

## "Pflugwirt's Büffetvorschläge"

Liebe Gäste,  
ob Firmenjubiläum, Weihnachtsfeier, Vereinsausflug oder Familienfeste mit Freunden und Verwandten, es gibt immer ein Ereignis auf das man sich freut. Damit die Vorfreude und auch die Erinnerung daran voller guter Gefühle sind, sorgen wir mit unserer Erfahrung und Freude am Verwöhnen.

Wir beraten Sie gerne bei der Büffet- und Menüauswahl, dem Festablauf, der Dekoration und den vielen Details. Wir sind immer bestrebt Ihren Festtag und Ihre Veranstaltung zu einem genussreichen und entspannten Aufenthalt in unserem Hause zu gestalten.

### Hier unsere Räumlichkeiten im Überblick:

Unser **Jägerstüble** mit Kachelofen bietet Platz für bis zu **25 Personen**

Die moderne, gemütliche **Weinstube** hat Platz für bis zu **50 Personen**

Der geräumige **Festsaal** mit Ausblick aufs Tal für bis zu **80 Personen**

Die schöne sonnige **Gartenterrasse** bietet Platz für **35 Personen**



## Ihr "Muster-Programm" bei uns...

### Zum Auftakt:

Zum Aperitif können Sie wählen zwischen Campari, Martini Bianco, Sherry, Hugo, Secco mit Cassislikör oder Pecher Mignon je 6,90

Oder einen Sektempfang?

Hierzu können Sie wählen zwischen

Wein & Hof **Hofmeister Secco** Deutscher Perlwein 0,75l Flasche 22,-

Wein & Hof **Hügelheimer Nobling Sekt** trocken 27,-

Badischer Winzerkeller **Schloss Munzingen Rosé** Young Line trocken 25,-

hierzu servieren wir auch Orangensaft 0,5l je 6,90

### Am Nachmittag das Kuchengedeck:

Darin enthalten ist das Geschirr, das Aufschneiden und Präsentieren Ihres mitgebrachten Kuchens sowie so viele Kannen Kaffee und Tee zu je 8,90

### Am späten Abend:

Sollten Ihre Gäste später noch etwas Appetit bekommen, können Sie sich gerne als Nachtimbiss eine Wurst- und Käseplatte oder eine leckere Gulaschsuppe je mit Brot zu je 8,90 bestellen.

Bei Ihrem Fest wird die Tafel mit Stoffservietten nach Ihren Farbvorstellungen eingedeckt.

Die Kinder von 3 bis 12 Jahre essen auch gerne beim Büffet mit.

In diesem Fall berechnen wir nur 70% vom Büffetpreis.

Feierlichkeiten können Sie in Bar, per Überweisung oder mit EC-Karte bezahlen. Beachten Sie, dass Ihnen die sieben Tage zuvor gemeldete Personenzahl für die Gedecke und das Menü berechnet wird.

Nun wünschen wir Ihnen viel Inspiration beim Durchlesen

*Ihre Familie Obwald*



## Typisch Schwarzwälderisch

---

### Vorspeise:

- Bunt es Salatbuffet der Saison
- Schwarzwälder und gekochter Schinken
- Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
- Gemischtes Baguette und Landbrot

### Suppe:

- Gemüsebrühe mit Streifen vom Kräuterflädle

### Hauptgang:

- Schäufole
- Gekochtes Suppenfleisch  
mit Meerrettichsauce,  
Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren
- Hausgemachter Fleischkäse mit geschmorten Zwiebeln

Als Beilage servieren wir Salzkartoffeln, Käsespätzle,  
Grumbierensalat und marktfrisches Gemüse

### Dessert:

- Frischer Obstsalat verfeinert mit Kirschwasser
- Schwarzwälder Tiramisu mit Schattenmorellen

Büffets servieren wir ab 30 Personen

Preis pro Person: 59,-



## Mediterranes Büffet

---

### Vorspeisen:

- Tomate-Mozzarella mit Basilikum
- Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken
- Anti Pasti (gegrilltes Gemüse, in Öl eingelegt)
- Rucolasalat mit Parmesanhobel und Balsamico-Dressing
- Gemischtes Baguette

### Hauptgang:

- "Piccata Milanese"  
Putensteak im Parmesan-Ei-Mantel  
mit Tomatensauce und Spagetti
- Geschmorte Kalbsnuss in mediterraner Kräutersauce  
mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln
- Auf der Haut gebratener Zander mit Limonenbutter,  
Gemüse und Safranreis

### Dessert:

- Panna Cotta mit Fruchtspiegel
- Tiramisu mit Mascarpone und Löffelbiskuit
- Gemischte exotische Obstplatte

Büffets servieren wir ab 30 Personen

Preis pro Person: 69,-



## Feinschmecker Büffet

---

### Vorspeisen:

- Geräucherte Entenbrust auf Apfel-Sellerie-Salat
- Gebratener Ziegenkäse mit karamellisierten Walnüssen
  - Garnelen in Knoblauch gebraten
  - Verschiedene Blattsalate
- Toppings: Brotcroutons, Speckwürfel und geröstete Kerne
- Dressings: Pflugwirt´s Hausdressing und Kräutervinaigrette

### Suppe:

- Kartoffel-Lauch-Suppe mit Croutons und Röstzwiebeln

### Hauptgerichte:

- „Roastbeef 56°C“ am Buffet tranchiert mit Ofengemüse und Kartoffelgratin
- Schweinefilet mit Champignons in feiner Rahmsauce und hausgemachten Spätzle
- Gegrilltes Filet von der Schwarzwälder Forelle an Kräutersauce und Wildreis

### Dessert:

- Warmes Schokoladenküchlein mit Schattenmorellen
  - Raffaello-Creme mit Ananasragout

Büffets servieren wir ab 30 Personen

Preis pro Person: 79,-

