

Buffet bei Nicklass

Künzelsauer Straße 1
Mariannenstraße 47
D-74653 Ingelfingen
Tel. (07940) 9101-0
Fax. (07940) 9101-99
www.haus-nicklass.de
info@haus-nicklass.de

Buffet bei Nicklass

Schlemmererlebnis auch zu Hause

Kümmern Sie sich um Ihre Gäste - den Rest erledigen wir!

Eine gemütliche Feier zu Hause, ein Empfang für Geschäftsführer, eine Party mit Freunden, das macht Freude - und viel Arbeit für den Gastgeber. Aber es kann auch bei der Freude bleiben!

Das erfahrene Nicklass-Party-Service-Team hilft Ihnen gerne. Es bereitet Ihnen ein Schlemmererlebnis, egal ob für 4 oder 400 Personen, während Sie sich auf Ihre Gäste freuen.

Rufen Sie doch einfach mal an.
Seien Sie Gastgeber -
das Nicklass-Team
berät Sie gerne.



HOTEL
RESTAURANT **HAUS NICKLASS**

Alle Gerichte sind Vorschläge für ein gemeinsames Essen mehrerer Personen im Haus Nicklass serviert!

Stand Dezember 2022

Buffet 1:

Kleine Räucherfischauswahl
Melonenschiffchen mit gekochtem Schinken
Nudelsalat, Heringssalat, Kartoffelsalat, Rindfleischsalat

* * * *

rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade
kleine Schnitzelchen vom Schwein
Schnitzelchen von Pute mit Mandeln gebacken

* * * *

Kassler im Brotteigmantel gebacken
Gemüseauswahl, Schupfnudeln, Kartoffelgratin
frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

* * * *

bunte Käseauswahl mit Weintrauben

* * * *

Partybrötchen, Brotauswahl, Butterkugeln

* * * *

Bayrische Vanillecreme mit Brombeersauce
Rote Grütze mit Sauerrahmcreme
Obstsalat von frischen Früchten, Gebäckauswahl

€ 38.--

Buffet 2:

Auswahl von verschiedenen Räucherfischen
gemischte Schinkenauswahl mit Melonenstreifen
verschiedene Terrinen
Carpaccio vom Rinderfilet mit feiner Pfeffersauce
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

* * * *

Heringssalat, Nudelsalat, Eiersalat, Rindfleischsalat, Kartoffelsalat

* * * *

Glasierter, gefüllter Schweinerücken mit Jus
Pochierter Lachs in feiner Kaviar-Krabbensauce
Gemüseauswahl, bunter Kräutereis, Butternudeln
Blattsalate mit verschiedenen Dressings

* * * *

große Käseauswahl mit bunten Weintrauben

* * * *

verschiedene Partybrötchen, Brotauswahl, Butterkugeln

* * * *

Obstsalat von frischen Früchten
weißes und dunkles Mousse von Schokolade
Zitronencreme mit Himbeermark, Gebäckauswahl

€ 43.50

Buffet 3:

Tomate mit Mozzarella und Basilikum
verschieden italienisch eingelegtes Gemüse
gefülltes italienisches Gemüse
Melone mit Parmaschinken und italienischer Salami

* * * *

kleine Zwiebelrostbraten
kleine Jägerschnitzel, Gemüseauswahl, Spätzle, Rösti
Rohkostsalate, Kartoffelsalat
frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

* * * *

bunte Käseauswahl mit Weintrauben
Brot-Brötchenauswahl, Butter

* * * *

Joghurtmousse mit frischem Obstsalat

€ 35,50

Buffet 4:

Räucherfischauswahl mit Sahnemerrettich
italienisch eingelegtes Gemüse, Meeresfrüchtesalat
Melonenspalten mit gemischtem Schinken und Salami
Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum

* * * *

Schweinemedallions gebraten mit Steinpilzen
Hirschtopf mit Preiselbeeren
Zucchini mit Schafskäse gefüllt und überbacken
dazu Tomatensauce, bunter Reis
Gemüseauswahl, Semmelknödeln

