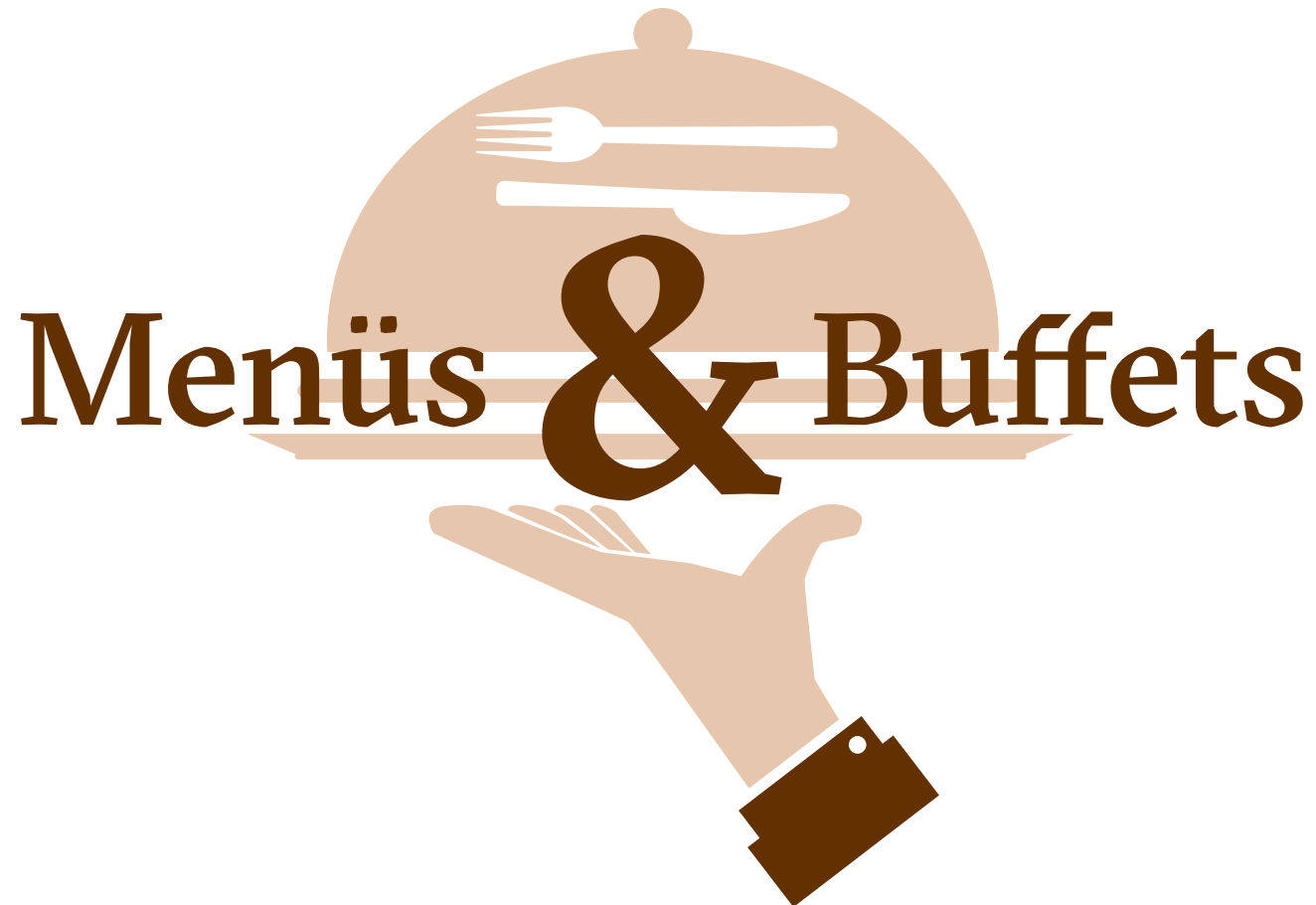




SONNENHOF

HOTEL | CLUB | GASTRONOMIE



**Gemütlich, ländlich, stilvoll –
Herzlich willkommen bei der Erlebnisgastronomie Sonnenhof!**

Für Veranstaltungen jeglicher Art!

Mit viel Liebe zum Detail planen, organisieren und begleiten wir Ihre Feier!

Mit unserer Erfahrung möchten wir dazu beitragen,
dass Ihr Fest zu einem unvergesslichen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste wird!

Sehr gerne geben wir Ihnen auf den nächsten Seiten einen Einblick
in die kreative Küche unseres Hauses.

