

Schwarzwaldschöne Cateringvorschläge 2023

Vorspeisen

Rucola gehobelter Parmesan Balsamicodressing (nur von Frühjahr bis Herbst)	8,50 € / Person	✓
Markgräfler Feldsalat Speck Kracherle (nur im Herbst / Winter)	8,50 € / Person	✓
beide Salate mit:		
mit luftgetrocknetem Schinken	plus 5,00 € / Person	
mit hausgebeiztem Lachs	plus 7,20 € / Person	
mit gebratenen Riesengarnelen	plus 8,10 € / Person	
Marinierter Cous Cous Gurke Radiesle Münstertäler Feta Koriander	16,50 € / Person	
Provenzalisches Gemüse Kropbacher Ziegenfrischkäse Kräutersalsa Salat	16,50 € / Person	✓
Carpaccio von der Ochsenherztomate weißes Tomatenmousse Büffelmozzarella knusprige Focaccia	16,50 € / Person	✓
Carpaccio vom Pulpo Panzanella Rucola Limonenvinaigrette	19,50 € / Person	
Tatar vom Fjordlachs Stampfkartoffeln Schnittlauchsauerrahm Blattsalat	18,50 € / Person	
Gemüsesalat lauwarmer Seesaibling Basilikumvinaigrette Babyleafsalat	19,50 € / Person	
Terrine von Edelfischen Kaviarcreme Blattsalat	19,50 € / Person	
Vitello Tonnato gegrilltes Gemüse gebackene Focaccia Kapernäpfel	19,50 € / Person	

Suppen

Minestrone della Nonna Spaghetti Basilikumpesto geriebener Parmesan	7,10 € / Person	✓
Curry-Kokossuppe gebratenes Gemüse geröstete Erdnüsse	8,10 € / Person	✓
Hochzeitssuppe – Rinderkraftbrühe Flädle Markklösschen Suppenfleisch Gemüse	8,10 € / Person	
Blumenkohlcreme gebratener Blumenkohl Kräutercroutons Petersilienöl	7,10 € / Person	
Erbsensuppe gebratene Riesengarnele Zitronengras Minze	11,50 € / Person	
Suppe vom Rheinwaldbärlauch Bärlauchsahne (nur in der Bärlauchzeit im Frühjahr)	8,10 € / Person	
Spargelsuppe Spargelstücke Kräuter (nur in der Spargelzeit im Frühjahr)	8,50 € / Person	
Kalte Andalusische Gazpacho Croutons Sauerrahm (nur im Sommer)	8,10 € / Person	
Kalte Gurkensuppe Dillsauerrahm Räucherlachs (nur im Sommer)	10,50 € / Person	
Geeiste Melonensuppe Minze (nur im Sommer)	9,50 € / Person	✓
Muskatkürbissuppe geröstete Kürbiskerne Kürbiskernöl (nur im Herbst / Winter)	8,10 € / Person	
Bouillabaisse von Meerfischen und Krustentieren Sauce Rouille Röstbrot	21,50 € / Person	



Zwischengänge

Cremiger Mascarponeisotto lauwarmes Eigelb gebratene Pilze Belper Knolle	17,50 € / Person
Kartoffelgnocchi Perlhuhnsugo gebratener Blumenkohl gehobelter Bergkäse	18,50 € / Person
Gebratenes Gemüse Curry Kokos Erdnüsse Mienudeln Riesengarnelen	24,50 € / Person ✓
Kabeljau Alblinsen Kartoffelcreme Rieslingsauce	24,50 € / Person

Hauptgänge

Fregola Sarda gegrilltes Gemüse Feta Nusspesto	18,50 € / Person
Piccata von Gemüse Tomatensugo Basilikumöl	18,50 € / Person
Gefüllte Aubergine vom Grill Kräuter crunch Cous Cous	19,50 € / Person
Maispoulardenbrust auf der Haut gebraten Rosmarinjus	19,90 € / Person
Geschnetzeltes Filet vom Jungschwein in Madeirarahmsauce	21,90 € / Person
Chicken-Gemüsecurry Ananas Zitronengras Basmati Reis	21,90 € / Person
Blanquette de Veau gebratene Champignons Kräuterreis	24,50 € / Person
Boeuf Bourguignon gebratene Drilling Kartoffeln Wurzelgemüse Speckstreifen	27,00 € / Person
Rosa gebratener Kalbstafelspitz Cremolata	Tagespreis
Rib Eye vom Schwarzwälder Kalb Portweinglace	Tagespreis
Entrecote vom Färsenrind am Stück gebraten Rotweinjus	Tagespreis
Rinderfilet vom Angusrind Café de Paris Butter	Tagespreis
Ochsenbacken, 36 Stunden niedergar geschmorte	Tagespreis
Rehragout aus heimischer Jagd kaltgerührte Preiselbeeren	Tagespreis
In Spätburgunder geschmortes Kalbsbäckle	Tagespreis
Filet vom Färsenrind Rotweinschalotten	Tagespreis
Fischgerichte nach Saison und Anlandung	Tagespreis

Zu allen Gerichten servieren wir wahlweise:

