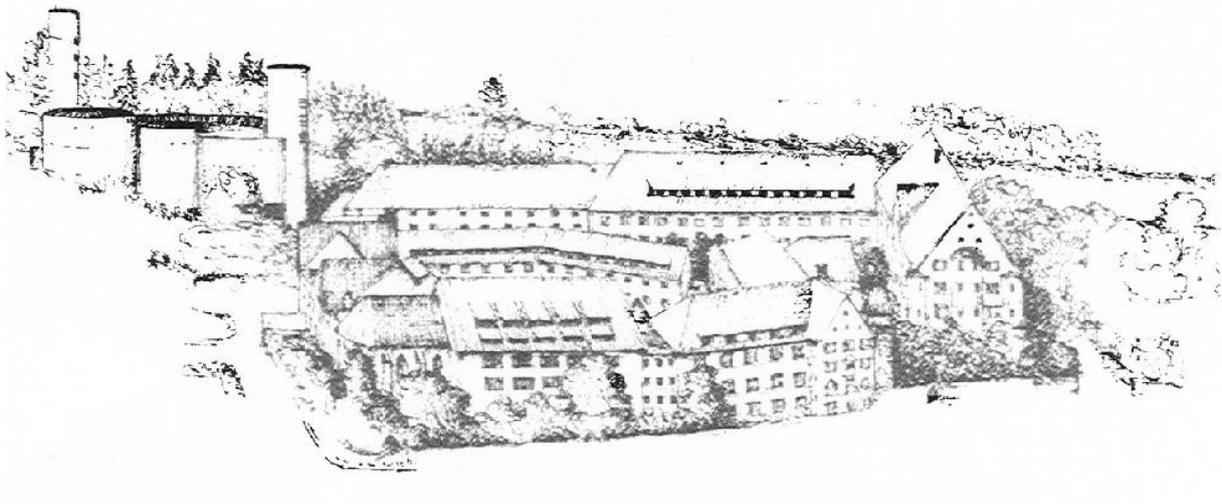


Unser Speisenangebot



Genossenschaft der Barmherzigen Schwestern
vom hl. Vinzenz von Paul in Untermarchtal e.V.
Margarita - Linder - Str. 8
89617 Untermarchtal

Tel.: 0 73 93 / 30 0 oder 30 21 6

Fax: 0 73 93 / 30 56 8

www.untermarchtal.de

wiele@untermarchtal.de

zentalkueche@untermarchtal.de

Unsere Leistungen

Die Buffetpreise verstehen sich pro Person.
Bitte beachten Sie, dass die Angebote ab einer Teilnehmerzahl von 25 Personen gelten.

Gerne liefern wir Ihnen das Essen an den Veranstaltungsort und bauen das Buffet für Sie auf.

Für diese Leistungen berechnen wir eine Lieferpauschale von 25,-€ in einem Umkreis von 15 km. Bei größeren Entfernungen machen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Stellen Sie sich aus den Speisenvorschlägen Ihr eigenes Buffet zusammen, wir helfen Ihnen dabei und würden uns freuen, Ihnen ein unverbindliches Angebot unterbreiten zu dürfen.

Sollten Sie auch den Speisen- und Getränkeservice wünschen, berechnen wir für diese Leistung 24,50 € je Mitarbeiter und Stunde.

Für die Lieferung und Reinigung von Geschirr und Besteck stellen wir 3,50 € pro Gedeck in Rechnung.

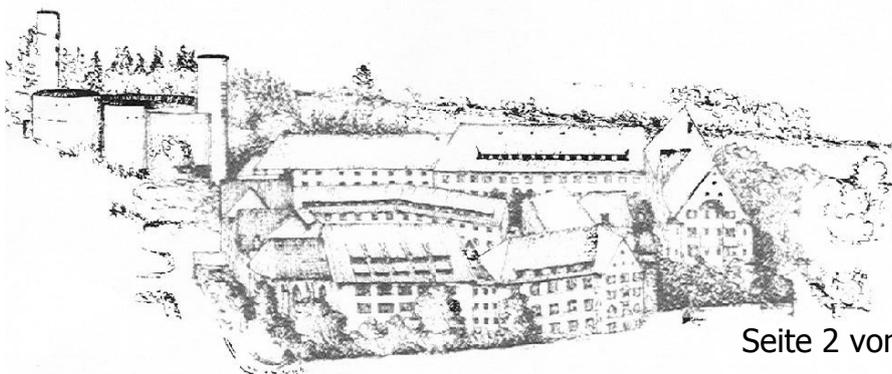
Alle genannten Preise sind inklusiv Preise.

Für weitere Fragen kontaktieren Sie uns bitte.

Stefan Wiele	Telefon:	0 73 93 / 30 21 6
	Telefax:	0 73 93 / 30 56 8
	Mobil:	0170 78 39 83 4
	Email:	wiele@untermarchtal.de

Stand: Mai 2012

Diese Preisliste behält Gültigkeit bis zum Erscheinen einer neuen Preisliste.

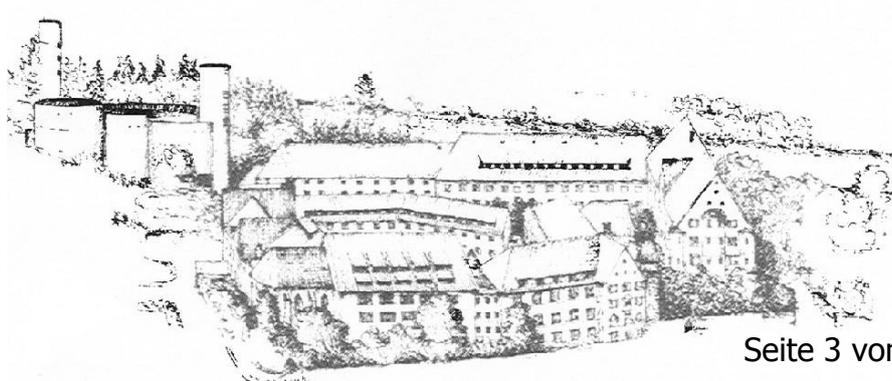


Preisliste für unsere Buffets

Buffet Talheim	Seite 4	15,50€
Buffet Untermarchtal	Seite 5	18,50€
Buffet Emerkingen	Seite 6	21,50€
Buffet Lauterach	Seite 7	22,50€
Buffet Donau	Seite 8	23,50€
Buffet Ehingen	Seite 9	24,50€
Buffet Munderkingen	Seite 10	26,50€
Buffet Klostergarten	Seite 11	27,50€
Buffet Obermarchtal	Seite 12	27,50€