Selbstverständlich passen wir diese ganz nach Ihren Wünschen an!

Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen
– bis bald im Sonnenhof



SONNENHOF
ASPACH

Menü	Seite	4 bis 9
Vorspeise	Seite	10 bis 11
Sorbet	Seite	12
Hauptgang	Seite	13 bis 15
Dessert	Seite	16 bis 17
Buffet	Seite	18 bis 27

Ländliches Menü

Schwäbische Kartoffelsuppe



Kalbsbrust mit Semmel-Pilzfüllung,
Rahmsauce,
Gemüsevariation der Saison
und hausgemachten Spätzle



Rote-Grütze mit Vanillecrème
und Streuseln

Schwäbisches Menü

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle



Schweinemedallions mit zweierlei Saucen,
sautierten Mischpilzen,
Gemüsevariation der Saison,
Kartoffelkroketten und hausgemachten Spätzle



Schokoladenmousse
mit parfümierten Sauerkirschen
und Vanilleparfait

Aspacher Menü

Rinderkraftbrühe mit Maultaschen
und frischem Schnittlauch



Gemischter Braten „Aspacher Art“
an einer Rahmsauce serviert
mit Kohlrabigemüse,
Serviettenknödel und hausgemachten Spätzle



Apfelküchle mit Zimtzucker,
Vanilleeis und Schlagsahne

Landhaus-Menü

Antipasti vom Grillgemüse mit Coppa und Lardo
vom Hällischen Landschwein und Tomaten-Dinnete



Perlhuhnkraftbrühe mit eigener Roulade und Maultasche



Tranche vom rosa gebratenen Kalbsrücken
mit Morcheljus, Gemüsevariation der Saison,
Herzoginkartoffeln und feinen Bandnudeln



Crème brûlée mit Orangenfilets
und marinierten Beeren

Alaska-Menü

Gebeizter Thunfisch
mit Avocadomousse und Sesamgebäck



Klare Paprikasuppe mit Hummer-Grieß-Soufflé



Sous Vide gegartes Rinderfilet mit Whisky-Pfefferjus,
glasiertem Minigemüse, Bohnencreme
und Lila-Kartoffelnocken



Kokosparfait mit Limettensauce,
Ananaskompott und Schokoladen-Cupcake

Mediterranes Menü

Basilikum-Panna-Cotta mit Tomatencarpaccio,
Serrano-Schinken, Melonenspalten und Baguette



Kraftbrühe von der Maispoularde
mit Mozzarella-Trüffel-Ravioli



Kross gebratenes Wolfsbarschfilet mit cremigem Risotto



Kalbsfilet im Kräutermantel, Madeirajus,
mediterranes Gemüse und Polentatörtchen



Limoncello-Kokos-Tiramisu mit Ananasgrütze



Festtagsmenü 1

Schwäbische Festtagssuppe



Lendchen vom Rind, Kalb und Schwein
mit sautierten Pilzen,

Tomaten-Concasse, Sauce béarnaise
Kräuter-Rahmsauce,

Gemüsevariation der Saison,
Kartoffelplätzchen und hausgemachten Spätzle



Nougat-Kaffee-Symphonie

Nougatmousse-Türmchen,

weißes Kaffee-Mousse im Knuspermantel,
Kaffeebuttercrème, Nougatlikör
und kandierten Kirschen

Festtagsmenü 2

Tafelspitzkraftbrühe mit Grießnocken und Eierstich



Salatvariation mit French Dressing und Kracherle



Medaillons vom Rind und Schwein
mit Kräuterjus, Pfefferrahmsauce,
Gemüsevariation der Saison,
Kartoffelkroketten und hausgemachten Spätzle



Dreierlei Mousse

– Himbeer-Joghurt

– Schoko-Chilli

– Passionsfrucht

auf Rosenwasser-Baumkuchen

Plattenservice Menü 1

Salatteller der Saison



- * Medaillons vom
Rind, Schwein und Pute
- * zweierlei Saucen
- * Gemüsevariation der Saison
- * Hausgemachte Spätzle
- * Kartoffelkroketten

Plattenservice Menü 2

Salatteller der Saison



- * Schweinelendchen im Speckmantel
- * Kleine Zwiebelrostbraten
- * Schnitzel „Wiener Art“
- * Gemüsevariation der Saison
- * Hausgemachte Spätzle
- * Kartoffelkroketten
- * Pommes Frites



