



## Buffetvorschläge

---

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses!

Sie haben die Wahl und die einmalige Gelegenheit aus den kreativen Töpfen unseres exzellenten Küchenteams zu schöpfen und sich dabei den Rahmen und das Ambiente des Veranstaltungsortes aussuchen.

- ob im modernen und urbanen LUDWIGs ([www.ludwigs.cc](http://www.ludwigs.cc)) für bis zu 50 Personen im Restaurantbereich auf der Galerie oder bis zu 50 Personen auf unserer idyllischen Hinterhofterrasse oder für bis zu 110 Personen im ganzen LUDWIGs
- Perfekt für Veranstaltungen ist auch unsere „Vinothek“ mit bis zu 40 Sitzplätzen im „Umland“ oder für bis zu 60 Sitzplätzen in der ganzen „Vinothek“
- oder in vielleicht Tübingens schönsten Veranstaltungsräumen AUREUM und CLUBRAUM für 15 bis 120 Personen
- oder auch als Catering in jeglicher Location Ihrer Wahl von 30 bis 1000 Personen

Die folgenden Beispiele sollen Anregungen für ein Buffet sein, das durch die Qualität der meist regionalen Grundprodukte und deren Präsentation den Beifall ihrer Gäste finden werden. In diesen Vorschlägen haben wir die saisonalen Highlights des Jahres wie Spargel, Austern und spezielle saisonale Obst- und Gemüsesorten etc. nicht aufgenommen. Daher können Sie jederzeit auch aus der aktuell gültigen, jahreszeitlichen Speisekarte des LUDWIGs eine Auswahl treffen.

Sollten Sie spezielle Vorstellungen oder Anregungen haben, so schöpfen Sie aus unserem kreativen Potential, denn Ihre individuellen Wünsche sind für uns eine Herausforderung.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Sabine und Alexander Stagl  
mit ihrem LUDWIGs, KRONE UND KRONE-CATERING-Team.



## Business Buffet

---

**Wählen sie 4 Salate, 1 Hauptgang, 1 vegetarischen Hauptgang, 2 Beilagen und 1 Dessert**

### Salate:

- ~ Romana Salat mit Caesars Dressing, Croûtons und gehobelter Parmesan
- ~ Schwäbischer Kartoffelsalat
- ~ Gurkensalat mit Kräuterschmand
- ~ Salat von Kirschtomaten mit Mini-Mozzarella und hausgemachtem Pesto
- ~ Karottensalat mit Kürbiskernen
- ~ Blattsalate mit Balsamico Dressing oder Joghurt-Kräuter dressing
- ~ Rucola mit gehobeltem Parmesan und Balsamico Dressing
- ~ Coleslaw (Weißkraut-Karotten-Salat)
- ~ Griechischer Bauernsalat (Paprika, Gurke, Schafskäsewürfel und rote Zwiebeln)
- ~ Nudelsalat getrockneten Tomaten und Baby-Spinat

### Hauptgänge:

- ~ Maispouardenbrust mit Thymiansauce
- ~ Schweinefilet mit Rahmsauce
- ~ Kalbsrahmbraten
- ~ Thai Curry von der Pute
- ~ Lachsfilet mit Kräuterkruste und Limonensauce
- ~ Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce

### Vegetarische Hauptgänge:

- ~ Waldpilz-Risotto, Kürbis-Risotto, Rote Bete Risotto
- ~ Lasagne von Grillgemüse und Frischkäse mit fruchtigem Tomatensugo
- ~ Gemüsestrudel mit Paprikasauce
- ~ Pasta mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Parmesan
- ~ Schwäbische Kässpätzle mit geschmelzten Zwiebeln
- ~ Semmelknödel mit Waldpilzragout
- ~ Grünes Thai-Gemüse-Curry
- ~ Gnocchi mit Kürbis, Basilikum und gehobeltem Parmesan
- ~ Gnocchi mit Babyspinat, Kirschtomaten und Kräuterrahm



