

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
Comptée 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.