

Buffetvorschläge

für Veranstaltungen
im



Schwanenstraße 1 - 73257 Köngen
Tel: 07024/97250 – Fax: 07024/97256

Internet: www.schwanen-koengen.de
E-Mail: info@schwanen-koengen.de



Buffetvorschläge

Schlemmen was das Herz begehrt

Wir freuen uns sehr über Ihre Anfrage und möchten Ihnen auf den folgenden Seiten unsere Speisenvariation präsentieren. Aus diesen Vorschlägen können Sie sich ein Buffet ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammenstellen.

Unsere Gäste beschreiben die „Schwanen-Küche“ als eine außerordentlich gut gelungene Verbindung von globaler Vielfalt und schwäbischer Lebensart: Vielseitig, abwechslungsreich und einfach köstlich!

Wir freuen uns, Sie zu beraten und bald als Gast kulinarisch verwöhnen zu können.

Ihr Schwanen-Team!

Eine Kombination aus Zeitgeist, Familientradition und Leidenschaft

Die Benz-Gastronomie kann bereits auf eine über 70-jährige Familientradition zurückblicken, die im Jahre 1937 mit der Gründung durch Karl Benz begann und seit 1975 von Sohn Erwin Benz weitergeführt wird.

Mit dem Einstieg von Tochter Nicole (Hotelmeisterin) und ihrem Schweizer Ehemann Patrick Domon (Küchenchef) im Jahre 1999 weht internationaler Wind im Hause Schwanen. Ihre Inspiration und Erfahrung haben sie beim Einsatz in weltweiten Hotels gesammelt.

Sohn Marcel Benz (Projektleiter Event-Catering) hat durch sein breit gefächertes Know-How im Bereich Catering den Lieferservice des Schwanen seit 2005 zum leistungsstarken Catering-unternehmen ausgebaut.

Zum Aperitif empfehlen wir...

Canapés belegt mit:

Schinken gekocht	Stk 1,50
Bauernschinken	Stk 1,50
Käse mit Trauben	Stk 1,50
Forellenfilet geräuchert	Stk 1,60
Roastbeef mit eingelegter Tomate	Stk 1,60
Geräucherte Entenbrust mit Mangosalsa	Stk 1,60
Räucherlachs Dijon auf Pumpernickel	Stk 1,70
Shrimps Avocado	Stk 1,70

Spieß

von Kirschtomaten & Babymozzarella	Stk 1,30
Crissini mit Speck und Rucola umwickelt	Stk 1,10

Ofenwarm

Blätterteigschnecken mit Zwiebeln und Speck	Stk 1,10
Kleine Schinkenhörnle	Stk 1,60
Gefüllte Laugenweckle mit Schinken & Zwiebeln	Stk 1,60
Blätterteigkonfekt mit Frischkäse	Stk 1,00
Quiche Lorraine mit Sauerrahm	Stk 1,30
Mini Fleischküchle auf einem Tupfer Kartoffelsalat	Stk 1,90
Mini Schnitzelchen auf einem Tupfer Kartoffelsalat	Stk 1,90

Kaltes

Frischkäsetrüffel auf Birnenchutney & Kashmir-Curry	Stk 1,30
Rinderlende mit Oliventapenade & Pinienkernen	Stk 1,80
Gambas Sandwich mit Aioli	Stk 2,00
Bruschetta mit Tomaten & Basilikum	Stk 1,10
Bresaola mit Rucola-Ricotta	Stk 1,40
Flädleroulade mit geräuchertem Lachs & Paprikacreme	Stk 1,50
Lolli vom Parmesan mit tasmanischem Pfeffer	Stk 1,60

Etwas Regionales

Vorspeisen vom Buffet

Essbare Landschaften vom Köngener Bauernhof mit unserem Hausdressing
Salatbar (Brotcroûtons, Pinienkerne, Sprossen, Kirschtomaten, Paprikastreifen)
Kartoffelsalat nach Omas Art mit Mini-Fleischküchle
Geflügelsalat mit Mais
Tatar vom geräucherten Forellenfilet mit Wacholder & Schöpfrahm
Schwäbischer Wald- & Wiesensalat
Filderkrautsalat mit grünem Pfeffer

Brot & Co.

