



DER PARTYSERVICE

Liebe Gäste,

herzlichen Dank für Ihr Interesse an unserem Catering Service.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl unserer Angebote.
Gerne variieren wir die Büfettvorschläge nach Ihren Vorstellungen.
Über saisonale Angebote beraten wir Sie selbstverständlich persönlich.

Gerne beraten wir Sie bei der Zusammenstellung der Büffets.

Wir wünschen Ihnen schon jetzt eine rundum gelungene Veranstaltung und freuen uns darauf, Sie und Ihre Gäste bewirten zu dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Das Team des
HOTEL GASTHOF „ZUM OCHSEN“

Anlagen

Büfettvorschläge

Leistungsübersicht



DER PARTYSERVICE

SCHWÄBISCH – RUSTIKALES BÜFFET

ab 25 Personen

Vorspeisen

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate
Bauernschinken mit Melonenspalten
Kraftbrühe mit hausgemachten Maultäschle
Verschiedene Sorten Brot und Butter

Hauptgänge

Knusprig gebratenes Spanferkel
Kleine panierte Schnitzel
Fleischkühle
Beilagen:
Hausgemachte Spätzle, Kartoffelsalat
Gemüse der Saison
Verschiedene Soßen

Desserts

„Ofenschlupfer“ mit Vanillesoße
Obstsalat von frischen Früchten

€ 28,00 + 7% oder 19% Mwst.
ohne Desserts € 24,00 + 7% oder 19% Mwst.



DER PARTYSERVICE

KALT-WARMES BÜFFET I

ab 25 Personen

Vorspeisen

Fischplatte mit Zander – Garnelenterrine dazu Kräuter Crème fraîche
Sülze von Edelfischen mit Safran
Lachsrosen und geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Strauchtomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum und Olivenöl
Hausgeräucherter Schinken mit Charentais-Melone
Bunter Blattsalat
Terrine von der Bauernente mit Birnen-Chutney
verschiedene Brotsorten und Butter

Hauptgänge

Brust vom Maishähnchen
Rückensteaks vom Hällischen Landschwein mit frischen Pilzen
Zarter Braten von der Kalbsschulter
Beilagen: Kartoffelgratin, Spätzle
Gemüseplatten, Rahm- und Bratensoße

Desserts

Beerenragout mit Vanillesoße
Mandelcreme
Dunkles Schokoladenmousse
Hausgemachter Eisgugelhupf
Sorbets von exotischen Früchten
Rahmeis von Vanille und Erdbeeren

€ 36,50 + 7% oder 19% Mwst



DER PARTYSERVICE

KALT-WARMES BÜFFET II

ab 25 Personen

Vorspeisen

Fischplatte mit Zander- Garnelenterrine dazu Kräuter Crème fraîche
gebratene Fischfilets auf Zucchinischeiben
Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Soße
Strauchtomaten mit Büffelmozzarella Basilikum
Balsamicoessig und Olivenöl
Geräucherter Bauernschinken mit Charentais-Melone
Bunter Blattsalat mit Hausdressing
Terrine von der Rehkeule mit hausgemachten Preiselbeeren
verschiedene Brotsorten und Butter

Hauptgänge

Putenmedaillons auf Asia-Gemüse
mit grüner Curry-Kokosnußsoße
Steaks vom Schwäbisch Hällischen Landschweinrücken mit Pilzen
Zartes Geschmortes Rinderbugblatt
Rahm- und Bratensoße
Beilagen: Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Basmatireis
und Auswahl frischer Gemüse

Desserts

Beerenragout mit Vanillesoße
Mousse von weißer Schokolade mit Fruchtmarksoße
Tiramisu
Hausgemachter Eisgugelhupf
Haselnussparfait
Sorbet von exotischen Früchten

€ 37,50 + 7% oder 19% Mwst.