Preisliste für unsere Themenbuffets

Italienisches Buffet	Seite 13	27,50€
Zu Gast auf dem Balkan	Seite 14	27,50€
Eine orientalische Reise	Seite 15	29,50€
Asiatisches Buffet	Seite 16	29,50€



Buffet Talheim

Vorspeisen

Hinterschinken und Rauchfleisch vom Hofgut St. Veit

Kleine Fleischküchle mit Essiggurken und Senf

Schwäbischer Wurstsalat

Lautertalforellen aus dem Buchenrauch mit Sahnemeerrettich

„Saurer Käs“ mit Zwiebelringen

Kartoffelsalat aus der Klosterküche

Bunte Blattsalate mit Joghurtdressing

Hauptgänge

Panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit Rahmsoße

Kleine Oberländer Bratwurst mit Bratensaft

Krautschupfnudeln mit Speck

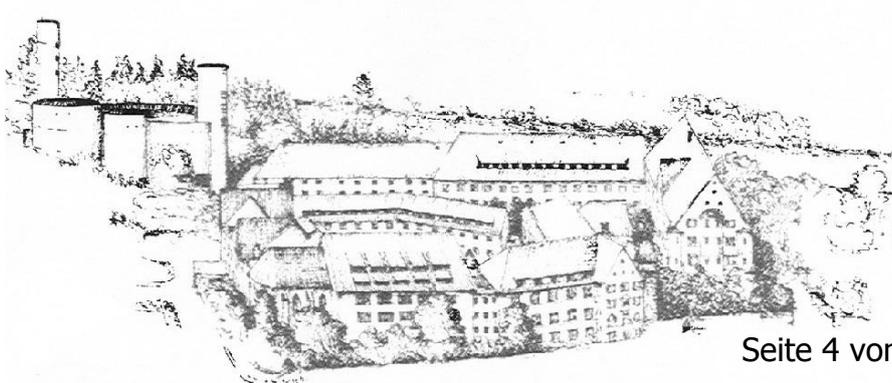
Butterspätzle und Kässpätzle mit Zwiebelschmelze

Dessert

Frischer Obstsalat

Früchte im Korb

Käsewürfel und Zwiebelschmalz mit Bauernbrot



Buffet Untermarchtal

Vorspeisen

Rauchfleisch und Bauchspeck vom Holzbrett

„Lumpensalat“

Schwartenmagen, Schwarzwurst und Backsteinkäse in würziger Marinade mit Zwiebelringen

Schwäbischer Wurstsalat

Wacholdergeräucherte Forellenfilets

Frische Rohkostsalate und Kartoffelsalat aus der Klosterküche

Miniknautzenwecken und Laugengebäck

Hauptgänge

Spanferkelbraten mit oberschwäbischer Biersoße

„s Klosterpfännle“

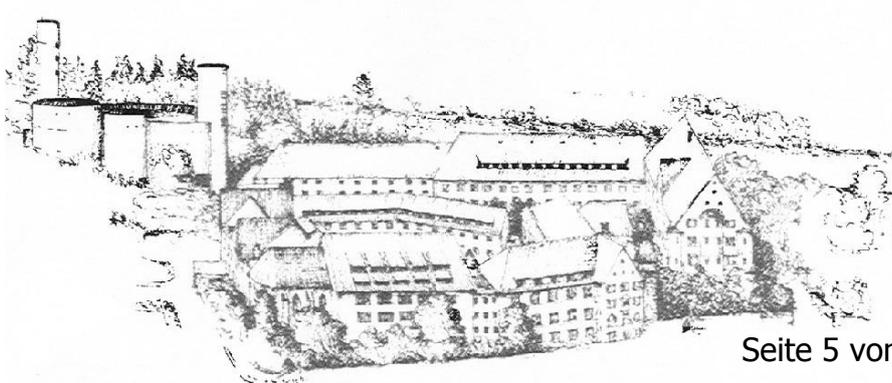
Schweinelendchen und Rostbraten mit Kässpätzle und Schupfnudeln
Rahmsöße

Hausgemachte Maultaschen mit Zwiebelschmelze

Dessert

Apfelküchle mit Vanillesoße und Vanilleeis

Frische Früchte im Korb



Buffet Emerkingen

Vorspeisen

Duo von geräuchertem und gebeiztem Lachs mit
Honig- Dill- Senfsoße

Rauchfleisch aus der Klostermetzgerei
mit Melonenschiffchen

Gurkensalat mit Dill

Karotten- Apfelsalat

Tomatensalat mit Schnittlauch

Untermarchtaler Kartoffelsalat

Bunte Blattsalate im Glas mit Dressings und Garnituren

Auswahl von Partygebäck

Hauptgänge

Schweinefilet mit gebratenen Champignons und Rahmsoße

Kleine Zwiebelrostbraten mit Maultäschle und Trollingersoße

Panierte Schnitzel vom Schweinerücken

Gemüseauswahl mit Garnituren

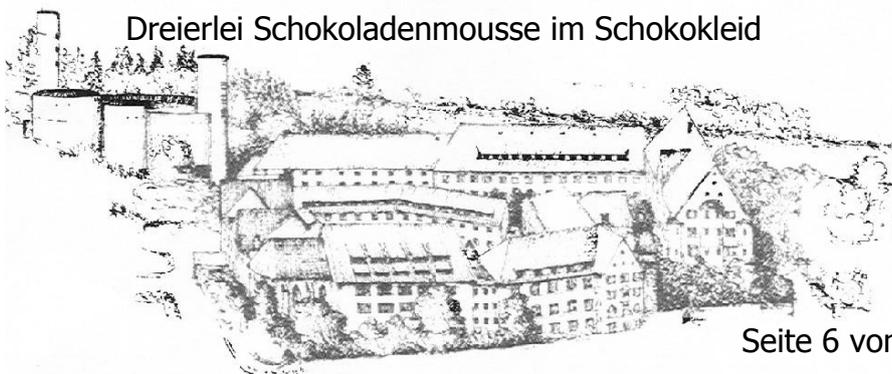
Frische Eierspätzle

Kartoffelgratin

Dessert

Hausgemachte Eiscreme mit frischen Früchten

Dreierlei Schokoladenmousse im Schokokleid



Buffet Lauterach

Vorspeisen

Geräucherter Lachs und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Rauchfleisch vom Hofgut St. Veit an Melonenspalten

