

Mauganeschtle

Restaurant & Catering



Buffet - für feierliche Anlässe

Vorspeisenbuffet



Graved Lachs und gerauchter Lachs
mit Honig-Dill-Sauce und Sahnemeerrettich

Lachsterrine und Meeresfrüchtesalat mit Garnelenspießen

Schinken - Melonenplatte
mit diversen gerauchten und gekochtem Schinken



Wildpastete mit Sauce Cumberland

Marinierte Zucchini, Auberginen und Tomaten

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Balsamico

Olivenbrot, Ciabatta und Baquette



Restaurant Mauganeschtle, Burgsteige 18, 72070 Tübingen

www.mauganeschtle.de Tel: +49 (0) 7071 92940

Fax: +49 (0) 7071 929410



Salatbuffet

(weitere Salate auf Wunsch möglich)



Schwäbischer Kartoffelsalat

Weißkrautsalat mit Speck

Karottensalat mit Walnüssen

Tomatensalat mit Frühlingszwiebeln

Blattsalat mit Schafskäse

Feldsalat mit Steinchampignons und Kartoffeldressing

Rucola mit Parmesanspänen und Balsamico



Feinkostsalate

Apfel - Lauchsalat

Artischockensalat mit Thunfisch

Waldorfsalat

Chicoree-Mandarinen-Salat

Schwäbischer Bauernsalat



Folgende Dressing bieten wir an: Balsamicovinaigrette, Himbeervinaigrette,
Kartoffeldressing, Frenchdressing, Americandressing

Hauptspeisenbuffet

vom Rind, Kalb, Schwein und Lamm



Rosmarinbraten mit Sc.Bourguignon

Roastbeef im Blätterteigmantel mit Sc.Bernaise

Herzog Ulrich, kleingeschnittenes Rinderfilet mit Pfeffer-Cognacsauce

Kalbsgeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce

Provenzalischer Kalbsbraten mit Rahmsauce

Medaillons vom Schwein mit Champignonrahmsauce

Schweinefilet im Mangoldmantel mit Parmaschinken

Lammkeule mit Rosmarinjus

Lammragout mit Wurzelgemüse

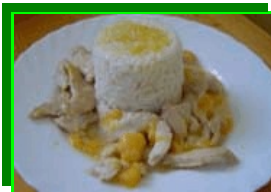


Geflügel

Hähnchenbrust mit Spinatfüllung

Perlhuhnbrust im Honig - Sesammantel

Putengeschnetzeltes mit Ananas-Currysauce





Wild

Wildschweinbraten mit Zwetschgensauce
Hirschkeule mit Wurzelgemüse und Preiselbeercreme
Rehragout mit Pfifferlingen



Fisch

Forellenklößchen in Sahne-Dill
Lachsfilet mit Blattspinat
Bachsaibling in Riesling-Sahne



Hauptbeilagen

Hausgemachte Butterspätzle, hausgemachte Schupfnudeln, Basmati oder
Jasminreis, Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin und Semmelknödel u.a.

Gemüsebeilagen

Grüner und weißer Spargel, Blumenkohl- und Brokkoliröschen, Prinzeßböhnchen im Speckmantel,
Mediterranes - Tomatenragout, Artischocken, Provenzalisches Gemüse u.a.

Dessertbuffet



Frischer Obstsalat mit Calvados

Heckabeerle mit Vanillesauce

Himbeer - Joghurt - Quark

Orangen - und Schokoladenmousse

Rotweibirnen mit Marscarpone

Erdbeerschlupfer mit Joghurtcreme

Mohnschupfnudeln mit Himbeermark

Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Kleine Heidelbeerpfannküche



Gerne machen wir
Ihnen ein individuelles Angebot