DER PARTYSERVICE

KALT-WARMES BÜFFET III

ab 25 Personen

Vorspeisen

Fischplatte mit gefüllter Lachsforelle, Räucherlachsrosen, Fischterrinen
und gebratene Fischfilets auf Zucchinischnitten
dazu Dill Crème fraîche und Sahnemeerrettich

Bunter Blattsalat

Eingelegtes Gemüse mit Kräutern und Olivenöl

Strauchtomaten mit Büffelmozzarella, Basilikum und Balsamicoessig

Luftgetrockneter Bauernschinken mit zweierlei Melonenspalten

verschiedene Brotsorten und Butter

Hauptgänge

Zarte Steaks vom Hohenloher Rind

Filetmedaillons vom Landschwein

Ragout von Reh und Hirschkalb in Wacholdersoße

Hausgemachte Semmelknödel mit Waldpilzen in Kräutersahne

Beilagen: Kartoffelgratin, Spätzle

Auswahl von frischem Gemüse, Rahm- und Bratensoße

Desserts

Beerenragout mit Vanillesoße

Mousse von Vollmilchschokolade

Zitronen-Joghurtcreme

Ochsen-Eisgugelhupf

Biskuitterrinen von Mascarpone und Kaffee

Passionsfruchtparfait

Große Auswahl von Früchten auf der Spiegelplatte

€ 43,00 + 7% oder 19% MwSt.



DER PARTYSERVICE

EIN FEST FÜR DIE SINNE

Büffet mit raffiniert komponierten Aromen der Mittelmeerregion

ab 25 Personen - geeignete Jahreszeit von Mai bis Oktober -

Vorspeisen

Strauchtomaten mit Büffelmozzarella Basilikum Olivenöl und Balsamico Essig

Serranoschinken mit verschiedenen Melonensorten

Griechischer Salat mit Schafskäse Paprika und Zwiebeln

Gegrilltes und gefülltes Gemüse mit Kräutern aus dem Garten

Jakobsmuscheln auf Mango-Chilisalsa

Romanasalatherzen mit gehobeltem Grano padano

Stremellachs mit Kartoffel-Sauerrahmcreme

Fischfilets auf der Haut gebraten mit Auberginenscheiben

Vitello tonnato mit gerösteten Pinienkernen

Verschiedene Baguettebrote und Butter

Hauptgerichte

Saltim Bocca alla Romana mit heller Kräutersoße

Rinderbugblatt in Burgunder geschmort mit Bratensoße

Piccata von der Putenbrust mit Tomatensoße

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, feine Nudeln, Kartoffelgratin,

und mediterranem Schmorgemüse

Desserts

Panna Cotta mit Himbeermark

Tiramisu

Mandelcreme

Cappuccinomousse

Limonenparfait

Auswahl frischer Früchte auf der Spiegelplatte

kleine Auswahl von Käse

€ 44,20 + 7% oder 19% Mwst.



DER PARTYSERVICE

Dem Zeitgeist entsprechend können wir auch Angebote für dargebotene Speisen in kleinen Gläschen, auf dem Happy Spoon, auf Tellerchen oder Tässchen unterbreiten

Einige Möglichkeiten wollen wir Ihnen vorstellen:

Gänselebertrüffel auf Apfelsalat
Jakobsmuschel auf Asiagemüse (lauwarm)
Sesam-Garnelen auf Mango-Chilisoße
Crêpesroulade von Räucherlachs mit Crème fraîche und Kaviar
kleine Spieße bestückt mit
Minibüffelmozzarella und Tomatenkirschen
provenzalischem Gemüse (Zucchini, Oliven, Auberginen ect.)
Datteln gefüllt mit Mandel umhüllt mit Bacon
Ragout von Rinderbäckle auf Kartoffelpüree (warm)
Risotto vom Vialone Reis mit Waldpilzen (warm)
Scharfes Kürbisgemüse mit gebratenem Zander
grüne Berglinsen mit Balsamico und geräucherter Entenbrust
Maronenschaumsuppe mit Portwein
Espuma vom weißem Spargel mit geräuchertem Forellenfilet
Getrüffelte Sellerieschaumsuppe
Cappuccinocreame mit eingelegten Kirschen
Mousse von der Williamsbirne
Passionsfruchtcreme mit Champagnerschaum
Tiramisu
Panna cotta

Möglichkeiten gibt es viele!

Bei Interesse beraten wir Sie gerne und stellen Ihnen eine Auswahl verschiedener Komponenten zusammen.



DER PARTYSERVICE

UNSERE LEISTUNGSÜBERSICHT

Mitarbeiter für den
Büffetaufbau/Ausgabe/ Abbau
falls gewünscht

€ 26.-- pro Stunde + 19%

Unsere Anlieferung

Kosten nach Aufwand

oder

Abholung Ihrerseits auch möglich

Bitte beachten Sie:

Die Personenzahl, die Sie uns 2 Tage vor der Veranstaltung melden, dient uns zur Rechnungsstellung.