Auswahl von bunten Rohkostsalaten

Kartoffelsalat nach Art der Untermarchtaler Schwestern

Nudelsalat mit Gemüse

Selleriesalat mit Walnüssen

Grosses Partyrad

Suppe

Geschmelzte Maultaschensuppe mit Schnittlauch

Hauptgänge

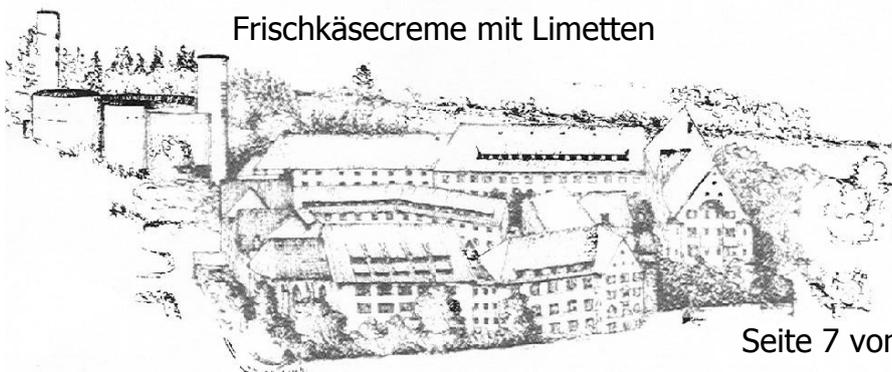
Krustenbraten vom Schwein, am Stück
mit frischen Eierspätzle
und großer Gemüseauswahl

gebratener Lachs, Dorsch und Zander
mit Kräuterrahmsoße
und feine Bandnudeln

Dessert

Bunter Obstsalat

Frischkäsecreme mit Limetten



Buffet Donau

Vorspeisen

Geräucherte Forellenfilets und Matjesfilets mit Apfel- Zwiebeltunke

Melonenschiffchen mit Schwarzwälder Schinken

Duo vom Lachs mit Dill- Senfcreme

Bunter Bratenaufschnitt mit Essiggemüse

Salate

Kartoffelsalat nach Art der Untermarchtaler Schwestern

Frische Rohkostsalate und Blattsalate mit Dressings

Suppe

Schwäbische Hochzeitssuppe mit reichhaltiger Einlage

Hauptgänge

Schweinefilet mit Speck, Zwiebeln und Champignons

Kalbsrahmbraten an Sherrysoße

Felchenfilet in Zitronen-Petersilienbutter mit kleinen Kartoffeln

Bunte Gemüseauswahl

Hausgemachte Eierspätzle

Kartoffelgratin und Röstkartoffeln

Dessert

Schokoladencreme mit Kirschwasser

Frische Früchte im Melonenkorb und Himbeergrütze



Buffet Ehingen

Vorspeisen

Räucherlachs und marinierte Garnelen im Limettensud

Parmaschinken und Bresaola mit Netzmelonen

Auberginenscheiben mit nativem Olivenöl

Gebratene Zucchini mit Thymian

Gegrillte Champignons mit Salbei

Karottenscheiben mit frischer Minze

Geschmorter Paprika

Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum

Bunte Blattsalate im Glas mit Dressings und Garnituren

Partygebäck und Mini - Ciabatta

Hauptgänge

Schweinefilet mit gebratenen Champignons und Rahmsoße

Rinderrücken, am Stück gebraten, mit geschmorten Rotweinzwiebeln

Kleine Putenschnitzel in der Mandelhülle

Gemüseauswahl mit Garnituren

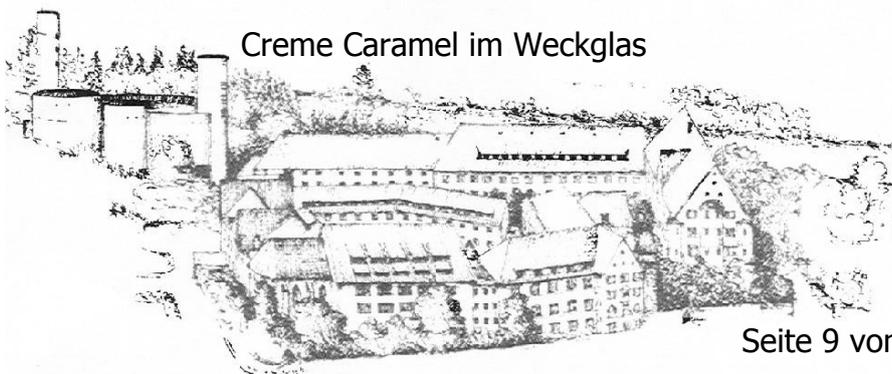
Frische Butterspätzle

Saatkartoffeln mit Aromaten gebraten

Dessert

Hausgemachte Eiscreme mit frischen Früchten

Creme Caramel im Weckglas



Buffet Munderkingen

Vorspeisen

Gebratene Hähnchenkeulen mit Früchten garniert

Kleine Fleischbällchen mit Silberzwiebeln

Schinkenröllchen und Rauchfleisch mit Honigmelone

Räucherlachs und Schillerlocken mit Sahnemeerrettich

Pasteten und Terrinen mit Sc. Cumberland

Salate

Knackig, buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings und Garnituren