### Beilagen:

- ~ Asiatisches Wok-Gemüse
- ~ Ratatouille
- ~ Pilzragout
- ~ Rahmspinat, Blattspinat mit geschmolzenen Tomaten
- ~ Gemüse der Saison
- ~ Vanillekarotten
- ~ Bohnenbündchen mit Speck
- ~ Hausgemachte Spätzle
- ~ Rosmarinkartoffeln
- ~ Kartoffelpüree
- ~ Kartoffelgratin
- ~ Kartoffel-Sellerie-Stampf
- ~ Jasmin-Reis
- ~ Kürbis-Risotto, Waldpilz-Risotto, Rote Bete Risotto, Kräuter-Risotto
- ~ Bandnudeln, Orecchiette Nudeln
- ~ LUDWIGs Chips (würzig gebackene Kartoffelscheiben)

### Dessert:

- ~ Frischer Obstsalat
- ~ Rote Grütze mit Vanillesauce
- ~ Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen
- ~ Süße Nachereien (Kuchenwürfel, Mini-Muffins)
- ~ Mousse au chocolat – klassisch, von weißer oder dunkler Schokolade

Preis pro Person: 35,50 €

## Buffetvorschlag 1

---

**Wählen sie 2 Vorspeisen, 2 Salate, 2 Hauptgänge, 1 vegetarischer Hauptgang  
3 Beilagen und 3 Desserts**

### Vorspeisen

- ~ Tortillaröllchen mit Räucherlachs, Meerrettichcreme und Salat
- ~ Tortillaröllchen mit Thunfischcreme, Radicchio
- ~ Tortillaröllchen mit Putenschinken und Feigensenf
- ~ Tortillaröllchen mit Hummus, Rucola und getrockneten Tomaten
- ~ Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum, Crema di Balsamico und natives Olivenöl
- ~ Antipastiplatte mit gegrilltem, mariniertem Gemüse  
getrocknete Tomaten, Oliven, Artischocken, Schafskäsewürfel
- ~ Tafelspitzsülze mit Schalottenvinaigrette und Kürbiskern-Öl
- ~ Melone mit italienischem Landschinken
- ~ Mariniertes Tafelspitz mit Schnittlauchvinaigrette

### Salate

- ~ Frische Blattsalate mit zweierlei Dressings
- ~ Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speck-Croûtons
- ~ Romana Salat mit Caesars Dressing, Croûtons und gehobeltem Parmesan
- ~ Rucola mit gehobeltem Parmesan und Balsamico-Dressing
- ~ Panzanella – Toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Gurken, gerösteten Brotwürfeln,  
frischem Basilikum und roten Zwiebeln
- ~ Griechischer Bauernsalat (Paprika, Gurke, Schafskäsewürfel und rote Zwiebeln)
- ~ Schwäbischer Kartoffelsalat
- ~ Farmersalat (Karotten, Sellerie und Lauch)
- ~ Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Baby-Spinat
- ~ Tabouleh – Cous Cous mit Gemüsewürfelchen und Minze im Mini-Gläschen
- ~ Gurkensalat mit Kräuterschmand
- ~ Karottensalat mit Kürbiskernen
- ~ Coleslaw (Weißkraut, Karotten)
- ~ Salat von Kirschtomaten und Mozzarellakugeln mit reifem Balsamico und Olivenöl
- ~ Bunter Paprikasalat
- ~ Rote Beete-Salat mit Meerrettich
- ~ Waldorfsalat (Sellerie, Äpfel, Walnüsse)
- ~ Quinoa-Salat mit Gemüsewürfel



## Hauptgänge

- ~ Grünes Thai Curry von der Pute
- ~ Hähnchenbrüste in Zitronengras-Kokossauce
- ~ Maispouardenbrust mit Thymiansauce
- ~ Jambalaya – Reispfanne mit Geflügel, Meeresfrüchten, Gemüse und Chorizo
- ~ Poulet basquaise - Hühnchen mit Tomaten und Paprika geschmort
- ~ Medaillons vom Schwein mit Pilzrahmsauce
- ~ Schweinebraten mit leichter Bratensauce
- ~ Kalbsrahmbraten
- ~ Ragout vom heimischen Wild
- ~ Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce
- ~ Lachsfilet mit Kräuterkruste und Limonensauce