Bauernmahl

Wenn's mal deftig und rustikal sein soll, bieten wir Ihnen das Bauernmahl

Unser Bauernmahl beginnt mit einem bäuerlich-rustikalen Brotkorb, hausgemachtem Apfel-Griebenschmalz und Kräuterquark



Anschließend kommt ein deftiger Suppentopf auf den Tisch:
Kartoffelsuppe mit Würstle und Speck



Der Hauptgang wird auf Platten und in Schüsseln serviert:
Ofenfrische knusprig gebratene Schweinshaxe mit Bier glasiert
Am Stück geschmorte Kalbshaxe in eigener Sauce und Schmorgemüse
Putenkeulen mit Rosmarin und Honig glasiert sowie Rotweinschalotten
Schmorkartoffeln mit frischen Kräutern und knusprigen Speckscheiben
Sauerkraut oder Bayrisch Kraut
Semmel- und Kartoffelknödel
Salatschüssel nach „Bauern Art“



Etwas Süßes zum Schluss: Apfelkühle mit Zimtzucker und Vanillesauce

Brunch Buffet

Wir servieren von 11.00 Uhr bis 12.00 Uhr ein leckeres, reichhaltiges Frühstücks-Buffet inklusive Kaffee- und Teespezialitäten.

Ab 12.00 Uhr bieten wir eine Auswahl an verschiedenen Salaten und Hauptgerichten vom Buffet.

Ab 13.00 Uhr verwöhnen wir Ihren Gaumen mit verschiedenen Süßspeisen aus unserer Dessertküche.

Das Brunch-Buffet wird individuell nach Ihren Wünschen zusammengestellt.



Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen

Vorspeisen

- ✿ Mousse von geräucherter Bachforelle im Lachsmantel mit Salatspitzen und Kartoffelpuffer
- ✿ Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Sauce, Meerrettich-Panna Cotta, Rote Bete-Biskuit und Salatspitzen
- ✿ Terrine mit eingelegtem Grillgemüse und Basilikumpesto, Parmesan, altem Balsamico sowie marinierten Garnelen
- ✿ Carpaccio vom gebeizten Rinderfilet mit Olivenöl, Parmesanspänen, Rucolaspitzen und Baguette
- ✿ Carpaccio aus rosa gebratener Kalbssemerrolle mit Kräuter-Kapern-Vinaigrette, Thunfischmousse und Baguette
- ✿ Gebeizter Lammrücken im Lardo-Kräuter-Mantel mit Grillgemüse-Salat und Brotchips
- ✿ Antipastiteller
 - Mariniertes Grillgemüse, Büffelmozzarella, Parmaschinken, Garnelen, Rucolaspitzen und Tomatenbruschetta

Vorspeisen (vegetarisch und vegan)

- ✿ Tofu-Avocado-Türmchen mit Couscoussalat **vegan**
- ✿ Gemüseterrine mit Wildkräuter-Tomaten-Salat **vegan**
- ✿ Tatar aus Grillgemüse, Avocadocrème, Kokos-Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikumpesto, Kapernäpfeln, Oliven und Baguette **vegan**
- ✿ Mediterraner Brotsalat mit Avocado, Tomaten, Rucola und Parmesan in Balsamico-Olivenöl-Marinade
- ✿ Ziegenfrischkäse Panna Cotta mit Balsamico-Kirschtomaten, Wildkräutern und Nüssen
- ✿ Büffelmozzarella mit Tomatencarpaccio, Basilikumpesto und Baguette

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen

Salate

- ✿ Gemischter Salat mit Haus-Dressing und Brotcroûtons
- ✿ Grüner Salat mit Haus-Dressing und Brotcroûtons
- ✿ Bunte Salatkomposition mit sautierten Pilzen der Saison und Brotcroûtons
- ✿ Bunte Salatkomposition mit Nüssen, Hällischem Coppa und Wachtelei
- ✿ Bunte Salatkomposition mit Himbeeren, marinierter Entenbrust und Trauben
- ✿ Bunte Salatkomposition mit Nüssen, Feigen und Ziegenkäse

Suppen

- ✿ Crèmesuppe der Saison (Spargel, Bärlauch, Pfifferling, Steinpilz, Kürbis)
- ✿ Tomatensuppe mit Basilikumschaum
- ✿ Tomatenkraftbrühe mit Basilikum-Ricotta-Nocken
- ✿ Paprikacrèmesuppe mit Chorizo
- ✿ Karottencrèmesuppe mit Ingwer
- ✿ Aufgeschäumtes Kräutersüppchen mit Garnelen-Zandernocken
- ✿ Vegane Paprika-Tomaten-Essenz mit Basilikumravioli und Gemüseperlen **vegan**



Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen

Sorbets

- ✿ Ananas
- ✿ Erdbeer
- ✿ Litschi
- ✿ Mango
- ✿ Cassis
- ✿ Grüner Granny-Apfel
- ✿ Zitronen-Basilikum
- ✿ Mandarinen-Rucola
- ✿ Basilikum-Tomaten
- ✿ Klosterbier
- ✿ Pina-Colada



Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen

Vegane & Vegetarische Hauptgerichte

- ✿ Gefülltes Gemüse mit Zartweizen, Graupen und Bulgur, Gemüse-Veloute sowie sautierten Pilzen der Saison **vegan**
- ✿ Ravioli mit Spinatfüllung, lauwarmer Petersilien-Gemüse-Vinaigrette, Wildkräuter und Sojaparmesan **vegan**
- ✿ Vollkornspaghetti mit Tomaten-Gemüse-Ragout, Sojaparmesan und Wildkräutersalat **vegan**
- ✿ Steinpilztortelloni mit Kräuter-Sahne-Sauce und sautierten Pilzen
- ✿ Kohlrabischnitzel mit Rahmerbsen in einer leichten Senfsauce und Kartoffelpüree
- ✿ Gemüselasagne mit fruchtiger Mango-Tomatensauce und Brokkoliröschen
- ✿ Auberginen-Ziegenkäse-Türmchen mit glasierten Feigen, Grillgemüse und Polenta

Hauptgerichte vom Kalb

- ✿ Kalbsbraten vom Hohenloher Kalb mit Weinbrand-Waldpilzsauce, Gemüsevariation der Saison, Kartoffelkroketten und Spätzle
- ✿ Tranche vom Kalbsrücken mit Schalotten-Kräuterjus, Gemüsevariation der Saison und Kartoffelrösti
- ✿ Kalbsrückenröllchen mit Grillgemüse, Parmaschinken, Brokkoliröschen und gratinierten Polentatörtchen
- ✿ Zarte Kalbsfiletmedaillons mit Morchelrahm, Gemüsevariation der Saison und Kartoffelkroketten

Hauptgerichte vom Lamm

- ✿ Altersberger Lammbraten mit Lammjus, Prinzessbohnen und Majorankartoffeln
- ✿ Lammrücken mit Tomatenvinaigrette, Paprika-Zucchini-Gemüse und Rosmarinpolenta
- ✿ Lammkrone unter einer Kräuter-Parmesan-Kruste, Ratatouille und Gratinkartoffeln

Stellen Sie sich Ihr eigenes Menü zusammen

Hauptgerichte vom Schwein

- ✿ Schweinebraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Bratensauce, Gemüsevariation der Saison und Serviettenknödeln
- ✿ Kotelett vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein mit Prinzessbohnen und Bratkartoffeln
- ✿ Entrecôte vom Ibericoschwein mit Trüffelbutter, Grillgemüse und Drillinge
- ✿ Trilogie vom Ibericoschwein – Rückensteak, Secreto und Ragout mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Manchego-Tomaten-Kroketten

Hauptgerichte vom Rind

- ✿ Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce, Gemüsevariation der Saison, Salzkartoffeln und Butternudeln
- ✿ Rinderroulade nach Hausfrauen-Art mit Gemüsevariation der Saison und Kartoffelpüree
- ✿ Rostbratenröllchen mit Gemüse-Schalotten-Füllung, Rotweinsauce, Brokkoliröschen und Macaire-Kartoffeln
- ✿ Rinderfilet am Stück gebraten mit Sauce béarnaise, Gemüsevariation der Saison und Dauphine-Kartoffeln
- ✿ Rindermedaillons mit Pfeffersauce, Gemüsevariation der Saison und Gratinkartoffeln

Hauptgerichte vom Geflügel

- ✿ Coq au Vin-Kikok-Hähnchen in Rotweinsauce mit Speck, Champignons, Ratatouille und Kartoffel-Rosmarin-Stampf
- ✿ Maispoulardenbrüstchen mit Rosmarin und Limetten gebraten, Zucchini-Gemüse und Polenta-Plätzchen
- ✿ Barbarie Entenbrust mit Orangen-Kirschsaucen, Gemüsevariation der Saison und Schupfnudeln