Stangenweißbrot & Finnenbaguette
Hausgemachter Kräuterfrischkäse

Warme Speisen vom Buffet

Kalbstafelspitz (mit Niedertemperatur gegart) am Buffet tranchiert
Zanderfilet mit feinem Rieslingschaum
Schweinefilet vom Schwäbisch Hällischen Landschwein in Pilzrahm
Schupfnudeln
Hausgemachte Spätzle
Marktgemüse

Süße Speisen vom Buffet

Grießflammerie mit glasierten Herzkirschen
Rote Grütze mit Vanillesoße
Scheiben von frischen Früchten
Cremeeis nach Wahl
Gebackene Apfelküchle in Zimtzucker

€ 40,00

Etwas Feines

Vorspeisen vom Buffet

Essbare Landschaften vom Köngener Bauernhof mit Walnussdressing
Salatbar (Brotcroûtons, Pinienkerne, Sprossen, Kirschtomaten, Paprikastreifen)
Entenleberpraline auf Honigbrot & Malzbiergelee
Scheiben von der gerauchten Entenbrust
Hausgebeizter Lachs mit Senfmarmelade
Marinierte Kalbsbäckchen mit Kräutern und Champignons
Salat von Garnelen mit Fenchel und Petersilienschaum
Tatar von der Forelle mit Sauerrahm

Brot & Co.

Stangenweißbrot & Finnenbaguette
Hausgemachter Kräuterfrischkäse

Warme Speisen vom Buffet

Das Beste vom Angusrind am Tisch tranchiert
Medaillons vom Zander in Safranschaum
Ravioli von Kartoffeln & Trüffel in Salbeibutter mit geriebenem Parmigiano Reggiano
Kartoffelgratin
Reis
Marktgemüse

Süße Speisen vom Buffet

Crème Brulée
Hausegemachtes Honigmousse
Cremeeis nach Wahl
Frische Früchte
Crêpes-Suzettes mit Orangen-Grand-Marniersoße in Pfanne am Buffet zubereitet
Früchte-Smoothies (Mango, Erdbeer,..)

€ 46,00

Etwas Mediterranes

Vorspeisen vom Buffet

Rucolasalat im Glasturm mit Balsamicovinaigrette und geriebenem Parmigiano Reggiano
Escabeche von der Rotbarbe mit Gemüse
Meeresfrüchtesalat mit Cous-cous
Vitello-Tonnato mit Kapern (Kalbfleischscheiben in leichter Thunfischcreme)
Mit Basilikum marinierter Baby-Mozzarella und Strauchtomaten
Carpaccio vom Rind mit Senf & Kräutern mariniert
Angebratenes und in Olivenöl eingelegtes Gemüse

Brot & Co.

Ciabatta & Olivenbaguette
Hausgemachter Tomatenfrischkäse

Warme Speisen vom Buffet

Maispouardenbrust mit getrockneten Tomaten und Limonen-Basilikumsoße
Schweinefilet im Seranoschinken am Stück gebraten und am Buffet tranchiert
Filet von der Rotbarbe in Paprikaschaum
Rigatoni in Porcinicreme mit geriebenem Parmigiano Reggiano
Ofen-Kartoffeln mit Rosmarin
Mediterranes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika)

Süße Speisen vom Buffet

Panna Cotta mit Himbeermark
Hausgemachte Mousse vom Espresso-Macchiato
Scheiben von frischen Früchten
Stracciatellaeis
Schokoladenbrunnen mit Fruchtspieße zum selbst Eintauchen
Tiramisu im Glas

€ 41,00

Etwas Rustikales

Vorspeisen vom Buffet

Essbare Landschaften vom Köngener Bauernhof mit unserem Hausdressing
Salatbar (Brotcroûtons, Pinienkerne, Sprossen, Kirschtomaten, Paprikastreifen)
Bauernschinken mit Essiggurken-Dip
Karotten-Krautsalat mit Sauerrahm
Kartoffelsalat nach Omas Art
Terrine vom Zanderfilet mit Berglinsensalat
Pikanter Rindfleischsalat mit Paprika

Brot & Co.

