

# PANORAMAHOTEL

WALDENBURG



## MENÜ & BUFFET- VORSCHLÄGE

Lassen Sie uns Ihr Gastgeber sein. Nehmen Sie Platz und gehen Sie auf kulinarische Entdeckungsreise. Wählen Sie zwischen internationalen Köstlichkeiten oder rustikalen Spezialitäten der Region.

## CANAPEÉS MIT . . .

- ... gebeiztem Heilbutt und Preiselbeersauce
- ... rohem Schinken und Cornichons
- ... Roastbeef und Remouladensauce
- ... Camembert und Weintrauben
- ... Salami und Mixed Pickles

€ 3,00 Stück

## SCHNITTCHEN VOM STANGENWEISSBROT MIT ...

- ... gekochtem Schinken
- ... Emmentaler Käse
- ... feiner Kalbsleberwurst
- ... glaciertem Schweinekamm

€ 3,80 Stück

## SNACKS

Quiches in verschiedenen Variationen  
(Speck/Zwiebel, Spinat /Tomate, Schinken/Käse)

€ 2,00 Stück

Pflaumen, Datteln oder Aprikosen im Speckmantel

€ 1,00 Stück

2 Stück Nürnberger Würstchen im Partybrötchen

€ 3,80

1 Paar Münchner Weißwürste mit Laugenbrezeln und süßem Senf

€ 6,80

Frühlingsrollen mit Sojasauce (3 Stück)

€ 2,80

Japanische gefüllte Teigtaschen (3 Stück)

€ 2,80

Gemügesticks mit verschiedenen Dips  
(Cocktailsauce, Kräuter-Creme fraiche, Salatgurke, bunte Paprika, Karotte)

€ 2,30 pro Person

Herzhaftes Blätterteiggebäck gefüllt  
mit Lachs, Schinken und Käse

€ 2,30 Stück

Blätterteig-Käsestangen

€ 1,80 Stück

## SPIESSCHEN MIT ...

... Tomate und Mozzarella

... Schinken und Melone

... Gouda und Trauben

**€ 2,50 Stück**

## Tellergerichte

Rinderroulade Hausfrauen Art in Rotweinsauce  
junge Karotten und hausgemachte Nudeln

**€ 15,00**

Kasseler auf Sauerkraut an Trollingerjus  
Kartoffelpüree mit gerösteten Zwiebeln

**€ 13,00**

Kalbsragout mit frischen Champignons  
in Rahm mit hausgemachten Spätzle

**€ 16,00**

Cordon Bleu vom Schwäbischen Landschwein  
mit Kartoffel-Gurkensalat

**€ 13,50**

VITAMIN-SALAT  
AN FRENCH DRESSING

mit gebratenen Putenbruststreifen

**€ 12,00**

mit hausgebeiztem Lachs

**€ 13,50**

mit rosa gebratenem Roastbeef

**€ 15,00**

GESCHMORTE  
HÄHNCHENSCHENKEL  
IN KRÄUTERSAUCE

mit Wurzelgemüse und Würfelkartoffeln

**€ 12,50**

## MENÜ 1

Rahmsüppchen vom Frühlingslauch mit Lachsnockerl

Gebratene Hähnchenbrust auf Austernpilzen an Basilikumsauce  
glacierte Karotten, hausgemachte Spinatknödel

Frische Früchte mit Sabayone

**€ 28,00**

## MENÜ 2

Tomatencremesüppchen mit Basilikum und Croûtons

Kalbsbraten an Champignonrahmsauce  
Pfannengemüse und hausgemachte Spätzle

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

**€ 29,00 pro Person**

## MENÜ 1

Rahmsüppchen vom Frühlingslauch mit Lachsnockerl

Gebratene Hähnchenbrust auf Austernpilzen an Basilikumsauce  
glacierte Karotten, hausgemachte Spinatknödel

Frische Früchte mit Sabayone

**€ 28,00**

## MENÜ 2

Tomatencremesüppchen mit Basilikum und Croûtons

Kalbsbraten an Champignonrahmsauce  
Pfannengemüse und hausgemachte Spätzle

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

**€ 29,00 pro Person**

## MENÜ 3

Hühnerkraftbrühe mit  
Wurzelgemüse und Fadennudeln

Medaillons vom Schweinefilet an Cognac-Pfeffersauce  
gefüllte Tomate und Kartoffelplätzchen

Joghurttörtchen mit Orangen-Kiwi-Salat und Zitroneneis

**€ 30,00**

## MENÜ 4

Rinderkraftbrühe mit Griessnockerln und Schnittlauch

Eingelegter Wildschweinbraten in Sauerrahmsauce mit  
Preiselbeerbirne und Pilze  
Lauchzwiebeln und hausgemachte Spätzle

