



Aktionsbuffet

Kraftbrühe
mit Eierstich



Bunte Blatt- und Rohkostsalate der Saison
an verschiedenen Dressings
Bauernsalat mit Schafskäse und Tomaten
Farmersalat

Rohher Schinken mit Melone
Saftige Tomate an Mozzarella
Räucherlachs und Forelle an Sahnemeerrettich
Schinkenröllchen



Lende vom Schwein in Champignonrahmsoße
Gefüllte Hähnchenbrust mit Blattspinat
Lachsschnitte auf Rahmnudeln
Wildragout mit erlesenen Waldpilzen
Variation von frischem Marktgemüse

dazu reichen wir Ihnen
Kroketten, Spätzle, Reis und Kartoffelgratin



Joghurt – Schmandcreme
Frischer Obstsalat und Eis



Käseauswahl

Unsere Buffets reichen wir ab 20 Personen

Brunchbuffet

Beginn ca. 11.00h mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet

Ofenfrische Brötchen, Croissants und Baguette
Verschiedene Wurst- und Käsesorten, Butter, Honig, Marmelade
Gekochte Eier und Rührei mit würzigem Bacon
Cerealien, Joghurt und Quark
Fruchtsäfte, Kaffee und Tee

Ab ca. 12.00h servieren wir Ihnen eine Auswahl von Spezialitäten aus der Seehofküche

Kraftbrühe mit Einlage



Bunte Blatt- und Rohkostsalate der Saison
an verschiedenen Dressings

Rohes Schinken mit Melone
Saftige Tomate an Mozzarella
Räucherlachs und Forelle an Sahnemeerrettich



Lende vom Schwein in Pfefferrahmsoße
Zanderfilet vom Grill auf Zucchini Gemüse
Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsoße
Partyschinken

Variation von frischem Marktgemüse
dazu reichen wir Ihnen
Kroketten, Spätzle, Reis und Kartoffelgratin



Joghurt – Schmandcreme
Frischer Obstsalat und Eis

Unsere Buffets reichen wir ab 20 Personen



Buffet « Spezial »

*Bunte Blatt- und Rohkostsalate der Saison
an verschiedenen Dressings
Rucolasalat, Farmersalat
Bauernsalat mit Schafskäse und Tomaten*

*Räucherfisch und Forelle an Sahnemeerrettich
Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Rohr Schinken an Honigmelone
Variation von Anti – Pasti*



*Saltimbocca vom Kalb
Cordon Bleue vom Schwein
Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysoße
Überbackene Steaks vom Schweinerücken
Scampifanne
mit Zucchini, Tomaten, Paprika, Auberginen und Pasta in Pesto – Sahne – Soße
Medaillons vom Schwein im Baconmantel auf Pfefferrahmsoße*

*dazu reichen wir Ihnen
Variation von frischem Marktgemüse
Reis, Kroketten, Bandnudeln und Kartoffelgratin*



*Eisbombe
Auswahl an verschiedenen Cremes
Salat von frischen Früchten
Obstplatte*

Unsere Buffets reichen wir ab 20 Personen



Italienisches Buffet

Minestrone



*Bunte Blatt- und Rohkostsalate der Saison
an verschiedenen Dressings
Thunfischsalat, Geflügelsalat
Crevetten – Gemüsesalat*

*Rohher Schinken mit Melone
Saftige Tomate an Mozzarella und Basilikum
Vitello Tonato – Putenbrust in Thunfischsoße
Anti – Pasti – Gebratenes Gemüse in Olivenöl*



*Saltimbocca – Kalbsschnitzel mit Salbei und Schinken gefüllt
Piccata von der Hähnchenbrust
Spaghetti
an einer Auswahl von italienischen Soßen
Zanderfilet auf ZucchiniGemüse
Rinderhüftsteaks Venezia*


Variation von frischem Marktgemüse

*dazu reichen wir Ihnen
Rosmarinkartoffeln, Röstiecken, Kartoffelgratin*



*Tiramisu, Amarettocreme,
Fruchtsalat und Eis*

Unsere Buffets reichen wir ab 20 Personen



Seehofbuffet

Tomatenessenz mit Pistaziennocken



*Bunte Blatt- und Rohkostsalate der Saison
an verschiedenen Dressings
Leichter Geflügelsalat
Shrimpsalat mit frischen Kräutern und Mozzarella
Roher Schinken mit Melone
Räucherlachs und Forelle an Sahnemeerrettich
Riesengarnelen im Zucchini-mantel
Kaltes Roastbeef mit Remouladensoße
Gefüllte Champignons mit Schafskäse*



