

**Sehr verehrte Damen,  
sehr geehrte Herren,**

**die folgenden Speise - Menü und Buffettvorschläge  
sollen Ihnen einen Eindruck unserer kulinarischen  
Grundausrüstung näherbringen. Nichts davon ist in  
Stein gemeißelt – offen gesagt freut es uns, wenn Sie  
uns die Möglichkeit einräumten, ein auf Ihre  
individuellen Wünsche ausgerichtetes Angebot zu erstellen.  
Sollten Sie noch Fragen haben oder weitere Ideen wünschen,  
zögern Sie bitte nicht uns anzurufen.**

05721/6450

info@torschreiberhaus.de

**Mit freundlichen Grüßen  
Susanne und Götz Knauer**

---

MENÜAUSWAHL SEITE 1 VON 9

## FINGERFOOD

### SALZIG

Tomaten-Quiche mit gebackenem Parmaschinken  
Tafelspitzsülze im Glas  
Gemüse Pakoras mit Koriander Joghurt  
Samosa von der Ente mit Chili Honig  
Paprikamousse mit gebratenen Gamba  
Spieß von Basilikum, Tomate und Mozzarella

---

### SÜSS

NY Cheesecake mit Orangensauce  
Wiener Kirschkuchen  
Vanille Dickmilch mit Blaubeeren  
Bircher Müsli  
Kratzeis für Kids und Erwachsene  
(... von einem Eisblock werden mittels  
Spachtel Eisschnee in Becher gegeben und diese  
mit Sirup (Kids) und /oder Liköre/Spirituosen und Fruchtsaft (für Erwachsene) begossen

## GRILL BUFFET

### ANTIPASTI

Salbei-Brot und Olivenöl ...

Rucola Salat mit Basilikum, Minze und Fenchelrohkost, Kirschtomaten mit Safran und Burrata, gebratene Zucchini in Thymian, Feigen mit Honig und Parmaschinken, Karotten in Lorbeer und Glattpetersilie, Taleggio mit gerösteten Walnüssen, Artischocken mit Moscardini in Safranvinaigrette, eingelegte Champignons in Glattpetersilie, gegrillte Paprika mit Knoblauch, Vitello Pesto, Tafelspitz in roter Zwiebelvinaigrette mit Pecorino gegrillte Auberginen mit Sardinensauce und Polenta

### CROUTONS VOM GRILL

Lachs en Papillote

Schafskäse im Zucchinimantel

Auberginen mit Minze und Koriander, Ziegenmilch

Gamberetti am Spiess

Kalbsrippchen mit Honig, Rosmarin, Senf und Räucherrbutter

kleine Burger

US Rindertafelspitz

Markknochen

Poularde in Zitrone und Knoblauch

### BEILAGEN

Räucherkartoffelsalat mit Joghurt und Kerbel

Maiskörner in Butter

Knoblauch-Kartoffelstampf

gegrillte Tomaten mit Mozzarella

Mac'n Cheese

Baguette mit Petersilienbutter

### SAUCEN

Chimichurri

Rotweinschallottenbutter

Sauce Bernaise

Knoblauch Lauchzwiebelcreme

Tomatenvinaigrette

Salsa von Kräutern und Schalotten

Tomaten-Chili Chutney

### DESSERTBUFFET

(...gerne auch am Tisch auf ovalen Platten oder Etageren serviert...)

Mascarpone-Orangencreme auf Gewürz-Ananas, Kardinalschnitte auf Rotweinerdbeeren

Liquid Cheesecake mit Ahornsirup und Himbeere

Creme brulee

Erdbeersorbet, Kaffeecremeeis

Schokoladenkuchen

Zitronenrauten mit Johannisbeeren

## SPANISCHES BÜFFET

Olivenbrot, Röstbrot mit Tomaten  
Gazpacho von gegrilltem Gemüse  
Maiscremesuppe mit Sherry Lachs

---

Oliven mit glatter Petersilie (V)  
Ziegenquark mit Honig und Mandeln (V)  
Meersalz Kartoffeln mit Mojo (V)  
Gebackene Pimientos de Padron mit Meersalz (V)  
Rinder-Tafelspitz mit Sherry Zwiebeln und Schafskäse  
gratinierte Tomaten mit Knoblauch und Manchego (V)  
gebratene Champignons mit Oregano und Paprikacreme (V)  
spanischer Schinken mit süß gekochten Peperoni  
Albondigas mit Chili und Tomaten  
Lachs in Fenchel und Paprikaöl  
Patata Brava mit geräuchertem Tomatensugo und gebackenen Zwiebeln (V)  
Riesengarnelen mit Datteln  
weiße Bohnen mit Thunfisch, Kartoffeln und Basilikum

