Hotel & Restaurant
Schönenberger Hof

Buffetmappe 2024

Wir empfehlen Ihnen nachfolgend einige unserer passend kombinierten Buffets.
Sie können auch Ihr persönliches Wunschbuffet aus mehreren Varianten selbst zusammenstellen .
Ebenso Kombinationen aus Buffet und Menü.

Natürlich auch Motto- Buffets zu einem bestimmten Thema , ein Barbecue in unserem Schlemmergarten, oder ein Fingerfood bzw Flying Buffet sind realisierbar.

Selbstverständlich nehmen wir uns gerne die Zeit, um Sie fachmännisch und unverbindlich zu beraten.
Bitte vereinbaren Sie vorab einen Termin für ein Beratungsgespräch

Wir freuen uns auf Sie !!
Ihre Familie Baumann und Mitarbeiter

Baumann GbR
Stockacherstr.16
78359 Orsingen –Nenzingen
www.schoenenberger-hof.deI

Tel: 07771/879680
Fax: 07771/8796844

nfo@schoenenberger-hof.de

Wichtige Tipps & Informationen zur Planung, Ablauf und Extras .....

... Ihre Gäste sollen sich vorab kennenlernen, oder Sie planen einen Willkommens- empfang ? Ein Gläschen Sekt oder ein trendiger Cocktail /Aperitif ist ein perfekter Start in Ihre Feier. Bei passendem Wetter natürlich auch gerne im Freien serviert.

... passend hierzu bieten wir Ihnen eine vielzahl an kreativen Canapeés und Fingerfoodempfehlungen.

... Ihre Festtafel wird nach Ihren persönlichen Wünschen gestellt und weiss inkl. Servietten eingedeckt, Kerzen sowie Kleine Tischvasen Jahreszeitlich inklusive. Wunschblumen / Farbwünsche und Tischgestecke sind natürlich ebenso möglich.
Wir beraten Sie gerne bezüglich zusätzlicher Kosten für Ihren ganz individuellen Blumen- Tischschmuck

... wir dekorieren für Sie mit Tisch-läufern in diversen Farben. Natürlich auch die von Ihnen mitgebrachten Deko-rationsartikeln sowie Tischkärtchen nach ihrem individuellen Tischplan

... wenn Sie sich für ein Buffet entscheiden , schreiben wir Ihnen Buffetschilder im Staffelei- Design .

... Sie können Ihre Rechnung am Veranstaltungstag Bar, mit EC Karte oder nach Absprache auch bequem innerhalb 7 Tagen überweisen.

.. Taxi oder Abholservice !!
Wenn Sie lieber im Haus bleiben möchten, empfehlen wir Ihnen und Ihren Gästen ein Bett in einem unserer Hotelzimmer. Preise laut Zimmerpreisliste

... gerne können Sie selbstgemachte Kuchen und Torten für Ihre Feier mitbringen.
Wir berechnen Ihnen hierfür einen Gedeckpreis (für Serviceleistungen & Geschirr) von € 2.00 je Person.

... falls Sie statt einer Live Band lieber selbst Ihre Wunsch musik abspielen möchten, können Sie dies auf Nachfrage einfach mit einem Laptop oder USB Stick an unserer Pa Anlage tun. (2 Boxen auf Hochständern inkl. Micro) Mietpreis 39.00 €

... Dauert Ihre Feier etwas länger als gedacht ??
Bitte beachten Sie, dass ab 1.00 Uhr mit Rücksicht auf unsere Hotelgäste nur noch in Zimmerlautstärke Musik / Aufführungen möglich sind.
Danke für Ihr Verständnis.

... ab 1.00 Uhr berechnen wir Ihnen ein Nachtzuschlag von 39 € je Servicemitarbeiter . Gegen 2.00 Uhr möchten wir Sie bitten Ihre Feier ausklingen zu lassen.

... bitte teilen Sie uns **spätestens 24 STD** vor Ihrer Veranstaltung **die exakte Gästeanzahl** für Ihre Veranstaltung mit.
Nach diesen Angaben kalkuliert unser Küchenteam die Warenmengen, plant und bereitet meist auch bereits am Vortag, verschiedene Bestandteile Ihres Wunschbuffets zu.
Die Preise für Lebensmittel, Arbeitszeit & Energiekosten steigen weiter.
Aus diesen Gründen müssen vorbestellte individuelle Menüs, einzelne Gerichte oder auch Buffets, die wegen fehlender Teilnehmer nicht in Anspruch genommen werden, zu 70 % des vereinbarten Preises berechnet werden.
Vielen Dank für Ihr Verständnis.

