsoße und Semmelknödel mit Speck

~ ~ ~ ~

Ofenwarmer Birnenauflauf mit Staubzucker

~ ~ ~ ~

Hüttenthaler Nibelungenkäsewürfel mit Salzgebäck

Kaffee und Kuchen



Burgschenke

Krümelgeld pro Person 2,60 €
Gedeckpreis für mitgebrachten Kuchen und Torten.

Kaffee- und Kuchenpauschalen
Kaffeepauschale mit Blechkuchen 7,40 €

Es sind enthalten:
Verschiedene Blechkuchen nach überliefertem Rezept (Apfel, Käse, Mohn ..)
Kaffee und verschiedene Teespezialitäten