Hauptgerichte vom Fisch

- ✿ Kross gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter, Blattspinat und Grießschmitte
- ✿ Saiblingsfilet mit Mandelbuttersauce, Blattspinat und Kartoffelstampf
- ✿ Pochiertes Lachsfilet mit Dill-Senfsauce, Gurkengemüse und Butterreis
- ✿ Wolfsbarschfilet mit Kräuterpesto, Ratatouille und Parmesan-Polenta



Törtchen

- ✿ Erdbeer-Mascarpone-Törtchen mit Pistazien-Mandel-Biskuit
- ✿ Vanille-Karamell-Törtchen – Schokoladenkeks, knusprige Praline, Karamell-Herz, Vanillecrème und Karamell-Glasur
- ✿ Vanille-Mango-Törtchen aus Mandelbiskuit und Pistazien-Krümel
- ✿ Schokoladen-Haselnuss-Törtchen – Haselnussbiskuit, Milkschokoladenmousse und Schokoladenganache
- ✿ Karamell-Birnen-Törtchen, Karamellcrème mit Birnen auf Walnussbiskuit
- ✿ Schokoladen-Crème-brûlée-Törtchen – Schokoladenmousse mit Crème-brûlée-Kern
- ✿ Maracujatörtchen - fruchtiges Maracujamousse mit Maracujakern

Parfait

- ✿ Basilikum-Honig-Parfait mit frischen Früchten
- ✿ Grand-Marnier-Parfait mit Rosmarin-Orangenragout
- ✿ Kürbiskern-Parfait mit Honig-Brombeeren
- ✿ Latte-Macchiato-Parfait mit Amarenakirschen
- ✿ Nougat-Parfait mit Chili-Birnen

Warme Desserts

- ✿ Schokoladenravioli mit Vanille-Mocca-Sauce und Cantuccini-Streusel
- ✿ Apfelstrudel mit Vanilleeis
- ✿ Kaiserschmarrn mit Preiselbeer-Apfel-Kompott
- ✿ Schokoladen-Pfannkuchen mit Walnussfüllung und Orangen-Kirsch-Kompott
- ✿ Orangentrüffel-Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern und Orangenragout
- ✿ Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Kirschragout
- ✿ Topfensoufflé mit Karamell-Birnenragout



Haus Buffet

Vorspeisen und Salate

- ✿ Lachsvariation mit Dill-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich
- ✿ Coppa und Lachsschinken vom Schwäbisch Hällischen Schwein mit Melonenspalten
- ✿ Mariniertes Grillgemüse mit Petersilien-Walnussöl-Vinaigrette
- ✿ Kartoffelsalat-Variation
- ✿ Gurkensalat
- ✿ Tomatensalat
- ✿ Lauchsalat mit Schinkenstreifen und Sauerrahm
- ✿ Blattsalate mit diversen Dressings
- ✿ Geröstete Körner, Parmesan, Kracherle, frische Kräuter und verschiedene Öle
- ✿ Verschiedene Baguette, Brote, Partybrötchen und Aufstriche

Hauptgerichte

- ✿ Ofenfrischer Braten vom Schwäbischen Landschwein
- ✿ Schweinemedallions auf Mischpilzragout
- ✿ Rostbraten mit Trollinger-Zwiebelsauce
- ✿ Cordon bleu vom Hähnchenbrustfilet
- ✿ Gegrilltes Lachsfilet mit Limonen, Tomaten und Kräuterbutter auf Blattspinat

Beilagen

- ✿ Käsespätzle mit geschmälzten Zwiebeln
- ✿ Kartoffelkroketten
- ✿ Hausgemachte Spätzle
- ✿ Petersilienkartoffeln
- ✿ Gemüsevariation der Saison

Desserts

- ✿ zweierlei Schokoladenmousse mit parfümierten Sauerkirschen
- ✿ Karamellisiertes Käseküchlein mit Vanilletopping
- ✿ Hausgemachte Eistorte mit frischen Früchten garniert

Landhaus-Buffer

Vorspeisen und Salate

- ✿ Carpaccio vom gebeizten Rinderfilet mit Walnussöl
- ✿ Kalbfleischröllchen mit Avocadofüllung und Tomatenvinaigrette
- ✿ Hausgebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce
- ✿ Variation aus luftgetrocknetem und geräuchertem Schinken mit Melonenspalten
- ✿ Kirschtomatensalat mit Mango und Mozzarella
- ✿ Grillgemüsesalat mit Olivenöl und frischen Kräutern
- ✿ Gurkensalat mit Sauerrahm-Dill-Dressing
- ✿ Paprika-Bohnen-Salat
- ✿ Kartoffelsalat
- ✿ Geröstete Körner, Parmesan, Kracherle, frische Kräuter und verschiedene Öle
- ✿ Verschiedene Baguette, Brote, Partybrötchen und Aufstriche

