



## Menü- und Büffetvorschläge Herbst/Winter 2017/2018

Liebe Gäste,

wir freuen uns, dass Sie sich für eine Feier in unserem Haus interessieren! Im Anhang haben wir Ihnen einige unserer Lieblingsmenüs sowie verschiedene Büffetvarianten zusammengestellt. Selbstverständlich können Sie die einzelnen Komponenten auch austauschen bzw. ergänzen, ganz wie Sie sich Ihr Wunschmenü/-büffet vorstellen. Den Endpreis errechnen wir Ihnen dann individuell. Gerne sind wir Ihnen bei der Auswahl auch behilflich.

Bitte beachten Sie aber: Diese Menüs werden extra für Sie zubereitet. Es ist daher nicht möglich, mehrere Menüs für eine Gruppe zu servieren. Dies bringt erfahrungsgemäß auch nur Unruhe.  
**Für unsere Büffetvorschläge gilt eine Mindestpersonenzahl von 30.**

Besteht für die eine oder andere Person eine Unverträglichkeit für ein bestimmtes Gericht, so sorgen wir selbstverständlich für eine Alternative.

Damit Ihr Fest ein voller Erfolg wird und Sie unbeschwert feiern können, wollen wir gerne mit Ihnen die Details für den Ablauf der Feier persönlich besprechen. Hierfür bitten wir um Terminvereinbarung unter 0721-55 12 20.

Unsere Küche hat einen sehr hohen Qualitätsanspruch, es wird mit größter Sorgfalt gearbeitet. Freuen Sie sich also auf das gute Essen sowie auf ein sorgfältig geplantes und kompetent von unserem Schupi-Team durchgeführtes Fest.

In Verbindung mit einem Theaterbesuch können wir Ihnen je nach Größe Ihrer geplanten Veranstaltung auch unser **beliebtes Genießerpaket** anbieten.

Dieses beinhaltet ein Glas Sekt zum Aperitif, ein liebevoll zubereitetes und monatlich wechselndes saisonales Drei-Gang-Überraschungsmenü, zwei weitere Getränke (außer Spirituosen und Cocktails) bis zum Ende des Abends sowie die Eintrittskarte für die Theatervorstellung.

## **Menü 1** 27,90 Euro pro Person

Winterliche Blattsalatvariation in Balsamicodressing  
mit kandierten Walnüssen, jungen Sprossen  
und Croutons

\*\*\*\*\*

Gegrillte Tranchen von der Hohenloher Putenbrust –  
gewickelt mit Kräuter-Frischkäse-Füllung  
auf Paprika-Tomatengemüse,  
dazu hausgemachte Zwiebel-Kartoffelkrusteln

\*\*\*\*\*

Hausgemachter Kirschstrudel an warmer Vanillesauce  
mit Sahne

## **Menü 2** 31,90 Euro pro Person

Bouillon vom Hohenloher Rind mit kleiner Maultasche und Eierstich

\*\*\*\*\*

Zarte Schweinefilet-Medaillons vom Hällischen Landschwein  
mit Speck ummantelt an Thymianjus mit hausgemachten Butterspätzle  
und buntem Gemüsebouquet

\*\*\*\*\*

Im Weinteig knusprig gebackene Apfelküchle mit Zimt-Zucker auf Vanillesauce

## **Menü 3** 33,90 Euro pro Person

Orangengebeizter Bömlo-Lachs auf hausgemachtem Kartoffel-Karotten-Rösti  
mit Honig-Senf-Dip

\*\*\*\*\*

Rosa gebratene Entenbrust an Cassis-Jus mit hausgemachten Kartoffelalern  
und buntem Marktgemüse

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Birne Helene

## **Menü 4** 35,90 Euro pro Person

Hausgemachter Wirsingstrudel auf Waldpilzrahm an Salatbouquet

\*\*\*\*\*

Kürbis-Ingwersuppe vom Hokkaidokürbis mit gerösteten Kernen

\*\*\*\*\*

Gegrilltes Rinderhüftsteak vom Hohenloher Jungrind  
an einer feinen Whiskey-Rahmsauce mit geschmorten Waldpilzen  
und Rosmarinpolenta

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Schokoladentarte an fruchtigem Heidelbeer-Sorbet

## **Menü 5** 54,90 Euro pro Person

Wildkraftbrühe mit Pilznockerln und Profiteroles

\*\*\*\*\*

Blutwurst-Kartoffel-Gröstl mit Wachtelspiegelei  
an Portwein-Balsamicojus

\*\*\*\*\*

Feines Lachstatar geschichtet zwischen knusprigem Filoteig gebacken,  
dazu Sauce Tatar

\*\*\*\*\*

Tranchen vom Hohenloher Kalbsrücken im Kräuter-Schweinenetzmantel  
an Kartoffelbaumkuchen mit Rotweinschalotten

