

3-GANG-BUFFET I

VORSPEISEN

Bodensee Salatbuffet | knackig frische Blattsalate |
verschiedene Rohkostsalate | feines Hausdressing

dazu eine frische Brotauswahl

HAUPTGANG

Filet vom Landschwein im Baconmantel

Rosa gebratene Medaillons von der Rinderhüfte

Rosmarin-Thymian-Jus
Pfefferrahmsauce

BEILAGEN

Butterspätzle | Kartoffelgratin | frisches Marktgemüse

DESSERT IN GLÄSCHEN

Mousse von der dunklen Schokolade | Beeren

Salat von frischen Früchten



3-GANG-BUFFET II

VORSPEISEN

Bodensee Salatbuffet | knackig frische Blattsalate |
verschiedene Rohkostsalate | feines Hausdressing

dazu eine frische Brotauswahl

HAUPTGANG

Geschmortes vom Allgäuer Weiderind | Portwein-Jus

Filet von der Bodensee-Lachsforelle oder Zander (nach Verfügbarkeit) |
Mandelbutter | Zitrone

BEILAGEN

Butterspätzle | Rosmarin-Grillkartoffeln | Gemüse der Saison

DESSERT IN GLÄSCHEN

Mousse au Chocolat

Panna Cotta von der Tonkabohne | Himbeer- & Mangofruchtmark | frische Beeren

Salat von frischen Früchten



3-GANG-BUFFET III

VORSPEISEN

Bodensee Salatbuffet | knackig frische Blattsalate |
verschiedene Rohkostsalate | feines Hausdressing

dazu eine frische Brotauswahl |
hausgemachte Butter mit frischen Kräutern

HAUPTGANG

Rosa gebratene Hüftsteaks vom Allgäuer Prime Beef

Gebratene Maishühnchen-Brust „Provence“

Feine Ravioli | Spinat | Rocotta | Parmesanraspel

BEILAGEN

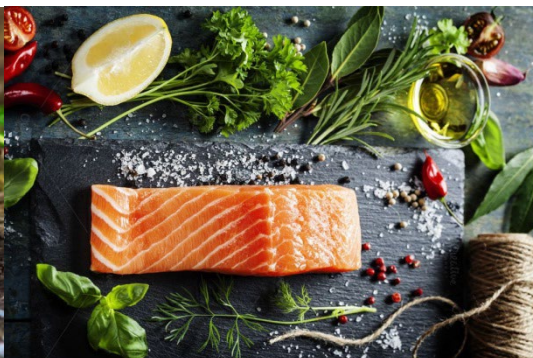
Mediterranes Gemüse | Rosmarin-Kartoffeln

DESSERT IN GLÄSCHEN

Mousse au Chocolat | frische Beeren

Crème Brûlée

Salat von frischen Früchten



DO·X

RESTAURANT | CAFÉ

3-GANG-BUFFET IV

VORSPEISEN

Bodensee Salatbuffet | knackig frische Blattsalate |
verschiedene Rohkostsalate | feines Hausdressing

dazu eine frische Brotauswahl

HAUPTGANG

Rosa Rücken vom Allgäuer Prime Beef am Stück gebraten | Thymian-Portwein-Jus

Auf der Haut gebratene Bodensee-Lachsforelle | Mandelbutter | Zitrone

Gemüse Thai-Curry | Kokosmilch | frisches Wok-Gemüse (vegan)

BEILAGEN

Mediterranes Schmorgemüse | Rosmarin-Zitronen-Drillinge | Basmati-Reis

DESSERT AUS DEM WECKGLÄSCHEN

Panna Cotta von der Tonkabohne | Himbeer- & Mangofruchtmark | frische Beeren

Salat von frischen Früchten im Weckglas



3-GANG-BUFFET „Mediterran I“

VORSPEISEN

(als Tischbuffet auf Etageren)

Antipastivariation | gegrillte Zucchini | Paprika | Pilze | Olivenöl | Knoblauch

Vitello Tonnato vom Kalb | feine Thunfischcreme | Kapern

Serrano-Schinken | Melone

Cherry-Tomaten | Mini-Mozzarella | Basilikum

dazu eine frische Brotauswahl

Salatbar

Wildkräutersalat | Balsamico | Hausdressing

HAUPTGANG

Rosa Roastbeef am Stück gebraten | Thymian-Jus

Gebratene Maishühnchenbrust „Provence“

Feine Ravioli | Steinpilze | Ricotta | Grana Padano

BEILAGEN

Rosmarin-Kartoffeln | Mediterranes Grillgemüse

DESSERT IN GLÄSCHEN

Panna Cotta von der Tonkabohne | Himbeer- & Mangofruchtmark | frische Beeren

Crème Brûlée



3-GANG-BUFFET „Mediterran II“

VORSPEISEN

(als Tischbuffet auf Etagern)

Tagliata vom Roastbeef | Rucola | Kirschtomaten | Pinienkerne | Parmesanraspel

Antipasti frisch gegrillt | Zucchini | Paprika | Pilze | Knoblauch

Caprese-Sticks | Mini-Mozzarella | Basilikum

Gegrillte Scampi

dazu eine frische Brotauswahl und Kräuterquark

Salatbar

Wildkräutersalat | Balsamico | Hausdressing

HAUPTGANG

Auf der Haut gebratenes Maishähnchen „Suprême“

Gegrilltes Filet von der Dorade

Rote Beete Gnocchi | San Marzano Tomaten | Pesto Verde | Pinienkerne |
Parmesanraspel

