



# Landgasthaus Silberdistel

Kirchstr. 77, 56745 Rieden am Waldsee  
Telefon 02655/941 991 Fax 941 992  
[www.Landgasthaus-Silberdistel.de](http://www.Landgasthaus-Silberdistel.de)

## Menüvorschläge

Im Folgenden finden Sie drei Buffetvorschläge, die nur eine kleine Auswahl von möglichen Variationen darstellen sollen. Gerne können Sie die einzelnen Menüvorschläge nach Ihrem persönlichem Geschmack mit den "Alternativ Vorschlägen" austauschen oder ergänzen. Selbstverständlich können Sie sich auch ganz individuell ihr Lieblingsbuffet selbst zusammenstellen oder Sie nehmen die Hilfe unseres Chefkochs "Alfred" in Anspruch, der Ihnen gerne telefonisch, oder in aller Ruhe bei einem Kaffee in unserem Haus mit Rat und Tat zur Seite steht.

Selbstverständlich versuchen wir auch gerne Ihren individuellen Buffetwunsch umzusetzen. Sprechen Sie uns einfach darauf an!

Wir würden uns freuen, wenn Ihnen unser Angebot zusagt und wir schon bald von Ihnen hören.

Ihr Silberdistel Team

**Außer-Haus-Service:** Die kalten Speisen werden geschmackvoll auf Buffetplatten angerichtet. Die warmen Speisen werden im Chafing Dish serviert und sind durch die Wärmezufuhr in Form von Brennpaste (stromunabhängig) für mehrere Stunden gut temperiert.

# Menüvorschlag I

## Vorspeise:

- “Fischplatte“, eine Kombination von im Buchenholz geräuchertem Lachs, Aal und Forellenfilets, serviert an hausgemachter Senf- und Meerrettichsoße
- gefüllte Roastbeefröllchen
- Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel
- hausgemachter Geflügelsalat
- hausgemachter Nudelsalat
- hausgemachter Farmersalat
- Auswahl an Brötchenkonfekt

## Hauptgang:

- “Tessiner Spieß“, mit gekochtem Schinken gefüllte Roastbeefröllchen an Sauce Provençal mit Käse überbacken
- Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons an Rahmsoße
- in Kräuterbutter gebratenes Zanderfilet
- Beilage: Kartoffelgratin, Rösti, hausgemachte Spätzle und eine Auswahl an frischem Gemüse der Saison

## Dessert:

- rustikales Käsebrett mit internationalen Käsespezialitäten
- frischer Obstsalat
- Mousse von schwarzer und weißer Schokolade

Preis: 24,90 EUR pro Person

## Menüvorschlag II

### Vorspeise:

- “Krustentierplatte“, Spezialitäten aus dem Meer, wie z. B.: Meeresfrüchte, Scampi, Krabben, Flusskrebsschwänze, Riesengarnelen und Muschel-Calamari-Salat
- “Fischplatte“, eine Kombination von im Buchenholz geräuchertem Lachs, Aal und Forellenfilets, serviert an hausgemachter Senf- und Meerrettichsoße
- Fleisch von verschiedenen Melonen mit Parma-, Serrano- und Schwarzwälder-Schinken
- Auswahl an Antipasti
- Auswahl an Brötchenkonfekt

### Hauptgang:

- in Butter gebratenes Steinbeißerfilet an Rieslingrahmsoße
- gedünsteter Lachs an Orangensoße
- Hirschbraten an Wacholderrahmsoße mit frischen Waldpilzen
- “Filetspitzen Stroganoff“, geschmorte Filetstreifen mit frischen Champignons und Zwiebeln, abgerundet mit Creme-Fraiche
- Beilage: Mini-Kartoffelklöße, Kartoffelgratin, hausgemachte Spätzle und eine Auswahl an frischem Gemüse der Saison

### Dessert:

- rustikales Käsebrett mit internationalen Käsespezialitäten
- “Crème Brulée“
- Mousse von schwarzer und weißer Schokolade
- Tiramisu
- Obstsalat

Preis: 29,90 EUR pro Person

## Menüvorschlag III

### Vorspeise:

- “Eifeler Festtagssüppchen“, Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Maultaschen aus der Terrine

### Hauptgang:

- Putengeschnetzeltes an Curryrahmsoße mit frischen Früchten
- Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Champignons an Rahmsoße
- Schweineschnitzel mit Zigeunersoße
- Beilage: Gratinierte Kartoffeln, hausgemachte Spätzle und eine Auswahl an frischem Gemüse der Saison

### Dessert:

- frischer Obstsalat
- Mousse von schwarzer und weißer Schokolade

Preis: 17,90 EUR pro Person

## Alternativvorschläge:

### Vorspeisen:

- Tomatensuppe
- Eifeler Kartoffelsüppchen mit Lachsstreifen
- Forellenrahmsuppe von geräucherten Eifelforellen
- Lachscremesüppchen

### Hauptspeisen:

- Wildgulasch, das in Rotwein geschmorte Wild wird mit Creme-Fraiche abgerundet
- “Highländer Tafelspitz“, *das in Rieden biologisch gezüchtete* Highlandrind besticht durch seine hervorragende Fleischqualität
- Hähnchenbrustfilet an Curryrahmsoße mit frischen Früchten
- “Züricher Geschnetzeltes“, geschnetzelter Kalbsrücken mit Creme-Fraiche abgerundet
- Rinderfiletmedaillons an Pfeffersoße