Schwäbischer Kartoffelsalat

Rindfleisch- und Geflügelsalat

Suppe

Flädlesuppe mit Schnittlauch

Hauptgänge

Schweinefilet mit Rahmchampignons

Rindersaftgulasch mit Spinatknöpfe

Panierte Schnitzel vom Schweinerücken, Bratensaft

Bunte Gemüseauswahl

Kartoffelgratin

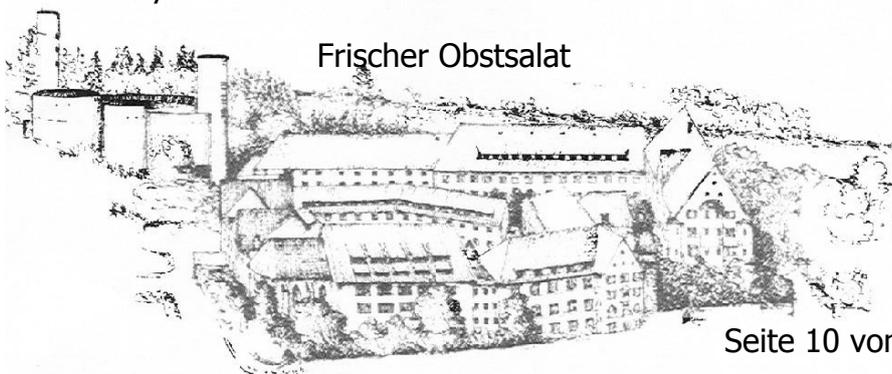
Hausgemachte Spätzle

Dessert

Pyramide mit zweierlei Schokoladenmousse

Bayrischcreme mit verschiedenen Fruchtsoßen

Frischer Obstsalat



Buffet Klostergarten

Vorspeisen

Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum

Gemüestifte mit verschiedenen Dips

Avocadospalten in Koriander- Tomatensud

Gemüseterrine an Gorgonzolasoße

Gebratene Auberginen und Zucchini mit Aromaten

Frische Rohkostsalate und Blattsalate mit Dressings

Salat von Ricottatortelloni mit Sesam und Paprika

Roter Zwiebelsalat mit Honig und Rosmarin

Suppe

Kräuterrahmsuppe mit Käseravioli

Hauptgänge

Dinkel-Vollkornnudeln mit geschmolzenen Tomaten

Gefüllte Blätterteigtaschen mit Champignons

Kartoffel- Gemüsestrudel mit Walnusssoße

Gemüsecurry mit Gewürzreis

Grosse Gemüseauswahl und Gemüselasagne

Dessert

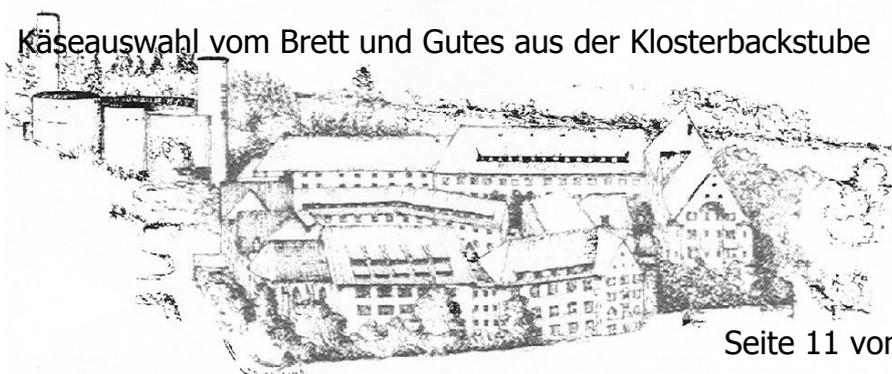
Zweierlei Schokoladenmousse mit Fruchtsoßen

Frischer Obstsalat

Quark- Mohnterrine im Orangencrêpes

Rote Grütze mit Vanillesoße

Käseauswahl vom Brett und Gutes aus der Klosterbackstube



Buffet Obermarchtal

Vorspeisen

Melonenduo mit Schwarzwälder Schinken

Gebeizter Lachs mit Dillcreme

Marinierte Eismeergarnelen mit Cocktailsoße

Garnierte Geflügelmedaillons

Terrine nach Hausfrauenart

Reiches Salatbuffet mit Dressings und Garnituren

Suppe

Flädlesuppe mit Kräutern

Hauptgänge

Hirschragoût mit Preiselbeeren

Lachsfilet und Steinbeißerfilet mit Zitronenbuttersoße

Gefüllter Schweinerücken mit gebratenen Lauchzwiebeln

Butterspätzle und Krokette

Grosse Gemüseauswahl

Butterkartoffeln

Dessert

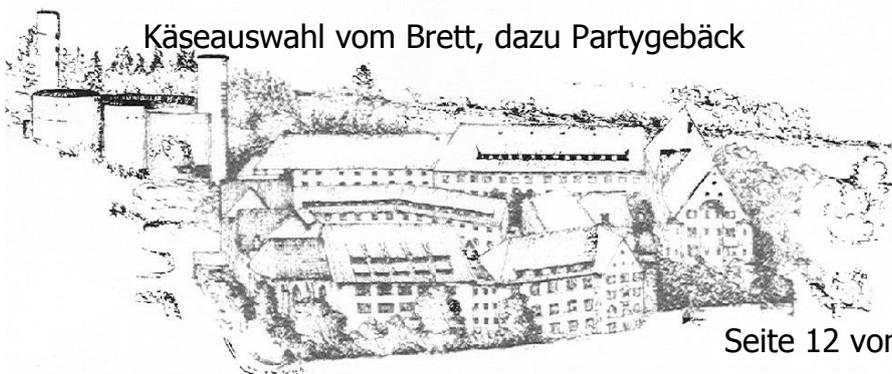
Dunkles Schokoladenmousse

Frischer Obstsalat

Weinschaumcreme mit Früchten

Rote Grütze mit Vanillesoße

Käseauswahl vom Brett, dazu Partygebäck



Italienisches Buffet

Vorspeisen

Tomatenscheiben mit Büffelmozzarella und Basilikum

„Antipasti“

Auswahl verschiedener marinierter Gemüse

Vitello tonnato

Mediterraner Crevettensalat und marinierte Riesengarnelen

Melonenspalten mit Parmaschinken, Coppa di Parma, Salamivariationen und Bresaola

Stangenweißbrot und gemischtes Partygebäck

Suppe

Minestrone

Hauptgänge

Gebratene Hähnchenbrust mit Rosmarin und Rahmblattspinat

Mailänder Schnitzel vom Kalb

Saltimbocca vom Schweinerücken
mit Parmaschinken und Salbei, Marsalasoße

Gegrillte mediterrane Fischauswahl

Gemüse und Kartoffeln in Aromaten gebraten

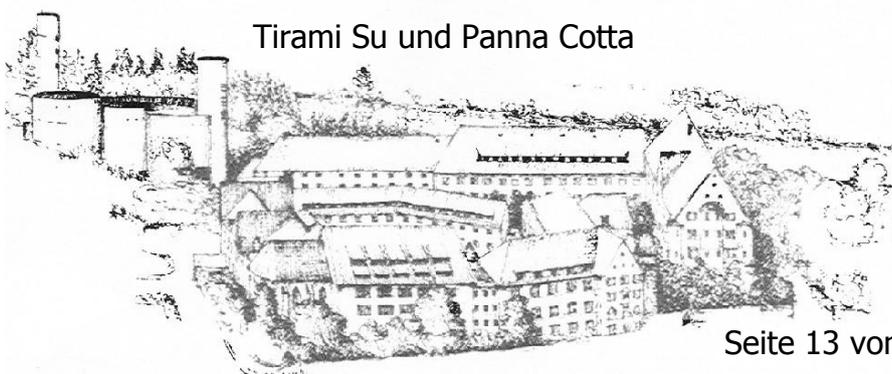
Spaghettini „Napoli“ mit frischem Parmesan