Stangenweißbrot und Kartoffelbrot
Schmalz

Warme Speisen vom Buffet

Spanferkelkeule am Buffet tranchiert mit Spätburgunderjus
Rinderbug (mit Niedertemperatur gegart) und Lembergersoße
Semmelknödel
Hausgemachte Spätzle
Marktgemüse

Süßes vom Buffet

Ofenschlupfer vom Boskopapfel im Glas mit Vanille-Zimt-Soße
Zwetschgenkompott
Salat von frischen Früchten
Cremeeis
Hausgemachtes Vanille-Mohnparfait

€ 37,00

Etwas Exotisches

Vorspeisen vom Buffet

Thailändischer Rindfleischsalat mit Limetten und Koriander
Glasnudelsalat mit Meeresfrüchten
Hähnchensalat mit Chili & Zitronengras
Salat von Bambussprossen
Sojasalat mit Knoblauch

„Tom Ka Kai“
Kokosuppe mit Putenstreifen und Zitronengras

Auf Wunsch Sushi

Warme Speisen vom Buffet

Gedämpfter Fisch in Chili-Soße
Schweinefleisch süß-sauer mit Paprika und Ananas
Entenbrust in roter thailändischer Currysoße
Gemüse aus dem Wok
Duftreis
Eiernudeln

Süßes vom Buffet

Pyramide von der Mangocreame
Kokoscreme mit Maracuja-Soße
Scheiben von frischen Früchten
Cremeeis

mit Sushi zusätzlich € 42,00
€ 4,00

Etwas Sommerliches

Vorspeisen vom Buffet

Essbare Landschaften vom Köngener Bauernhof mit Balsamico-Vinaigrette
Salatbar (Brotcroûtons, Pinienkerne, Sprossen, Kirschtomaten, Paprikastreifen)
Knackiger marinerter Fenchel mit Orangen, Pinienkernen und Parmesan
Salat vom Schwetzingen Stangen-Spargel mit Kerbelvinaigrette
Pfeffersalat mit Frühlingslauch
In weißem Balsamico eingelegte Rotbarbe
Gazpacho im Glas mit Gurkenwürfel

Brot & Co.

Stangenweißbrot & Oliven-Ciabatta
Tomatenfrischkäse

Warme Speisen vom Buffet

Kalbsmedaillon mit Kräuter-Pfefferringen
Maispouletbrust mit weißem Spargelragout
Filet vom Kabeljau mit Tomaten-Junglauchfondue
Linguine
Drillingskartoffeln

Süßes vom Buffet

Grütze von den ersten Beeren mit süßem Schmand
Rhabarbersalat
Buttermilcheis
Joghurtcreme mit marinierten Erdbeeren
Beeren-Crème-Brûlée

€ 42,00

Etwas Winterliches

Vorspeisen vom Buffet

Essbare Landschaften vom Köngener Bauernhof mit Balsamico-Vinaigrette
Salatbar (Brotcroûtons, Pinienkerne, Sprossen, Kirschtomaten, Paprikastreifen)
Wildpraline mit Portweingelee
Mousse vom norwegischen Lachs & Zander mit Kaviar
Marinierte Garnelen auf Avocadostampf
Geräucherte Entenbrust mit Berglinsensalat

Brot & Co.

Stangenweißbrot & Roggenbaguette
Entenschmalz

Warme Speisen vom Buffet

Wildschweinrücken am Buffet tranchiert
Ofenfrische Albente
Rotkraut
Serviettenknödel
Weckspätzle

Süßes vom Buffet

Kaiserschmarrn in der Pfanne am Buffet zubereitet
Zwetschgenkompott
Mousse von weißer und brauner Schokolade
Scheiben von der Orange mit Ingwer mariniert
Hausgemachtes Parfait von Zartbitter-Schokolade

€ 42,00

Etwas Besonderes für Ihre Gäste

Kochen mit flüssigem Stickstoff bei Minus 196°

In flüssigem, minus 196 Celsius kalten Stickstoff gefrorene Minze-Chips,
die wir Ihren Gästen als Kaugummi anbieten.

Oder in Stickstoff gefrorener

GinTonic Nitro

Grüner Tee mit Ingwer

Nougat mit Fleur de sel

Mango

Kochen aus dem Reagenzglas ist das neue Stichwort der modernen Life-Style-Küche und der experimentellen Kochkunst, das Ihnen und Ihren Gästen einen Show-Effekt mit großem Überraschungselement bietet. Dabei werden Speisen, durch Eintauchen in den Minus 196 Grad Celcius kalten Stickstoff, in eine andere äußere Form gebracht. Diese neue Art der Zubereitung ist spektakulär mit anzuschauen, wobei Sie & Ihre Gäste eine wahrhaftige Frische-Geschmacksexplosion im Mund erleben werden.

Allein das Procedere stellt eine einzigartige Form der Präsentation dar, welche Ihre Gäste in dieser Form sicherlich noch auf kaum einem Event erlebt haben. Es ist hinzuzufügen, dass Stickstoff in keiner Weise den Geschmack und die Gesundheit beeinflusst.

