

Themenorientierte BUFFETVORSCHLÄGE

(Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei)

Schwäbisch-Alpenländisches Buffet

Vorspeisen

Schweinerücken mit Backpflaumen gefüllt
Gerauchte Schäufele-Scheiben mit Essiggemüse
Linsen-Spätzle-Salat mit Gemüsewürfel
Schwäbischer Schwarzwurst- und Regensburger Wurstsalat
Maultaschensalat mit Speck und Lauch

Salate

Verschiedene Blattsalate der Saison mit Dressings
Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln und Krautsalat mit Paprika

Suppe

Bergkäserahmsuppe mit Kirschwasser

Hauptgänge

Gefüllte Kalbsbrust und Schweinekrustenbraten im eigenen Saft
Gebratene Bachforelle mit Meerrettichschaum

Beilagen

Gebutterte Salzkartoffeln
Gebratene Schupfnudeln
Spitzkrautgemüse
Semmelknödel mit Schwammerlrahm

Desserts

Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln
Karamellisierter Zwetschgenröster und gebundene Kirschen
Topfenmousse mit Orangenragout

ab 30 Personen Preis pro Person € 37,00
ab 50 Personen Preis pro Person € 34,00

Schwäbisches Buffet

Vorspeisen

Sülze vom Reh mit Preiselbeeren
In Buchenholz geräuchertes Forellenfilet an Apfelmeerrettich
Salat von Schwarzwust- und Leberkäse
Ochsenmaulsalat mit Zwiebeln und Schnittlauch
Gebratenes Schweinefilet auf glasierten Apfelringen

Suppe

Flädlesuppe mit Schnittlauch oder Gaisburger Marsch

Hauptgänge

Schwäbischer Sauerbraten
Mini Rostbraten mit gerösteten Zwiebeln und Jus
Geschmälzte Maultaschen mit Röstzwiebeln
Saure Linsen mit Saitenwurst

Beilagen

Gebutterte Spätzle
Pikante Kartoffelrädle
Geschwenktes Wurzelgemüse

Desserts

Geeister Ofenschlupfer mit heißen Kirschen
Apfelringe mit Vanillesoße
Hägenmark-Mousse

ab 30 Personen Preis pro Person € 39,00
ab 50 Personen Preis pro Person € 36,00



SEMINARIS

HOTEL BAD BOLL Stand 04/2016

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Wellness Buffet

Vorspeisen

Putenbrust mit Ingwer-Joghurt-Dip
Staudenselleriesalat mit Tofu-Crème in Nuss-Soße
Hirtensalat mit Schafskäse
Fruchtiger Fenchelsalat mit Shrimps und Orange
Tafelspitz-Gemüse-Sülze
Vollkornbrot Auswahl

Salate

Bunte Blattsalate mit Sprossen und Kernen

Suppe

Zitronengras–Ingwer-Suppe mit Chili-Öl

Hauptgänge

Poulardenbrust in Curry-Kokos-Soße
Frikassee vom Waller aus dem Wurzelsud
Gebratene Falafel-Küchle mit Tofu
Gedünstetes Gemüse mit Kräutern

Beilagen

Couscous mit Koriander, Paprika, Zucchini und Rosinen
Gekräuterter Wildreis

Desserts

Birne mit Nussbaiser
Buttermilch-Limonen-Mousse
Frischer Fruchtsalat
Müsli-Honig-Parfait

ab 30 Personen Preis pro Person € 42,00
ab 50 Personen Preis pro Person € 39,00



SEMINARIS

HOTEL BAD BOLL Stand 04/2016

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Fisch-Buffer „Exquisite“

Vorspeisen

Häppchenplatte mit confierten, geräucherten und gebratenen Fischen
Salat von Muscheln, Shrimps und Pulpo mit Zitrone
Shrimps mit Espuma von Safran, Mayonnaise und fruchtiger Ananas
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Soße und Reibeküchlein
Marinierte Tomaten gefüllt mit Schafskäse und Kräutern

Salate

Pikanter Gemüsesalat, geschmolzene Tomaten,
Seegrassalat mit Sesam und Chicorée-Orangen-Salat

Suppe

Mediterrane Fischsuppe mit Noilly Prat

Hauptgänge

Lachsfilet unter der Kräutersalzkruste
Kabeljaufilet auf Fenchel–Orangen-Gemüse
Sauerbraten vom Seeteufel

