



★★★
LANDHOTEL
HÜHNERHOF



„Zur Tenne“



Landhotel Hühnerhof ***

Äussere Talhöfe 2 • 78532 Tuttlingen • Tel.07461/96550 • Fax 161180 • www.tut-hotel.de • info@tut-hotel.de

Buffet Hühnerhof

Ab 40 Personen. Ab 14,80€ Bitte komponieren Sie ihr Buffet.

Wir kalkulieren dann den Preis.

Vorspeisen + Salate

Weißkrautsalat mit Speckwürfel

Sellerie-Apfelsalat
in leichter Mayonnaise

Salat von Gurken und Tomaten

Rosa Roastbeef

Geräucherter- und Graved Lachs
mit Senf-Dill-Sauce

Schwarzwälder Schinken
mit Melonenschiffchen

Geflügelsalat Florida
Mit Früchten

Frische Blattsalate mit Auswahl
an verschiedenen Dressing

Waldorfsalat mit Walnüssen

Brotauswahl aus dem Weidenkorb
mit Butterrosetten

Suppenstation

Kraftbrühe mit Maultäschle

Kartoffelsuppe
mit Räucherschinkenstreifen

Tomatencrèmesuppe mit Gin

Steinpilzcremesüppchen

Feuriger Gulaschtopf

Eintopf mit Wurstkessel

Hauptgerichte warm

Roastbeef rosa gebraten

Symphonie von Edelfischen

Schweinelende am Stück gebraten

Bratenplatte Rind, Schwein, Pute

Knusprige Hähnchenteile

Hähnchenbrust an Sherryrahm

Gekochte Ochsenbrust
mit Meerrettichsauce

Als Beilagen bieten wir an:

Diverse Saucen

Kartoffelgratin, gemischter Reis,
Butternudeln, hausgemachte Spätzle,
Auswahl von Gemüse, Kräuterkartoffeln und
Butterreis

Käseauswahl

Käsebrett mit
Gemischter Brotauswahl
und Sauerrahmbutter

Desserts

Apfelstrudel mit Schlagrahm

Rote Grütze mit Vanillesauce

Tiramisu

Apfelkühle mit Vanillesauce

Weiß und dunkles Mousse au chocolate

Salat von frischen Früchten



★★★
LANDHOTEL
HÜHNERHOF



„Zur Tenne“



Landhotel Hühnerhof ***

Äussere Talhöfe 2 • 78532 Tuttlingen • Tel.07461/96550 • Fax 161180 • www.tut-hotel.de • info@tut-hotel.de

Schwäbisches Buffet

Ab 30 Personen 24,80€

Salate

Schwäbischer Kartoffelsalat

Gurkensalat mit Dill

Brotauswahl mit
Griebenschmalz

Auswahl an Blattsalaten mit
hausgemachten Dressings

Laugengebäck und Butter

Vorspeise

Pellkartoffel
mit Kräuterschmand

Suppenstation

Kraftbrühe mit Maultäschle

Kalte Speisen

Kleine Fleischküchle

Wurstsalate mit Käsestreifen

Schwarzwälder Schinkenplatte

Käsebrett mit Trauben

Warme Speisen

Gekochte Ochsenbrust
mit Meerrettichsauce

Schweinelende mit Rahmsößle

dazu Marktgemüse,
Schwenkkartoffeln
und hausgemachte Spätzle

Dessert

Schwäbische Apfelküchle
mit Vanillesauce



★★★
**LANDHOTEL
HÜHNERHOF**



„Zur Tenne“



Landhotel Hühnerhof ***

Äussere Talhöfe 2 • 78532 Tuttlingen • Tel.07461/96550 • Fax 161180 • www.tut-hotel.de • info@tut-hotel.de

Feinschmecker- Menues

Ab 20 Personen

Komponieren Sie Ihr Menue auch frei 3 bis 5 Gang

Menü I

Wildterrine
mit Cumberlandsauce

Kraftbrühe mit Maultäschle

Rosa gebratenes Rinderfilet
mit grünem Madagaskar Pfeffer
dazu Bohnen im Speckmantel
und Kartoffelgratin

Zitronenmousse mit Maracuja

komplett 26,80 € pro Person

Menü II

Ochsenschwanzsuppe mit
Chesterstange

Tranche vom Kalbsrücken
in Marsallasauce auf Bandnüdeli
dazu Romanescu-Gemüse

Mousse
von heller und dunkler Schokolode

komplett 23,80 € pro Person

Menü III

Tomatencremesuppe mit Shrimps

Streifen von der Barbarie Entenbrust
Auf Blattsalaten mit Balsamico

Schweinefilet
mit Spitzmorcheln in Rahmsauce
dazu Kartoffelrösti

Mohnmousse an Fruchtspiegel

komplett 25,80 € pro Person

Menü IV

Serano Schinken mit Honigmelone

Steinpilzsüppchen mit Sahnehaube

Riesengarnele
Im Kartoffelnest ausgebacken
mit Noilly Prat-schaum

Tranche vom Rinderfilet auf Barolojus
mit Rosenkohl und Herzoginkartoffeln

Joghurtcrème mit
Waldbeeren

komplett 27,80 € pro Person