

Menü und Buffet- vorschläge



Menü und Buffetvorschläge

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...

- ... geräuchertem Lachs und Meerrettichsahne
 - ... Parmaschinken und Melone
- ... Kalbfleischröllchen und Thunfischcreme
 - ... Roquefortcreme und Williamsbirne
- ... Crevetten an Cocktailsauce

€ 4,00 Stück

- ... 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



Snacks

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 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 an 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

Wachtelterrinen 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 Topfenschaum

€ 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

Topfenschäum 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 Pflümliwasser

Bayrisch Crème

Rote Grütze

€ 46,50



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

€ 54,50



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

€ 42,50



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´arrabbiata

Römische Nocken, Rosmarinkartoffeln

Tiramisu, Panna cotta

Creme Caramel, Fruchtsalat

Amarettocreme, 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



PANORAMAHOTEL
W A L D E N B U R G

Hauptstraße 86 • 74638 Waldenburg

T +49 (0) 79 42-91 00 0 • **F** +49 (0) 79 42-91 00 888 • **E** bankett@panoramahotel-waldenburg.de

W panoramahotel-waldenburg.de