... um Sie stressfrei, kompetent und individuell zu beraten , bitten wir Sie dringend, vorab telefonisch einen Termin mit uns zu vereinbaren. Vielen Dank .

Mit Erscheinen dieser Buffetvorschläge am 10.01.2024
verlieren alle vorherigen ihre Gültigkeit !

Zur Begrüssung - Canapees

Mit Canapés, Spießen oder Leckereien im Glas starten Sie kulinarisch in Ihre Feier. Sie als Gastgeber sind entlastet und die Kommunikation wird gefördert.
Zum Sektempfang empfehlen wir etwa 3 Teile je Person zu kalkulieren.

Vollkorn oder helles Baguette, phantasievoll garniert und reichlich belegt mit:

gekochtem Honig-Schinken	2,10 €
Lachstartar pikant abgeschmeckt	2,90 €
geräucherten Makrelenfilets	2,30 €
geräuchertem Lachs mit Sahnemeerrettich	2,70 €
geräuchertem Forellenfilet	2,00 €
Shrimpscocktail	2,90 €
Matjesfilet und Zwiebeln	2,40 €
Ricotta- Frischkäsecreme	1,90 €
Schwarzwälder Schinken und Gürkchen	2,20 €
Italienischer Edelsalami	2,20 €
Mönchskopfkäse und Trauben	2,30 €
Eingelegtem Gemüse	1,70 €
Hühnerbrustfilet gegrillt	2,40 €
Roastbeef rosa gebraten	2,80 €

SPECIAL - Ab 50 gemischten Canapés je € **2,40**

Fingerfood zum Sektempfang

Bunter Käsespiess mit Trauben	€ 2,30
Tomaten-Mozarellaspieß mit Basilikum	€ 2,10
Anti Pastispieß mit Oliven. Möhren und Minipaprika	€ 2,40
Wrap mit gekochtem Schinken und Melone	€ 2,30
Ricotta- Frischkäsebällchen in Teigblume	€ 1,70
Räucherlachs WRAP mit Ruccola	€ 3,20
Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung	€ 2,00
Lachshäppchen im Blätterteig	€ 2,00
Blätterteighäppchen mit Schinken und Käse	€ 1.90
Partyfrikadellen 2 Stück am Spiess	€ 1,90
Tomaten-Zucchini-Spießchen	€ 1,90
Melonen- Schinkenspiess	€ 2,40
Crostini mit Zucchini- Paprikasalsa	€ 1,90
Bruscetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum	€ 1,90

Stehempfang „Welcome"

JE PERSON 3- 4 STÜCK GEMISCHT / PRO PERSON 7.90 €

Warme Blätterteigminis pikant gefüllt

Melone mit gerauchtem Landschinken am Spiess

Bruscetta mit Tomatenwürfeln und Basilikum

Lachs- Wrap mit Dill- Senfcreme

SCHÖNENBERGER HOF

CooK-CooK

PARTYSERVICE - IDEEN - ZUBEHÖR

Schönenberger Hof „ON TOUR“ ..

... gerne erstellen wir Ihnen ein Angebot zur Abholung
Ihrer gewünschten Speisen

... wir arrangieren alles nach Ihren Wünschen, und zu dem,
von Ihnen vorgegebenen Kostenrahmen.

... viele weitere Ideen und Leihartikel wie Teller, Gläser, Besteck
Tische, Bänke finden Sie im Netz unter:

www.cook-cook.de

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Egal wofür Sie sich entscheiden, wir sind sicher, Ihre Feierlichkeit
professionell und überzeugend zu gestalten !!
Ihre Familien Baumann und Mitarbeiter
~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Vorspeisen Tischbuffet

inkl. Baguette/ Wurzelbrot

AB 25 PERSONEN - JE PERSON 12.50 €

STARTEN SIE MIT DIESER VARIANTE IN IHR PERSÖNLICHES WUNSCHMENÜ / BUFFET !!

