

***Jubiläumsbuffet***  
**am 26.09.2009 in der "Hörstrandhalle" Wangen**

**Vorspeisen – warm**

Kürbiscremesuppe

**Vorspeisen – kalt**

**Fisch**

Variationen v. geräucherten norwegischen Lachs, schwarzer Heilbutt, rauchfrische Filets v. Seeforellen, hausgemachte Fischpasteten, Preiselbeer-Meerrettichsahne

**Carpaccio mit gepfefferten Erdbeeren und Parmesan**

Rinderfilet gebeizt mit Aceto balsamico

**Rohschinkenplatte**

"SanDaniele" Parmaschinken, Coppa (luftgetrockneter Schw. Hals), Hohentwieler Schinkenspeck, Rinderrauchfleisch, Putenlachsschinken, mit Melonen garniert

**Spezialität: gefüllte H. Keulen**

auf Orangenscheiben garn.

**Vitello tonnato**

Zarte Kalbsoberschale, im Gemüsesud gegart, mit Thunfisch-Kapernsauce mariniert

**Mini – Fleischküchle**

nach Hausfrauenart

**Brot**

Mini-Partybrötchen aller Art, Pariser Baguette, Ciabatta, Vollkornbrot

**Salate zur Vorspeise**

(und Hauptgericht)

**Reichenauer Salatbuffet**

versch. Blattsalate d. Saison m. Karotten, Gurken, Tomaten, Paprika, Mais, Radieschen etc, geröstete Sonnenblumenkerne, Vinaigrette und Yoghurtdressing

**exot. Weißkrautsalat**

**sizilianischer Nudelsalat**

**Tomate-Mozzarella-Basilikum**

## **Hauptgericht**

### **Kalbshals**

gefüllt nach Hausfrauenart

### **Zanderfilets**

(vom Bodensee) an Rieslingsauce

### **Hirschrücken**

an Sherrysauce

### **Birnenhälften mit Preiselbeeren**

## **Beilagen**

### **hausgem. Spätzle**

### **Röstitaschen**

gefüllt mit Kräutern und Frischkäse

### **Reis mit Wildreis**

### **Bohnengemüse mit Oliven**

### **Apfelrotkraut**

### **Buttererbsen und Fingermöhrrchen**

## **vegetarisches Hauptgericht**

**Spaghetti mit einem Ragout von Tofu  
und Tomatensauce**

# **Nachtisch**

**Obstsalat mit Kokos – Eierlikörsahne**

**Panna-cotta mit heißen Himbeeren**

**Mousse von Bratäpfeln mit Vanillesauce**

## **Käsespezialitäten**

mit Früchten garniert, mit Baguette und Ciabatta