## Vegetarische Hauptgänge

- ~ Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- ~ Pasta mit vegetarischer Gemüsebolognese
- ~ Pasta mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Parmesan
- ~ Perlgraupenrisotto mit Gemüse und gebratenen Pilzen
- ~ Vegetarische Maultaschen auf Lauchgemüse
- ~ Grünes Thaicurry mit viel frischem Gemüse und Jasminreis
- ~ Waldpilz-Risotto, Kürbis-Risotto, Rote Bete Risotto
- ~ Lasagne von Grillgemüse und Frischkäse mit fruchtigem Tomaten-Sugo
- ~ Gemüsestrudel mit Paprikasauce
- ~ Semmelknödel/Spinatknödel/Käseknödel mit Waldpilzragout

## Beilagen

- ~ Asiatisches Wok-Gemüse
- ~ Ratatouille
- ~ Pilzragout
- ~ Rahmspinat, Blattspinat mit geschmolzenen Tomaten
- ~ Gemüse der Saison
- ~ Vanille-Karotten
- ~ Bohnenbündchen mit Speck
- ~ Hausgemachte Spätzle



- ~ Rosmarinkartoffeln
- ~ Kartoffelpüree
- ~ Gratinkartoffeln
- ~ Kartoffel-Sellerie-Stampf
- ~ Jasmin Reis
- ~ Waldpilzrisotto, Kürbisrisotto, Rote Bete Risotto, Kräuterrisotto
- ~ Bandnudeln, Orecchiette Nudeln
- ~ LUDWIGs Chips (würzig gebackene Kartoffelscheiben)

### Dessert

- ~ Frischer Obstsalat
- ~ Rote Grütze mit Vanillesauce
- ~ Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen
- ~ Mousse au Chocolat – klassisch, von weißer oder dunkler Sauce
- ~ Zimtousse
- ~ Mohnmousse
- ~ Joghurt-Limonencreme
- ~ Maracujacreme mit dunkler Schokoladensauce

Preis pro Person: € 44,50

## Buffetvorschlag 2

---

**Wählen sie 3 Vorspeisen, 3 Salate, 2 Hauptgänge, 1 vegetarischer Hauptgang, 3 Beilagen und 4 Desserts**

### Vorspeisen

- ~ Tortillaröllchen mit Räucherlachs, Meerrettichcreme und Salat
- ~ Tortillaröllchen mit Thunfischcreme, Radicchio
- ~ Tortillaröllchen mit Putenschinken und Feigensenf
- ~ Tortillaröllchen mit Hummus, Rucola und getrockneten Tomaten
- ~ Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum, Crema di Balsamico und natives Olivenöl
- ~ Antipastiplatte mit gegrilltem, mariniertem Gemüse  
getrocknete Tomaten, Oliven, Artischocken, Schafskäsewürfel
- ~ Tafelspitzsülze mit Schalottenvinaigrette und Kürbiskern-Öl
- ~ Melone mit italienischem Landschinken
- ~ Mariniertes Tafelspitz mit Schnittlauchvinaigrette
  
- ~ *Geräucherte Entenbrust mit Feigensenf*
- ~ *Bouillabaisse-Sülzchen mit Paprika-Knoblauchmayonnaise*
- ~ *Lomi-Lomi – Salat von Graved Lachs, Tomaten und Frühlingszwiebeln*
- ~ *Salat von Riesengarnelen, Melone und frischem Basilikum*
- ~ *Shrimps Cocktail mit Orangenfilets*
- ~ *Meeresfrüchtesalat*
- ~ *Reissalat mit Nordmeergarnelen und Limetten*
- ~ *Vitello Tonnato- Rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapern*
- ~ *Vitello Tomato- Rosa gebratenes Kalbfleisch mit Tomaten-Basilikum Vinaigrette*
- ~ *Wildterrinen mit Sauce Cumberland*
- ~ *Getrocknete Datteln oder Backpflaumen im Speckmantel*
- ~ *Mozzarella di Buffalo mit Tomaten und Basilikum*
- ~ *Mariniertes Grüner und Weißer Spargel mit Schnittlauchvinaigrette und luftgetrocknetem Schinken (Mai bis Mitte Juni)*
- ~ *Tatar von Avocado mit frischen und getrockneten Tomaten*
- ~ *Thailändischer Rindfleischsalat mit Koriander und Chili*

