

Buffetvorschläge

Gültig ab 01. Januar 2008

Unsere Buffetvorschläge sind natürlich unverbindlich. Wenn Sie für Ihre Veranstaltung eine andere Zusammensetzung wünschen, stehen wir Ihnen gerne jederzeit zur Verfügung.

Wir bitten Sie, uns Ihren Buffetwunsch spätestens 8 Tage vor dem vorgesehenen Termin bekannt zu geben.

Wir berechnen exakt die bestellte Buffetanzahl, Sie haben jedoch bis 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn die Möglichkeit uns die genaue Personenzahl bekanntzugeben.

Preise für Extrawünsche und Lieferungen außer Haus:

Eingedeckte Tische und Blumenschmuck	€ 0,50 pro Person
Weißer Stoffservietten	€ 1,00 pro Stück
Weißer Tischdecken	€ 3,00 pro Stück
Bereitstellung von Porzellan, Besteck, Gläser Personen	€ 25,00 bis 50 € 45,00 ab 50
Personen	
Buffetlieferung	€ 30,00

Die Preise verstehen sich **zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.**

**Sollten Sie trotz unseren Bemühungen Anlass zur Beschwerde haben, bitte wenden Sie sich an Herrn Hubert Hübler:
Tel: 0049 (0)170 53 83 635 er wird sich sofort um Ihr Anliegen kümmern.**

Hübler GmbH

Hubert Hübler und Mitarbeiter

Restaurant am See	Tel. 0 83 82/2 81 25	Fax. 0 83 82/2 43 87
Bodensee-Hotel-Lindau	Tel. 0 83 82/96 70-0	Fax. 0 83 82/96 70-55
Bewirtung der Bodenseeschiffe im Hafen Bregenz		
		Tel. +43/5574/43 202
Hafenrestaurant Bregenz		Fax. +43/5574/ 43 266

BUFFET 1

Kalt	Hausgebeizter Graved Lachs Wacholder geräucherte Bodenseefische mit Sahnemeerrettich Hühnerbrüstchen „Hawaii“ Roastbeef rosa gebraten und Sauce Remoulade Schinkenröllchen mit Frischkäse Gefüllte Eier
Warm	Gebackenes Gemüse mit Sauce Remoulade Würzige Hacksteaks Gefüllte Kalbsbrust „Wiener Art“ Bodenseezander „Müllerin Art“ Spießbraten an Pfeffersauce und hausgemachte Spätzle
Salate	Kartoffel-, Gurken-, Bohnen-, Karottensalat Verschiedene Blattsalate Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum verschiedene Dressings
Dessert	Bayerisches Käsebrett Tiramisu, Schokolade Gugelhupf Petit four Früchtekorb der Saison
Brot	Dreikorn-, Zunft-, und gemischte Partybrötchen

Preis pro Person

EURO 22,60 + Mwst.



BUFFET 2

Salate	Salatbuffet von der Insel Reichenau Bohnen-, Radieschen-, Gurken-, Karotten-, und Kartoffelsalat Pusztasalat Feldsalat mit Himbeerdressing Tomaten-Mozzarella mit Basilikum Verschiedene Blattsalate mit Joghurtdressing Crevettencocktail „American“ Meeresfrüchtesalat in Knoblauch-Kräuter
Warm	Kraftbrühe mit Brättnockerln Gebackenes Gemüse „Wiener Art“ Gegrillte Kalbshaxen Spanferkel in Dunkelbiersauce Backhendl „Wiener Art“ Hirschmedaillons in Wacholderrahmsauce Felchenfilet „Müllerin Art“ mit Blattspinat Zanderfilet im Bierteig mit Sauce Remoulade Gratin-Kartoffeln Hausgemachte Spätzle
Dessert	Verschiedene Mousse (weiß und schwarz) Internationales Käsebrett mit blauen Trauben Petit fours Kleiner Gugelhupf mit Früchten
Brot	Verschiedene Brotsorten

Preis pro Person

EURO 26,80 + Mwst.



BUFFET 3

Kalt	Hausgebeizter Graved Lachs mit Preiselbeersahne Wacholdergeräucherte Bodenseefische mit Sahnemeerrettich Geräuchertes Makrelenfilet in rotem Pfeffer Pochierte Lachsmedaillons „Bellevue „ und Sauce Cheron Marinierte Artischockenböden mit Feta und Oliven Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum Crevettencocktail „Rose Island“ Honigmelone mit Parmaschinken Hühnerbrüstchen „Hawaii“ Roastbeef rosa gebraten mit Mixed pikels Schinkenröllchen mit Kräuterquark gefüllt
Saucen	Remouladensauce, Sweet and Sour Sauce
Salate	Frisches, knackiges Salatbuffet von der Insel Reichenau
Dessert	Internationales Käsebrett mit Trauben und Butter Mouse au chocolat, schwarz und weiß Tiramisu Früchte der Saison
Brot	Verschiedene Brotsorten

Preis pro Person

EURO 27,60 + Mist.



BUFFET 4

Kalt	Wacholdergeräucherte Felchen- und Forellenfilets Meeresfrüchtesalat „Neptun“ Pochierte Lachsforellenmedaillons „Bellevue“ mit Sauce Cheron Honigmelonen mit Schwarzwälder Rohschinken Hühnerbrüstchen „Hawaii“ Hirschmedaillons "Baden-Baden,, mit Sauce Cumberland Zart rosa gebratenes Roastbeef mit Mixed pickels Barschfilets mit Ratatouille Zanderfilet mit Blattspinat
Warm	Frischlingskeule an Wacholderrahm Ofenfrisches Spanferkel, dazu Dunkelbiersauce Hähnchenkeulen „Wiener Art“ Gebackenes Gemüse „Wiener Art“ mit Dips Kartoffelgratin, Hausgemachte Spätzle Kartoffelkroketten
Salat	Salatbuffet von der Insel Reichenau mit Basilikum-Vinaigrette Joghurt- und Frenchdressing
Brot	Verschiedene Brotsorten
Dessert	Internationales Käsebrett Petit four Bayerische Creme mit Früchten Joghurttörtchen mit Früchten Fruchtsalat mit Kirschwasser

Preis pro Person

EURO 38,50 + Mwst.

AUSSERDEM EMPFEHLEN WIR UNSER

EISBUFFET

Fruchteisbombe mit Hippenblättern
Geeister Rum-Rosinen-Gugelhupf
Eisbombe mit Whisky
Grand-Marnier-Eisbombe
Fürst-Pückler-Eisbombe
Schokoladensauce, Erdbeersauce
Eisgebäck und Teegebäck

Preis pro Person EURO 8,50 + Mwst.

DESSERTBUFFET

Tiramisu
Bayerische Creme mit Früchten
Joghurttörtchen mit Früchten
Mousse au chocolat
schwarz und weiß
Fruchtsalat
Zitronencreme

Preis pro Person EURO 6,50 + Mwst.

