

Unsere Buffetvorschläge



Wir danken für Ihr Interesse an der Durchführung einer Festlichkeit im Landhaus Danielshof.

Wir haben uns sehr viel Mühe gemacht, ein Angebot zu erarbeiten, welches Ihnen die Möglichkeit gibt, größtmögliche Individualität zu erreichen und nach Ihren Wünschen das geeignete Buffet zusammenzustellen. Die einzeln kalkulierten Bestandteile und ausgewiesenen Preise ermöglichen Ihnen, selbst vorausschauend zu kalkulieren.

Hier nun einige Anmerkungen, die Ihnen Hilfestellung geben werden, entsprechend Ihrer Gästezahl das richtige Angebot zusammenzustellen:

Bei einem Buffet muss grundsätzlich mit größeren Mengen kalkuliert werden, da sichergestellt werden muss, dass von jedem Angebot ausreichend vorhanden ist. Ausreichend heißt aber nicht unbedingt im Überfluss. Unsere langjährige Erfahrung sagt uns, dass eine Gesamtspesenmenge von ca. 1.100 bis 1.400 Gramm pro Gast kalkuliert werden muss. Liegt die Gästezahl über 40 Personen, können Sie sich an der Untergrenze, liegt Sie unter 40 Personen, sollten Sie sich aber an der Obergrenze der Menge orientieren. Buffets bereiten wir ab mindestens 20 Personen zu,

Wir empfehlen folgende Aufteilung:

Suppe	100 gr	Brot & Butter	50 gr
Frischsalate incl. Dressings	200 gr	Feinkostsalate	100 gr
Kalte Bestandteile	180 gr	Warme Bestandteile	250 gr
Gemüsebeilagen	200 gr	Sättigungsbeilagen	150 gr
Dessert und Käse	150 gr		

Alle Preise beinhalten 19% Mehrwertsteuer.

Selbstverständlich beraten wir Sie gerne in der Zusammenstellung geeigneter Speisen und bei der Mengenermittlung.

Wir betrachten es auch als unsere Pflicht, Sie zum Ablauf Ihrer Feier, in Dekorationsfragen, im Bereich der musikalischen Unterhaltung und bei geeigneten Rahmenprogrammen zu beraten und Ihnen geeignete Anbieter zu empfehlen.

Wir sind stolz, wenn Sie uns Ihr Vertrauen schenken und machen Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis im Landhaus Danielshof.

Da wir uns gerne für jede Beratung ausreichend Zeit nehmen, vereinbaren Sie **bitte in jedem Fall vorab einen Termin.**

Wir freuen uns auf Sie und heißen Sie

.... Willkommen auf dem Lande
Landhaus Danielshof

Unsere Buffetvorschläge



Unser Suppenangebot

**Wir servieren Ihnen grundsätzlich die Suppe
- auch bei einem Kalten Buffet -**

**pro Person
180 ccm
Suppentasse**

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	4,50
Klare Tomatensuppe mit Concassée	3,80
Orig. russische Bortsch (Rote Bete, Rindfleisch, Sauerrahm)	4,00
Klare Ochsenchwanzsuppe mit Madeira & Käsestange	4,50
Champignoncrème von frischen Champignons	4,20
Passierte Erbsensuppe mit Croûtons	4,00
Tomatencrèmesuppe mit Sahnehäubchen	3,80
Sauerampfercrème mit Streifen von Parmaschinken	4,50
Rote Betesuppe mit Zandernocken	4,50
Kräuterrahmsuppe	3,80

Terrinen und Pasteten - die hohe Kunst der Küche

**Preise
je 100 gr.**

Geflügel-Gänseleberterrine	9,30
Drei Fische Terrine (Hecht, Lachs, Seeteufel)	9,80
Badische Pastete in der Teigkruste (besteht aus Geflügel, Kalb u. Schwein)	7,00
Terrine mit Zander und Lachs	9,50
Hirschpastete mit Haselnuß und Austernpilzen	8,50
Lachs im Blätterteigmantel	10,00

Lauwarme Vorspeisen Ihres Buffets

Mit Gervais gefüllte und gratinierte Wiesenchampignons (Stück)	2,20
Blätterteigpastetchen mit Meeresfrüchten (Stück)	4,00
Quiche Lorraine (Lothringer Zwiebel-Speckkuchen) (Stück)	1,80
Fingerfood aus z.Bsp. Frühlingsröllchen, Mozzarellasticks, DimSum mit Dippsaucen	4,50
Zucchinischiffchen mit Lammfarce gefüllt und mit Schafskäse überbacken (Mind. 20 Port.) (Stück)	2,50
Badischer Zwiebelkuchen (Stück)	1,50