Gelbe Grütze mit Topfenschaum und Pistazieneis

**€ 32,00**

## MENÜ 5

Badischer Ackersalat an Basalmico-Dressing  
mit Speck und Croûtons

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust  
auf Cassissauce

Rahmwirsing und Kräuterschupfnudeln

Eisbombe Royal  
mit frischen Früchten

**€ 36,00**



## FESTLICHES MENÜ 1

Räucherlachs im Flädlemantel mit Meerrettichcreme  
Ruccolasalat und Kirschtomaten

Glacierter Kalbstafelspitz in Rahm mit Kerbelspitzen  
junge Karotten und hausgemachte Spätzle

Tiramisu mit Mascarponeeis

**€ 39,50**

## FESTLICHES MENÜ 2

Klares Tomatensüppchen mit Basilikumklößchen

Kross gebratenes Zanderfilet auf Zucchini ragout und Rieslingsöble

Steak vom Hohenloher Rinderfilet auf Morcheln a la Creme  
Schmorgemüse und Tagliatelle

Creme Brûlée, Mousse und Geeistes vom Mocca

**€ 58,00**

FESTLICHES  
MENÜ 3

Wachtelterriner mit Stopfleber auf Waldorfsalat

Schaumsüppchen von Gartenkräutern mit Streifen vom gebeizten Lachs

Rosa gebratener Kalbsrücken auf sautierten Pilzen  
glaciertes Wurzelgemüse und kleine Semmelknödel

Karamellierter Passionsfruchtschaum mit  
marinierten Früchten und Sorbet

**€ 55,00**

## FRÜHLINGSMENÜ 1

Bärlauchsüppchen mit Räucherlachsstreifen

Zweierlei vom Lamm an Ratatouille  
Kartoffelpüree mit Oliven

Crème Brûlée mit frischen Erdbeeren

**€ 38,00**

## FRÜHLINGSMENÜ 2

Frühlingsalat mit Radieserlsprossen  
und Croûtons an Olivenöl-Dressing

Klares Tomatensüppchen  
mit Basilikumklößchen

Badischer Spargel mit Sauce Hollandaise  
Neue Kartoffeln, Kräuterflädle

Rhabarberkompott  
mit Topfenschäum

**€ 44,00**

## SOMMERMENÜ 1

Dreierlei Melone mit Parmaschinken

Schweinelendchen auf Gemüse-Tagliatelle  
an Creme fraîche

Sorbet-Variation

**€ 39,50**

## SOMMERMENÜ 2

Geeistes Gurkensüppchen  
mit Dillspitzen und Crevetten

Seezungenröllchen in Champagnersauce  
grüne Spargelspitzen

Medaillon vom Hohenloher Rinderfilet  
auf frischen Pfifferlingen  
an Basilikumsauce, hausgemachte Nudeln

Erdbeeren Romanoff

**€ 58,00**

## HERBSTMENÜ 1

Schwarzwurzelsüppchen mit Rauchfleisch  
und Croûtons

Sauerbraten vom Wildschwein  
mit Preiselbeerapfel und Pilzen  
Rahmwirsing, Kartoffelplätzchen

Lauwarmer Ofenschlupfer  
mit Schattenmorellen und Vanilleeis

**€ 32,50**

## HERBSTMENÜ 2

Ackersalat an Kartoffeldressing mit  
Speck und Croûtons, ofenfrisches Baguette

Kürbissüppchen mit  
Kernöl und gerösteten Kernen

Wildhasenrückenfilet an Wacholderrahmsauce  
glacierte Maronen, Preiselbeerbirne  
zweierlei Kohl, hausgemachte Spätzle

Birnenstrudel mit  
Nougatsauce und Walnusseis

**€ 46,00**

## WINTER- UND WEIHNACHTSMENÜ 1

Tafelspitzbrühe mit  
Grießnockerln und Schnittlauch

Hohenloher Bauernente mit Maronen  
Apfelrotkohl und kleine Semmelknödel

Wiener Apfelstrudel mit  
Apfel-Zimt-Eis

**€ 35,00**

## WINTER- UND WEIHNACHTSMENÜ 2

Klares Perlhuhnsüppchen mit Pistazienklößchen

Schwarzwurzelragout  
mit kross gebratenem Zanderfilet

Geschmorte Damwildkeule in Lembergersauce  
Preiselbeerbirne, Speckrosenkohl und hausgemachte Spätzle

Topfenschaum mit Beerenkompott und Krokantparfait

**€ 49,50**

## GALAMENÜ

Gänseleberparfait mit Brioche

Schaumsüppchen von Krustentieren  
mit altem Cognac

Seezunge auf der Gräte gebraten Müllerin Art  
mit jungem Spinat

Sorbet von Campari-Orange

Kleines Filetsteak und geschmortes Bäckle  
vom Hohenloher Rind in Lembergersauce  
Schmorgemüse und Kartoffel-Selleriepüree