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Grießknödel auf Nougatsauce

## **Büffet 1**

### **Badisches Büffet**

28,50 Euro pro Person

Verschiedene Blattsalate mit drei verschiedenen Dressings

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto

Gurkensalat mit Sahne

Kartoffelsalat mit Rauchfleisch

Karottensalat

Altbadische Kartoffelsuppe mit Speck, dazu Sauerrahm und Kracherle

Holzofenbrot, Baguette, Griebenschmalz und Butter

Zarter Kalbsbraten vom Hohenloher Kalb mit Rahmsauce,

Butterspätzle und Gemüse vom Markt

Geröstete badische Maultaschen mit Zwiebelschmälze

Badischer Ofenschlupfer mit Nüssen und Äpfeln  
auf Vanillesauce

Bayerische Creme mit Himbeermark

## **Büffet 2**

### **Bayerisches Büffet**

33,90 Euro pro Person

Gemischte kalte Bratenplatte mit sauer eingelegtem Gemüse  
Wacholdergeräuchertes vom Schwein  
Räucherschinken mit Galia-Melone  
Roastbeefröllchen mit Frischkäse gefüllt  
Hähnchenbrust Florentin auf Bauernsalat

Münchner Krautsalat  
Feuriger Rindfleischsalat  
Grüner Bohnensalat mit Speck  
Bayerischer Radisalat  
Kartoffelsalat mit Rauchfleisch  
Verschiedene Blattsalate mit drei verschiedenen Dressings

Original Weißwurstsuppe mit in Scheiben geschnittener Weißwurst  
in einer kräftigen Bouillon mit Gemüsestreifen

Holzofenbrot, Baguette, Brezeln, Griebenschmalz und Butter

Knuspriger Krustenbraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein  
in kräftiger Weißbierjus, dazu Bayerisch Kraut und Serviettenknödel oder Brezelknödel  
Münchner Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein – mit Meerrettich gewürzt  
und paniert - , dazu hausgemachte Kartoffelkrusteln

Bayerische Creme mit Erdbeermark  
Rote Beerengrütze mit Vanillesauce und Sahne  
Rahmapfelkuchen

Bayerischer Bergkäse  
Obazda  
Münsterländer mit roten und weißen Zwiebeln

## **Büffet 3**

### **Büffet Karlsruhe**

Euro 36,90 pro Person

Haus-Orangengebeizter Bömlo-Lachs  
Geräuchertes Bachforellenfilet an Meerrettichschaum  
Ochsenfleisch in Tomatenvinaigrette  
Gefüllte Eier und gefüllte Tomaten  
Räucherschinken mit verschiedenen Melonen  
Gefüllte Spinat-Hähnchenbrust auf Waldorfsalat

Bunte Blattsalate mit drei verschiedenen Dressings  
Kartoffelsalat mit Speck  
Badischer Wurstsalat  
Roter Heringsalat  
Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumpesto  
Gurkensalat mit Sahne

Holzofenbrot, Baguette, Griebenschmalz und Butter

Zarter Kalbsbraten vom Hohenloher Kalb in eigener Sauce  
mit hausgemachten Butterspätzle  
und buntem Gemüse vom Markt  
Schwäbisch-Hällische Schweinelende mit würzigem Mett gefüllt  
an Wacholderrahmsauce mit knusprigem Kartoffelgratin  
Badische Maultaschen in der Brühe mit Gemüsejuliennes

Grießflammeri mit eingekochtem Beerenobst  
Knusprig gebackene Apfelküchle im Weinteig mit Zimt-Zucker  
und Vanillesauce  
Frischer marinierter Fruchtsalat

## **Büffet 4**

### **Schupi-Büffet**

43,90 Euro pro Person

Lorbeerschinken mit marinierten Gurken  
und Sauce Cumberland

Räucherlachs mit Dill-Senf-Sauce

Pfefferrauchfisch-Häppchen auf mariniertem Radicchio

Gefüllte Eier und gefüllte Tomaten

Crevettencocktail Silver Star

Vitello Tonnato – Kalbfleisch vom Hohenloher Kalb in Thunfischsauce

Rinderbouillon mit Suppenmaultaschen, Eierstich und frischen Kräutern

Verschiedene Blattsalate mit drei verschiedenen Dressings

Rote-Bete-Salat

Tomate-Mozzarella-Salat

Kartoffelsalat mit Rauchfleisch

Grüner Bohnensalat mit Speck und roten Zwiebeln

Karottensalat

Holzofenbrot, Baguette, Griebenschmalz und Butter

Knuspriger Jungschweinerücken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein  
in Dunkelbierjus mit hausgemachten Spätzle und Wirsing-Speck-Gemüse

Maispoulardenbrust auf Cassis-Jus mit buntem Marktgemüse und Schupfnudeln

Gebratenes Filet vom Bachsaibling aus dem Schwarzwälder Eyachtal  
auf Meerrettichsößchen mit Risolee-Kartoffeln

Hausgemachte Eisbombe mit frischen Früchten garniert

Kokos-Panna Cotta mit Fruchtmark

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Rahmkäse mit Radi

Großmutter's Bibbeleskäs mit Kümmel

Münsterländer mit roten und weißen Zwiebeln