

## Propositions de menus / de buffets pour évènements \_\_\_\_\_

### **Fingerfood & amuse-bouche pour l'apéritif**

#### Soupe de saison en verre shooter froide ou chaude selon la saison :

- Soupe à la crème de cresson / fines herbes
- Soupe à la crème d'asperges (saison)
- Soupe à la crème de champignons des bois / chips de quenelles
- Soupe de racines de persil / mousse de persil
- Gazpacho de melon / menthe / coppa badoise
- Gazpacho de concombre / huile à l'aneth / crevette

#### Servi dans un bocal en verre :

- Tomate / Mini-Burrata / Huile de citron
- Salade d'asperges "vertes et blanches" / coppa badoise
- Pastèque / menthe / feta
- Lentilles des montagnes / vinaigrette / truite fumée de la Forêt-Noire
- Tartare de crevettes / mangue / avocat / wakamé

#### Canapés :

- Saumon fumé / Œuf
- Jambon de pays / Cornichon au vinaigre
- Brie / Raisin
- Pâte à tartiner végétalienne

#### Smørrebrød :

- Roastbeef / sauce remoulade
- Pastrami / Coleslaw
- Salami / Olive
- Saumon gravelax / aneth
- Jambon séché

3 pièces par personne (selon le choix) € 8,00 - € 13,50 € par pers.

## Propositions de menus pour évènements

---

### Propositions de menus :

#### **Menu I**

Carpaccio de bœuf / salade d'herbes sauvages / parmesan / ail rôti / olives séchées (€ 13,00)

\*\*\*

Filet de sandre / purée de chou-fleur / beurre blanc / couscous de chou-fleur / daikon (€ 18,00)

\*\*\*

Carré de veau cuit à la pièce / risotto d'orge perlé (selon la saison asperges / potiron / champignons) carotte / brocoli sauvage / jus de Madère (€ 30,00)

\*\*\*

Boule de mousse à la vanille / crumble au beurre / sorbet aux poires / poires marinées Gel de poires / chocolat (€ 12,00)

73,00 € par pers.

#### **Menu II**

Aubergine miso / crevette géante / salade d'herbes sauvages / quinoa (€ 12,00)

\*\*\*

Soupe de carottes et vadouvans / noix de macadamia / noix de Saint-Jacques (€ 8,00)

\*\*\*

Filet de porc gratiné / gratin de pommes de terre aux oignons frits / mini-carottes / asperges vertes / sauce au vin rouge (€ 24,00)

\*\*\*

Illusion de pomme Granny Smith / Lemoncurd / meringue / jus de sambuca / grenade (€ 13,00)

57,00 € par pers.

#### **Menu III**

Salade César - Cœurs de salade Roma / Grana Padano / Noix épicées Poitrine de caille rôtie (€ 13,00)

\*\*\*

Cabillaud / petit pois / sauce au riesling / cresson de pois (€ 14,00)

\*\*\*

Poularde rôtie / herbes / racine de persil / légumes de saison jus au porto (€ 24,00)

\*\*\*

Forêt-Noire revisitée (€ 12,00)

63,00 € par pers.

#### **Menu IV**

Saumon Label Rouge / jus de concombre / huile à l'aneth / salicorne / salade d'herbes sauvages (€ 17,00)

\*\*\*

Soupe à la crème de persil-racine / pomme verte (€ 7,00)

\*\*\*

Magret de canard rôti rose / lingot de pommes de terre et de poireaux / jus de brocoli sauvage aux cerises et au poivre (€ 30,00)

\*\*\*

Tranches d'opéra / mangue / chocolat / sorbet aux cerises (€ 12,00)

66,00 € par pers.

## Propositions de menus pour évènements

---

### Menu V

Mousse de foie gras / brioche / frisée fine / framboise / croustillant de cacahuètes (€ 17,00)

\*\*\*

Saumon / dashi au babeurre / quinoa / salicorne / huile à l'aneth (€ 17,00)

\*\*\*

#### Bœuf en deux parties

Médaille de filet / joue de bœuf braisée / Fregola Sarda / épinards jeune pousses / tomate cerise / mini-carotte / brocoli sauvage / sauce au vin rouge (€ 36,00)

\*\*\*

Rose de Rust - rose tiramisu / sorbet framboise / soupe de cacao (€ 15,00)

85,00 € par pers.

### Menu VI

Crevettes / citron vert kaffir / kropek / salade de légumes / vinaigrette coco et cacahuète (€ 12,00)

\*\*\*

Bowl de nouilles blanches / graines germées / œuf / brochette de bœuf / curry rouge Wan-Tan (€ 10,00)

\*\*\*

Poularde / sauce soja aux cinq épices / nasi goreng / brocoli shii-take / maïs (€ 24,00)

\*\*\*

Cacao / chocolat blanc / fruit de la passion / Cointreau (€ 15,00)

61,00 € par pers.

