

HOCHZEITS-BUFFETVORSCHLAG „GUTSHOF ITTERBACH“ I

KALTE SPEISEN

HAUSGEMACHTE PASTETE VOM HEIMISCHEN ROTWILD UND GERÄUCHERTER
HIRSCHSCHINKEN
WALDPILZSÜLZE MIT SCHNITTLAUCHSCHMAND

FANGFRISCH GERÄUCHERTE ITTERBACH- FORELLE
AUSWAHL VON VERSCHIEDENEN GERÄUCHERTEN MAKRELENFILETS
POCHIERTES ZANDERFILET MIT EINER SENF-HONIG-MARINADE

SAUERLÄNDER WURSTBRETT MIT ROHEM UND GEKOCHTEM SCHINKEN,
HABERMEGGER, BIERBEISSER, ORIGINAL SKISPRINGER SALAMI
UND SCHWEINEMETT MIT SCHALOTTEN

VERSCHIEDENE KÄSESORTEN VOM HOLZBRETT MIT BLAUEN TRAUBEN

SALATBUFFET

PIKANT ANGEMACHTER KARTOFFELSALAT, WEISSKOHLSALAT MIT SPECK
GURKENSALAT IN EINER DILLSAUCE, TOMATENSALAT MIT ZWIEBELN UND KRÄUTERN
RUCCOLASALAT MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN, GEFLÜGELSALAT MIT GRÜNEM
SPARGEL

FRISCHE BLATTSALATE UND ROHKOST MIT VERSCHIEDENEN DRESSINGS

VERSCHIEDENE COUVERTBRÖTCHEN UND KÄSETRAUBE
FRANZÖSISCHES BAGUETTE, ROGGENSTANGEN UND STEINOFENBROT
ZWIEBELBROT MIT GRIEBENSCHMALZ, BUTTER

WARME SPEISEN

SPARGELCRÈMESUPPE

TRANCHEN VON DER SCHWARZWÄLDER SAUERKIRSCHENTE,
KARTOFFEL-APFELRAGOUT
US HUFTSTEAK, ROSA GEBRATEN,
PFEFFERRAHMSAUCE, RÖSTKARTOFFELN
LACHSFORELLE IM KNUSPERMANTEL, SCHNITTLAUCHSAUCE

SÜSSES DESSERTBUFFET

ROTE GRÜTZE VON WALDFRÜCHTEN UND SÜSSEM SCHMANT
SCHOKOLADEN-HERRENCREME MIT SAHNEHAUBE, VANILLECREME MIT FRISCHEN
ERDBEEREN

BAYRISCH CREME MIT FRUCHTSAUCE, SCHOKOLADENMOUSSE
KLEINE PETIT FOURS AUS DER PATISSERIE
GEBACKENE TARTE UND KLEINE BISQUITTROLLEN

€ 42,00 PRO PERSON

HOCHZEITS- BUFFETVORSCHLAG „GUTSHOF ITTERBACH“ II

KALTE SPEISEN

SCHWEINEMEDAILLONS VOM WILLINGER- LANDSCHWEIN MIT FRÜCHTEN GARNIERT
TRANCHEN VOM SPANFERKEL CARRÉ UND MINIPASTETEN MIT FEINEM WILDFLEISCH

IM GANZEM GEGRILLTE ENTE UND ZART ROSA GEBRATENE ENTENBRUST
KLEINE HÄHNCHENFILETSPIESSE UND GEFÜLLTE POULARDENBRÜSTCHEN

RÄUCHERFISCHPLATTE MIT FORELLE, HEILBUTT UND LACHS MIT SAHNEMEERRETTICH
GEGRILLTE ROTBARBEN UND GEBRATENE RIESENGARNELEN

VERSCHIEDENE SORTEN ROHMILCHKÄSE UND ZIEGENKÄSE VOM BRETT

SALATBUFFET

KARTOFFELSALAT MIT EIERN UND TOMATE, WEISSKOHLNENNSALAT
NUDELSALAT, GURKENSALAT, RETTICH UND RADIESCHEN
SALAT VON DER KIRSCHTOMATE, MOZZARELLAKUGEL UND OLIVEN IN SCHWARZEM
PFEFFERÖL

ASIATISCHER NUDELSALAT MIT SHI- TAKEPILZEN UND RINDERFILETSTREIFEN IN
SESAMÖL

EISMEERGARNELEN IN SCHMAND- DILLDRESSING MIT FEINEN GEMÜSEBRUNOISE
RUCOLABLÄTTER IN WALNUSSDRESSING MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN

