



Waldrestaurant
SCHIESSHAUS

Buffetvorschläge

Fränkisches Buffet

Suppe

Kartoffel-Lauchcreme-Suppe

Vorspeise

Hausgebeizter Lachs an Dill-Senf-Soße

Fränkische Brotzeitplatte

Roher Schinken mit Mixed Pickles

Wurstsalat mit Käse

Hausgemachter Kartoffelsalat mit oder ohne Speckwürfel

Salate der Saison

Brotauswahl

Hauptgang

Schweinebraten an Dunkelbiersoße

Kassler im Blätterteig

Tafelspitz vom Rind an Meerrettichsoße

Beilagen

Fränkische Kartoffelklöße

Fränkisches Sauerkraut

Petersilienkartoffeln

Dessert

Käsebrett

Hausgemachter warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße

Bayrisch Creme auf Himbeersoße

Unsere Buffetvorschläge gelten für Reservierungen ab 30 Personen
Für die Gestaltung Ihres Menüs bzw. Buffets bitten wir Sie, rechtzeitig vor Ihrer Reservierung einen
Besprechungstermin mit uns zu vereinbaren.



Waldrestaurant
SCHIESSHAUS

Buffetvorschläge

Fränkisch-Italienisches Buffet

Suppe

Tomatencremesuppe mit Parmesan-Croutons

Vorspeise

Verschiedene Antipasti
Fränkische Brotzeit-Spezialitäten
Gegrillte Garnelenspieße an Honig-Limetten-Soße
Räucherlachs an Dill-Senf-Soße
Salate der Saison
Brotauswahl

Hauptgang

Glacierte Spanferkelkeule an Dunkelbiersoße
Zanderfilet im Kräutermantel an Rieslingsoße
Cannelloni mit Spinat- und Ricottafüllung

Beilagen

Fränkische Kartoffelklöße
Tagliatelle
Spätzle

Dessert

Lauwarmer Mandelkuchen
Tiramisu
Rote Grütze

Unsere Buffetvorschläge gelten für Reservierungen ab 30 Personen
Für die Gestaltung Ihres Menüs bzw. Buffets bitten wir Sie, rechtzeitig vor Ihrer Reservierung einen
Besprechungstermin mit uns zu vereinbaren.



Waldrestaurant
SCHIESSHAUS

Buffetvorschläge

Italienisches Buffet

Suppe

Minestrone

Vorspeise

Verschiedene Antipasti

Vitello Tonnato

Bruschetta a la pomodoro

Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum

Parmaschinken mit Portwein-Melone, dazu Grissini

Salate der Saison

Brotauswahl

Hauptgang

Osso Bucco

Seelachsfilet nach sizilianischer Art

Gemüselasagne

Beilagen

Schmorgemüse

Kräuterbandnudeln

Gemüsereis

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta auf Fruchtspiegel

Italienisches Käsebrett

Unsere Buffetvorschläge gelten für Reservierungen ab 30 Personen
Für die Gestaltung Ihres Menüs bzw. Buffets bitten wir Sie, rechtzeitig vor Ihrer Reservierung einen
Besprechungstermin mit uns zu vereinbaren.



Waldrestaurant
SCHIESSHAUS

Speisevorschläge

Speisevorschläge für Ihre individuelle Zusammenstellung eines Buffets

Suppe

Kartoffelsuppe mit Lauch und Speck
Fränkische Hochzeitssuppe
Leberknödelsuppe
Tomatencremesuppe
Kerbelrahmsuppe mit Lachsnockerln
Lauchcremesuppe mit Knoblauch-Croutons
Kürbiscremesuppe mit Sahnehäubchen & Chilifäden

Vorspeisen

Gebeizter Räucherlachs an Dill-Senf-Soße
Meeresfrüchtesalat
Verschiedene Räucherfische
Garnelen am Spieß an Honig-Limetten-Soße
Antipasti
Bruschetta
Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikum
Parmaschinken auf Honigmelone
Vitello Tonnato
Fränkische Brotzeitplatte
Roher Schinken mit Mixed Pickles
Geräucherte Entenbrust an pikanter Preiselbeerssoße
Matjessalat nach Art des Hauses
Pikanter Wurstsalat
Fenchelsalat mit Orangen
Verschiedene Rohkostsalate
Blattsalate der Saison
Verschiedene Dressings

Hauptgänge

Spanferkelkeule
Spanferkelrollbraten
Schweinebraten
Pfefferspießbraten
Sauerbraten



Waldrestaurant
SCHIESSHAUS

Speisevorschläge

Speisevorschläge für Ihre individuelle Zusammenstellung eines Buffets

Hauptgänge

Kalbsrollbraten
Rinderschmorbraten
Rehschäufele
Rehbraten „Baden-Baden“
Kalbshaxenfleisch
Osso Bucco
Gebratene Schweinelende
Gegrillte Hähnchenbrust „Bombay“
Rosa gebratenes Rinderfilet
Rumpsteak
Kassler im Blätterteig
Argentinisches Roastbeef „Madagaskar“
Putensteak „Tessiner Art“
Gegrilltes Seeteufelfilet
Lachsfilet
Gemüselasagne
Steinpilzrisotto
Cannelloni mit Spinat und Ricottafüllung
Kartoffelgnocchi an Gorgonzolasoße
Penne mit mediterranem Gemüse an Tomatensoße

Soßen

Dunkelbiersoße
Kümmelsoße
Fränkische Zwiebelsoße
Kerbel-Rahmsoße
Fränkische Lebkuchensoße
Burgundersoße
Wacholder-Rahmsoße
Tomaten-Basilikum-Soße
Pilz-Rahmsoße
Thymian-Rahmsoße
Fruchtige Currysoße



Waldrestaurant
SCHIESSHAUS

Speisevorschläge

Für Ihre individuelle Zusammenstellung eines Buffets

Soßen

Pfefferrahmsouße
Sauce Bernaise
Rieslingsoße
Safransouße
Champagnersouße
Limettensouße

Beilagen

Fränkische Kartoffelklöße
Semmelklöße
Butterspätzle
Tagliatelle
Spaghetti
Nusspätzle
Böhmische Knödel
Kroketten
Gemüsereis
Dampfkartoffeln
Petersilienkartoffeln
Kartoffelgratin

Gemüse

Speckbohnenbündchen
Sauerkraut
Buttergemüse
Gemüsesorten der Saison
Blaukraut
Blattspinat
Wirsing
Mediterranes Gemüse



Waldrestaurant
SCHIESSHAUS

Speisevorschläge

Für Ihre individuelle Zusammenstellung eines Buffets

Dessert

Bayrische Creme
Mousse au chocolat
Weißes Schokoladenmousse
Panna Cotta
Tiramisu
Nougatcreme
Apfelküchle an Vanillesoße
Hausgemachter warmer Apfelstrudel
Fruchtsalat
Mandelkuchen
Rote Grütze
Früchtekorb

Mitternachtssnack

Gemischtes Käsebrett mit Trauben
Gemischte Wurstplatte
Gulaschsuppe
Chili con Carne