*Lende vom Schwein im Speckmantel auf Pfeffersoße
Gefüllte Hähnchenbrust in Lauchsoße
Wildragout mit erlesenen Waldpilzen
Zanderfilet auf Zucchini-gemüse
Kalbsrücken und Roastbeef mit Sauce Bernaise

Variation von frischem Markt-gemüse*

*dazu reichen wir Ihnen
Kroketten, Nudeln, Reis und Kartoffelgratin*



*Joghurt – Schmandcreme, Rote Grütze
Schokoladenmousse, frischer Obstsalat und Eis*



Käseauswahl

Unsere Buffets reichen wir ab 20 Personen



Menü 1

*Kraftbrühe
mit Eierstich und Gemüsejulien*



Jahreszeitlicher Salatteller



*Lende vom Schwein in Champignonrahmsoße
Gefüllte Hähnchenbrust mit Blattspinat
Rinderbraten an Burgundersoße*

*Variation von frischem Marktgemüse
mit Mandelbutter und Sauce Hollandaise*

*dazu servieren wir Ihnen
Kroketten, Spätzle und Basmati - Reis*



*Joghurt – Schmandcreme
mit frischen Früchten garniert*

Unsere Buffets reichen wir ab 20 Personen



Menü 2

*Frischer Feldsalat
an Balsamico – Dressing
und Streifen von Räucherlachs*



*Gefülltes Rinderhüftsteak
Lende vom Schwein in der Käse – Ei – Hülle
Deftiges Wildragout mit erlesenen Waldpilzen*

*Variation von frischem Marktgemüse
mit Mandelbutter und Sauce Hollandaise*

*dazu servieren wir Ihnen
Kroketten, Schupfnudeln und herzhaftes Kartoffelgratin*



*Eis
an heißen Beerenfrüchten
und Sahne*

Unsere Buffets reichen wir ab 20 Personen



Menü 3

*Cremesuppe
von frischen Kräutern
mit Sahnehaube*



*Gegrillte Lachsschnitte
Geschmorte Wildschweinkeule mit Birne – Preiselbeeren
Rosa gebratene Barbarie - Entenbrust*

*Variation von frischem Marktgemüse
mit Mandelbutter und Sauce Hollandaise
Apfelrotkohl*

*dazu servieren wir Ihnen
Kartoffelkrapfen, Butterspätzle
und Basmati - Reis*



*Zimtparfait
an Rumkirschen*

Unsere Buffets reichen wir ab 20 Personen



Menü 4

*Kraftbrühe
mit Leberspätzle und Gemüsejulien*



Jahreszeitlicher Salatteller



*Seehof Schlemmerplatte
Steakvariation von Rind, Schwein und Lamm
mit Grilltomate und hausgemachter Kräuterbutter*

*dazu reichen wir Ihnen
Pfeffer- und Champignonrahmsosse*

*Variation von frischem Marktgemüse
mit Mandelbutter und Sauce Hollandaise
Bohnenröllchen*

*dazu servieren wir Ihnen
Röstkartoffeln, Pommes Frites und Kroketten*



*Salat von frischen Früchten
an Vanilleeis und Sahne*

Unsere Buffets reichen wir ab 20 Personen



Kräutercremesuppe



*Rohkost- und Blattsalate der Saison
Schafskäse mit Oliven, roten Zwiebeln und Balsamico
Variation von rohem Schinken, Farmerschinken und Mailänder Salami
Scampi im Zucchinimantel*



*Filetspitzen in Eigelb gebacken
Schweinsvögel
Rindersteaks "Venezia"
Wildmedaillons im Speckmantel an Portweinsosse*

*dazu servieren wir Ihnen
Kroketten, Spätzle und Kartoffelgratin*

Variation von frischem Marktgemüse



*Amarettocreme
Salat von frischen Früchten
Schwarzwälder Bisquitschnitten*

Unsere Buffets reichen wir ab 20 Personen



Buffet "Kulinarisch"

Kraftbrühe mit Flädle



*Rohkost- und Blattsalate der Saison
Carpaccio vom gepökelten Tafelspitz mit Vinaigrette
Variation von
hausgebeiztem Graved Lachs, Lachstartar und Makrelenmix
Schweizer Chicoreesalat mit Orangenfilets und Shrimps
Tomate an Mozzarella und frischem Basilikum*



*Pangasiusröllchen im Speckmantel
Maispouardenbrust auf Paprikarahmsoße
Medaillons vom Rind unter der Senf – Zwiebel – Kruste
Lende vom Schwein am Stück gebraten an Sauce Bernaise*

*dazu servieren wir Ihnen
Spätzle, Röstiecken, Reis und Kartoffelgratin*

Variation von frischem Marktgemüse



*Weißes Schokoladenmousse
Fruchtplatte
Eisbombe*

Unsere Buffets reichen wir ab 20 Personen