Unsere Buffetvorschläge



**Preise
je 100 gr.**

	Preise je 100 gr.
Fleischtomaten mit Mozzarella und Basilikum	2,20
Hackfleischnest mit Eiern gefüllt	3,50
Schwarzwälder Schinken mit Essiggemüse	4,20
Melone mit Schinken	4,80
Petit fours von Kochschinken mit Spargel gefüllt	3,80
Kochschinken -Spitzenqualität - mit Ananas	3,50
Gefüllte Eier "Phantasia" (je ganzes Ei)	3,00
Avocadococktail mit Shrimps	4,80
Schweinemetz mit Zwiebelringen	3,00
Meatballs mit Düsseldorfer Löwensenf	3,00
Schweinefilet auf Apfelscheiben	5,50
Kalbskeulenbraten mit Pilzen garniert	7,80
Roastbeef rosa gebraten mit Gemüsegarntur	9,20
geräucherte Entenbrust mit Orangenscheiben (Saison)	7,80
geräucherte Gänsebrust mit Feldsalat garniert (Saison)	7,80
Hähnchenbrust mit Früchten umlegt	3,80
Poulardenbrüstchen "Florentine"	3,80
geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich	7,80
geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich	8,50
Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce	8,50
Forellencrème auf Brotsockel (Stück)	2,80
Pfeffermakrelen	4,40
Shrimpscocktail	7,50
Riesengarnelen mit Cocktailsauce	7,50
1/2 Hummer mit Mangos und Avocados garniert	22,00

Unsere Buffetvorschläge



Salate - frisch vom Markt

Karottensalat	1,60
Bunter Bohnensalat mit Chilidressing	2,50
Paprikasalat oder gemischter Gemüsesalat	2,80
Mais-Kidneysalat	3,00
Weiß- oder Rotkrautsalat	2,00
Sellerie- oder Staudenselleriasalat	4,80
Zucchinisalat	3,50
Tomaten- und Gurkensalat	2,50
Broccolisalat mit Camembert, Tomaten und Walnüssen	3,50
Feldsalat oder Rucolasalat (saisonabhängig)	4,00
Eisbergsalat oder Kopfsalat	3,00
Lollo-Rosso-Salat, Radicchiosalat oder Biondosalat	3,00
Sprossensalat mit Radieschen	3,00
Eichblatt- oder Endivien- oder Chinakohlsalat	3,00

Wir bieten wahlweise Joghurt-, Cocktail-, Kartoffel- French-, Italian oder Essig-Öl

Feinkostsalate - für jeden Geschmack etwas dabei

**Preise
je 100 gr.**

Waldpilzsalat	4,00
Salat Waldorf Astoria	4,20
Salat von frischen Champignons mit Balsamicodressing	3,20
New Orleans Chickensalat (Hähnchenwürfel, Eisberg, Möhren- und Zucchini Parmesan)	4,50
Salat von Kirschtomaten mit Mozzarellabällchen und frischem Basilikum	4,50
Geflügelsalat mit Spargelstücken	4,50
Geflügel-Curry-Salat	4,50
Emmentaler Käsesalat mit Nüssen und Ananas	5,00
Nudel- oder Wurstsalat in leichter Mayonnaise	4,00
Reissalat mit Paprikawürfeln	2,50
Rindfleischsalat mit Cornichons, Paprika und Zwiebeln	6,20
Rheinischer Heringssalat rot oder weiß	3,00
Matjessalat nach Hausfrauen Art oder Thunfischsalat mit Tomaten, Oliven und Zwiebeln	3,80
Wildreissalat mit Shrimps	4,50
Meeresfrüchtecocktail (Calamares, Muscheln, Crevetten)	4,50
Tortellinisalat mit Gurken, Paprika, Oliven, Shrimps	5,50
Meeresfrüchtesalat mit Prinzessböhnchen	5,20

Unsere Buffetvorschläge



Große Teile -dekorativ angerichtet und bei Bedarf für Sie am Buffet tranchiert

Ganze Lachsforelle pochiert (ca. 1,5kg)	6,00
Ganzer Salm pochiert (mind. 4 kg)	4,80
Roastbeef am Stück gebraten (mindestens 3 kg)	9,00
ganzer Schweinerücken mit Backpflaumen gefüllt (3 kg)	6,50
Rinderfilet Wellington (2 kg pro Stück)	13,50
Kasseler im Blätterteig (mind. 2 kg)	4,80
Krustenbraten von der Schweineschulter mit Altbiersauce	4,30
Schinkenbraten in Brotteig	4,30
Prager Schinken mit Honig glasiert	4,30
Ganzes Spanferkel (ausreichend für ca. 20 Personen)	220,00
Spanferkelrollbraten in Altbiersauce	4,50
Rehrücken "Baden Baden" mit Preiselbeerbirnen und Sc. Cumberland	11,00
Ganzer Puter gefüllt mit Waldorfsalat (6-9 kg)	6,50
Hirschrücken mit Waldpilzen und Maronenmus	9,00