## Salate

- ~ Frische Blattsalate mit zweierlei Dressings
- ~ Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speck-Croûtons
- ~ Romana Salat mit Caesars Dressing, Croûtons und gehobeltem Parmesan
- ~ Rucola mit gehobeltem Parmesan und Balsamico-Dressing
- ~ Panzanella – Toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Gurken, gerösteten Brotwürfeln, frischem Basilikum und roten Zwiebeln
- ~ Griechischer Bauernsalat (Paprika, Gurke, Schafskäsewürfel und rote Zwiebeln)
- ~ Schwäbischer Kartoffelsalat
- ~ Farmersalat (Karotten, Sellerie und Lauch)
- ~ Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Baby-Spinat
- ~ Tabouleh – Cous Cous mit Gemüsewürfelchen und Minze im Mini-Gläschen
- ~ Gurkensalat mit Kräuterschmand
- ~ Karottensalat mit Kürbiskernen
- ~ Coleslaw (Weißkraut, Karotten)
- ~ Salat von Kirschtomaten und Mozzarellakugeln mit reifem Balsamico und Olivenöl
- ~ Bunter Paprikasalat
- ~ Rote Beete-Salat mit Meerrettich
- ~ Waldorfsalat (Sellerie, Äpfel, Walnüsse)
- ~ Quinoa-Salat mit Gemüsewürfel

## Hauptgänge

- ~ Grünes Thai Curry von der Pute
- ~ Hähnchenbrüste in Zitronengras-Kokossauce
- ~ Maispouardenbrust mit Thymiansauce
- ~ Jambalaya – Reispfanne mit Geflügel, Meeresfrüchten, Gemüse und Chorizo
- ~ Poulet basquaise - Hühnchen mit Tomaten und Paprika geschmort
- ~ Medaillons vom Schwein mit Pilzrahmsauce
- ~ Schweinebraten mit leichter Bratensauce
- ~ Kalbsrahmbraten
- ~ Ragout vom heimischen Wild
- ~ Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce
- ~ Lachsfilet mit Kräuterkruste und Limonensauce
  
- ~ Atlantikzungenröllchen mit Spinat gefüllt
- ~ Kabeljau in Safransauce
- ~ Doradenfilets in Kräutern gebraten
- ~ Medaillons vom Kalbsfilet mit Rahmsauce
- ~ Geschmorte Kalbsbäckle
- ~ Rinderschmorbraten in Portweinsauce
- ~ Lammkeule in Rosmarinsauce



- ~ *Confierte Entenkeule*
- ~ *Saltimbocca - Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken gebraten mit Weißweinsauce*
- ~ *Ossobucco - Geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Gremolata*

### Vegetarische Hauptgänge

- ~ Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- ~ Pasta mit vegetarischer Gemüsebolognese
- ~ Pasta mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Parmesan
- ~ Perlgraupen-Risotto mit Gemüse und gebratenen Pilzen
- ~ Vegetarische Maultaschen auf Lauchgemüse
- ~ Grünes Thaicurry mit viel frischem Gemüse und Jasminreis
- ~ Waldpilz-Risotto, Kürbis-Risotto, Rote Bete Risotto
- ~ Lasagne von Grillgemüse und Frischkäse mit fruchtigem Tomaten-Sugo
- ~ Gemüsestrudel mit Paprikasauce
- ~ Semmelknödel/Spinatknödel/Käseknödel mit Waldpilzragout
  
- ~ *Gnocchi mit Kürbis, Basilikum und gehobeltem Parmesan*
- ~ *Gnocchi mit Babyspinat, Kirschtomaten und Kräuterrahm*
- ~ *Steinpilz-Ravioli mit Walnuss-Pesto*
- ~ *Pasta mit Bärlauch-Rahmsauce und gerösteten Pinienkernen (April bis Juni)*
- ~ *Kichererbsen-Karotten Curry mit Jasmin-Reis*

### Beilagen

- ~ Asiatisches Wok-Gemüse
- ~ Ratatouille
- ~ Paprika-Chorizo-Ragout
- ~ Pilzragout
- ~ Rahmspinat, Blattspinat mit geschmolzenen Tomaten
- ~ Gemüse der Saison
- ~ Vanille-Karotten
- ~ Bohnenbündchen mit Speck
- ~ Hausgemachte Spätzle
- ~ Rosmarinkartoffeln
- ~ Kartoffelpüree
- ~ Gratinkartoffeln
- ~ Kartoffel-Sellerie-Stampf
- ~ Jasmin Reis