BEILAGEN

Gegrillte Jungkartoffeln | Mediterranes Grillgemüse

DESSERT IN GLÄSCHEN

Variation von dunklem und weißem Schokoladen-Mousse

Salat von frischen Früchten



3-GANG-BUFFET
„Bayerisch-Schwäbisch“

SALATBAR

Bodensee Salatbuffet | knackig frische Blattsalate |
verschiedene Rohkostsalate | Schwäbischer Kartoffelsalat | Weißkrautsalat |
feines Hausdressing

KALTE UND WARME KÖSTLICHKEITEN

Auswahl vom Räucherfisch
Forellenfilet | Sahnemeerrettich
Lachs | Honig-Senf-Dill-Dip

Deftige Wurst- und Käseauswahl
frische Trauben | Walnüsse | Feigensenf

dazu eine frische Brotauswahl

Krustenbraten vom Landschwein | Dunkelbiersoße
Serviettenknödel | Bayerisch Kraut

DESSERT

Bayerisch Creme | fruchtiges Himbeermark

Salat von frischen Früchten



DO·X

RESTAURANT | CAFÉ

BBQ-GRILLBUFFET I Live-Cooking

VORSPEISEN

Knackig frischer Marktsalat der Saison
Kartoffelsalat | Karottensalat | Gurkensalat | Paprikasalat
Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum | Croutons | frische Brotauswahl

HAUPTGANG

Kleine Steaks vom Allgäuer Rind, Schwein und Pute |
gegrillte Riesengarnelen | Filet von der Dorade |
Grillwurst von der italienischen Salsiccia | Rote & weiße Grillwurst

BEILAGEN

mediterranes Grillgemüse | gegrillte Paprika | gegrillte Pilze |
Grillkartoffeln | kleine Maiskolben | Grillkäse

dazu

verschiedene Dips | hausgemachte Butter mit frischen Kräutern

DESSERT IN GLÄSCHEN

Panna Cotta von der Tonkabohne | Himbeer- & Mongofruchtmark | frische Beeren

Salat von frischen Früchten



DO·X

RESTAURANT | CAFÉ

BBQ-GRILLBUFFET II Live-Cooking

VORSPEISEN

Bodensee Salatbar | knackig frische Blattsalate |
verschiedene Rohkostsalate | feines Hausdressing

dazu eine frische Brotauswahl

Als Tischbuffet & auf Etagern

Serrano-Schinken | Melone
Mini-Mozzarella | Kirschtomate | Basilikum
Wrapröllchen | Räucherlachs
Mediterraner Brotsalat | Pesto | Tomate | Parmesan | Salsiccia

HAUPTGANG

Kleine Steaks vom Allgäuer Rind, Schwein und Pute |
gegrillte Riesengarnelen | Filet von der Dorade |
Grillwurst von der italienischen Salsiccia | Rote & weiße Grillwurst

BEILAGEN

mediterranes Grillgemüse | gegrillte Paprika | gegrillte Pilze |
Grillkartoffeln | kleine Maiskolben | Grillkäse

dazu

verschiedene Dips & hausgemachte Butter mit frischen Kräutern

DESSERT IN GLÄSCHEN

Mousse au Chocolat

Salat von frischen Früchten



Liebe Gäste,

unsere Buffets sind von der Menge und Vielfalt sehr
reichhaltig.

Aus Gründen der Hygiene und Unterbrechung der
Kühlkette sowie der damit verbundenen Sorgfaltspflicht
unseren Gästen gegenüber, dürfen die übrig gebliebenen
Lebensmittel und Speisen nicht mitgenommen oder zu
einem späteren Zeitpunkt erneut serviert werden.

Wir bedanken uns für Ihr Verständnis.



DO·X

RESTAURANT | CAFÉ

3-GANG-MENÜ I

VORSPEISE

Creme-Süppchen der Saison

HAUPTGANG

Medaillon vom Landschwein & Weiderind | Buntes Gemüse der Saison |
Rosmarin-Thymian-Jus

BEILAGEN (auf Tische eingestellt)

Butterspätzle | Rosmarin-Kartoffeln

DESSERT

Schwäbischer Apfelstrudel | Vanillesoße | frische Beeren | Sahne



3-GANG-MENÜ II

VORSPEISE

Creme-Süppchen der Saison

HAUPTGANG

Rosa Roastbeef am Stück gebraten | grüner Spargel oder wilder Brokkoli |
Püree von der Süßkartoffel | Portwein-Jus

Feine Ravioli | Steinpilze | grüner Spargel oder wilder Brokkoli |
Salbei-Butter | Grana Padano (vegetarisch)

DESSERT (auf Etageren)

Dessertvariation im Weckgläschen
Salat von frischen Früchten



Sie haben kein passendes Buffet oder Menü gefunden?

Gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen ein und erstellen ein auf Sie und Ihre Feier abgestimmtes Speisenangebot.