Hauptgerichte

- ✿ Ofenfrischer Braten vom Hohenloher Kalb mit Weinbrand-Kräutersauce
- ✿ Rostbratenröllchen mit Schalotten-Gemüse-Füllung und Trollingersauce
- ✿ Schweinemedallions im Röstimantel mit sautierten Pilzen der Saison
- ✿ Zanderfilet „Müllerin Art“ auf Blattspinat

Beilagen

- ✿ Kartoffel-Gemüse-Strudel mit Kräuterschmand
- ✿ Gemüsevariation der Saison
- ✿ Kartoffel-Gratin
- ✿ Kartoffelkroketten
- ✿ Grießschnitte
- ✿ Hausgemachte Spätzle

Desserts

- ✿ Crème brûlée
- ✿ Charlotte mit weißer Schokolade, Joghurt und Kirschen
- ✿ Passionsfrucht-Himbeer-Törtchen
- ✿ Verschiedene Sorbets mit frischen Früchten

Mediterranes Buffet

Vorspeisen und Salate

- ✿ Antipasti – gegrilltes Gemüse, marinierte Oliven, gefüllte Champignons und Peperoni
- ✿ Luftgetrockneter Schinken mit Melonenspalten
- ✿ Marinierte Fischfilets, Garnelen und Meeresfrüchte mit Limonen-Vinaigrette
- ✿ Kalbfleisch-Thunfischröllchen mit Tomaten-Kräutervinaigrette
- ✿ Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto
- ✿ Bauernsalat mit Schafskäse
- ✿ Kartoffelsalat mit Avocado und getrockneten Tomaten
- ✿ Tomatensalat mit Maracujaessig und Olivenöl
- ✿ Blattsalate und Rucola mit diversen Dressings
- ✿ Geröstete Körner, Parmesan, Croûtons, frische Kräuter und verschiedene Öle
- ✿ Verschiedene Baguette, Brot, Partybrötchen, Grissinis sowie Aufstriche

Hauptgerichte

- ✿ Rindersteak vom Grill auf Blattspinat mit Trüffelbutter
- ✿ Kalbsschnitzel Saltimbocca mit Weißweinsauce
- ✿ Limonen-Maishähnchenbrust mit Rosmarinöl
- ✿ Gegrilltes Doradenfilet mit Kräuterpesto

Beilagen

- ✿ Gemüselasagne
- ✿ Mediterrane Gemüsevariation
- ✿ Rosmarinkartoffeln
- ✿ Gefüllte Gnocchi
- ✿ Gratinierte Ratatouille-Polentatörtchen

Desserts

- ✿ Tiramisu
- ✿ Kokos-Panna Cotta mit Ananas-Basilikum-Grütze
- ✿ Mango-Mousse mit Himbeeren
- ✿ Eiscrème mit verschiedenen Saucen
- ✿ Obstplatte mit frischen Früchten

Ländliches Buffet

Salate

- ✿ Schwäbischer Kartoffelsalat
- ✿ Wurstsalat mit Käsestreifen
- ✿ Gurkensalat mit Dill-Sauerrahm-Dressing
- ✿ Krautsalat mit Speck und Kümmel
- ✿ Tomatensalat
- ✿ Blattsalate mit diversen Dressings
- ✿ Vielseitige Brotauswahl

Hauptgerichte

- ✿ Ofenfrischer Schweinebraten
- ✿ Paniertes Putenschnitzel
- ✿ Schweinemedallions mit Champignonrahmsauce
- ✿ Geschmälzte Käsespätzle

Beilagen

- ✿ Gemüsevariation der Saison
- ✿ Serviettenknödel
- ✿ Kartoffelkroketten
- ✿ Hausgemachte Spätzle

Desserts

- ✿ Apfelkühle mit Zimtzucker
- ✿ Rote Grütze mit Vanillerahm und Schlagsahne
- ✿ Vanilleiscreme



Barbecue-Buffet

Salate

- ✿ Eingelegtes Grillgemüse mit Kräuter und Olivenöl
- ✿ Tomatensalat mit weißem Balsamico und Olivenöl
- ✿ Griechischer Bauernsalat mit Kräutervinaigrette
- ✿ Mozzarella-Melonen-Salat mit Passionsfruchtessig und Basilikum
- ✿ Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill
- ✿ Kartoffelsalat
- ✿ Brotsalat mit Avocado, Tomaten, Paprika, Rucola, Parmesan und Chorizo
- ✿ Verschiedene Blattsalate mit diversen Dressings
- ✿ Geröstete Körner, Parmesan, Kracherle, frische Kräuter und verschiedene Öle
- ✿ Vielseitige Brotauswahl