- ~ Waldpilzrisotto, Kürbisrisotto, Rote Bete Risotto, Kräuterrisotto
- ~ Bandnudeln, Orecchiette Nudeln
- ~ LUDWIGs Chips (würzig gebackene Kartoffelscheiben)
  
- ~ *Semmelknödel*
- ~ *Kartoffelknödel*
- ~ *Gnocchi*
- ~ *Weißweinrisotto*
- ~ *Safranrisotto*
- ~ *Spargelrisotto (Mai bis Mitte Juni)*
- ~ *Süßkartoffel-Gratin*

## Dessert

- ~ Frischer Obstsalat
- ~ Rote Grütze mit Vanillesauce
- ~ Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen
- ~ Mousse au Chocolat – klassisch, von weißer oder dunkler Sauce
- ~ Zimtmousse
- ~ Mohnmousse
- ~ Joghurt-Limonencreme
- ~ Maracujacreme mit dunkler Schokoladensauce
  
- ~ *Hausgemacht Sorbets im Mini-Gläschen*
- ~ *Schwarzwälder Kirschtöpfchen*
- ~ *Schokoladen Fondants*
- ~ *New York Cheesecake*
- ~ *Luftiges Orangenmousse mit Pistazien*

Preis pro Person: € 49,50



## Buffetvorschlag 3

---

**Wählen sie 4 Vorspeisen, 3 Salate, 2 Hauptgänge, 1 Vegetarischer Hauptgang, 4 Beilagen und 5 Desserts**

### Vorspeisen

- ~ Tortillaröllchen mit Räucherlachs, Meerrettichcreme und Salat
- ~ Tortillaröllchen mit Thunfischcreme, Radicchio
- ~ Tortillaröllchen mit Putenschinken und Feigensenf
- ~ Tortillaröllchen mit Hummus, Rucola und getrockneten Tomaten
- ~ Bouillabaisse-Sülzchen mit Paprika-Knoblauchmayonnaise
- ~ Lomi-Lomi – Salat von Graved Lachs, Tomaten und Frühlingszwiebeln
- ~ Salat von Riesengarnelen, Melone und frischem Basilikum
- ~ Shrimps Cocktail mit Orangenfilets
- ~ Meeresfrüchtesalat
- ~ Reissalat mit Nordmeergarnelen und Limetten
- ~ Mozzarella mit Strauchtomaten und Basilikum, Crema di Balsamico und natives Olivenöl
- ~ Mozzarella di Buffalo mit Tomaten und Basilikum
- ~ Mariniertes Grüner und Weißer Spargel mit Schnittlauchvinaigrette und luftgetrocknetem Schinken (Mai bis Mitte Juni)
- ~ Tatar von Avocado mit frischen und getrockneten Tomaten
- ~ Antipastiplatte mit gegrilltem, mariniertem Gemüse
- ~ getrocknete Tomaten, Oliven, Artischocken, Schafskäsewürfel
- ~ Tafelspitzsülze mit Schalottenvinaigrette und Kürbiskern-Öl
- ~ Melone mit italienischem Landschinken
- ~ Mariniertes Tafelspitz mit Schnittlauchvinaigrette
- ~ Geräucherte Entenbrust mit Feigensenf
- ~ Vitello Tonnato- Rosa gebratenes Kalbfleisch mit Thunfischcreme und Kapern
- ~ Vitello Tomato- Rosa gebratenes Kalbfleisch mit Tomaten-Basilikum Vinaigrette
- ~ Wildterrinen mit Sauce Cumberland
- ~ Getrocknete Datteln oder Backpflaumen im Speckmantel
- ~ Thailändischer Rindfleischsalat mit Koriander und Chili