Gnocchi mit Peccorino und Pinienkernen

Dessert

Eisträumereien
mit frischen Früchten

Tirami Su und Panna Cotta



Zu Gast auf dem Balkan

Vorspeisen und Salate

Marinierte Heringsfilets mit Smetana und Roter Beete

Kroatischer Zwiebelsalat mit Paprika und Thymian

Russische Eier auf Gemüsesalat

Auswahl von bunten Salaten

Wurstspezialitäten vom Balkan mit süß- saurem Kürbissalat

Hirtensalat mit Schafskäse und Spitzpaprika

Suppen

Serbische Bohnensuppe

Hauptgänge

Gefüllte Paprikaschoten im Tomaten- Knoblauchsud geschmort

„Szegediner“ Gulasch vom Schweinebug mit Sauerkraut

Pikante Hackfleischröllchen „Cevapcici“

Spieße von Schweinefilet und Lammrücken „Raznjici“
mit Aijvar und Zwiebelwürfeln

„Bojaren Fisch“ Zanderfilet mit gedünsteten Champignons und Dillschmand

Djuvecreis

Kartoffeln mit Speck

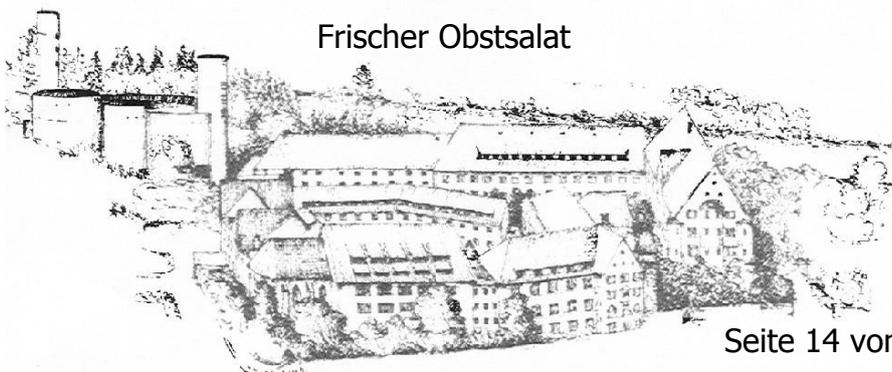
Kartoffelklöße

Dessert

Gefüllte Buchteln mit Schwarzkirschen

Pflaumenparfait mit Slivovitz

Frischer Obstsalat



Eine orientalische Reise

Vorspeisen und Salate

Gebratene Garnelenspieße auf rotem Linsensalat

Tomatensalat mit Koriander und gefüllte Weinblätter

Auswahl von bunten Salaten

„Taboulé“

Hirsensalat mit Gemüse

„Humus“

Kichererbsenpaste mit Sesam und Rosenpaprika

Libanesischer Auberginensalat

Suppe

Arabische Gemüsesuppe mit Knoblauch

Hauptgänge

„Shish Kebab“

marinierte Rinderhüfte am Spieß mit Pitabrot und Gurkenjoghurt

Falaffelbällchen auf Gemüse Cous- Cous

Schweinekotelette mit Schafskäse und Minze gefüllt

Lammcarree mit Aprikosen

Rotbarschfilet im Tomaten- Lorbeersud

Kartoffelauflauf mit Sesam und Cumin

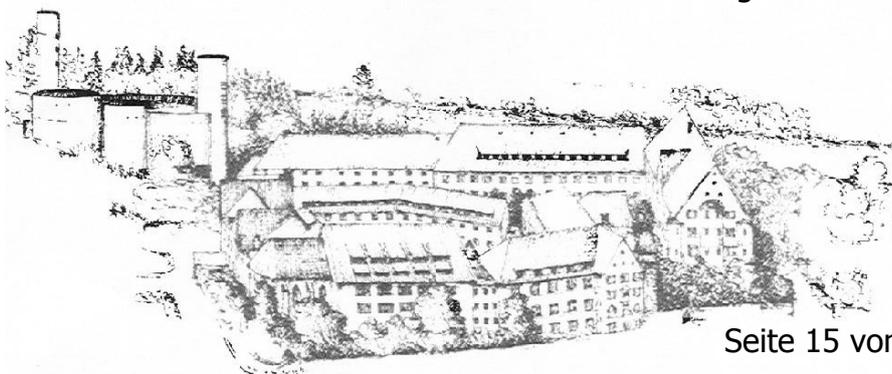
Gewürzreis mit Sternanis

Dessert

Hibiskusmousse mit Pistazien

Honigparfait mit gebackenen Feigen und Datteln

Creme von arabischem Kaffee mit Jaffa Orangen



Asiatisches Buffet

Vorspeisen

Marinierte Hähnchenbrustwürfel auf Karotten- Gurken- Pickles
Auswahl von Sushi mit eingelegtem Ingwer, Sojasoße und Wasabi
Entenbrust auf Glasnudelsalat mit Karotte und Knoblauch
Terriyaki von Sepia und Thunfisch mit Koriander- Tomatensalat
Bunter Gemüse- Tofu- Salat mit geröstetem Sesam

Suppe

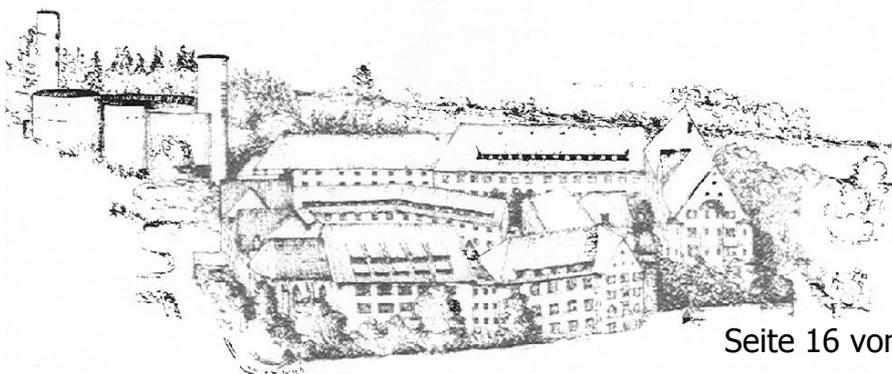
Kokossüppchen mit Curry und Garnele

Hauptgänge

Rindfleischstreifen mit gebratenen Zwiebeln und Paprika
Hähnchenbrustfilet in süß- saurer Soße
Knusprige Ente auf pfannengerührtem Gemüse mit Sesamsoße
Gebratene Riesengarnelen und Zander aus der Zitronengrasmarinade
Gebackenes Schweinefilet auf Sojasprossen- Zuckerschoten- Gemüse
Buntes Gemüsetempura und Basmatireis
Gebratene Eiernudeln