Kartoffelpüree, Kartoffelgratin, Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen, geschmelzte Spätzle, Pasta und Gemüse vom Freiburger Markt je nach Saison



Desserts im Glas (Fingerfoodportionen)

Schwarzwälder Kirsch	4,90 € / Stück
Panna Cotta Beerensauce	4,80 € / Stück
Tiramisu	4,90 € / Stück
Schokoladenmousse Schokoperlen	4,70 € / Stück
Frucht- und Beerensalat	4,40 € / Stück
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern	5,90 € / Stück
Crème brûlée	4,50 € / Stück

Desserts

Original Französische Macarons	2,90 € / Stück
Himmlische Cremeschnitte karamellisierter Blätterteig	4,90 € / Stück
Verschiedene Pralinen (ab 40 Stück)	2,90 € / Stück
Eispralinen (ab 40 Stück)	2,90 € / Stück
Zitronentartelettes	4,60 € / Stück

Mitternachtsimbiss

Currywurst	7,50 € / Person
Kartoffel-Laucheintopf	7,10 € / Person
Gulaschsuppe	8,90 € / Person
Käseplatte (nur als Snack)	9,90 € / Person



Beispielmenüs

Gerne stellen wir Ihnen bei einem persönlichen Gespräch Ihr individuelles Menü nach Ihren Wünschen und passend zu Ihrem Anlass zusammen.

Brotgedeck 3,50 € / Person

Menü 1

Rucola | gehobelter Parmesan | Balsamicodressing

Hochzeitssuppe – Rinderkraftbrühe | Flädle | Markklösschen | Suppenfleisch | Gemüse

Maispoulardenbrust auf der Haut gebraten | Ofenkartoffeln | Ratatouille | Rosmarinjus

Panna Cotta | Fruchtsalat | Beerensauce

Preis (ohne Zwischengang 35,50 € / Person) 42,50 € / Person

Menü 2

Provenzalisches Gemüse | Kropbacher Ziegenfrischkäse | Kräutersalsa | Salat

Curry-Kokossuppe | gebratenes Gemüse | gebackene Frühlingssrollen

Geschmorte Ochsenbacken | Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln | Wurzelgemüse

Dunkles Schokoladenmouse | marinierte Früchte

Preis (ohne Zwischengang 47,50 € / Person) 54,50 € / Person

Menü 3

Terrine von Edelfischen | Kaviarcreme | Blattsalat

Kartoffelgnocchi | Perlhuhnsugo | gebratener Blumenkohl | gehobelter Bergkäse

Rosa gebratener Kalbstafelspitz | Kartoffelgratin | Freiburger Marktgemüse | Cremolata

Crème brûlée | marinierte Früchte | Rahmeis | Mandelstreusel

Preis (ohne Zwischengang 54,20 € / Person) 66,50 € / Person

Menü 4 ab 25 Personen

Als Vorspeise 5 verschiedene Fingerfood im Stehen

Falafel | Minzjoghurt | Sesam, Original Schwarzwaldschön Burger, Hausgebeizter Lachs | Avocado, Eingelegter Ziegenfrischkäse | Tomaten-Aprikosenchutney, Hausgebackene Blätterteig Käsestangen

Kabeljau | Alblinsen | Kartoffelcreme | Rieslingsauce

Rib Eye vom Schwarzwälder Kalb | cremige Rosmarinpolenta | Freiburger Marktgemüse

Dessert als Buffet mit 5 verschiedenen Jahreszeitlichen Desserts

Preis 78,50 € / Person



Schwarzwaldschön goes Vegi

Provenzalische Gemüse | Kropbacher Ziegenfrischkäse | Kräutersalsa | Salat

Curry-Kokossuppe | gebratenes Gemüse | geröstete Erdnüsse

Cremiger Mascarponerisotto | lauwarmes Eigelb | gebratene Pilze | Belper Knolle

Piccata von Gemüsen | Tomatensugo | Basilikumöl

Blätterteig – Apfeltarte | Vanilleeis | Weinschaum

Preis Vorspeise | Hauptgang | Dessert

45,00 € / Person

Vorspeise | Suppe | Hauptgang | Dessert

51,80 € / Person

komplett

68,00 € / Person

Generell

Sollten Sie etwas nicht finden, fragen Sie bitte einfach nach.

Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein Angebot für die Getränke und die passenden Weine. Unser Weinkeller lässt keine Wünsche offen.

Unsere Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt. und sind freibleibend.

Hinzu kommen unsere Servicedienstleistungen wie Teller, Geschirr, Gläser, Tischdecken, Küchenequipment, Mitarbeiter usw. die je nach Aufwand extra verrechnet werden. Aufgrund saisonaler Bedingungen sind Preis- und Produktpassungen möglich.

Um Zeit für Sie und die Planung Ihrer Feier zu haben, bitten wir Sie einen Termin mit uns zu vereinbaren. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir ohne Termin keine Besprechungen durchführen können.

Wir verweisen auf unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen mit den Stornobedingungen auf unserer Homepage.

WIR KOCHEN SIE GLÜCKLICH!