- ~ Variation von Norwegischem Lachs: pochiert, gebeizt, geräuchert, Tatar
- ~ Garnelen mit Avocado, Tomatenvinaigrette
- ~ Ganzer pochiertes Lachs mit Dill-Senfsoße
- ~ Hausgemachte Sushi mit Lachs und Surimi, dazu eingelegter Ingwer, Wasabi und Wakame
- ~ Thunfisch Tataki mit Soyazwiebeln
- ~ Roastbeef mit Sauce Remoulade
- ~ Rehrücken mit Vanilleäpfeln und Sauce Cumberland
- ~ Mini Brioche mit Gänsestopflebercreme
- ~ Carpaccio vom Rind mit Rucola und gehobeltem Parmesan

## Salate

- ~ Frische Blattsalate mit zweierlei Dressings
- ~ Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speck-Croûtons
- ~ Romana Salat mit Caesars Dressing, Croûtons und gehobeltem Parmesan
- ~ Rucola mit gehobeltem Parmesan und Balsamico-Dressing
- ~ Panzanella – Toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Gurken, gerösteten Brotwürfeln, frischem Basilikum und roten Zwiebeln
- ~ Griechischer Bauernsalat (Paprika, Gurke, Schafskäsewürfel und rote Zwiebeln)
- ~ Schwäbischer Kartoffelsalat
- ~ Farmersalat (Karotten, Sellerie und Lauch)
- ~ Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Baby-Spinat
- ~ Tabouleh – Cous Cous mit Gemüsewürfelchen und Minze im Mini-Gläschen
- ~ Gurkensalat mit Kräuterschmand
- ~ Karottensalat mit Kürbiskernen
- ~ Coleslaw (Weißkraut, Karotten)
- ~ Salat von Kirschtomaten und Mozzarellakugeln mit reifem Balsamico und Olivenöl
- ~ Bunter Paprikasalat
- ~ Rote Beete-Salat mit Meerrettich
- ~ Waldorfsalat (Sellerie, Äpfel, Walnüsse)
- ~ Quinoa-Salat mit Gemüsewürfel

## Hauptgänge

- ~ Grünes Thai Curry von der Pute
- ~ Hähnchenbrüste in Zitronengras-Kokossauce
- ~ Maispouardenbrust mit Thymiansauce
- ~ Jambalaya – Reispfanne mit Geflügel, Meeresfrüchten, Gemüse und Chorizo
- ~ Poulet basquaise - Hühnchen mit Tomaten und Paprika geschmort
- ~ Medaillons vom Schwein mit Pilzrahmsauce
- ~ Schweinebraten mit leichter Bratensauce
- ~ Kalbsrahmbraten



- ~ Ragout vom heimischen Wild
- ~ Medaillons vom Kalbsfilet mit Rahmsauce
- ~ Geschmorte Kalbsbäckle
- ~ Rinderschmorbraten in Portweinsauce
- ~ Lammkeule in Rosmarinsauce
- ~ Confierte Entenkeule
- ~ Saltimbocca - Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken gebraten mit Weißweinsauce
- ~ Osso Bucco - Geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Gremolata
- ~ Gebratenes Zanderfilet mit Safransauce
- ~ Lachsfilet mit Kräuterkruste und Limonensauce
- ~ Atlantikzungenröllchen mit Spinat gefüllt
- ~ Kabeljau in Safransauce
- ~ Doradenfilets in Kräutern gebraten
  
- ~ *Rinderrücken am Buffet tranchiert mit Sauce Bearnaise*
- ~ *Kalbsrücken am Buffet tranchiert mit Thymianjus*
- ~ *Filet vom Pata Negra Schwein*
- ~ *Seeteufelmedaillons in Safransauce*
- ~ *Riesengarnelen in leichter Knoblauchsauce*

### Vegetarische Hauptgänge

- ~ Schwäbische Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- ~ Pasta mit vegetarischer Gemüsebolognese
- ~ Pasta mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Parmesan
- ~ Perlgraupen-Risotto mit Gemüse und gebratenen Pilzen
- ~ Vegetarische Maultaschen auf Lauchgemüse
- ~ Grünes Thaicurry mit viel frischem Gemüse und Jasminreis
- ~ Waldpilz-Risotto, Kürbis-Risotto, Rote Bete Risotto
- ~ Lasagne von Grillgemüse und Frischkäse mit fruchtigem Tomaten-Sugo
- ~ Gemüsestrudel mit Paprikasauce
- ~ Semmelknödel/Spinatknödel/Käseknödel mit Waldpilzragout
- ~ Gnocchi mit Kürbis, Basilikum und gehobeltem Parmesan
- ~ Gnocchi mit Babyspinat, Kirschtomaten und Kräuterrahm
- ~ Steinpilz-Ravioli mit Walnuss-Pesto
- ~ Pasta mit Bärlauch-Rahmsauce und gerösteten Pinienkernen (April bis Juni)
- ~ Kichererbsen-Karotten Curry mit Jasmin-Reis
  