Dessert

Ananas und Wasserkastanien in beschwipster Kokosmilch
Tempura von Banane und Litschi mit Vanillesoße
Exotischer Obstsalat mit Passionsfruchtsorbet



Finger Food

Bergkäsewürfel mit Trauben

Kirschtomaten mit Mini- Mozzarella und Basilikumöl

Tramezziniröllchen mit Ruccola und getrockneter Tomate

Minifleischküchle mit Cornichons

Avocadomousse im Glas

Hähnchensatay mit Erdnussdip

Kaltes Schnitzel im Glas mit Kartoffelsalat

Marinierte Klostermaultasche auf Lauch- Käsesalat

Rindfleischspießchen mit Karottenpickles

Salat von Alblinsen, Bauernbrot und Saiten

Schwobaburger (Überraschung)

verschieden belegte und garnierte Baguettescheiben

Minipizzen nach Wahl

Lauchquiché mit Shrimps oder Käsequiché

Bunter Antipastispieß

Terriyaki von der Ente mit Honig- Sesam- Dip

Frischkäsetorte mit Räucherlachs

Rauchforellentartar auf Gurken- Meerrettich- Relish

Spieß von Antipasti und geräuchertem Lammrücken

Geräucherte Entenbrust auf Sprossensalat im Glas

Wachtelgalantine auf rosa Linsensalat

Creme brulée von der Gänseleber

Hummermedaillons mit Mango und Spinatsalat

Riesengarnelen im Maiscornetti



Vorspeisen

Gebratene Hähnchenkeulen mit Früchten

Partyfrikadellen mit Essiggemüse

Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Tomatenscheiben mit Mini- Mozzarella und Basilikum

Matjesfilets in Apfel- Zwiebeltunke

Duo von geräuchertem und gebeiztem Lachs mit Dill- Senfsoße

Mediterraner Meeresfrüchtecocktail

Crevettensalat mit Cocktailsoße

Schinken aus dem Buchenrauch mit Melonenschiffchen

Schinkenröllchen mit Spargel

Roastbeefröllchen mit Sc. Tartar

Parmaschinken und Mailänder Salami mit Feigen

Serranoschinken mit Netzmelone

Bresaola und Coppa di parma mit schwarzem Pfeffer und Feigen

Vitello tonnato mit Limette und Kapern

Auswahl von Terrinen und Pasteten mit Sc. Cumberland

Gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch

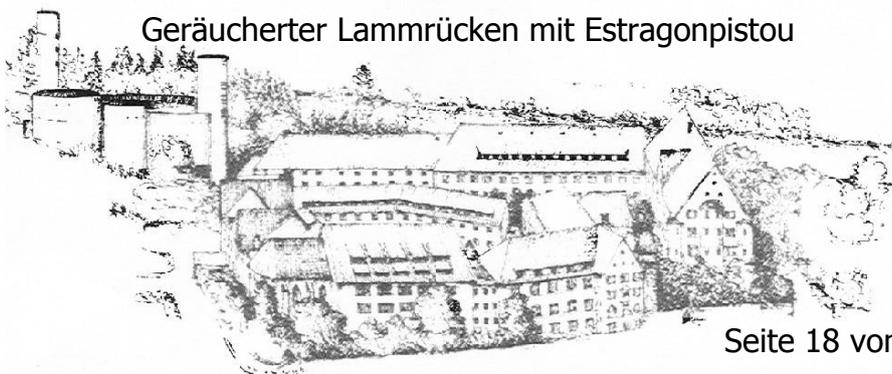
Auswahl von Antipasti

(Auberginen, Zucchini, Champignons, Oliven, Borretanezwiebeln, Paprini, Paprika)

Gebratene Entenbrust auf Salat von Alblinsen

Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Trüffel

Geräucherter Lammrücken mit Estragonpistou



Suppen

Flädlesuppe mit Schnittlauch

Brätspätzlesuppe

Leberspatzensuppe

Nudelsuppe

Schwäbische Hochzeitssuppe mit reichhaltiger Einlage

Geschmelzte Maultaschensuppe

Kartoffelsuppe mit Kürbiskracherle

Minestrone

Tomatencremesuppe mit Schlagrahm

Karotten- Ingwersuppe mit Hähnchenbrustwürfeln

Lauchrahmsuppe mit gebratenem Apfel

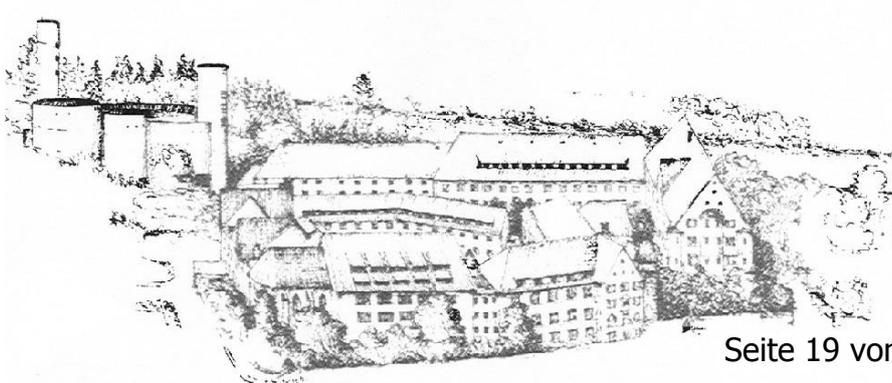
Zwiebelsuppe mit Käsecroûtons

Kräftige Gulaschsuppe mit Weckle

Kokos- Currysuppe mit Garnelen

verschiedene saisonale Suppen z.B. Spargel, Kürbis, etc.

