

HOFGUT HiMMELREICH.

Himmlisches Abhol-Catering (für bis zu 120 Personen)

Sie feiern – wir kochen! *regional, nachhaltig, inklusiv*

Unser Catering – Angebot passen wir gerne Ihren individuellen Wünschen an.
Die Mindestbestellmenge je Speise beträgt 20 Portionen.
Die 10 Tage vor der Veranstaltung angegebene Personenzahl dient als
Berechnungsgrundlage, es sei denn, die Personenzahl erhöht sich.

1. FINGER FOOD

Canapées,

zubereitet auf frischem Baguette

Bibelis-Käs´ mit frischen Kräutern
Hausgebeizter Lachs
Schwarzwald–Rauchforelle
Roastbeef mit Remoulade
Schwarzwaldschinken
Geräucherte Entenbrust
Bergkäs´ mit Feigenchutney
Obazda
Hummus | rote Bete | Kresse
Oliventapenade
Küchenchef´s Pilzragout - Bruschetta
Klassische Bruschetta mit Tomate

Spezialitäten im Gläschen / Schälchen

Erbsen-Minzesüppchen
Gurken-Kaltschale
Fleischküchle auf Kartoffel-Gurkensalat
Putensaté auf Salat von roten Linsen
Pulled Pork auf Coleslaw
Forellen Cevice auf Ragout von roter Bete
Gurken-Radieschen-Cocktail mit Tatar von der Rauchforelle

HOFGUT HiMMELREICH.

Gazpacho
Tomatenkaltschale mit Gin
Tomate-Mozzarella
Griechischer Salat
Mediterranes Grillgemüse
Balsamico-Champignons
Hackfleischbällchen | Tomatenragout

2. IMBISS

Linseneintopf | Brot
Currywurst | Brot
Gulaschsuppe | Brot

3. GENIESSER - BUFFET

SUPPEN

Flädlesuppe
Kartoffelcrèmesuppe
Karotten-Ingwersuppe

SALATE

Blattsalate der Saison mit Hausdressing (gerne auch vegan)
Badischer Kartoffelsalat
Rohkostsalate
Couscous Salat
Linsensalat mit Schafskäse, Tomaten, Lauchzwiebeln
Toskanischer Brotsalat „Panzanella“

VORSPEISEN KALT

Mediterranes Grillgemüse | Rosmarin
Rote Bete-Carpaccio | Nüsse | hauseigene Vinaigrette
Rindercarpaccio | Parmesanspähne | Balsamicovinaigrette
Roastbeef | Sauce Remoulade
Vitello Tonnato | Thunfischcrème | Kapern
Fischplatte
Rauchforelle | gebeizter Lachs | Meerrettich | Graved Lachs Sauce

HOFGUT HiMMELREICH.

VORSPEISEN WARM

Quiche Lorraine „klassisch“

Quiche Lorraine „vegetarisch“

HAUPTSPEISEN

Polenta | Grillgemüse

Hausgemachte Gnocchi | Tomatensugo | Parmesan

Hausgemachte Gnocchi | Salbeibutter | Kirschtomaten

Hausgemachte Bandnudeln | Pilze der Saison à la crème

Braten (Kalb, Rind oder Schwein)

Zürcher Geschnetzeltes

Geschmorte Rinderbäckle

Rahmschnitzel

Gebratene Forellenfilets

(auf Anfrage) Lachsklößchen

BEILAGEN

hausgemachte Spätzle

hausgemachte Gnocchi

Rosmarinkartoffeln

Kartoffelspalten

Grillgemüse

Marktgemüse der Saison

DESSERTS

Crumble aus saisonalen Früchten

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

Apfelstrudel im Weckglas mit Sahne

Panna Cotta mit Beeren Coulis