



Sommertraum

Vorspeise:

Gegrillte Artischocken in Chili-Oliven-Öl,
Schinken mit Melone,
Bruschetta mit Basilikum-Pesto und frischen Tomaten,
Variation von Meeresfrüchtesalat,
Schleifennudelsalat mit Gemüse und frischen Kräutern,
Tomate-Mozzarella,
grüne Blattsalate der Saison mit Orange-Balsamico-Dressing,
Gurken-, Paprika-Mais-, Griechischer-, Schicht-Salat, Peperoni, Oliven, marinierter
Schafskäse, Kartoffelsalat italienische Art,
Auswahl von Käse
Stoll's Ciabatta-Spezialitäten

Hauptspeise:

Schweinerücken gegrillt mit Oliven-Senf-Kruste,
Putengeschnetzeltes in Kokos-Limetten-Sauce mit Ingwer und Zitronengras,
Pangasiusfilet frisch gebraten an Rieslingschaum,
Frisches Gemüse wie Zucchini, Paprika, Auberginen, Tomaten, Broccoli, Mais, Bohnen
am Büfett zubereitet und serviert,
Kartoffel-Rosmarin-Spalten, Tagliatelle, Reis

Dessert:

Früchte im Schokomantel,
Melonenmousse,
leichte Orangencreme,
Creme Brûlée,
Schokoladentraum mit Vanillesauce,
Pina Colada Dessert,
Kir Royal Traum



Schwäbisch

Vorspeise:

Schwäbische Hochzeitssuppe
Kleines Salatbuffet
Blattsalate der Saison mit frischen Kräutern, gerösteten
Sonnenblumenkernen, Croutons und Sprossen,
Hausdressing,
Gurken-, Karotten-, Bohnen-Salat,
Kartoffelsalat,
Stoll's feines Brotbuffet

Hauptspeise:

Braten von Schwein und Rind,
Zarte Putenschnitzelchen,
Braten- und Rahmsoße,
Hausgemachte Spätzle mit Butterbrösel,
Kartoffelgratin oder Semmelknödel,
Frisches Gemüse vom Markt gratiniert

Dessert:

Rote Grütze mit Joghurt-Dessert
Schokoladen-Mousse mit Pfirsichen
Ofenschlupfer mit Vanille-Soße



Großes Festbuffet

Sektempfang:

Partyfrikadellchen im Mini-Brötchen
Geräucherte Schinkengürkchen auf Vollkornbaguette
Snack Schnecken vegetarisch
Gemüsetäschli mit verschiedenen Füllungen
Schafskäsebällchen mit getrockneten Tomaten und Oliven
Mini-Schnitzelchen auf Canape-Brot
Bollywood-Täschchen mit verschiedenen Füllungen
Geräucherte Forelle auf Pumpernickel-Canape
Käse-Sticks mit Obst garniert
Mini-Pizza
Party-Laugenstängli mit Käse, Kürbiskernen, Sesam
Schweizer-Käse-Mürb-Konfekt

Vorspeisen-Büfett:

Gefüllte Pastetchen mit Lebercreme karamellisiert
Glasierte Garnelen auf Meeresfrüchtecocktail
Medaillons vom Schwein mit Preiselbeermousse glasiert
Sellerieschiffchen mit Nusscreme
Gefüllte Champignonköpfe mit Frischkäse
Mozzarellakügelchen mit Kirschtomaten
Artischockenböden mit französischem Gemüse gratiniert
Datteln im Speckmantel gegrillt
Schafskäse-Spieße mit grünen und schwarzen Oliven
Bauernbrotecken mit hausgemachtem Obatzda
Melonenkugeln auf Serranoschinken
Frühlingssalat im Glas serviert
Waldorfsalat in der Ananas
Roter und gelber Linsensalat
Grüne Blattsalate der Saison mit Himbeer- und Joghurt-Dressing, Sonnenblumenkernen
und Croutons

Hauptgerichte:

Pangasiusfilet an Krebsbuttersauce mit geschwenkten Krevetten und Blattspinat
Rinderfilet an Morchelschaumsauce mit Butterkaröttchen und Broccoli
Gefüllte Kalbsbrust mit Spargelvariation an weißer Tomatensauce
Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle sowie Ebli-Gemüse am Büfett zubereitet

Dessert-Büfett Surprise:

Panna-Cotta im Erdbeer-See,
Strudeltöpfchen mit Obst,
Schokoladentässchen mit Limettenschaum,
Partyrouladen mit Ananassahne,
Mousse-Variation im Glas,
frische Früchte mit Nuancen von Schokolade,
Creme Brûlée,
Hauskonfekt