Warme Bestandteile - Fleisch, Wild, Geflügel -

**Preise
je 100 gr.**

Schweinemedallions in frischem Blattspinat mit Champignons und Sc. Béarnaise überbacken (ab 20 Pers.)	8,50
Schweinelende im Ganzen gebraten mit Spinat gefüllt	7,50
Tafelspitz in Meerrettichsauce	6,20
Rinderbraten in Burgunderjus	6,20
Kalbsbraten mit Rahmsauce	7,80
Badische Filetspitzen (Schweinefleisch) mit Champignons	6,50
Schweinebraten in Ahrburgunder	4,80
Schweinegeschnetzeltes mit Champignons	4,80
Lammkeule provinciale	7,70
Wildschweingoulasch mit Aprikosen (Saison)	6,40
Hirschkeulenbraten in Wacholderrahm	7,00
Hähnchenragout in Curry mit Früchten	4,50
Coq au vin (Hähnchen in Weinsauce mit kleinen Champignons)	4,20
Poulardenbrust "Florentiner Art" mit Spinat gefüllt	4,80
Gänsebraten (Saison)	5,50
Entenbrust in Orangensauce	6,00

Unsere Buffetvorschläge



Warme Fischgerichte

Lachsragout in Rieslingsauce	5,50
Steinbeißerfilet in Lauchsauce	6,50
Steinbeißerfilet Wiener Art	6,50
Ragout von Edelfischen in Safransauce	8,90
Schollenfilet in Limettensauce mit rosa Pfeffer	5,90
Pangasiusfilet auf Paprikasauce	5,20
Gambas in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten	7,50
Lachs in Blätterteig	7,00

Sättigungsbeilagen

Gratinkartoffeln	2,80
Kartoffeln, Kroketten, Reis	1,50
Nudeln, Spätzle oder Spaghetti	1,80
Herzoginkartoffeln	1,90
Bouillonkartoffeln	2,20
Pommes frites, Kartoffelwedges oder Mandelbällchen	2,50
Schupfnudeln	2,20
Grappakartoffeln, Kartoffelplätzchen	2,80
Kartoffelklöße oder Semmelknödel	2,20
Lyoner Bratkartoffeln mit Zwiebeln	2,20
Wildreismischung	2,20
Kräuter-, Tomaten- oder Mandelreis	2,00
Gemüse-Safranreis	2,30

Gemüsebeilagen

Karottengemüse, Erbsen und Möhrchen, Schwarzwurzelgemüse, Kohlrabigemüse	2,50
Rotkohl, Sauerkraut, Blumenkohl, Wirsing, Lauchgemüse	2,50
Gemüsegratin	2,50
Broccoli mit Mandelbutter	2,20
Bohnenbündchen	2,50
Frische Blattspinat	2,50
Romanesco, Ratatouille, gedünstete Champignons oder Zucchini, Ananaskraut	2,50
Gebackenes Gemüse in Tempurateig	3,00

Die süße Abteilung Ihres Buffets

Herrencreme, Erdbeer-Pistaziencreme	3,50
Eisterrine Vienetta	4,00
Crème Caramel, Bayrisch Crème, Joghurt Crème, Quarkmousse	4,00
Terrine von Blutorange mit Campari	4,20
Cassis-Joghurt-Terrine	4,50
Weißes oder braunes Mousse au chocolat, Weißes Kaffeemousse, Amarettomousse	4,80
frischer Obstsalat mit Maraschino, rote Grütze mit Vanillesauce	3,00
Frische Früchteplatten mit Fruchtsaucen	5,00
Bisquitrolle gefüllt mit Zitronencreme	4,20
Petit Fours (ca. 3 cm / Stückpreis)	3,50
Mini - Obsttartelettes (Stückpreis)	3,00

Dekorative Eisplatten, die Ihrem Buffet einen optischen Höhepunkt verleihen

Stückpreis

Eisplatte "Jamaica" (ca 25 Portionen), verschied. Eiscrèmesorten, Eisbombe, Ananas, Wunderkerzen	152,50
Eisplatte "Brasil" (ca 25 Portionen), versch. Eiscrèmespezialitäten in und um die Melone, Eiskonfekt, Fruchtsauce, Schokosauce, Wunderkerzen	160,80
Eisplatte "Palma" (ca. 25 Portionen), mit verschiedenen Eisspezialitäten, Ananas, Schokofächer, Marzianröschen, Feuerzauber, Fruchtsaucen	175,00
Eisbombe "Black Forest" Vanille-, Schokoladen- und Sauerkirscheis, Wunderkerzen	30,00

Käse schließt nicht nur den Magen...

Brandtteigschwäne, wahlweise mit Topfencreme oder Käsecreme	3,00
Internationale Käseauswahl	4,50
Brotauswahl (pro Person)	4,00

Dekorative Butterfiguren - selbstverständlich zum Verzehr geeignet

Meerjungfrau	52,00
Fisch	46,00
Frosch	41,00