Topfenspielerei

**€ 65,00**

**BUFFET  
HOHENLOHE**

( ab 25 Personen )

Schwäbische Hochzeitssuppe  
mit Brätklößchen, Maultaschen und Flädle

Kalbsbraten und Schäufole mit eingelegtem Essiggemüse  
Spezialitäten aus der Fisch -Räucherammer mit Sahnemeerrettich

Vesperplatte mit Radieschen

Schwäbischer Wurstsalat

Ochsenmaulsalat mit Zwiebeln

Auswahl von Blatt- und angemachten Salaten  
mit verschiedenen Dressings

Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln

Spanferkelbraten an Kümmel- Biersauce

Gedämpfte Ochsenbrust in leichter Senfsauce

Hechtklößchen in Dillrahm mit Wurzelgemüse

Sauerkraut, Karotten- Kohlrabigemüse

Hausgemachte Spätzle, Reis, Bratkartoffeln

Kleine Käseauswahl

Eisbombe Royal

Zitronencreme mit Himbeermark

Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Creme Caramel

Früchte der Saison

**€ 39,50**



## DREILÄNDERBUFFET

( ab 25 Personen )

Grießnockerlsuppe mit Schnittlauch

Schillterriner mit Gurken- Dillsauce

Kaiserfleisch und gepökelte Ochsenzunge mit Kren

Schwarzwälder Schinken und Bündnerfleisch

Galantine von der Hohenloher Freilandpoularde mit geräucherter Truthahnbrust

Gebeizte Bodensee-Lachsforelle

Mousse von geräucherten Eglifilets

Heringsalat mit Äpfeln und Zwiebeln in Sauerrahm

Geflügelsalat in leichter Currysahne, Karottensalat

Schwäbischer Kartoffelsalat, Radi- und Blumenkohlsalat, Pilzsalat

Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Züricher Geschnetzeltes mit Champignons in Weißwein

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen

Donau-Waller aus dem Wurzelsud

Wiener Backhendl vom Stubenküken

Blattspinat, Gemüse der Saison

Rösti, hausgemachte Nudeln, Petersilienkartoffeln

Ausgesuchte Käsesorten aus dem Dreiländereck

Wiener Apfelstrudel mit Vanilleeis

Crème Caramel, Karottenkuchen

Fruchtsalat mit Pflümlwasser

Bayrisch Crème

Rote Grütze

**€ 46,00**

## PANORAMABUFFET

( ab 25 Personen )

Doppelte Kraftbrühe mit Sherry

Roastbeef rosa gebraten mit grünem Spargel  
Gemüse- und Pilzterrine mit geräucherter Putenbrust  
Roher Schinken und geräucherte Entenbrust mit Melone  
Variation von Lachs, Heilbutt und Forelle mit Preiselbeersahne  
Terrine von Zander und Forelle mit Tatar von gebeiztem Lachs  
Crevetten mit Cocktailsauce, Tomaten-Mozzarella  
Matjes mit Nüssen und Rote Bete in Sauerrahm  
Verschiedene Blatt- und angemachte Salate mit French- und Italian Dressing

Filetspitzen in Pfefferrahm  
Lammkeule an Rosmarinjus  
Rinderhuft rosa gebraten  
Poeliertes Perlhuhn an Kräuterjus  
Ragout von Edelfischen in Basilikumsauce  
Wildreis, hausgemachte Spätzle, Lauchgratin  
Blattspinat mit Pilzragout, Gemüseauswahl

Französische Käseauswahl

Mousse au chocolat, Früchte der Saison  
Bayrisch Creme mit Himbeermark  
Fruchtsalat mit Grand Marnier  
Zitronensorbet mit Sabayone  
Mandelcreme an Kiwischeiben  
Eisbombe Royal, Rote Grütze

**€ 54,00**

**ITALIENISCHES  
BUFFET 1**

( ab 25 Personen )

Minestrone

Meeresfrüchtesalat mit Olivenöl und Knoblauch

Ruccolasalat mit Pecorino

Tomaten-Mozzarella-Caprese

Gegrilltes Gemüse in Olivenöl

Mailänder Salami und Südtiroler Speck

Bunte Blattsalate an Balsamico-Dressing

Piccata Milanese vom Truthahn

Ossobuco mit Polenta

Ligurischer Fischeintopf

Tortellini mit Garnelen

Mediterranes Gemüse

Gnocchi, Tagliatelle

Dreierlei Panna Cotta

Piemont-Kirschen mit Cassata

Mascarponecreme

**€ 42,00**

**ITALIENISCHES  
BUFFET 2**

( ab 25 Personen )

