Schwanenhof.
einfach gut essen

Bankettmappe

Buffet- und Menüvorschläge
für Ihre Feier im Schwanenhof

Stand: Januar 2026

Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie bei uns feiern möchten!
Vor Ihnen liegen unsere Vorschläge für Buffets und Menüs, die wir gerne für Sie kochen möchten.
Jeder Vorschlag kann Ihren Wünschen und denen Ihrer Gäste individuell angepasst werden.

Damit die Feier am Ende auch genau Ihren Vorstellungen entspricht, vereinbaren wir gerne ein persönliches Gespräch. Hier besprechen wir dann neben der Speisenauswahl auch Ihre Wünsche hinsichtlich der Tischordnung & Dekoration, sowie den gesamten Ablauf.

Wir freuen uns auf Sie!

Herzliche Grüße,

Ihr Team vom Schwanenhof

Buffetvorschläge

Sie suchen noch nach Ideen für Ihr Buffet?
Lassen Sie sich von unseren **Buffetvorschlägen** inspirieren.

Sie haben schon konkrete Vorstellungen und wollen selbst kreativ werden?
Dann springen Sie direkt weiter zu unserem **Baukastensystem** und stellen sich Ihr Buffet oder Menü selbst zusammen.

Bei unseren Buffets ist die Tischwäsche, sofern nicht anders dargestellt im Menüpreis enthalten.

Getränkepauschalen

Buchen Sie passend zu Ihrem Buffet eine unserer **Getränkepauschalen**:

Kleine Getränkepauschale für 19,50 €.
Sie umfasst Fanta, Cola und Sprite für 5 Stunden; Wasser ist nicht enthalten.

Große Getränkepauschale für 39,50 € pro Person.
Sie umfasst die Getränke der kleinen Getränkepauschale + Hauswein weiß und rot, Bier und Sekt (ausgenommen: Sektempfang) für 5 Stunden; Wasser und Heißgetränke sind nicht enthalten.
Für Kinder unter 16 Jahren wird automatisch die „Getränkepauschale Softs" gebucht.

Kinder bis 2 Jahre kostenfrei
Kinder bis einschließlich 12 Jahre zahlen 50% des Buffetpreises

Bella Italia

ab 30 Personen

Tomatencremesuppe mit Tomaten-Basilikum-Concassée und Grissini
(serviert)

***

Insalata Mista mit italienischer Vinaigrette
Insalata di Pasta - Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola, Pinienkernen
Antipasti
(gegrillte Paprika, Zucchini und Champignons, Oliven, gefüllte Peperoni)
Prosciutto und Melone
Strauchtomate & Mozzarella
Carpaccio vom Rind
Vitello Tonato
Hausgemachtes Focaccia & Aioli

***

Cannelloni mit Lachs & Blattspinat oder Gemüse in Tomatensauce"
Osso Buco (Schmorgericht vom Kalb) in Merlotsauce*
Piccata Milanese vom Schweinefilet mit Tomaten-Basilikumsauce*
Kabeljau sizilianischer Art, auf Paprika & Zucchini*
Gnocchi in Salbeibutter"
Zitronenrisotto"
Rosmarinkartoffeln

***

Vanille-Panna Cotta auf Obstspiegel nach Wahl
Tiramisu

*Wählen Sie aus den Fleisch-/Fischsorten 2 aus.
"Wählen Sie aus den Beilagen 2 aus.

Preis mit Suppe - 74,00 €
Preis ohne Suppe - 69,00 €

Schwanenhof

ab 25 Personen

Feine Brühe vom Kikok-Maishähnchen mit
Gemüse & Hähnchenfleisch
(serviert)
***

Jahreszeitensalat mit Rohkost und 2 Dressings
Hähnchen-Mango-Spieße
Räucherfischplatte mit Forelle, Makrele & Lachs
mit Honig-Senf-Dill-Sauce
Strauchtomaten mit Mozzarella
Hausgebackenes Brot mit Frischkäsedip

***

Braten vom US-Black-Angus-Rind, zart geschmort mit Bratensauce
Schweinefiletmedaillons auf Champignon-Rahmsoße
Gebratenes Hähnchenbrustfilet oder Zanderfilet auf Kohlrabigemüse
Gemischte Gemüseplatte (Romanesco, Blumenkohl, glasierte Möhrchen), dazu Sauce Hollandaise oder
gebackenes Gemüse im Tempura Teig*
Gebratene Kräuter-Drillinge, Spätzle, „Lecker Fritten"