### Entrées végétariennes / plats intermédiaires :

Agnolotti aux cèpes / espuma de champignons / pleurotes aux herbes poêlées / cresson affila

14,00 € par pers.

#### Deux sortes de tomates

Raviolis à la tomate / Grana Padano / Burrata / roquette frite / compote de tomates

12,00 € par pers.

### Plat principal végétarien / végan :

Tofu au sésame / patate douce / lentilles / mousse de curry et de citron vert

25,00 € par pers.

### Automne / Hiver :

Selle de cerf / Pain noir / Choux de Bruxelles / Schupfnudel / Sauce au genièvre

39,00 € par pers.

### Dessert saisonnier :

Praline aux fraises / yaourt / jus de citron vert et vanille

14,00 € par pers.

"Illusion de poire" / Mousse de poire / Chocolat noir

15,00 € par pers.

## Propositions de buffets pour évènements

---

### Dîner-buffet I

#### Salade César

Cœurs de salade romaine / parmesan / lamelles de poulet / mozzarella de bufflonne

#### Légumes grillés & marinés

Courgettes / aubergine / champignons / oignons / coppa badoise jambon de pays italien

#### Betterave rouge

concombre / pois chiche / roquette / falafel / humus

#### Soupe (selon la saison)

tomate / asperge / pomme de terre / potiron / racine de persil

#### Selection de pains à la coupe

#### Döner au poulet

Pain pita / zaziki / oignons rouges / poivrons grillés

#### Mini burger

saumon nordique / roquette / salade de chou / sauce à l'aneth et à la moutarde

#### Pulled Pork

Rösti de pommes de terre / crème de moutarde / salade d'herbes sauvages / ail grillé

#### Roastbeef à la pièce

Fregola Sarda / épinards jeune pousse / tomates cerises / sauce au vin rouge

#### Mac'n Cheese

ciboulette de printemps / bacon

#### Dessert

Mignardises / Macarons / Mini-muffin

Fruits frais / Mousse au Chocolat / Tiramisu / Panna Cotta

Mini Magnum

48,00 € par pers.

### Dîner-buffet II „Badois“

#### Du jardin, du champ et de la prairie

Salade / herbes sauvages / crudités / différentes vinaigrettes

#### Du fumoir

Spécialités de l'Elztäler Schinkenspeck / Jambon de la Forêt-Noire / Saucisses fumées /  
notre planche à tartiner / raifort fraîchement râpé / moutarde

Filet de truite de la Forêt-Noire / aïelles rouges

#### Bon badois

Légumes-racines marinés / cornichon / radis

Fromage blanc / ciboulette / échalotes

Salade de saucisse badoise

Gîte de veau braisée / vinaigrette aux radis et aux herbes

#### Soupe

Soupe de pommes de terre et de poireaux avec „Kracherle“

#### Bœuf

au jus de racines / pommes de terre au bouillon / sauce au raifort

#### Schäufele

au four / salade de pommes de terre et de concombres

Joues de bœuf braisées  
Légumes du marché / purée de pommes de terre  
Tranches de sandre frites  
Crèmeux de poireaux / Tagliatelles  
Végétarien  
Ravioles de légumes et aux pommes de terre / légumes-racines à la crème

Dessert  
Forêt-Noire en verre  
Anneaux de pomme cuits au four / cannelle / sucre  
Crème de fromage blanc badois / ragoût de baies des bois  
Kaiserschmarrn / sauce vanille / compote de pommes  
Salade de fruits frais

46,00 € par pers

### **Dîner-buffet III „Italien“**

Légumes grillés & marinés  
Courgettes / Aubergines / Champignons / Oignons / Poivrons  
Coppa badoise / Jambon de campagne italien  
Filet de saumon fumé / dip au citron  
Fromage de brebis marinés / divers melons / menthe  
Tomates naines colorées  
Mozzarella de bufflonne / basilic / pesto  
Salade César - préparée en direct  
parmesan / bacon / croûtons  
Vitello Tonnato / tranches de veau / sauce au thon / pomme de terre aux câpres  
Soupe (selon la saison - froide ou chaude)  
Soupe de tomates / croûtons ou gazpacho / ail  
Selection de pains

Poularde  
Fregola Sarda / feuilles d'épinards / tomate  
Côte de veau  
Sauge / Légumes poêlés / Penne  
Filet de porc gratiné alla Caprese  
Filet de sandre  
Risotto Venere / Asperges vertes / Sauce au beurre  
Raviolis  
Compotée de tomates / brocolis / sauce au parmesan  
Joue de bœuf braisée  
Polenta crémeuse / brocolis aux asperges

Dessert  
Tiramisu maison / Panna Cotta  
Mini-Tartelette Citron / Mini-Tartelette Choco  
Crème brûlée

52,00 € par pers.