Vom Grill

- ✿ Rindersteak mit Pfeffer-Kräuter-Marinade
- ✿ Putensteak mit Tandoori-Marinade
- ✿ Schweinenackensteak mit Dunkelbier-Marinade
- ✿ Verschiedene Würstle

in der Folie gegart

- ✿ Doradenfilet mit Meersalz und Rosmarin
- ✿ Ziegenkäse mit Feigen, Waldhonig und Pinienkernen
- ✿ Tofu mit Auberginen, Tomaten, Thymian und Olivenöl
- ✿ Kartoffeln mit Meersalz und frischen Kräutern

dazu

- ✿ Grillgemüse
- ✿ Bohnenbündchen im Speckmantel
- ✿ Grilltomaten
- ✿ Würzige Westernkartoffeln
- ✿ Maiskolben
- ✿ Kräuter-, Knoblauch- u. Chilibaguette

Dip, Saucen und Butter

- ✿ Tzatziki
- ✿ Aioli
- ✿ Kräuterquark
- ✿ Barbecue
- ✿ Paprika-Auberginen-Dip
- ✿ Chili-Senf, Senf und Ketchup
- ✿ Kräuterbutter

Desserts

- ✿ Grill-Ananas mit Pfeffer-Karamell-Sauce
- ✿ Gegrillter Pfirsich mit Honig und Rosmarin
- ✿ Panna Cotta mit Himbeeren
- ✿ Eisauswahl

Stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet zusammen

Ihr Wahl-Buffet – Vorspeisen

Fisch und Meeresfrüchte

- ✿ Lachsfilet über Buchenholz
leicht angeräuchert
mit Trüffelspänen und Limonen-Pfeffer
- ✿ Hausgebeizter Lachs
mit Dill-Senf-Sauce
- ✿ Geräucherte Lachspralinen mit Sesam,
Paprika, Dill und Pfeffer
- ✿ Lachs-Galantine mit Kaltwasser-Garnelen
- ✿ Mildgeräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet
mit Meerrettichcrème und Gurken
- ✿ Carpaccio vom gebeizten Thunfisch
mit Limetten-Kapern-Vinaigrette
- ✿ Mariniertes Meerbarbenfilet
mit Petersilien-Gemüse-Vinaigrette
- ✿ Meeresfrüchtesalat
mit Limonenvinaigrette
- ✿ Marinierte Garnelen mit Kräuter-Olivenöl
- ✿ Pulposalat mit Chorizo, Melonen und
Passionsfrucht-Vinaigrette
- ✿ Oktopuscarpaccio
mit Tomatentatar
und Avocadovinaigrette

Fleisch

- ✿ Variation vom luftgetrockneten Schinken
mit Melonenspalten und Feigen
- ✿ Vitello Tonnato –
dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch
mit Thunfisch-Kapern-Sauce
- ✿ Roastbeefröllchen
mit Avocado und Rucola
- ✿ Rinder-Pastrami
mit Senf-Schalotten-Vinaigrette
- ✿ Carpaccio vom gebeizten Rinderfilet
mit Olivenöl, Parmesan und Rucola
- ✿ Luftgetrocknete Entenbrust
mit Orangen-Kirsch-Chutney
- ✿ Galantine von der Putenbrust
mit Gemüsesalat

Stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet zusammen

Ihr Wahl-Buffet – Vorspeisen & Salate

Vegane und vegetarische Vorspeisen

- ✿ Gemüse-Terrine **vegan**
- ✿ Mariniertes Grillgemüse
mit Olivenöl-Kräuter-Vinaigrette
- ✿ Gefüllte Antipasti – Champignons, Peperoni,
Oliven und Zucchinirollchen
- ✿ Ziegenfrischkäseterrine mit gelierten
Tomaten und Spinatpesto

Salate

- ✿ Verschiedene Rohkost- und Blattsalate der Saison,
mit gerösteten Körnern, diversen Dressings,
verschiedenen Ölen und
einer reichhaltigen Brotauswahl
- ✿ Tomatensalat
- ✿ Gurkensalat
- ✿ Kartoffelsalat – Variation
- ✿ Bauernsalat mit Schafskäse
- ✿ Krautsalat mit Speck und Kümmel

