

Mein Palatin. Mein Buffet.

Rustikales Wieslocher Winzerbuffet

Gekochtes Rindfleisch
mit Gemüse, Zwiebel, essig und Öl
Geräucherte Forellenfilets
mit Preiselbeer-Sahneerrettich
Schwarzwälder Rauchschinken mit Gewürzgurken
Schafskäsesalat mit sonnengetrockneten Tomaten,
Basilikum und Knoblauch

Diverse Blatt- und Gartensalate
mit verschiedenen Dressings

Kraftbrühe mit Maultäschle

Gebrautes Hühnerbrüstchen
in Grauburgundersauce mit Champignons
und Weintrauben

In Spätburgunder geschmortes Rinderbugblatt
Hechtklößchen auf Blattspinat in Rieslingsauce

Butternudeln, gebratene Semmelknödelscheiben,
Petersilienkartoffeln und Rahmwirsing

Wieslocher Weinschaumcreme
Scheiterhaufen mit Rumrosinen und Äpfeln
dazu Vanillesauce

Waldbeerengrütze mit Schlagsahne
oder

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Nusslocher Ziegenkäse, Weinkäse, Tortenbrie,
Weintrauben, Radieschen, Feigenmarmelade

Butter, Diätmargarine, Brotauswahl

€ 29,50 / Person

Buffet Premiere

Geflügelsalat in Curryrahm mit Früchten
Roastbeef rosa-gebraten mit Essiggemüse
und Remouladensauce
Reichhaltige Räucherfischauswahl
mit Sahneerrettich und Dillsenfauce
Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto

Diverse Blatt- und Gartensalate
mit verschiedenen Dressings

Kraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsewürfeln

Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzrahmsauce
Niedertemperatur-gegarnte Truthahnbrust
auf Sherryrahm

Zanderfilet auf der Haut gebraten
auf Grauburgundersauce
Gemüselasagne al forno

Petersilienkartoffeln, Eierspätzle, Kartoffelgratin
und Marktgemüse

Eisbombe „Palatin“
ein süßer Reigen aus unserer Patisserie

Internationale Käsauswahl mit Weintrauben und
hausgemachten Chutneys

Brotauswahl, Butter, Diätmargarine

€ 32,00 / Person

Italienisches Buffet

Antipasti-Variation
Antipasto Misto Emiliano mit Melone
Spaghetti-Garnelensalat
mit getrockneten Tomaten
und Oliven-Trüffelapenade
Pollo tonnato mit Zitrone und Kapernäpfel

Tomatensalat, Radicchio und Ruccolasalat
mit Parmesan, Balsamico und Olivenöl

Minestrone

Piccata milanese auf Tomatenspaghetti
Spinat Cannelloni al forno
Rindersteakhüfte al Tagliata,
Kartoffelgratin mit Mozzarellakruste
und artischoken-Bohngemüse
Filets von der Meeräsche
auf Zucchini-Paprikagemüse mit Gnocchi

Tartufo und Cassata mit marinierten
Waldbeeren
Tiramisu
Amaretto Panna cotta

Riccota, Parmesan, Gorgonzola,
Rosmarinhonig,
Weintrauben und Feigenmarmelade

Brotauswahl, Butter, Olivenöl

€ 36,00 / Person

Baden-Württemberg Buffet

Schwarzwälder Schinkenplatte mit Melone
Cocktail von flusskrebsschwänzen
mit Gurke und Champignons in Dillrahm
Geräucherte Forellenfilets
mit Preiselbeer-Sahneerrettich
Geflügelsalat mit Weintrauben und Äpfeln

Diverse Blatt- und Gartensalate
mit verschiedenen Dressings

Kraftbrühe mit Gemüsewürfeln und Markklößchen

Geschmortes Kalbsbugblatt in Pilzrahm
Pochierte Lachsforellenfilets
auf Grauburgundersauce
Maispouardenbrust im Gemüsebett
mit Morchelrahm
Gemüsemaultaschen in der Brühe
mit Zwiebelschmelze

Petersilienkartoffeln, Eierspätzle, „Rahmblättle“,
Blattspinat-Blumenkohl-Speckbohnen

Wieslocher Weincreme
Schwarzwälder Kirschtorte im Gläschen
eisplatte „Palatin“

Weinkäse, Ziegenkäse, Münster mit
Weintrauben und hausgemachten Chutneys

Brotauswahl, Butter, Diätmargarine

€ 34,00 / Person

Mein Palatin. Mein Buffet.