- ~ *Trüffelpasta*



## Beilagen

- ~ Asiatisches Wok-Gemüse
- ~ Ratatouille
- ~ Paprika-Chorizo-Ragout
- ~ Pilzragout
- ~ Rahmspinat, Blattspinat mit geschmolzenen Tomaten
- ~ Gemüse der Saison
- ~ Vanille-Karotten
- ~ Bohnenbündchen mit Speck
- ~ Hausgemachte Spätzle
- ~ Rosmarinkartoffeln
- ~ Kartoffelpüree
- ~ Gratinkartoffeln
- ~ Süßkartoffel-Gratin
- ~ Kartoffel-Sellerie-Stampf
- ~ Kartoffelknödel
- ~ Gnocchi
- ~ Semmelknödel
- ~ Jasmin Reis
- ~ Waldpilzrisotto, Kürbisrisotto, Rote Bete Risotto, Kräuterrisotto
- ~ Weißweinisotto
- ~ Safranrisotto
- ~ Spargelrisotto (Mai bis Mitte Juni)
- ~ Bandnudeln, Orecchiette Nudeln
- ~ LUDWIGs Chips (würzig gebackene Kartoffelscheiben)

## Dessert

- ~ Frischer Obstsalat
- ~ Rote Grütze mit Vanillesauce
- ~ Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen
- ~ Mousse au Chocolat – klassisch, von weißer oder dunkler Sauce
- ~ Zimtmousse
- ~ Mohnmousse
- ~ Luftiges Orangenmousse mit Pistazien
- ~ Schwarzwälder Kirschtöpfchen
- ~ Joghurt-Limonencreme
- ~ Maracujacreme mit dunkler Schokoladensauce
- ~ Hausgemacht Sorbets im Mini-Gläschen



- ~ Schokoladen Fondants
- ~ New York Cheesecake
  
- ~ *Petit Four Platte: Macarons, Eclaires, Kuchen Lolli pops*
- ~ *Mini Cones gefüllt mit verschiedenen Fruchtcremes*
- ~ *Schokoladenbunnen—der Hit am Buffet mit Früchten und Keksen zum Dippen*
- ~ *Geeiste Schwarzwälder Kirschtorte*
- ~ *Obstplatte mit exotischen und heimischen Früchten*
- ~ *Tiramisu*
- ~ *Erdbeer-Tiramisu*
- ~ *Schwäbische Wiebele-Tiramisu*

Preis pro Person: € 59,00

## Suppen

---

Kartoffel-Lauchsuppe mit Croûtons  
Fruchtige Tomatensuppe mit Pestoschmand  
Waldpilz-Cremesuppe mit Kartoffel-Croûtons  
Geflügel-Currysuppe mit Hähnchen  
Karotten-Orangensuppe mit kandiertem Ingwer  
Spinatcremesuppe mit gehacktem Ei  
Erbsen-Minzcremesuppe mit Speck-Croûtons  
Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln  
Blumenkohl-Kokossuppe  
Frühlingskräutersuppe mit Gemüsechips  
Mediterrane Gemüsesuppe mit Knoblauch-Baguette  
Gelbe Linsensuppe mit Curry und Bananen-Chips  
Kohlrabi-Birnenuppe mit gerösteten Pinienkernen  
Geflügel-Velouté mit Knsuperstange  
Rinderconsommé mit Kräuterflädle  
Rinderconsommé mit Markklößchen  
Rinderconsommé mit Grießklößchen  
Minestrone mit gehobeltem Parmesan  
Klare Tomatensuppe mit Basilikumklößchen  
Spargelcremesuppe mit Croûtons (Mai bis Mitte Juni)  
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (saisonal)

Aufpreis zum Buffet pro Person: € 7,50