



Buffet Rainbow Open 2022
Samstag, den 01.10.22

Brot & Dips

Landbrote & Co. mit Kräuterquark, Salzbutter und Humuscreme

Salatvorspeisen

Bunte Blattsalate von Feld & Wiese mit Hausdressing und bunte Toppings

Feldsalat mit Kartoffeldressing und gerösteten Kernen

Mediterrane Vorspeisen

Orientalischer Cous-Cous-Salat mit Limetten-Joghurt-Creme und frischer Minze

Carpaccio vom Rind mit Rucolasalat, Cherry Tomaten und gehobelten Parmesan

Kürbis-Mandelsalat mit Schafskäse und Safran-Orangen

Nudelsalat „Mediterran“ mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan

Antipasti Gemüse mit verschiedenen Grillgemüse, Schalottenvinaigrette mit Aiolicreme

Pasta Station

Pasta „Pilz & Trüffel“ mit Penne, gebratenen Waldpilzen, Trüffelsauce, Parmesan und Kräuter-Pesto

Hauptgerichte

Geschmorte Entenkeulen in kräftiger Bratensoße mit Honig und Thymian glasiert

Gratiniertes Lachsfilet in feiner Riesling-Kräutersoße

Kichererbsen Kürbis Curry in feiner Kokos-Koriander-Chili-Sauce

Sättigungsbeilagen

Petersilienkartoffeln mit Fleur de Sel

Semmelknödel in Nussbutter geschwenkt

Gemüsebeilagen

Apfel-Rotkohl

Buntes Herbstgemüse

Dessert & Kuchen

Tiramisu mit karamellisierten Ananas, süßem Basilikum-Pesto und Schokoladensplitt

Vanille-Panna-Cotta mit Sauerkirschen und Schokoladencrumble

Gebackener Schokoladenkuchen mit Kokosnussraspeln und marinierten Kumquats



Buffet Rainbow Open 2022
Saturday, 01.10.22

Bread & Dips

Assorted bread, bread rolls and baguette with herbal quark, salted butter and humus

Salad Starters

Mixed lettuce leaves with house dressing and various toppings

Lamb's lettuce with potato dressing and roasted seeds

Mediterranean Starters

Oriental couscous salad with yoghurt lime cream and fresh mint

Beef carpaccio with rocket salad, cherry tomatoes and shaved parmesan

Pumpkin almond salad with sheep's milk cheese and saffron oranges

Mediterranean pasta salad with sun-dried tomatoes, rocket salad and parmesan

Grilled vegetable antipasti with shallot vinaigrette and aioli

Pasta Station

Pasta „Mushroom & Truffle“ with penne, roasted mushrooms, truffle sauce, parmesan and herb pesto

Main Course

Braised duck glazed with honey and thyme and in gravy

Salmon filet au gratin in fine riesling sauce with herb

Chickpea pumpkin curry with fine coconut-coriander-chili-sauce

Side dishes

Parsley potatoes with fleur de sel

Bread dumpling tossed in brown butter

Vegetables

Red Cabbage with apple

Mixed autumn vegetables

Dessert & Cakes

Tiramisu with caramelized pineapple, sweet basil pesto und chocolate chips

Vanilla panna cotta with sour cherry and chocolate crumble

Baked chocolate cake with coconut rasps and pickled kumquats





Buffet Rainbow Open 2022
Sonntag, den 02.10.22

Brot & Dips

Große Brotauswahl von verschiedenen Broten, Brötchen und Baguette
dazu Pimentocreme

Vorspeisen

Caesar Salad Veggi Style mit Caesar Dressing, gehobelten Parmesan und bunten Toppings
Salat von Feld und Wiese mit Honig-Dressing, bunten Toppings und gerösteten Knoblauch Croutons
Tomate & Mozzarella aus bunten Tomaten mit Basilikum Pesto und Limetten-Abrieb
Griechischer Bauernsalat mit Tomaten dazu Paprika, Gurke, Zwiebeln und Schafskäse
Hausgemachter Wurstsalat mit Petersilie, Gewürzgurken und Emmentaler
Schwäbischer Kartoffelsalat mit Schnittlauch, Radieschen und wahlweise gebratenem Bauchspeck
Rohkost – Krautsalat & dunkle Trauben, Karottenstreifen & Ingwermarinade, Gurkensalat & Dill

Hauptgerichte

Fleisch: Grobe & feine Metzgersbratwurst, marinierte Rumpsteaks, geschmorte Hähnchenkeulen
Fisch: Gegrilltes Zanderfilet mit confierten Tomaten und Safransoße
Veganes Grillgut: Vegane Würste, Tofu etc.

Beiwerk

Rauchiges BBQ Gemüse, gegrillte Maiskolben, Orchiette mit getrockneten Tomaten und Lauchzwiebeln
und gebackenes Kartoffelgratin

Soßen

Ketchup, Senf, BBQ Soße, Knoblauchsoße

Dessert

Topfencreme mit Limetten und marinierten Himbeeren
Mousse au chocolat – blond und brünett – mit Schokocrumble und Himbeeren
Zitronengras-Crème brûlée mit Schokoladencrumble und frischen Blaubeeren



Buffet Rainbow Open 2022
Sunday, 02.10.22



Bread & Dips

Assorted bread, bread rolls and baguette with pimienta cream

Starters

Caesar salad „veggie style“ mit caesar dressing, shaved parmesan and various toppings

Mixed lettuce leaves with honey dressing, various toppings and roasted garlic croutons

Tomato & mozzarella salad with basil pesto and lime zest

Greek farmer's salad with tomatoes, paprika, cucumber, onions and sheep's milk cheese

Homemade sausage salad with parsley, pickled gherkin and emmentaler cheese

Swabian potato salad with chives, radishes and as desired roasted streaky bacon

Raw food salads: Coleslaw & dark grapes, carrots strips & ginger marinade, cucumber salad & dill

Main Course

Meat: coarse & fine bratwurst, marinated rumpsteaks, braised chicken legs

Fish: grilled pikeperch filet with candied tomatoes and saffron sauce

Vegan grilled food: vegan sausages, tofu etc.

Side dishes

Smokey BBQ vegetables, grilled corn cob, orschiette with sun dried tomatoes and spring onion

and potato gratin

Sauces

Ketchup, mustard, BBQ sauce, garlic sauce

Dessert

Quark cream with limes and marinated raspberries

Mousse au chocolat – blond and brunette – with chocolate crumble and raspberries

Lemon grass crème brûlée with chocolate crumble and fresh blueberries