## Dîner-buffet IV

### Du jardin, du champ et de la prairie

Salades / Herbes sauvages / Vinaigrette mangue-tamarin / Champignons / Poulet

### Saumon Label Rouge

Jus de concombre / citron

### Truite de rivière fumée tiède

Salade d'herbes des prés / quinoa / petit pois

### Roastbeef

Moutarde de Dijon / relish de poivron vert / shiso rouge

### Velouté de carottes et de vadouvan

Coquille Saint-Jacques / noix de macadamia

### Selection de pains

### Joue de bœuf braisée

Polenta crémeuse / sauce braisée corsée / brocoli aux asperges

### Surf & Turf

Filet de bœuf / Gambas / Fregola Sarda / Légumes du marché

### Filet de sandre

Purée de chou-fleur / Beurre blanc / Chou-fleur fraîchement râpé / Cresson

### Escalope de veau bouillie

Ragoût de légumes et de pommes de terre / Raifort frais

### Raviolis

Mousse de parmesan / pesto de brocoli / tomate / roquette

### Dessert :

Mignardises / Macarons / Mini muffin

Mousse au caramel / Crème de framboises / Mousse au chocolat

Brochettes de fruits / Fontaine de chocolat

Station de glace avec 3 sortes de glace et différents toppings

59,00 € par pers.

### **Surclassement sur les dîners-buffets :**

- Escalope de poulet panée / salade de pommes de terre
- Galettes de viande de renne / purée de pommes de terre et de céleri
- Hot Dog "Deluxe" / chou rouge / confiture d'oignons / mayonnaise à la truffe
- Poitrine de porc croustillante / soja-lack / salade de légumes asiatiques

4,50 € par pers.

## Déjeuner-buffet / Déjeuner debout :

### **Buffet de pâtes**

#### **Entrées :**

Salade de thon / haricots / pomme de terre  
Laitue romaine / Vinaigrette César / croûtons / olives / pepperoni  
Tomates cerises / mozzarella / basilic / pesto  
Légumes antipasti / Balsamique

#### **Soupe :**

Velouté de Tomate / Croûtons  
Pain

#### **Plats principaux :**

Piccata de dinde / Coquille d'œuf au parmesan  
Géants Fussilis  
Raviolis aux épinards (vegan)  
Légumes au poivre colorés

#### **Sauces & toppings :**

Sauce tomate et légumes  
Pesto Genovese  
Bolognaise de boeuf  
Sauce crème légère aux dés de saumon  
Grana Padaño / olives / tomates en dés

#### **Dessert :**

Mini-Magnum de la glacière de table  
Crème mascarpone  
Gâteau au tiramisu

37,50 € par pers.

### **Déjeuner debout I**

Asia-Bowl  
Poitrine de porc croustillante / nouilles sautées / salade asiatique tiède  
Du jardin, du champ et du pré  
Salades / herbes sauvages / vinaigrette mangue-tamarin / rouleau de printemps  
Cabillaud  
Amandes / Cranberries / Purée de patates douces  
Escalope  
Escalope de volaille panée / salade de pommes de terre et de concombres  
Filet de porc  
Légumes poêlés / Knöpfle aux herbes  
Lentilles  
Dal de lentilles / curry / falafels

Panna cotta  
Fruits / Sauce aux fruits

37,50 € par pers.

## Déjeuner debout II

### Asia-Bowl

Légumes au wok / nouilles sautées / sauce curry /  
lamelles de poulet / poulet végétalien

### Du jardin, du champ, de la prairie & du parterre

Salades de cueillette / Herbes sauvages Keltenhof / Vinaigrette mangue-tamarin /  
Brochette de bœuf Rouleau de printemps végétarien

### Soupe

Soupe à la crème de carotte / gingembre

### Saumon

Saumon pulled / bun brioché / coleslaw

### Burger de rosbif

Rôti de bœuf rose / bun brioché / coleslaw

### Ravioli

Raviolis à la tomate / salade de tomates tiède / burrata

### Mousse à la vanille

En boule / baies des bois

37,50 € par pers.

## **Collation de minuit :**

Chili Cheese Fries / Chili con Carne épicé / Cheddar	8,00 € par pers.
Fries / avocat / salsa de tomate / sour cream	6,50 € par pers.
Chili con carne / pain	8,50 € par pers.
Saucisse au curry / pain	5,50 € par pers.
Saucisse au curry végétalienne (Greenforce) / pain	5,50 € par pers.
Hot Dog / concombre / oignons frits / ketchup / moutarde	5,50 € par pers.
"LKW" - (LeberKäsWeck) / fromage de foie / petit pain / moutarde / ketchup	5,50 € par pers.
Plateau de fromages / raisins / noix / selection de pain	12,50 € par pers.