MIT DIVERSEN KLEINEN HÄPPCHEN & SPIESSEN UND GLÄSCHEN
HIERBEI WERDEN TELLER UND PLATTEN AUF DIE TISCHE EINGESTELLT

BITTE STELLEN SIE AUS NACHFOLGENDEN IDEEN IHRE WUNSCH-VORSPEISE ZUSAMMEN, DIE MAX 4 - 5 VERSCHIEDENE KOMPONENTEN ENTHALTEN SOLLTE.

GEFÜLLTE MINI CROISSANTS

ANTI PASTI SPIESSE MIT OLIVEN, MÖHREN, ZUCCHINI & GETROCKNETEN TOMATEN

KIRSCHTOMATEN -MOZZARELLASPIESSE MIT BASILIKUM

GEGRILLTE POULARDENSPIESSE MIT CURRY-DIPP

ZUCCHINI - KRÄUTERSALAT MIT GARNELENSPIESS IM GLAS

BRUSCETTA MIT ZUCCHINI- PAPRIKASALSA UND ZITRONENTHYMIAN

HACKBÄLLCHEN MIT PAPRIKA- ROSMARIN- SA

GEDREHTE ROSEN VOM MÖNCHSKOPFKÄSE

CROSTINI MIT KNOBLAUCHÖL UND TOMATENWÜRFEL

SPIESSE VON GALIAMELONE UND LANDSCHINKEN

Vesper Buffet
" Bern "

Herzhafte Vesper & Salate

grosse VESPERPLATTE mit Frischwurst ,

Edelsalami ; Kabanossi und rohem Schinken

herzhafte Mini- Bouletten mit Senf

Rollmöpse mit Zwiebelringen und Paprika

Makrelenfilet geräuchert mit Meerrettichcreme

Käsespiesse mit Oliven und Cherry- Tomaten

Pikanter Wurstsalat mit Schwarzwurst und Gurke

Omas Kartoffelsalat mit Tomaten garniert

Bunter Nudelsalat mit Schinken

Krautsalat, Tomatensalat, Möhrensalat

Gemischter Brotkorb mit Laugengebäck
Butter und Schmalz

Desserts

Rote Beeren Grütze mit Vanillesosse

Schokoladen- Rumcreme im Glas

ab 25 Personen - je Person 24.50 €

Schlemmer Buffet

" Paris

Leckereien vom Buffet

Buntes Salatbuffet mit 5 Rohkostsalaten der Saison
und Variation von Blattslaten an Hausdressing

Lachspralinen & norwegischer Räucherlachs
mit Garnelen in Knoblauchbutter

Roher Landschinken trifft Galiamelone

„Anti Past am Spiess“ Eingelegte Oliven,
getrockneter Tomate und Mini Paprika

Partymix aus der Backstube mit Salzbutter

Aus dem Rechaud

Geschmortes Rinder Mittelblatt an Rotweinsauce
Kalbsrahmbraten aus dem Niedertemperaturofen
Lachsmedaillon gegrillt an Limetten- Dillrahm

Reichenauer Gemüseauswahl 4-fach mit
Sauce Hollandaise
Dünne Bandnudeln, Ofenfrisches Kartoffelgratin

Die Desserts

Nougat- Knusper- mosse mit Eierlikörsauce
Beschwipster Ananas- Melonensalat mit Erbbeercoulis

ab 25 Personen - je Person 39.90 €

Regio Buffet
"Freiburg"

Vorspeisen

Salatvariation von der Bodenseeinsel Reichenau
mit verschiedenen Rohkost und Blattsalaten

Bodenseefelchenfilets, geräuchert
Kalter Schweinebraten mit Cornichons
Terrine von Seefischen an Dill- Senfsauce
Schwarzwälder Schinken und Bauernspeck
Mainauer käse mit Trauben
Sahnemeerrettich, Kräuterdipp

Backstubenmix mit Schmalz und Butter

Hauptspeisen

Maultäschle in Rinderbouillon mit Schnittlauch

Schönenberger Zwiebelrostbraten mit Eierspätzle

Gekochtes Schäufele auf Spitzkohlgemüse

Schwäbische Käsespätzle mit Bratenjus

Desserttipps

Schwarzwälder Kirschwasser- Eisbömble
Tiramisu vom Bodenseeapfel mit Karamelcreme

ab 35 Personen - je Person 43.00 €

Buffet Mediterran

" Bologna "

