



Menüs und Buffets

Für den Abschluss eines Seminartages oder die Mittagspause stehen die folgenden Buffet- und Menüvarianten für Sie zur Wahl. Neben den Buffetvorschlägen, die jeweils aus Vor-, Haupt- und Nachspeisen bestehen, finden Sie auf den folgenden Seiten unsere Empfehlungen für Drei- und Vier-Gänge-Menüs.

Alle Preise verstehen sich inklusive der gesetzlich geltenden Umsatzsteuer.

Natürlich erstellen wir Ihnen auch gerne ein Angebot nach Ihren Wünschen - sprechen Sie uns an!

Buffetvorschläge

Buffet 1 „Cambodunum“ (kalt / warm)

Heimische Räucherfische mit Senf-Dillsauce,
Rustikaler Nudelsalat mit Schinken,
Radieschensalat mit Schnittlauch,
Hausgemachter Kartoffel-Gurkensalat,
Knackige Blattsalate mit Essig-Öldressing,
Gegrilltes Hähnchen mit Kürbis-Apfelchutney,
Allgäuer Roastbeef mit Remouladensauce,
Kalter Braten mit saurem Gemüse



Rinderroulade in feiner Rotweinsauce dazu
Kohlrabigemüse mit Butterspätzle,
Allgäuer Krustenbraten in Dunkelbiersauce
dazu Blaukraut und Semmelknödel



In kleinen Gläschen:
Waldbeerenragout mit hausgemachter
Vanillesauce,
Bayerischcreme mit Aprikosenröster

29,80 € p.P. am Tag

Buffet 2 „Bella Italia“ (kalt / warm)

Scampi in Knoblauch gebraten,
Meeresfrüchtesalat mit Tomaten-Oliven-
Dressing,
Luftgetrockneter Schinken mit Honigmelone,
Vitello tonnato (Gekochtes Kalbfleisch in
Thunfischsauce),
Tomate-Mozzarella mit Rucolapesto,
Italienischer Bauernsalat mit Schafskäse und
Oliven,
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten
Tomaten und Kapern,
Insalata Mista mit Balsamico Dressing,
Anti Pasti (eingelegtes Gemüse) garniert mit
verschiedenen Sorten Oliven



Medaillons vom Seeteufel auf Prosecco-
Sahnesauce mit Rosmarinkartoffeln,
Lammkeule in Rosmarinjus mit Ratatouille
und Kräutergnocchi



In kleinen Gläschen:
Panna Cotta mit Melonensalat,
Tiramisu

34,80 € p.P. am Tag

Buffet 3 „Klassik“ (kalt / warm)

Meeresfruchtcocktail mit Chili,
Mild geräucherter Bachsaibling mit
Meerrettich und Kürbiskernöl,
Gebratener Fenchel mit Ziegenkäse,
Sellerie-Apfelsalat mit Walnüssen,
Bunter Blattsalat mit klassischem French-
Dressing,
Kaninchensalat in Tomatensugo,
Scheiben von gebratenen Schweinerücken
mit Honig-Rosmarinmarinade,
Pikanter Rindfleischsalat mit gebratenem
Gemüse



Gebratenes Doradenfilet mit Paprika-Vanille-
Confit dazu Dillreis,
Schweinefilet im Speckmantel
auf getrüffeltem Rahmlauch und
Serviettenknödel



In kleinen Gläschen:
Mousse au chocolat,
Obstsalat mit frischer Minze und Grand
Marnier

39,80 € p.P. am Tag



Menüvorschläge

Drei-Gänge-Menü 1

- » Cremige Kartoffelsuppe mit Speck und Majoran
- » Lachsforellenfilet auf sautiertem Wirsing und Kräuterkartoffel
- » Marinierter Bodenseeapfel mit Vanilleeis

26,80 € p. P. am Tag

Drei-Gänge-Menü 2

- » Fruchtiges Currysüppchen mit gebratenen Garnelen
- » Gebratene Poulardenstreifen auf asiatischem Gemüseragout und Duftreis
- » Ananassalat mit Chili

28,30 € p. P. am Tag

Drei-Gänge-Menü 3

- » Cremiges Süppchen von Strauchtomate und Basilikum
- » Saltimbocca vom Schwein an Thymianzucchini und Butterkartoffel
- » Waldbeermousse mit Nusskrokant

29,80 € p. P. am Tag

Vier-Gänge-Menü 1

- » Garnelencocktail mit Mango und Chili
- » Karotten-Orangencreme-Suppe
- » Schweinefilet mit buntem Paprikagemüse und Parmesangnocci
- » Panna Cotta

35,00 € p. P. am Tag

Vier-Gänge-Menü 2

- » Mild geräucherter norwegischer Lachs mit Sahnemeerrettich-Creme und kleinem Salatbouquet
- » Tomatenessenz-Steinpilzteigtaschen
- » Roulade von der Poulardenbrust auf pikantem Zwiebelragout und Kräuterkartoffel
- » Waldbeer-Ragout mit Vanille-Eis

37,00 € p. P. am Tag