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Chesterstange



Hauptgänge fleischlos

Ricottatortelloni mit Tomatensugo

Kräuterflädle mit Pilzragoût

Ofenfrische Gemüselasagne

Penne in Tomaten- Karottensoße mit Kapern und Mozzarella

Gemüsestrudel mit Vier-Käse-Soße

Gemüsecurry mit Gewürzreis

Gemüsemaultaschen mit Bergkäse überbacken auf Rahmlauch

Polentaschnitten mit Ratatouille

Grünkernpuffer mit Curry auf Paprika- Tomatengemüse

Hauptgänge Fisch

Gebratenes Lachsfilet im Kräuterkleid

Felchenfilet mit Zitronen- Petersilienbutter

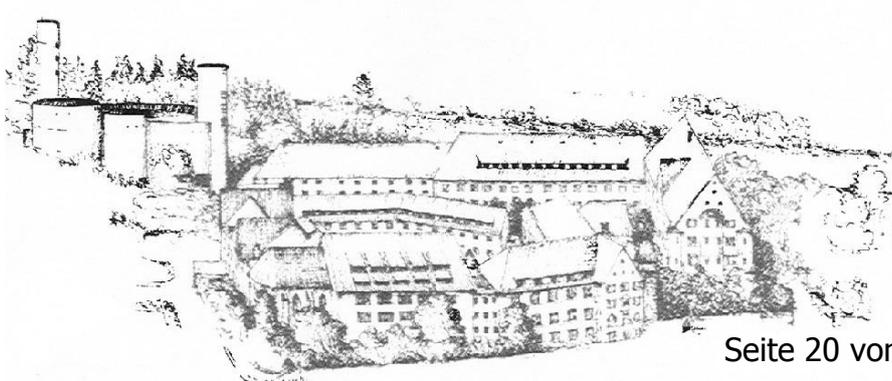
Filet von der Dorade an Vermouthsoße mit Blattspinat

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Tomaten provençal

Kross gebratenes Zanderfilet im Lauchbeet

Seeteufelmedaillons auf gelbem Paprikagemüse

Mediterrane Fischauswahl mit gebratenem Gemüse



Hauptgänge Schwein

Hausgemachte Fleischküchle mit Soße

Ein Paar Oberländer Bratwurst mit Soße

Ofenfrische Schweinshaxe mit Starkbiersoße

Spanferkelbraten mit Ulrichsbiersoße

Szegediner Gulasch vom Schweinebug mit Kraut und Paprika

Maultaschen vom Klostermetzg`, nach Ihren Wünschen zubereitet

Gefüllter Schweinebauch mit Bratensaft

Spießbraten vom Schweinehals mit Paprika- Zwiebelfüllung

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

Gefüllter Schweinehals mit Schalotten- Rotweinssoße

Schweinsbäckle auf Bohnenpanaché

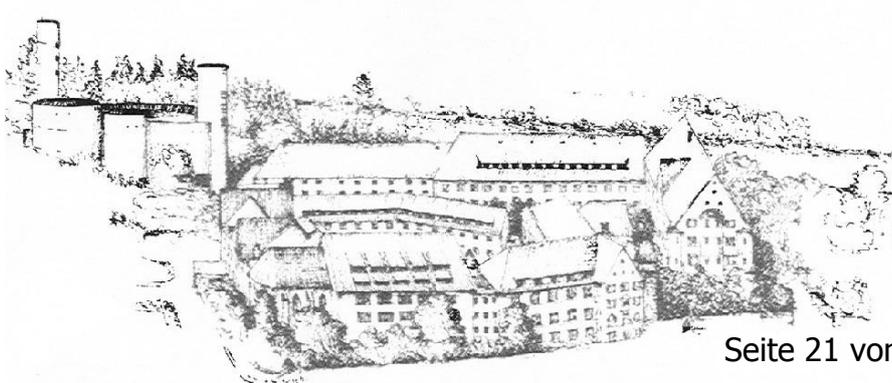
Rückensteak mit Schinken und Emmentaler überbacken