Mille fanti

Garnelensalat

Tomaten und Mozzarella an Vinaigrette

Vitello tonnato

Artischocken- und Blumenkohlsalat

Eingelegtes Gemüse mit Thymian

Hausgebeizter Basilikumlachs

Coppa und Parmaschinken mit Melone

Bunte Blattsalate an Olivenöl-Dressing

Involtini vom Milchkalb

Saltimbocca vom Kaninchenrücken

Brasato di Manzo in Chianti

Fischfilets Florentin

Feines Gemüse der Saison

Risotto, Penne all'arrabiata

Römische Nocken, Rosmarinkartoffeln

Tiramisu, Panna cotta

Crème Caramel, Fruchtsalat

Amarettocrème, Eisbombe Cassata

Cappuccinomousse

**€ 49,00**

## VESPERBUFFET 1

( ab 15 Personen )

Hohenloher Kartoffelsuppe mit Speck und Majoran

Schwäbischer Kartoffelsalat, Rote Bete  
Bunte Blattsalate an French Dressing  
Tomaten und Mozzarella, Eiersalat mit Erbsen  
Vesperbrett mit Radieserl  
Kasseler und kalter Braten  
Käseplatte mit Trauben und Nüssen

Ofenfrischer Fleischkäse  
Frikadellen mit Löwensenf  
Bauernbrot und Partybrötchen sowie Butter

**€ 18,50**

## VESPERBUFFET 2

( ab 15 Personen )

Schwäbischer Kartoffelsalat  
Bunte Blattsalate an French Dressing  
Tomaten und Mozzarella, Eiersalat mit Erbsen  
Vesperbrett mit hausmacher Wurst und Radieserl  
Schinken mit Melone  
Schweizer Wurstsalat  
Käseplatte mit Trauben und Nüssen  
Räucherfische mit Sahnemeerrettich  
Verschiedene Brotsorten, Brötchen und Butter

**€ 18,50**

## GRILLBUFFET 1

( ab 20 Personen )

Bunte Blatt- und angemachte Salate an verschiedenen Dressings  
Laugenkonfekt und Weckle

Eingelegte Nackensteaks, Knackwurst mit Käse und Speck  
Nürnberger Rostbratwürstle, Chicken Wings mit Chili  
Zucchini-Tomaten-Ragout, Rahmkartoffeln, Wedges  
Senf, Ketchup, verschiedene Barbecuesauce

Topfenschaum mit Himbeeren

**€ 25,00**

## GRILLBUFFET 2

( ab 20 Personen )

Tomaten und Mozzarella an Pesto  
Eingelegtes Gemüse in Olivenöl, Lauch-Sellerie-Ananassalat  
Hohenloher Kartoffelsalat, bunter Maissalat  
Speckkrautsalat und Gurken in Dillschmand  
Verschiedene Blattsalate an French Dressing  
Ofenfrisches Baguette, Partybrötchen und Butter

Marinierte Nackensteaks, verschiedene Grillwürstle  
Lachssteak in der Folie, Rinderhufsteaks und Hähnchenkeule  
Grilltomate und Speckbohnen, Kartoffelgratin, Folienkartoffeln  
Barbecuesaucen

Fruchtsalat mit Vanilleeis  
Weißes und braunes Schokoladenmousse  
Panna cotta mit Himbeermark

**€ 36,00**

## IMBISS 1 - ECHT SCHWÄBISCH

Flädlesuppe

Geschmelzte Maultaschen mit Kartoffelsalat

Ofenfrischer Fleischkäse

Schwäbische Linsen mit Saiten und hausgemachten Spätzle

Lauwarmer Ofenschlupfer mit Schattenmorellen

und Vanilleeis

**€ 20,00**

## IMBISS 2

Bunte Blatt- und angemachte Salate an verschiedenen Dressings

Minibrötchen und Butter

Hackfleischbällchen mit Löwensenf

Chicken Wings

Dim Sum Selection an Chilisauce

**€ 18,00**

## IMBISS 3

Hühnersuppentopf mit Gemüse und Fadennudeln

Belegte Schnittchen vom Stangenweißbrot

Rote Grütze mit dreierlei Mousse

**€ 18,50**

**PANORAMA**HOTEL  
W A L D E N B U R G

Panorama Hotel- und Service GmbH • c/o Panoramahotel Waldenburg  
Hauptstraße 86 • 74638 Waldenburg • T +49 (0) 79 42-91 00 0 • F +49 (0) 79 42-91 00 888  
M [info@panorama-hotelservice.com](mailto:info@panorama-hotelservice.com) • W [panoramahotel-waldenburg.de](http://panoramahotel-waldenburg.de)