Unser Spezial Arrangement 1

Der Empfang

1 Glas Sekt Palatin Hausmarke
Fingerfood serviert auf kleinen Tellern oder Platten:
Italienischer Landschinken mit Grissini
Geflügel Satéespieße mit Erdnuss-Kokossauce
pikante Clafoutis mit verschiedenen Füllungen
Kirschtomaten-Mozzarellaspieße mit Basilikum

€13,50 / pro Person

Das Menü

Wachtelterrinen mit Portweingelee
an kleinem Salatbouquet

Consommé vom Tafelspitz
mit Brätstrudel und Gemüsekonfetti

Kalbsfilet in der Morchelkruste
mit Kartoffelroulade und Vanillemöhren

Limonenparfait mit marinierten Erdbeeren
und Tonkabohnenmousse

€ 51,50 / pro Person

Der Mitternachtsimbiss

Internationale Käseauswahl

Mitternachtssüppchen

€16,00 / pro Person

€ 74,50 / Gesamt pro Person

Unser Spezial Arrangement 2

Der Empfang

1 Glas Sekt Palatin Hausmarke
Fingerfood serviert auf kleinen Tellern oder Platten:
Italienischer Landschinken mit Grissini
Geflügel Satéespieße mit Erdnuss-Kokossauce
pikante Clafoutis mit verschiedenen Füllungen
Kirschtomaten-Mozzarellaspieße mit Basilikum

€ 13,50 / pro Person

Das Buffet

Geflügelsalat in fruchtigem Curryrahm
Graved Lachs Torte
umlegt mit Räucherfischspezialitäten
Antipasti von eingelegtem Gemüse
Cocktail von flusskrebsschwänzen
mit Gurken und Äpfeln in leichter Dillrahm
Diverse Blatt- und Gartensalate
mit verschiedenen Dressings

Kraftbrühe mit Grieß- und Markklößchen
Flusszanderfilet auf Blattspinat mit Gutedelsauce
Schweinemedallions in Pilzrahmsauce
gebratene Truthahnbrust
auf Sherrysauce

Eierspätzle, Kartoffelgratin, Marktgemüse,
Petersilienkartoffel
Spezialeisbombe
ein süßer Reigen aus unserer Pâtisserie

€ 31,50 / pro Person

Der Mitternachtsimbiss

Internationale Käseauswahl
€ 8,50 / pro Person

€ 47,50 / Gesamt pro Person

Fingerfood

Zucchini mit Räucherlachstatar und Limette	1,50 €
Matjestatar mit Gurke und Apfel auf Pumpernickel	2,50 €
Tomate und Mozzarella-Spieß	1,50 €
Italienischer Landschinken und Melone	2,70 €
Wraps mit Roastbeef, Paprika und Barbecue-Sauce	2,80 €
Wraps mit Tomate, Buffelmozzarella und italienischer Landschinken	3,00 €
Bruschetta mit Rucola, getrocknete Tomate und Parmesan	2,40 €
Canapes mit Frischkäse und Kräuter	2,50 €
Canapes mit Roastbeef und Tomate	3,00 €
Canapes mit Forellenfilet und Preiselbeeren	3,50 €
Schafskäsesalat	2,50 €
Teufelssalat	2,00 €
Quiche (Tomate, Schafskäse und Olive)	2,50 €
Quiche (Zwiebeln, Speckwürfel und Gouda)	2,00 €
lachsroschen, geräuchert oder gebeizt	3,00 €
Riesengarnelen mit Sprossensalat	3,50 €

Fingerfood – Variationen als kleines Buffet

bestehend aus 7 Köstlichkeiten / Person 16,50 € / Person

alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Im Falle von Lieferantenpreisänderungen behalten wir uns kurzfristige Preisanpassungen vor.
Gültig ist der jeweils im Angebot vereinbarte Preis.