

# Unsere Buffets. Die Qual der Wahl.

Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste nicht nur mit dem Ausblick auf das Alte Schloss und die Markthalle. Die Kapazität bei einem Buffet ist begrenzt auf ca. 60 Gäste.

Ihre Gäste setzen sich und Brot, Meersalz sowie Olivenöl oder Butter sind bereits eingedeckt. Wir empfehlen, den ersten und zweiten Gang am Tisch zu servieren. Auf diese Weise entspannen wir uns am Tisch und können die Speisen in Ruhe genießen. Auf diese Weise kommt es zu keinem „run“ auf das Buffet. Es ist genügend für alle da.

Auf unseren Buffets finden Sie künftig eine spannende Auswahl an unterschiedlichen Salatdressings, serviert in kleinen Milchfläschchen. Sollte also eine Flasche einmal leer sein, bringt Ihnen unser Team ganz schnell eine neue.

## Unsere Dressings

1. Essig-Öl, klassisch
2. Olivenöl, frische Kräuter
3. Olivenöl, Knoblauch
4. French Dressing
5. Cocktail Dressing
6. Caesar Dressing



# Buffet No. 1 · "Nesenbach"

## Aperitiv Empfehlung:

Veuve Cliquot Brut/ Flasche 0,75 l	75,00	EUR
oder aus der Magnum Veuve Cliquot Brut/ Flasche 1,50 l	169,00	EUR

Unser Landbrot steht auf dem Tisch bereit dazu Meersalz und Olivenöl

Tomatenessenz mit Basilikumnocke, serviert  
Jakobsmuschel und Garnele an Wakame, japanischer Algensalat  
Wildkräutersalat und gemischte Blattsalate  
Dressings  
Saiblingsstrudel mit Kumquat Tomaten Pesto  
Basilikum Carbonara  
Gedünstetes Kabeljaufilet auf Petersilienkartoffelpüree  
Kalbsbäckchen, dazu leckere Sauce und Grillgemüse  
Marinierter Schafskäse mit Zucchini

Apfelsuppe mit Koriander  
Nougatmousse mit Maracuja Blautkraut  
Frommage: Französischer Brie, Ziegenkäse & Blauschimmelkäse,  
dazu ein wenig Nesenbach-Chutney und selbstgebackenes Brot

**pro Person** **49,00** **EUR**

## Unsere Weinempfehlungen:

Rotwein: Oso Toskana	27,20	EUR
Weisswein: Untertürkheimer Gips	29,80	EUR



# Buffet No. 2 · "PACIFIC RIM"

## Aperitiv Empfehlung:

Veuve Cliquot Brut/ Flasche 0,75 l	75,00	EUR
oder aus der Magnum Veuve Cliquot Brut/ Flasche 1,50 l	169,00	EUR

## Buffet No.2 "Pacific Rim":

Unsere warmen Rolls stehen auf dem Tisch bereit,  
dazu Meersalz und frische Butter

Thai Süsspchen mit gegrillter Hähnchenbrust, Ingwer, Koriander, Reismudeln, serviert

Sashimi vom Thunfisch mit Wasabischaum und Algensalat, serviert

Rinderfilet an einer Napa Valley Jus

Grillgemüsesticks

Lachsfilet im Noriblatt

Wasabipüree

Gedämpfter Brokkoli, mit Sesam, Honig und Sojasauce

Asiatischer Nudelsalat, kühl, mit frischer Minze, Sprossen, Karotte, Ingwer, Lemongrass,  
Ingwer, Karotte, Zwiebeln, Chili

Caesar Salad, dazu Croutons, Dressing, gehobelter Parmesan

Blueberry Cheesecake

Kokosnuss Crème Brulée

## Preis pro Person

**56,00 EUR**

## Unsere Weinempfehlungen:

Rotwein: Albarola Barbera del Monferrato 34,90 EUR

Weisswein: Sauvignon Blanc trocken 32,50 EUR

# Buffet No. 3 · "LA TRATTORIA"

## Aperitiv Empfehlung:

Martini Dry, klassisch mit einer grünen Olive  
Aperolino, mit Gin Aperol, Limette und Sekt

5,90 EUR  
6,90 EUR

## Buffet No.3 "La Trattoria":

Unser Foccacia Brot steht auf dem Tisch bereit, dazu Meersalz und Olivenöl

Vesperplatte mit Parmaschinken, Oliven, gebrochener Parmigiano,  
Nesenbach-Chutney, Büffelmozzarella dazu hausgemachtes Pesto, serviert  
Spaghettini mit gegrillten Babytomaten, Olivenöl, frischem Basilikum und  
gerösteten Knobibrotkrümeln  
Spaghettini Bolognese, dazu frischer Parmesan  
Pikantes Gulasch  
Wildkräutersalat, wählen Sie bitte aus verschiedenen Dressings

