



Speisemeisterei

Schwäbisch Gmünd

Eventgastronomie · Partyservice · Festsaal »Lounge 26«

„Schwäbisches Spezialitätenbuffet“

kalt und warm ab 50 Personen

Vorspeisen

Zwiebelkuchen, warm frisch aus dem Ofen
Schwarzwälder Rauchfleisch mit eingelegte Zwiebeln und Essiggurken
Schwäbische Flädlesuppe, Schnittlauch
Forellenfilet, warm geräuchert aus heimischen Gewässern
Gmünder **Briegel**, frisch gebackene **Brezeln**,
Holzofenbrot, **Butter**

Hauptgang

Schweinelenndchen mit Pilzrahmsoße an Spätzle und Gemüse der Saison
Kassler mit
„Buaba Spitzla“ mit Filderkraut Krautschupfnudeln
Kartoffelgratin

Salatbuffet

Reichhaltiges Salatbuffet
Schwäbischer Kartoffelsalat, Rohkost und
Bunte Blattsalate der Saison
Joghurt-, Vinaigrette- und Balsamico Dressing

Dessert

Ofenschlupfer mit Vanillesoße
Obstsalat von frischen Früchten mit Schlagrahm
Mousse au chocolat