Schweinefilet im Brättkleid auf gebratenen Champignons

Gefülltes Schweinefilet in Schnittlauch- Buttersoße

Filetspieße vom Schwein in Pfeffersoße

Schweinemedallions mit gebratenen Champignons und Rahmssoße



Hauptgänge Rind und Kalb

Rindersaftgulasch mit Paprika

Mildes Chili con Carne

Gesottener Tafelspitz in Meerrettichsoße

Rinderschmorbraten in Rotweinsauce mit Gemüsestreifen

Rindergeschnetzeltes in Papaya- Pfeffersauce

Rindsrouladen mit Schmorzwiebeln

Rinderhüftsteak mit gebackenen Zwiebelringen

Kalbsrahmbraten mit frischen Steinchampignons

Gefüllte Kalbsbrust mit Sherrysauce

Eingemachtes Kalbfleisch im Blätterteigpastetchen

Geschmorte Kalbshaxenscheiben in passierter Gemüsesauce

Kalbshaxenfleisch im eigenen Saft

„Wiener Schnitzel“ von der Kalbsoberschale

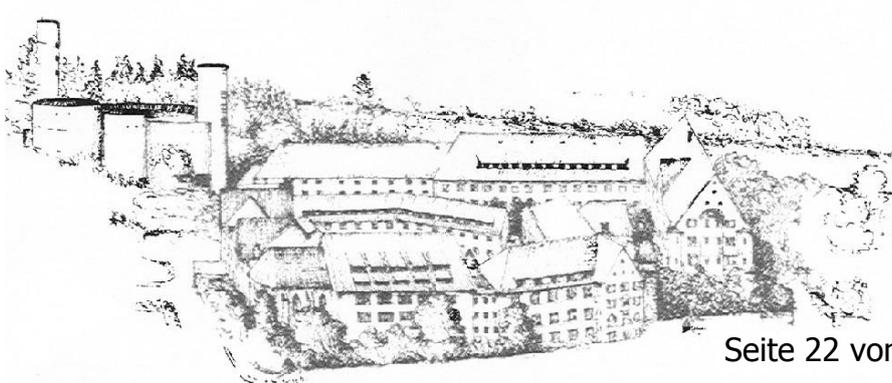
Zürcher Geschnetzeltes mit Champignons

Kleine Zwiebelrostbraten mit Maultäschle

Filet vom Marchtaler Jungbullen, am Stück gebraten, mit Rotweinzwiebeln

Kalbsrahmschnitzel mit Pilzen der Saison

Kalbsschnitzel in Ei- Käsehülle gebacken mit Tomatensugo



Hauptgänge Geflügel

Pikantes Putencurry mit gebratenem Gemüse

Putenrollbraten in Gemüsesoße

Gebratene Hähnchenkeulen mit Olivensoße

Panierte Putenschnitzel in Mandelhülle

Hähnchengyros mit Tzatziki und Fladenbrot

Piccata von der Putenbrust mit Tomatensoße

Mit Frischkäse gefüllte Hähnchenbrust auf Blattspinat

Kleine Putenspieße aus der Ingwermarinade auf pfannengerührtem Gemüse

Poulardenbrüstchen in Zitronengras und Chili auf Thai- Curry- Soße

Hähnchenbrust mit Aromaten gebraten auf Tomatensugo

Hauptgänge Lamm

Geschmorte Lammschulter in Zitronenthymiansoße

Lammhäxle in kräftiger Spätburgundersoße

Gebratene Lammkeule mit Rosmarin und Knoblauch

Lammragoût mit Petersilienwurzeln und Karotten

Lammrückenfilet auf gegrilltem Gemüse mit seiner Soße

Lammspießchen aus der Honig- Sesam- Marinade

Hauptgänge Wild

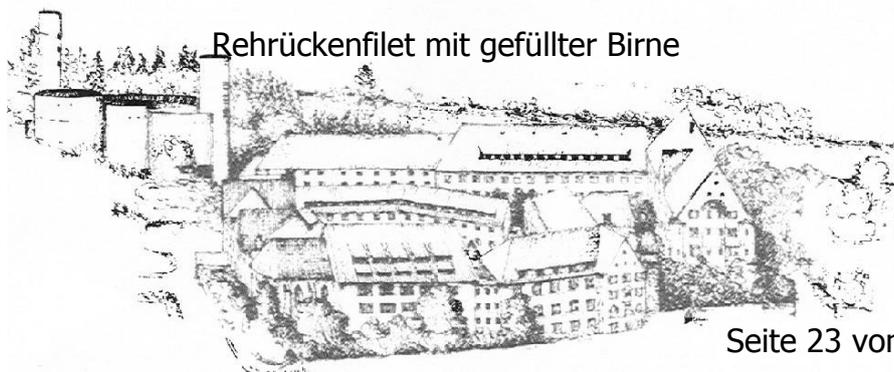
Rehragoût mit Preiselbeeren

Geschmorte Wildschweinkeule in Pfefferrahmsoße

Rehbraten in Wacholdersöble

Medaillons vom Hirschkalbrücken mit Maronen und Cranberries

Rehrückenfilet mit gefüllter Birne



Beilagen

Kartoffelkrusteln

Kartoffelkroketten

Röstitaler

Butterspätzle mit Schmelze

Untermarchtaler Bandnudeln

Kartoffelgratin

Kartoffelplätzchen

Saatkartoffeln mit Aromaten gebraten

Gebackene Kartoffeln im Salznest mit Kräuter- Crème- fraîche

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Frisches Kartoffelpüree

Kartoffelknödel

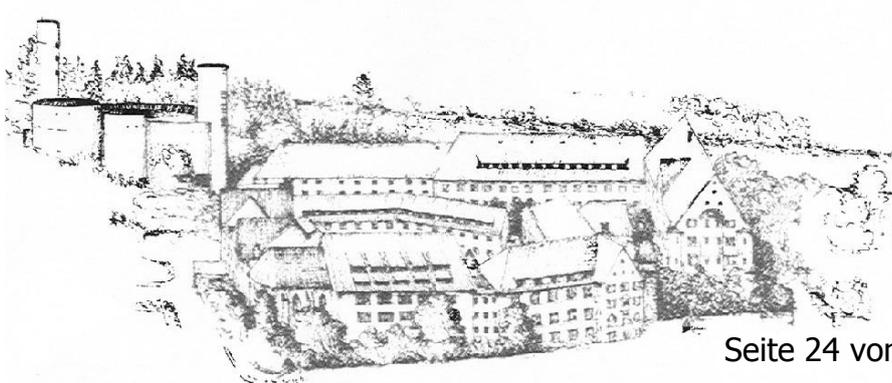
Basmatireis und Wildreis

Serviettenknödel

Semmelknödel

Kräuterflädle

Kässpätzle mit Zwiebelschmelze



Gemüse

Blattspinat

Buntes Rahmgemüse mit Schnittlauch

Auswahl von fünf Gemüsen der Saison mit Garnituren

Ratatouille

Tomaten provençal

Gebratenes Gemüse

Salate

Bunte Blattsalate im Korb oder im Glas mit verschiedenen Garnituren und Dressings

Kartoffelsalat nach Art der Untermarchtaler Schwestern

Karotten- Apfelsalat

Gurkensalat mit Schmand und Dill

Paprika- Maissalat mit Ananas

Weißkrautsalat mit Speck und Kümmel

American Coleslaw

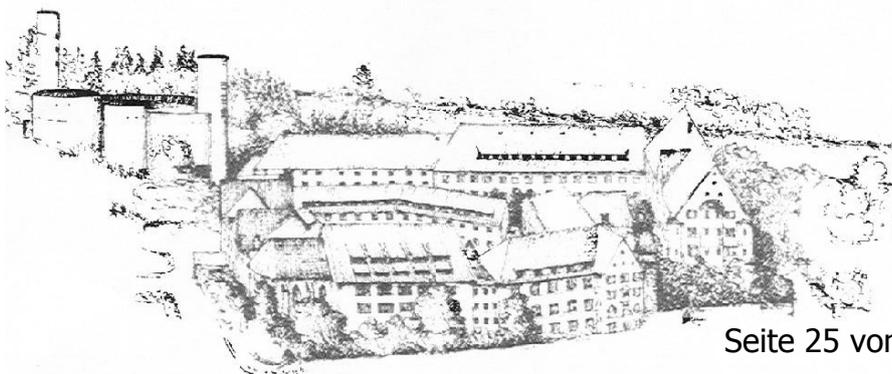
Hirtensalat mit Fetakäse und Oliven

Tomatensalat mit Schnittlauch

Salat von grünen Bohnen

Ruccola mit altem Balsamico und gehobeltem Parmesan

Bunter Pilzsalat



Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Warme Apfelküchle mit Vanilleeis

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Himbeerschaum im Biskuitmantel

Dreierlei Schokoladenmousse im Schokoladenkleid

Frischkäsecreme mit Limetten

Tirami Su

Panna cotta mit frischer Vanille

Frischer Obstsalat

Bayrische Creme mit Früchten

Variationen aus Eiscreme vom Hefele Hof

Creme bruleé

Karamelköpfl

Bunter Obstspieß mit Schokolade

Käse

Internationale Käseauswahl mit Trauben

Saurer Backsteinkäs´ mit Zwiebeln

Garnierte Käsewürfel

Gebäck

Auswahl von Partygebäck aus der Klosterbäckerei mit frischer Butter und unserem guten Griebenschmalz