---

### VOM GRILL

Flanksteak mit Chimichurri  
Hähnchen mit roter und grüner Mojo  
Pluma vom Iberico mit Marmelade von Backpflaumen, Mandeln und Miso

---

Manchego Kartoffelauflauf

---

### DESSERTBUFFET

Törtchen von weißer Schokolade und Passionsfrucht  
Beerengrütze mit Vanille-Joghurt und Makronen  
Cheesecake mit Himbeermark  
Mangosorbet mit gebrannten Nüssen  
Butterkekseis mit Chilikirchen

## ITALIENISCHES BÜFFET

Mariniertes Gemüse vom Grill in Korianderöl  
Toskanische Pilze mit Minze und Knoblauch  
Gebratene Garnelen auf Borlottibohnen mit Rucola  
Tatar vom Kalb auf Ligurische Art  
Gefüllte Poulardenbrust mit Gamba, Avocado und Pinienkernen  
Luftgetrocknete Wurst- und Salmispezialitäten  
Salat von Tagliatelle  
und mediterranem Gemüse

---

Minestrone mit Pesto und Parmesan

---

Orecchiette alla pugliese  
Lasagne mit Parmaschinken mit Käse überbacken  
Geschmorte Perlhuhnkeulen in Steinpilzjus mit Rosmarinpolenta  
Saltimbocca vom Schweinefilet mit Kartoffelgnocchi und geschmortem Rucola  
Dorade und Garnelen mit Aromaten in Olivenöl gebraten Fenchelpüree  
und Rotweinzwiebeln

---

Käseauswahl mit Salz- und Süßrahmbutter  
und Olivenciabatta

---

Tiramisu "classico"  
Ricottaschnitte mit Amarenakirschen  
Panna cotta auf Zitronensablé  
Aprikosenclafoutis mit Piemonteser Haselnüssen  
Himbeerstracciatella-Eis  
Moccaeis

## SCHWÄBISCHES BÜFFET

Pochierte Lachsforelle umlegt mit hausgebeiztem Lachs und Senf-Dillsauce  
Schwarzwälder Wurst- und Schinkenspezialitäten  
Rosa gebratener Hirschrücken mit gefüllten Rotweibirnen  
Pikantes Zwiebelmett im Kressenest  
Kartoffelsalat mit Speck  
Salate von buchengeräucherter Bachforelle, Ochsenmaul und Schwarzwurstsalat

---

Graupensuppe mit Gemüse und gepökelten Schweinebäckle

---

Schlachtplatte mit hausgemachten Maultaschen an Zwiebelschmelze  
Bauchspeck, Blut- und Leberwürstchen auf Filderkraut  
Krustenbraten vom Schwäbisch Hällischen Schwein mit Bohnen  
Zanderklößchen mit Wurzelgemüse im Rieslingsud und Butterreis  
Ragout vom heimischen Reh in Preiselbeer-Pfeffersauce  
mit sautierten Waldpilzen und handgeschabten Spätzle

---

Regionale Käseauswahl mit Salz- und Süßrahmbutter  
sowie verschiedenen Brotsorten

---

Schwarzwälder Kirschtörtchen  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Joghurtcreme mit Beerengrütze  
Heidelbeertörtchen mit Schokoladenschaum  
Badisches Weingelee mit Erdbeeren

## GALA-BUFFET

Pochierter Lachs mit Räucherfischen garniert  
Felsenaustern mit Chesterbrot  
Gebratener Hirschrücken mit Apfel-Sellerie Salat und gefüllten Birnen  
Galantine von Maispouarden mit Früchten garniert  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Gemüsesalat  
Salat von Röstgemüse und Artischocken mit kaltgepresstem Olivenöl  
Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings

---

Doppelte Kraftbrühe mit Madeira und Pfeffer-Käsestängle

---

Matelote von Edelfischen und Garnelen in Champagnersauce  
mit Wurzelgemüse und Safranreis  
Kalbsfilet und Pilze im Pancettamantel gebacken mit glasiertem Gemüse  
Rosa gebratene Lammkeule mit Ratatouillegemüse und gratinierten Kartoffeln  
Filetspitzen in Burgundersauce  
mit geschmorten Schalotten und Bandnudeln

---

Auswahl von französischem Käse mit Salz- und Süßrahmbutter  
und verschiedenen Brotsorten