Pauschalpreis für die Molekulare-Einlage: 300,00 €

Mitternachts-Snack

Suppen

Pikante Kartoffelsuppe	4,90
Maultaschensuppe mit Zwiebelschmelze	4,80
Lauch-Pfeffersuppe mit Brotcroûtons	4,90
Ungarische Gulaschsuppe	5,20
Russische Meerrettichsuppe	4,80
Linseneintopf mit Würstle	5,20

Warme Speisen

Currywurst Spezial aus der Schwanenmetzgerei mit Kartoffel-Stroh	4,50
Weißwurst mit süßem Senf, Brezel	5,50
Quiche Lorraine	1,30
Baguette mit Tomaten, Mozzarella und Pesto gratiniert	1,20

Kalte Speisen

„Jausenbrett“ (Schwarzwurst, Kaminwurz, Landjäger, Rauchfleisch)	6,10
Käseauswahl vom Brett	6,10
Deftiger Wurstsalat	6,10

Digestif

Schwanen-Wässerle – Traubenbrand im Eichenfass gereift	3,60
Williams Birnenbrand	2,90
Zwetschgenwasser im Eichenfass gereift	3,40
Grappa di Prosecco	3,80
Ramazzotti	2,80

Kaffee & Co.

Frisch gebrühter Kaffee, pro Kanne	13,00
Hefeteigknöpfe	1,30
Kuchengedeck	2,00

Über Zusatzstoffe informieren wir Sie gerne. Bitte fragen Sie uns.

Sonstiges

Kaffee und Kuchen

Die Kuchen und Torten dürfen Sie auch selbst mitbringen. Wir berechnen € 6,50 pro Kaffeegedeck. Dies beinhaltet Kaffee, Tee oder Kakao soviel sie möchten und die Bereitstellung des Geschirrs. Kuchen zum Mitternachtsbuffet werden mit € 2,00 pro Kuchengedeck berechnet. Sofern durch die mitgebrachten Kuchen ein Gast einen Schaden erleidet (z.B. Salmonellen), tragen wir keine Haftung. Bei Mittagsveranstaltungen berechnen wir ab 16.00 Uhr € 25,- pro Servicemitarbeiter und Stunde.

Raummiete

Es entsteht keine Raummiete und bei uns dürfen Sie feiern, so lange Sie möchten.

Personal

Ein gepflegtes und einheitliches Aussehen unserer Servicemitarbeiter ist uns ebenso wichtig wie ihr Umgang. Die Service-Damen bzw. -Herren tragen: Dunkelbraune Bistroschürzen, cremefarbene Blusen bzw. Hemden, dazu dunkelbraune Damen- bzw. Herrenkrawatten. Ab 24.00 Uhr berechnen wir € 25,00 pro Servicemitarbeiter und Stunde.

Entertainment/Musik

Gerne sind wir Ihnen auch bei der Suche nach einem passenden Entertainment behilflich. An unserer Rezeption haben wir eine große Auswahl an Informationsmaterial.

Menükarten

Als Menükarte haben wir drei verschiedene Motive zur Wahl.

Dekoration

Die Tischdekoration dürfen Sie gerne selbst organisieren. Wenn Sie dies in unsere Hände geben möchten, übernehmen wir das gerne für Sie.

Hotelzimmer (Sonderpreise)

Einzelzimmer: 62,00 €

Doppelzimmer: 85,00 €

Reservierung

Um Ihnen die Organisation Ihres Festes einfacher zu machen, reservieren wir Ihnen Ihr Wunschdatum vorerst auch auf Option.

Preise

Alle genannten Preise gelten in Euro (€) inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Preisänderungen für 2011 behalten wir uns vor. Alle bisher erschienenen Preise in Veröffentlichungen vom Hotel Schwanen, verlieren mit Erscheinen dieses Angebotes ihre Gültigkeit.

Teilnehmerzahl

Der Auftraggeber verpflichtet sich dem Hotel Schwanen, die genaue Anzahl der Teilnehmer und die definitive Speisen- und Getränkeauswahl bis spätestens 14 Tage vor der Veranstaltung mitzuteilen. Die letzte Änderung der Personenzahl ist 2 Tage vor Veranstaltung möglich. Diese Angaben gelten als garantierter Vertragsinhalt und werden bei der Endabrechnung entsprechend berücksichtigt.