



Schwarzwaldschönes Buffet 2026

Vorspeisen

Knackige Blatt- und Kräutersalate | Balsamdressing
Verschiedene Rohkostsalate
Marinierte Gemüse vom Grill | Pesto
Brotsalat | Tomaten | eingelegter Ziegenfrischkäse
Luftgetrockneter Schinken und Salami
Vitello Tonnato | Kapernäpfel
Tatar vom der isländischen Lachsforelle
Geräuchertes Forellenfilet | Meerrettichsauce
Hausgebeizter Lachs | Dill Senf Sauce
Unser Brotkorb

Hauptgang

Kalbstafelspitz rosa gebraten | Rosmarinjus
Fjordforelle | Gutedelsauce
Gemüsepiccata | Tomatensugo
Beilagen: Kartoffelpüree oder Kartoffelgratin | Gemüse vom Freiburger Markt

Dessertbuffet (alles in Schälchen und Gläsern angerichtet)

Schwarzwälder Kirschtorte
Dunkles Schokoladenmousse
Fruchtsalat
Crème brûlée
Zitronentartelettes
Original französische Macarons

Preis ab 40 Personen

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 Produktanpassungen 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!