Leckereien vom Buffet

Artischocken mariniert mit Kräutern & Paprikawürfeln,
Italienische Salatauswahl mit Ruccola, Radicchio,
Lollo Bionda
Tomaten- Mozzarella- Salat mit frischem Basilikum
Pastasalat mit Oliven und getrockneten Tomaten
Zucchini- Carpaccio mit Tomatenwürfeln und frisch
gehobeltem Parmesan
Geräucherte Edelfische vom Meeresbuffet

Anti- Pasti-Variation mit Oliven, Zucchini und Pilzen

Brotauswahl mit Ciabatta und Grissini

Aus dem Rechaud

Saltimbocca vom Puter an Tomatensauce
Schweinefilet am Stück gegrillt mit Ciantijus
vegetarische Ratatouille- Lasagne,
Gefüllte Landkartoffeln mit Thymian- Frischkäse
Kartoffelrösti, Tagliatelle

Desserts

Amarettini- Creme mit Trauben in Prosecco
Mocca- Panna-Cotta im Mini WECK Gläschen

ab 30 Personen - je Person 45.00 €

Geniesser Buffet
" Madrid"

Mediterranes Tischbüffet

auf Etageren & Platten am Tisch eingestellt
inkl. Baguette/ Pane Bianco

Pikant gefüllte Mini Croissants
Gedrehte Rosen vom Mönchskopfkäse
Zucchini- Kräutersalat mit Garnelenspiess im Glas
Crostini mit getrockneter Tomate und Ruccola
Spiesse von Galiamelone und Landschinken
Tomaten- Mozzarella-Spiesse mit Basilikum

Aus dem Rechaud

Gegrillte Rinderfiletmedaillons an Sauce Bearnaise
Schweinefilet unter einer Kräuterhaube
Lachsschnitten auf Zitronen- Blattspinat

Reichenauer gemüsemix „ Jahreszeit“
Kroketten, Kartoffelgratin & Sesamreis

Süsser Abschluss

Limetten- Beerenparfait mit Cassis
Kokos- Vanillemousse mit RAFAELLO
Zitronen und Mangosorbet im Mini WECK Glas

ab 40 Personen - je Person 48.50 €

Highlight Buffet
" London"

Vorspeisen:

Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuter – Senf- Schmand
"Pastasalat" Schmetterlingsnudeln mit
Garnelen und Oliven
„ Anti Pasti " Gefüllte Champignons, marinierte
Zucchinischeiben gefüllte Minipaprika mit
Käse und zweierlei Oliven

Reichenauer Blattsalatvariation im Orangendressing
mit Ruccola & Frühlingslauch

Internationale Käseauswahl vom Brett mit verschiedenen
Weich- und Schnittkäsen garniert mit Trauben
Partybrötchen, Baguette, Ciabatta

Aus dem Suppentopf

Waldpilz- Consommé mit Kräuterklösschen

Hauptspeisen:

Ganz gebratene Schweinelende an Whiskey- Kräuterrahmsauce
„Truthahnbraten Toskanische Art" an Rotweinjus mit Tomaten,
Oliven, Zwiebeln & Pepperoncini
Gegrillte Wolfsbarschfilets an Weisswein- Dillsauce
Blumenkohl an Sauce Hollandaise, Mandel-Brokkoli,
glasierte Möhrchen
Kartoffelgratin, Wellenschnitt- Pommes, Eierspätzle

Dessertbuffet mit Feuerwerk präsentiert

Orangen- Vanille Parfait auf Fruchtmark- spiegel
Ananas- Melonensalat mit Passionsfrucht mariniert
Cremé Brülleé im MINI- WECK- Gläschen

ab 40 Personen - je Person 56.00 €

Hochzeits Buffet

" Venedig

Vorspeisen

„Anti Pasti " mit gebratenen Zucchini und Pilzen,
glasierten Karotten und marinierten Paprikafilets
Vitello Tonnato mit Thunfischcreme und Melisse
Ricotta -Frischkäsebällchen in dreierlei Hüllen
Variation von geräuchertem und gebeizten Wildlachs
an Dill- Senfdipp
Bruscetta mit getrockneter Tomate und Zucchini
Zucchini- Carpaccio mit Parmesan und
Sonneblumenkernen
Bunte Blattsalatvariation an Sherry- Walnussdressing
mit Kartoffelstrohs, Rucola und marinierten Pilzen
Diverse Brotsorten , Laugengebäck und Mini- Brötchen
Butter und Frischkäsecreme

