

## HP Menüs für Gruppen

### **Menü I**

Bunter Salatteller mit Melonenschiffchen und Sprossen



Steak vom Jungschweinerücken in Rahmsauce  
mit sautierten Champignons, hausgemachte Spätzle und Blumenbroccoli



Früchtebecher mit Eis und Sahnetupfen

---

### **Menü II**

Schwarzwälder Kartoffelsüppchen mit Kräckerle



Gefüllte Kalbsbrust in Burgunderjus, Schupfnudeln und Butterbohnen



Ananas mit Kirschwasser mariniert mit Zitronensorbet

---

### **Menü III**

Blattsalate in Balsamico-Vinaigrette mit  
Mozzarellaröllchen und Kirschtomaten



Poureladenbrust auf mediterranem Gemüse,  
Nudelnest und Mandelbroccoli



Panna Cotta mit Beerenfrüchten

---

### **Menü IV**

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen



Geschmorter Schweinenacken in Rahmsauce,  
Kartoffelklößchen und Gemüseauswahl



Rumtopf mit Vanilleeis

---

### **Menü V**

Rinderkraftbrühe mit Butterklößchen und Gemüsejulliene



Cordon Bleu vom Schweinerücken auf Rahmsauce,  
Pommes frites und glacierte Karottenstäbchen



Caramelcreme

---

### **Menü VI**

Strauchtomaten mit Mozzarella, frischem Basilikum,  
Olivenöl und Balsamico mariniert



Putenbrustfilet in Bunter Paprikasauce mit grünem Pfeffer,  
dazu Butternudeln und Gemüse garnitur

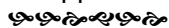


Mousse au chocolat auf Vanillesauce

---

### **Menü VII**

Gemüsecremesuppe mit Sahnehaube



Geschnetzelte Putenbrust „Asiatischer Art“  
in Basmatireisrand



Salat von Exotenfrüchten mit Sorbet

---

### **Menü VIII**

Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken



Regenbogenforelle in Mandelbutter gebraten mit Petersilien,  
dazu Kartoffeln und Blattspinat



Schwarzwaldschale

---

### **Menü IX**

Badische Flädlesuppe



Gebratenes Lachsfilet auf Wurzelgemüse,  
Kräuterschaum und Wildreistimbale



Pfirsich Melba

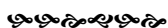
---

### **Menü X**

Verschiedene Salate der Saison mit gerösteten Nüssen



Ragout vom heimischen Wild in Preiselbeersahne,  
gefüllte Birne und Kartoffelkroketten



Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce

---

### **Menü XI**

Lauchcremsüppchen



Ochsenbrust „Badischer Art“, Merrettichschaum,  
Schlosskartoffeln, Rote Beete und Silberzwiebeln



Rote Grütze mit Vanilleeis

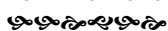
---

### **Menü XII**

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemerrettich  
Salatbouquet und Toast



Geschnetzeltes „Züricher Art“ mit Kartoffelrösti und Speckbohnen



Italienisches Tiramisu mit Früchtegarnitur

---

### **Schwarzwälder Spezialitätenbuffet**

2 cl Kirschwasser

Badische Flädlesuppe oder Kartoffelsüppchen

Salatbuffet mit verschiedenen Salaten und Dressings

Melone mit Schwarzwälder Schinken, Lachs, Forellenfilet  
Leber-, Blut- und Sülzwurst, Münsterkäse  
Kirschtomaten Cornichons

Schäufele mit Sauerkraut

Gefüllte Kalbsbrust mit Kräuter-Champignons  
Lachsschaumklöschen in Schnittlauchsaure

Kartoffelschnee, Hausgemachte Spätzle  
Butternudeln und bunter Gemüsereis  
verschiedene Gemüse der Saison

Heiße Schattenmorellen mit Vanilleeis

Schwarzwälder Kirschtorte

Waldbeeren-Quarkcreme