Beilagen

Gebutterte Tagliatelle
Thymian-Kartoffeln
Feine Gemüseauswahl

Desserts

Zitronen gefüllt mit Zitroneneis
Orangen-Mousse
Fruchtsalat

ab 30 Personen Preis pro Person € 47,00
ab 50 Personen Preis pro Person € 44,00

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

In feinem Olivenöl mariniertes Gemüse und Oliven
Parma- und Serrano Schinken mit Honig- und Cantaloupe-Melone
Kalbfleisch mit Kapern und Paprika in Thunfischsoße
Tomaten-Mozzarella-Spieße mariniert mit altem Balsamico-Essig und Basilikum
Gebratene Sardinen mit Aioli

Salate

Meeresfrüchtesalat mit Oliven, Kräutern und getrockneten Tomaten
Toskanischer Brotsalat
Verschiedene Blattsalate mit Dressings

Suppe

Minestrone mit Parmesan und Croûtons

Hauptgänge

Doradenfilet gebraten in Olivenöl mit Kirschtomaten und Basilikum
Saftige Putenmedaillons mit Salbei und Schinken
In Parmesanteig gebackene Kalbsschnitzel
Lasagne Gemüse oder Fleisch
Tagliatelle mit Tomate, gebratenen Pilzen und Kräutern

Beilagen

Thymian-Kartoffeln
Feines Grillgemüse

Desserts

Tiramisu
Panna Cotta mit Himbeersoße
Fruchtsalat mit Grand Marnier
Zweierlei Mousse au chocolat im Glas

ab 30 Personen Preis pro Person € 42,00
ab 50 Personen Preis pro Person € 39,00



SEMINARIS

HOTEL BAD BOLL Stand 04/2016

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!

Buffet „Gourmet“

Vorspeisen

Rehterrine mit Waldorfsalat und Cumberlandsoße
Fische und Meeresfrüchte gebeizt oder geräuchert auf gebratenem Seegras
Roastbeef am Stück rosa gegart mit Sauce Tartare
Confierte Garnelen in Kräuter-Knoblauchöl
Strauchtomaten und Büffelmozzarella mit Basilikum-Pesto und Rucola

Suppe

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Einlage

Hauptgänge

Kalbsmedaillon unter der Kräuterkruste
Goldmakrelenfilet in schwarzer Butter
Rosa gebratene Entenbrust in Portwein-Trauben-Soße
Schwarzwurzelgemüse in Buttersrahmsoße

Beilagen

Gratinierte Kartoffeln mit Sahne und Käse
Dauphine-Kartoffeln
Gemüseauswahl

Desserts

Eisbombe „Surprise“
Früchteplatten und Soßen
Mousse au Chocolat
Bananen und Ananas und Melone mit Schokolade

ab 30 Personen Preis pro Person € 57,00
ab 50 Personen Preis pro Person € 54,00

Sommer-Spezial Buffets

Die Veranstaltungen finden nur im Sommer und bei entsprechender Witterung in unserem Biergarten bzw. auf unserer Terrasse statt. Unsere Köche werden vor Ort für Sie grillen und das Buffet wird im Freien aufgebaut.

„Grillabend“

Rohkostsalate mit Dressing, Schafskäsesalat,
Nudelsalat und Reissalat

Schweine-, Rind- und Geflügelfleisch verschieden mariniert
Rote- und Bratwürste

Kartoffel Wedges ,
Ofenkartoffeln mit Sauerrahm
Gemüsespieß, Maiskolben
und verschiedene Dips

Oma's Rote Grütze mit Vanillemousse
im Weckglas serviert

ab 30 Personen Preis pro Person € 25,00
ab 50 Personen Preis pro Person € 23,00

„American Barbecue“

Rohkostsalate mit Croûtons, Sprossen und Dressing
Tomate mit Mozzarella, Thunfischsalat,
Hirtensalat und Nudelsalat

Schweine-, Rind- und Geflügelfleisch verschieden mariniert,
Roste Würste, Oberländer, Spare Ribs,
Lachs in der Folie und Garnelenspieß

Kartoffel Wedges ,
Thymian-Kartoffeln mit Meersalz
Gemüsespieß, Maiskolben
und verschiedene Dips

Muffins, Mangowürfel in Kokossoße,
Schokoladenmousse und Wassermelone

ab 30 Personen Preis pro Person € 31,00
ab 50 Personen Preis pro Person € 29,00



SEMINARIS

HOTEL BAD BOLL Stand 04/2016

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!