GEBRATENES ANTI- PASTI MIT TOMATEN- AUBERGINENDIP
VERSCHIEDENE BLATTSALATE, ROHKOST UND ANGEMACHTE SALATE

GROSSER BROTKORB AUS DER BACKSTUBE MIT VERSCHIEDENEN COUVERTBRÖTCHEN,
ROGGENBAGUETTE, SALZBREZEL, STEINOFENBROT UND CHIABATTABRÖTCHEN

WARME SPEISEN:

KALBSKRAFTSUPPE MIT SHERRY, FLÄDLE & GEMÜSESTREIFEN

HOHE RIPPE VOM ANGUS-BEEF ROSA GEBRATEN,
SAUCE BORDELAISE, GRATIN DAUPHINOIS, SPECKBOHNEN
BRUST & KEULE VOM SCHWARZFEDERHUHN,
PFIFFERLINGSRAGOUT IN RAHM
FLUSSBARSCH GEBRATEN, WALDPILZSUD MIT PESTO- GNOCCHI

SÜSSES DESSERTBUFFET

ANANAS CARPACCIO MIT KIRSCHWASSER UND LIMONE
ELSÄSSER RHABARBER TARTE, JOGHURT- LIMONENTERRINE MIT FRISCHEN BEEREN
MARINIERTE ERDBEEREN MIT GRÜNEM PFEFFER UND PERNOD
PANNA COTTA VON DER ARABICA BOHNE MIT THAHITTI VANILLE
FILETS VOM EXOTISCHEN OBST
KLEINE PETIT FOURS AUS DER PATISSERIE

€ 49,00 PRO PERSON

HOCHZEITS-BUFFETVORSCHLAG „GUTSHOF ITTERBACH“ III

KALTE SPEISEN

KALT GERÄUCHERTES MARLIN-TATAR UND WILDLACHSTATAR AUF SCHWARZBROT
VARIATIONEN VOM GRAPPA-, ROTHOLZ- UND KRÄUTERLACHS AN HEILBUTT-
REISRÖLLCHEN
UND IM GANZEM POCHIERTE LACHSFORELLE
GEBRATENE BLACK TIGER RIESENGARNELEN MIT SAFRANCREME

IM GANZEM GEBRATENES KALBSCARRÉ UND SCHEIBEN VOM KALBSRÜCKEN MIT
ORCHIDEEN GARNIERT
GEBRATENE WACHTELN, KALT SERVIERT AN AVOKADOSCHIFFCHEN UND
FEIGENKONFIT
MARINIERTES RINDERTAFELSPITZ MIT FRISCH GEHOBELTEM MEERRETTICH

CARPACCIO VOM OKTOPUSS MIT BALSAMICO- OLIVENÖL MARINIERT
FELDSALAT MIT ROGGENCROUTONS, SPECK, EI UND KARTOFFELDRESSING
PALMENHERZSALAT IN MASKAPONEDRESSING
ASIATISCHER NUDELSALAT MIT SHII- TAKEPILZEN UND RINDERFILETSTREIFEN IN
SESAMÖL

EISMEERGARNELEN IN SCHMAND- DILLDRESSING MIT FEINEN GEMÜSEBRUNOISE
RUCOLABLÄTTER IN WALNUSSDRESSING MIT GERÖSTETEN PINIENKERNEN
GEBRATENES ANTI- PASTI MIT TOMATEN- AUBERGINENDIP
VERSCHIEDENE BLATTSALATE, ROHKOST UND ANGEMACHTE SALATE

ROHMILCHKÄSE UND ROSEN VOM TETE DE MOINE AN BLAUEN TRAUBEN

GROSSER BROTKORB AUS DER BACKSTUBE MIT VERSCHIEDENEN COUVERTBRÖTCHEN,
ROGGENBAGUETTE, STEINOFENBROT UND CHIABATTABRÖTCHEN

WARME SPEISEN

WEISSE BASILIKUMSCHAUMSUPPE MIT GARNELEN

CRÊPINETTE VOM KALBSFILET MIT WALDPILZEN & PISTAZIEN,
SAUCE DUXELLES

IBERICO-SCHWEINERÜCKEN MIT SPINATHAUBE & RINDERMARK GEBACKEN,
SZECHUAN-PFEFFERJUS

STEINBUTTMEDAILLONS MIT GRISSINIKRUSTE, RHEINGAU-SEKTSCHAUMSAUCE

SÜSSES DESSERTBUFFET

BUNT GARNIERTE EISPLATTEN MIT FRÜCHTEN UND SAHNE
PISTAZIENMOUSSE "CHARLOTTE", GUGLEHUPF VON MOUSSE AU CHOCOLATE,
BAYRISCH- CREMEKRANZ MIT FRUCHTMARK, HIMBEERSCHMAUS MIT VANILLECREME
FRISCHER OBSTSALAT, GEBACKENE TARTE UND MOUSSE NOISETTE
PETIT FOURS AUS DER PATISSERIE

€ 59,00 PRO PERSON