Aus dem Rechaud

Kräuter- Krustenbraten vom Schwäbisch- Hallischen
Landschwein am Buffet tranchiert
Doradenfilet vom Grill mit
Garnelen in Cafe de Paris Butter
Rosa gegrillte BLACK ANGUS Rinderhüfte an
schwarzer Balsamico - Pfefferjus

Mediterrane Sommergemüsepfanne mit Austernpilzen
Kartoffelkrapfen, Basmatireis & Pommes Frites

Das Dessertbuffet

Himbeer Panna Cotta mit Schokodekor im
WECK Gläschen
Salat von frischen Früchten mit
Holunderblütenjoghurt

ab 45 Personen - je Person 54.00 €

Gourmet Buffet
" Berlin

Mediterranes Tischbüffet

auf Platten am Tisch eingestellt inkl. Baguette/ Pane Bianco
Anti Pasti Spiesse mit Oliven, Möhren und & Tomaten
Gegrillte Chickenspiesse mit Apfel- Curry- Dipp
Zucchini- Kräutersalat mit Garnelenspiess im Glas
Bruscetta mit Tomaten- Paprikasalsa und Zitronenthymian
Spiesse von Galiamelone und Landschinken
Ricotta- Frischkäsebällchen in der Teigblume

Aus dem Suppentopf

Rahmsuppe von jungen Möhren und Madrascurry

Hauptspeisen

Rosa Angus Rinderrücken aus dem Niedertemperaturofen
an Cabernet- Rosmarinsauce
Kalbsrahmbraten an Steinpilzrahmsauce
Loup de Mer vom Grill an Limetten- Prosecco- Butter
Bunte Gemüsevariation mit Sauce Hollandaise
Kroketten , Kartoffelgratin & Mandelreis

Vegetarische Kartoffelgnochhi mit geschmolzenen
Kirschtomaten und Grana Padano

Dessert Buffet mit Traumschiff - Fontänen präsentiert

Marmorierter Schokoladen- Eisgugelhupf an
einer Cappucino- Baileyssauce
Salat von frischen Melonen & Flugananas
mit Beeren & Maracuja mariniert
Gebrannte Vanille - Mocca- Creme im Glas

ab 50 Personen - je Person 59.00 €

Was Sie noch wissen sollten……

~ alle unsere angebotenen Speisen werden mit langjähriger Erfahrung und grosser Sorgfalt frisch für Sie zubereitet.

~ wenn Sie durch unser grosses Angebot den Überblick verloren haben, beraten wir Sie jederzeit gerne, bei Ihrer ganz persönlichen Auswahl eines Menüs oder auch Buffets.
Fragen Sie uns einfach gezielt nach unserer Buffetmappe !!

~ sollten Sie spezielle Speisen für Allergiker benötigen, lassen Sie uns dies wissen. Wir beraten Sie und können Ihnen alle Informationen zu den enthaltenen Allergenen, Gluten, Lactose oder Fructose geben.

~ alle zusammengestellten Menüs sind variabel. Sie können also nach eigenen Wünschen die Beilagen, den Salat oder das Dessert ersetzen, austauschen bzw. streichen.
Wir kalkulieren dann für Sie neu.

~ sollten Sie für ein Menüteil ein kleines Buffet mit mehreren Vorspeisen/ Hauptspeisen/ oder Desserts wünschen, so errechnen wir Ihnen gerne einen Preis pro Person der sich nach dem Umfang der Speisen und Höhe der Personenzahl richtet.

~ auch stellen wir Ihnen weitere Menüs oder Buffets nach Ihren Wünschen zusammen.

~ Suchen Sie noch einen passenden Ort mit tollem Ambiente für eine Feier im Freien ?
Sehen Sie sich doch einfach in unserem grossen und lauschigen Schlemmergarten direkt hinter dem Schönenberger Hof um !!
Wir arrangieren Ihnen hier alles was Sie zum Feiern brauchen !!

~ alle angegebenen Preise verstehen sich INKLUSIVE derzeit gültiger Mehrwertsteuer von 19%

Wir würden uns sehr freuen, Sie, und Ihre Gäste „verköstigen“ zu dürfen. Mit gastfreundlichen Grüssen

Ihre FAMILIEN BAUMANN
und Ihr gesamtes SCHÖNENBERGER HOF - TEAM