Ihr Wahl-Buffet – Hauptgänge

Fisch

- ✿ Lachs-Garnelen-Spieße
mit Tomaten-Avocado-Vinaigrette
- ✿ Seeteufelmedaillons mit Senfsauce
- ✿ Schwarzwälder Forellenfilet
mit Mandelbittersauce und Wurzelgemüse

Vegane und vegetarische Gerichte

- ✿ Kärntner Steinpilznudeln **vegan**
- ✿ Cannelloni **vegan**
- ✿ Tofu-Gemüse-Spieße auf Couscous **vegan**
- ✿ Basilikumravioli mit Tomatenragout **vegan**
- ✿ Gefülltes Gemüse mit Graupen,
Reis und Zartweizen
- ✿ Steinpilztortelloni
mit Rahmpilzen der Saison
- ✿ Zucchini Piccata
auf Tomaten-Gemüse-Ragout
- ✿ Kohlrabi-Schnitzel
mit Senfsauce und Erbsenpüree

Stellen Sie sich Ihr eigenes Buffet zusammen

Ihr Wahl-Buffet – Hauptgänge

Braten

- ☼ Schweinebraten mit Majoran-Zwiebel-Füllung
- ☼ Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce
- ☼ Geschmorte Kalbsschulter mit Weinbrand-Waldpilzsauce
- ☼ Spanferkelbraten mit Weißbiersauce
- ☼ Ofenfrischer Krustenbraten
- ☼ Putenbraten mit Kräuterjus
- ☼ Lamnbraten mit Rosmarinjus

Schwein

- ☼ Nackensteak vom Schwäbisch Hällischen Landschwein
- ☼ Rückensteak vom Ibericoschwein
- ☼ Schweinefilet mit Grillgemüsefüllung und Parmaschinken
- ☼ Schweinefilet mit Steinpilzfüllung und Tiroler Speck
- ☼ Schweineschnitzel „Wiener Art“ oder Cordon bleu

Rind und Kalb

- ☼ Rinderhüftsteak mit Schalotten-Balsamico-Jus
- ☼ Rumpsteak Strindberg mit Kräuterjus
- ☼ Rindermedaillons mit Pfefferrahmsauce
- ☼ Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“
- ☼ Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
- ☼ Kalbsschnitzel – Cordon bleu oder Wienerschnitzel
- ☼ Kalbsrückensteak mit Morchelrahm
- ☼ Kalbsmedaillons mit Petersilien-Weißweinsauce

Lamm und Geflügel

- ☼ Geschmorte Lammhaxe mit Ratatouille
- ☼ Maispouardenbrust „Florentiner Art“
- ☼ Piccata von der Hähnchenbrust
- ☼ Paniertes Putenschnitzel oder Cordon bleu
- ☼ Hähnchenkeule mit Gorgonzola-Gemüse-Füllung
- ☼ Hähnchenbrust auf Mischpilz-Gemüseragout
- ☼ Hähnchenbrustrouladen mit Pilz-Kräuterfüllung

Desserts für Buffet

Lassen Sie sich von unserem kreativen Küchenteam überraschen oder stellen Sie sich Ihr Dessert-Buffet selbst zusammen.



Zum Empfang

Klassisch

- ✿ Blätterteig-Gebäck
- ✿ Verschiedene Canapes

Schwäbisch

- ✿ Laugengebäck
mit verschiedenen Füllungen
(Räucherlachs, Schinken, Frischkäse)
- ✿ Mini-Dinette (Hitzküchlein)

Italienisch

- ✿ Mini-Pizzetten
- ✿ Bruschetta mit Tomaten

Französisch

- ✿ Mini-Quiche
- ✿ Petit Four gesalzen

Spanisch

- ✿ Obst im Speckmantel
- ✿ Brickteig gefüllt
mit Manchego-Käse
und Iberico-Schinken

Western

- ✿ Mini Burger
- ✿ Herzhafte Mini-Muffins

Asiatisch

- ✿ Mini-Frühlingsrolle
- ✿ Sushi

*Unsere Buffet-Vorschläge sind untereinander frei kombinierbar.
Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.*

Sonnenhof Aspach

Hotel Sonnenhof | Karl Ferber Gastronomiebetriebe seit 1950 GmbH

Am Sonnenhof 1 | 71546 Aspach-Kleinaspach

Telefon (07148) 37-357 | Telefax (07148) 37-316

E-Mail: feiern@sonnenhof-aspach.de | www.sonnenhof-aspach.de

Auflage 02/2022