---

Nougatmousse im Crepe mit Gewürzorange  
Erdbeeren in Minzgelee  
Schokoladen Cupcake mit Aprikosen  
Zweierlei Schokoladenmousse mit Mango-Maracujaragout  
Cornflake Panna Cotta mit Blaubeeren in Orangenbutter  
Himbeer-Stracciatella-Eis

# MENÜFOLGEN – FREE TO CHOOSE

## VORSPEISEN

(eingesetzte Speisefolge)

Tafelspitzrahmsülze mit Salat von eingelegten Kräuterseitlingen und  
Kressesalat mit Schalottenvinaigrette

oder

Terrine vom Perlhuhn mit grünem Pfeffer und Pancetta mit Salat von gegrillter  
Paprika und Räuchermandeln mit Rosinenpüree

oder

Variation von der Tomate (Tomaten-Brot Salat mit Gamba, Tomatenconsomme mit  
Koriander und Lachs, Burrata mit getrockneten Tomaten und gebratenem Parmaschinken,  
Tomatenespuma mit Wachholdergelee und Rindertatar)

oder

Kräuterschaumsüppchen mit angeräuchertem Zander und Onsenrei

oder

Carpaccio von Kalb und Thunfisch mit brauner Buttermilchvinaigrette, Tempura Gamba auf  
Wakame Algen, mit Thai Slaw und gebackenen Schalotten

oder

Variation von der Paprika (Pimentos mit Meersalz und Frischkäse,  
Paprikaconsomme mit Merguez, Salat von Vanillepaprika mit gebratener Gamba,  
Paprikamousse mit Räucherheilbutt)

## HAUPTGÄNGE

Rinderfilet in Tomaten-Senfsaatkruste auf Ragout von  
geschmorten Rinderbacken, mit Schalottentarte und Bohnen-Parmesangemüse

oder

Teriyaki von der Perlhuhnkeule mit Shitakepilzen (spicy), Edamame-Bambusgemüse  
Wasabi Kartoffelpüree

oder

irisches Roastbeef mit Chimichurri, Mandeljus, warme Antipasti und  
Kartoffelgratin mit Oliven und Taleggio

oder

angeräucherte Entenbrust auf Entenconfit mit Honig-Korianderjus,  
Karottengemüse mit Cashewnüssen und Feigen-Brotknödel

oder

Kalbsrücken mit Kalbsschwanzragout, Steinpilzrisotto und Schmorgemüse en papillotte

## DESSERT

New York Cheesecake mit gefüllten Himbeeren und Himbeer-Stracciatella-Eis

oder

medium gebackener Schokoladenkuchen mit Beerensalat in Orangenreduktion und Quarkeis

oder

Kirsch Crumble mit Schokoladenbrittle und Rahmeis von karamellisierten Macademanüssen

>>> FORTSETZUNG

oder

### DESSERTBUFFET

(...gerne am Tischauf ovalen Plattenoder Etagerenserviert)  
Mascarpone-Orangencreme auf Gewürz-Ananas,  
Kardinalschnitte auf Rotweinerdbeeren  
Tira mi Su mit Kokos und Orange  
Cheesecake mit Chili-Kirschen  
Erdbeersorbet,  
Kaffeecremeeis  
Schokoladensouave  
Pralinenlollis

---

### MITTERNACHTSNACKAUSWAHL

Fish'n Chips  
oder  
Currywurst Jaipur  
oder  
Satee Spiesse mit Kokosreis  
oder  
Chili con Carne mit Käsesauce und Tortilla Chips  
oder  
gebratene Gamba in Knoblauchsauce mit Zwiebelbaguette  
oder  
Hähnchen Tikka vom Grill mit Gurken Tomaten Raita

*Gerne bereiten wir zu Mitternacht auch ein Sushi Buffet !!  
Preis nach Absprache.*

---

### KINDER

### VORSPEISEN

Gemügestifte mit Kräuterquark  
Hühnersuppe mit Gemüseperlen  
Hauptgänge  
Lasagne  
Nudeln mit Pesto

>>> FORTSETZUNG



**DIE GETRÄNKEPAUSCHALE Z.B. BEINHALTET:**

Prosecco/Sekt  
Wodka  
Jägermeister  
Flensburger Pils  
alkoholfreies Bier der Marke Herrenhäuser  
Schneiders Weißbier  
alkoholfreies Schneiders Weißbier  
Weißwein: Versus Sauvignon  
Rotwein : Primitivo Merlot SUD  
Aperol Spritz  
Williams  
Mirabelle  
Baileys  
Softgetränke ( FritzCola, Sprite, Wasser, Apfelsaft, Bitter Lemon)  
Kaffee

---

**COCKTAILS**

Caipirinha  
Sex on the Beach  
Pina Colada