Panna Cotta  
Frischer Obstsalat

## Preis pro Person

37,00 EUR

## Unsere Weinempfehlungen:

Rotwein: OSO Toskana  
Weisswein: Azienda Aricola Monte del Fra

27,20 EUR  
28,50 EUR



nesenbach 

# Buffet No. 4 · "BALTICA"

## Aperitiv Empfehlung:

Vodka Aperitif  
Sparkling Aperitif

## Buffet No.4 "Baltica":

Dunkles Brot und Knäcke stehen auf dem Tisch bereit  
Dazu Meersalz und Olivenöl

Skagener Fischsuppe mit Lachsfilet, Seelachsfilet und Garnelen, serviert  
Skandinavisch sommerlicher Kartoffelsalat mit frischen Kräutern  
Spitzkohl mit Dill und Erbsen  
Biff Lindstrom, Fleischküchle „nordish by nature“  
Balsamicobohnen  
Kablejau mit Senfsauce  
Kartoffeln  
Kartoffelküchlein mit falschem Kaviar und Rote Bete Salat  
Rentierfilet  
Rosenkohl (saisonal)  
Karoffel-Sellerie-Püree  
Rosmarin-Rotweinsauce

Johannisbeer-Erdbeer-Smoothie (Teaminfo im shot glass auf crushed ice)  
Heidelbeer Tarte, dazu Schlagrahm (Tarte in Casarolle angerichtet)

**Preis pro Person** **42,50** **EUR**

## Das gewisse Extra:

Sie möchten sich und Ihre Gäste verwöhnen?

Kaisergranat (Scampi) gebraten, dazu Limetten Achtel  
und Kräutermayonnaise

6,60 EUR

Elch-Tournedos, dazu ca. 120g

12,90 EUR

Schwedischer Schinken, am Buffet tranchiert ca. 3kg

98,00 EUR

## Unsere Weinempfehlungen:

Rotwein: Lemberger trocken

27,20 EUR

Weisswein: Weissburgunder Gutswein

28,50 EUR

# Unsere Buffet Variationen

Gerne können Sie sich auch ein Buffet selbst zusammenstellen, Buffets anpassen oder auch ergänzen. Teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte mit und wir kalkulieren Ihr Buffet. Bitte beachten Sie, dass die Mengen welche von uns Gästen konsumiert werden unabhängig von Ihrer Auswahl sind. Auch die Arbeit und Leidenschaft unseres Küchenteams ist von dieser Auswahl unabhängig.

## International

Gebratene Auberginen mit Minze-Joghurt  
Cole Slaw  
Tomatensalat mit roten Zwiebeln  
Nudelsalat, klassisch  
Hähnchenbrust mit Curry und Ananas  
Rauchlachs mit Senf-Dillsauce  
Rauchlachs mit Meerrettich Creme  
Kalbstafelspitz mit Kräutersauce  
Geräucherte Entenbrust mit Zwetschgenragout  
Rahmsuppe vom Steinchampignon, dazu Croutons  
Rosa Roastbeaf, dazu ein Dip von rotem Zwiebel Chutney  
Süss-saures Schweinefleisch  
Pochiertes Lachsfilet mit Weissweinsauce und Tagliatelle  
Kartoffelgratin  
Panna Cotta  
Cous Cous Gemüse  
Wildreis

## Mediterran

Gegrilltes Pita Brot, warm serviert  
Calamari alla Griglia  
Hausgemachtes Antipasti  
Feta Melonen Salat mit frische Minze  
Mediterraner Gemüsesalat  
Griechischer Bohnensalat  
Dolmades, Reis im Weinblatt  
Tzatziki  
Kalamata Oliven, mariniert  
Knoblauchpürée  
Auberginensalat  
Fetakäse, angemacht mit Öl und frischen Kräutern  
Rote Linsensuppe mit Paprika  
Geräucherte Maispouardenbrust mit Olivenöl  
Gebratener Wolfsbarsch mit Thymiansauce  
Tomatisiertes Gemüse  
Rosmarinkartoffeln  
Weissweinrisotto  
Pilzrisotto  
Tiramisu

Butternudeln

# SCHWÄBISCH

Karotten-Ingwer-Suppe

Flädlesuppe

Feldsalat mit Balsamicodressing (saisonal)

Karottensalat

Schwäbischer Kartoffelsalat

Feiner Gurkensalat

Krautsalat mit Kümmel

Wildgulasch mit Rotkraut und Kartoffelknödel

Rosa Roastbeef mit Senf-Kräutersauce

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich

Kartoffelsuppe mit Saiten

Kalbsrahmgulasch

Schweinefilet mit Champignonrahmsauce

Rehragout in Wacholdersauce

Entenkeule mit Orangensauce

Geschmelzte Maulaschen

Hausgemachte Spätzle

Apfel Rotkraut

Kartoffelknödel

Lemberger Sauce

Petersilienkartoffeln

Butternudeln

Linsengemüse

Ofenschlupfer

Omas Schokopudding mit Vanillesauce

Beerenragout

Zimt Panna Cotta

Marzipanapfel mit Vanillesauce

Topfenknödel mit Zwetschgenröster

Chai Birne mit Vanilleeis