***

Mousse au Chocolat
Mascarponecreme mit Obst

*mit Aufpreis 1,00 € pro Person

Unsere Empfehlung:
Speckbohnen 3,90 € pro Person

Preis mit Suppe - 64,00 €
Preis ohne Suppe - 59,00 €

Schwanenhof – light

ab 20 Personen

Jahreszeitensalat mit Rohkost und 2 Dressings
Hausgebackenes Brot mit Frischkäsedip

***

Rinderbraten in dunkler Jus
Schnitzelchen vom Schwein mit Champignonrahmsauce
Brust vom Hähnchen auf Kohlrabigemüse
„Lecker Fritten", Spätzle, Kräuter-Drillinge

Gemischte Gemüseplatte (Romanesco, Blumenkohl, glasierte Möhrchen)

***

Mousse au Chocolate*
Mascarpone-Creme mit Obst*

*in Schüsseln auf dem Buffet

Die Tischwäsche ist in diesem Buffet preislich nicht enthalten.

44,00 € pro Person

Tischwäsche pro Person +5,90 €

BBQ-Buffet

ab 25 Personen

Auf unserem Lavasteingrill in der Küche, bereiten wir Grillspezialitäten mit dem typischen Grillgeschmack zu und servieren diese in Buffet-Form.

Wählen Sie jeweils 3 Komponenten aus:

Fleisch:
- Rindernackensteaks
- Marinierte Nackensteaks vom Schwein
- Kikok-Hähnchen-Spieße mit Paprika und Zwiebeln
- Grillwürstchen (Rostbratwurst und Krakauer)
- Spare-Ribs
- Burgerstation - Classic Burger und Veggie Burger (Burger werden nach Wahl der Gäste von unseren Köchen am Buffet belegt) - ab 35 Personen

Salate:
- Jahreszeitensalat mit Rohkost und 2erlei Dressings
- Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten, Rucola und Pinienkernen
- Coleslaw
- Bauernsalat (Feta, Paprika, Tomate, Gurke, Zwiebel)

Beilagen:
- Lecker Fritten
- Süßkartoffelpommes
- Wedges
- Kroketten
- Rosmarinkartoffeln

Immer mit dabei:

Gemüse:
- Gebutterte Maiskolben
- Mediterranes Grillgemüse (Zucchini, Champignons, Paprika, Tomate, Zwiebel) in leichter Tomatensauce

Saucen:
- Honig-Senf-Sauce
- BBQ-Sauce
- Cocktail-Sauce

Hausgebackenes Brot mit Frischkäsedip und Café de Paris-Butter

Dessert:
- Obstspieße (Ananas, Traube, Honigmelone) mit leichter Schokoladenglasur (Vollmilch oder Zartbitter)
- Joghurt-Vanille-Creme mit Passionsfrucht

Die Tischwäsche ist in diesem Buffet preislich nicht enthalten.

Preis ohne Dessert - 59,00 € pro Person
Preis mit Dessert - 65,00 € pro Person

Tischwäsche pro Person +5,90 €

Leichtes Frühjahrsbuffet (ca. Mai – Juli)

ab 25 Personen

Frühlingssalat mit Obst der Saison & Orangen-Granatapfel-Dressing (serviert)

<u>oder</u>

Spargelcremesuppe (serviert)

***

Ricotta-Spinat-Ravioli in Butter geschwenkt
Zanderfilet auf der Haut gebraten
Kikok-Hähnchenbrust auf Kohlrabigemüse
Zitronenrisotto
Gebratene Kräuterdrillinge

***

Geschichtete Lemon Curd-Mascarpone-Creme
Weiße Mousse au Chocolate mit Erdbeeren

In kleinen Gläschen auf dem Tisch

49,00 € pro Person

Herbstliches Buffet (ca. Oktober – Dezember)

ab 25 Personen

Kürbiscremesuppe (serviert)

***

Feldsalat mit Kartoffel-Speck-Dressing
Gefüllte Champignons mit Frischkäse & Kräutern
Rote Beete Carpaccio mit Feta
Hausgebackenes Brot mit Frischkäsedip

***

Putenrouladen gefüllt mit Möhre, Lauch, Sellerie, Zwiebeln, mit Speck umwickelt in Kräuter-Sahnesauce
Wildgulasch in Rotweinsauce
Pastinaken-Kartoffel-Püree
Serviettenknödel oder Kartoffelklöße
Gebratratene Waldpilze
Gebratener Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln

***

Apfel- oder Pflaumen-Crumble mit Vanillesauce
Mascarpone-Creme mit heißen Kirschen und gebrannten Mandeln

Preis mit Suppe - 64,00 € pro Person
Preis ohne Suppe - 59,00 € pro Person