

Schwäbischs Biffie

Lieber an Ranza vom Essa als an Buggl vom schaffa

ab 25 Personen Preis pro Person € 27,00

Greicherts Forellafilee ond Sahnemeerreddich
Wurschtsalad - Schwaarze Wurscht en Essig ond El - Ochsamaulsalad
grauchta Schwarzwälder Schenka - Schweinerippla – Schwartamaga
Hausmacher Wurscht - Baurabroatwurscht – Floischkichla
greeschte Mauldascha - Lensa mit Saitenwürschtla oder Saure Kuttla
Sauerbroata oder Renderroulada - Schäufele oder eigmacht's Kalbfloisch
Beilaga zur Auswahl: Schpätzla - broite Nudla – Buabaspitzla - Sauerkraut
greena Salad - Krombirasalad – Gelbarübasalad
Gurgasalad - Tomadasalad
Käsbrett – a'gmachter Backstoikäs, Baurabrot - Laugabrezla
Fruchtsalad - Schoklaadpudding mit Vanillsooss

Hirsch- oder Rehrügga „Bada-Bada“ des koscht ebbes mee !

Freilein gugget Se a'moal, sonscht griag i doch emmer zwoi
Schtigger Floisch, i be doch Stammgascht bei Eich !
Endschuldigat Se vielmoals, heit isch so viel los,
do hemmer doch glatt s'durchschneida vergessa !

Was Sie sonst noch wissen sollten:

Warmhaltegeräte sowie Platten und Schüsseln mit Vorlegebesteck
werden von uns kostenlos zur Verfügung gestellt !

Außerdem vermieten wir Ihnen bei Bedarf: Fachpersonal, Tischwäsche,
Geschirr, Besteck, Gläser und Dekorationsmaterial.

Preise bei Mindestabnahme für 25 Personen. Ab 50 Personen 5 % Rabatt.

Kosten für Auslieferung und Aufbau € 60,--

Bei einem Warenwert ab € 800,-- liefern wir bis 25 km frei Haus.

Ihre Familie Weik und das Ochsenteam

Landgasthof Hotel
Ochsen



75328 Schömberg -Oberlengenhardt

Burgweg 3 ☎ 07084 / 92795-0 Fax 07084 - 92795-13
www.landgasthof-ochsen.de - info@landgasthof-ochsen.de

Party service

(Preisliste gültig ab 1. Juni 2015 inkl. MWST)

Standardbuffet

ab 25 Personen Preis pro Person € 29,00

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich – Räucherlachs mit
Honig-Dill-Senfsoße - Schwarzwälder Schinken auf Melonenschiffchen
Rindfleischsalat - Geflügelsalat „Hawaii“ - Partybrötchen

Burgunderbraten vom Rind mit feiner Rotweinsöße
Schweinerückenbraten mit Champignonrahmsöße
Kartoffelgratin und hausgemachte Spätzle oder Bandnudeln

Blattsalate - Kartoffelsalat – Karottensalat - Gurkensalat - Tomatensalat

Käsebrett mit Pariser Weißbrot - Frischer Fruchtsalat
Bayrisch Creme mit Beerensöße – Mousse au chocolat

Alternativ:

Schweinefilets am Stück gebraten oder
Schweinemedallions mit Pfeffer-Cognacrahmsöße
Aufpreis pro Person € 3,50



Italienisches Buffet

ab 30 Personen pro Person € 40,00

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum - Parmaschinken mit Melone
Kalter Kalbsbraten mit Thunfischsoße - marinierte Zucchini, Auberginen
und Paprikaschoten - eingelegte Oliven und Artischockenherzen
Blattsalate - Italienischer Salat - Ciabatta
Spaghetti mit Scampi und Tomate oder
Gnocchi mit Spinat und Gorgonzola
Saltimbocca - Kalbsschnitzelchen mit Parmaschinken und Salbei,
Tomaten-Käse-Sahnesoße und Bandnudeln
Lammkoteletts mit Knoblauch-Basilikumpesto und Schwenkkartoffeln
Alternativ: Ossobuco – Kalbshaxenscheiben auf Mailänder Art
Italienisches Käsebrett - Frischer Fruchtsalat mit Amaretto

Kaltes Buffet

ab 25 Personen pro Person € 28,00

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich – Räucherlachs mit
Honig-Dill-Senfsoße - Shrimpscocktail - Roastbeef mit Sc.Tartare -
Parmaschinken auf Melonenschiffchen - Schinkenröllchen
Garnierte Filetscheiben vom Rind und Schwein mit Pfeffer-Saucendip
Geflügelsalat „Hawaii“ - Waldorfsalat - Griechischer Bauernsalat
Käsebrett - Pariser Weißbrot - Partybrötchen
Fruchtsalat - Rote Grütze mit Vanillesoße
Mousse au chocolat - Mousse au blanc

Rustikales Buffet

ab 25 Personen pro Person € 26,00

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Schwarzwälder Schinken auf Galiamelonenschiffchen - Schinkenröllchen
Wurstsalat - Rindfleischsalat – Nudelsalat - Fleischküchle - Partyschnitzel
Scheiben vom Hähnchenbrüstchen mit Currycreme
Kasseler - Warmer Fleischkäse - Bratensoße
Kartoffelsalat - Gurkensalat - Tomatensalat - Karottensalat - Blattsalate
Käsebrett - Pariser Weißbrot - Bauernbrot - Partybrötchen
Frischer Fruchtsalat – Mousse au chocolat - Rote Grütze – Vanillesoße

Unsere Menüempfehlung für Ihre Feier:

Suppen

Flädlessuppe – Grießklößchensuppe) Maultaschensuppe)	pro Portion	€	4,00
Spargelcremesuppe – Gemüserahmsuppe) Kartoffel-Lauchrahmsuppe – Minestrone)	pro Portion	€	4,50

Hauptgang

Burgunderbraten in feiner Rotweinsauce mit Champignons, Kartoffelgratin, Bandnudeln und 4 verschiedenen Salaten	pro Person	€	14,50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ mit Kartoffel- gratin, Spätzle und 4 verschiedenen Salaten	pro Person	€	18,00
Schweinefilet am Stück gebraten oder Medaillons mit Champignon- <u>oder</u> Pfefferrahmsauce, Spätzle Kartoffelgratin und 4 verschiedenen Salaten	pro Person	€	18,50

Desserts

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße	pro Portion	€	3,50
Frischer Fruchtsalat	pro Portion	€	3,50
Mousse au chocolat <u>oder</u> Pralinenmousse	pro Portion	€	3,50

Kalte Platten

Rustikale Platte mit Partyschnitzel, Fleischküchle und Hähnchenschlegel	pro Person	€	6,50
Schinkenplatte mit gekochtem und rohem Schinken, Lachsschinken, geräucherter Putenbrust	pro Person	€	8,00
Käsebrett mit Früchten garniert	pro Person	€	8,50
Roastbeefplatte mit Sc.Remoulade - garniert	pro Person	€	9,50
Fischplatte mit Räucherlachs, Forellenfilet, Shrimpscocktail und Sahnemeerrettich	pro Person	€	11,50