Rohkostsalate

frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings

* * * *

Brot-Brötchenauswahl, Butter

* * * *

Bayrische Vanillecreme mit Brombeersauce
Obstsalat von frischen Früchten

€ 38,50

Buffet 5:

Auswahl von bunten Räucherfischen
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
italienische Antipasti und eingelegtes Gemüse
Melonenschnitten mit Parmaschinken und italinischer Salami
Meeresfrüchtesalat

* * * *

kleine Rumpsteaks mit Kräuterbutter
Fluss-Zanderfilet gebraten auf grünen Cremenudeln
Schweinemedallions mit Champignons in Rahm
Spätzle, Rösti, bunte Gemüseauswahl
Rohkostsalate, Cous Cous
Blattsalate mit verschiedenen Dressings

* * * *

Brot-Brötchenauswahl, Butter

* * * *

marmoriertes Mousse von Schokoladen
Omas feine Joghurtcreme mit Himbeermark
Obstsalat von frischen Früchten

€ 48,--

Buffet 6:

Auswahl von bunten Räucherfischen
Garnelen mit Chili und Knoblauch in Öl eingelegt
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
italienische Antipasti, Lachsflädle
Melonenschnitten mit Parmaschinken und italienischer Salami

* * * *

Arabisches Rinderragout mit Kichererbsen
Schnitzel vom Schwein paniert, Jus
Kabeljau gebraten mit mediterranen Aromaten
Schweinemedallions mit Pfifferlingen in Sahnesauce
Gemüselasagne mit Tomatensauce
Spätzle, Kartoffelgratin, Merlotrisotto
bunte Gemüseauswahl, Rohkostsalate, Cous Cous
Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Kartoffelsalat

* * * *

Brot-Brötchenauswahl, Butter

* * * *

Erdbeerparfait
Mousse von Mango
Joghurtcreme mit Himbeermark
Obstsalat von frischen Früchten

€ 50.--

Buffet 7:

bunte Räucherfischauswahl mit Lachs, Markrele und Forellenfilet
Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
italienisches Antipastigemüse, mit Frischkäse gefülltes Gemüse
Melone mit Hohenloher Hirschschinken und italienischer Salami
Meeresfrüchtesalat mit Dill, Nudelsalat
Rohkostsalate, Blattsalate mit verschiedenen Dressings
italienische Brot-Brötchenauswahl, Butter, Kräuterquark

* * * *

Medaillons vom Schwein mit Steinpilzsauce
Zwiebelrostbaten vom Hohenloher Weiderind
Hirschsteaks gebraten mit Preiselbeersauce
Lachsschnitte gebraten in Krabbensauce
Lasagne von mediterranem Gemüse mit Tomatensauce
Gemüseauswahl, Spätzle, Butternudeln, Kartoffelgratin

* * * *

Obstsalat von frischen Früchten
Mousse von Joghurt mit Erdbeersauce im Gläsle
Bayrische Creme mit Zimtzwetschgen
Tirami Su im Gläsle

€ 58.--

Hohenloher Buffet

geräucherte Lachs-Forelle mit Apfel-Sahnerrettich
Melonenschiffchen mit Hohenloher Rauchschinken
Rindfleischsalat vom Boef de Hohenlohe
frische Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Kartoffelsalat

* * * *

Maultaschen geschmälzt in der Brühe
Rinderbrust mit Merrettichsauce und rote Beete
kleine Schnitzelchen von der Pute in Mandeln
Medaillons vom Schwäbisch Hällischem Landschwein
mit Champignons in Rahm
Kartoffelgratin
Gemüseauswahl, Schupfnudeln, Spätzle

* * * *

Partybrötchen, Brotauswahl, Butter

* * * *

Apfelkühle in Zimtzucker mit Cremeeis
Hohenloher Ofenschlupfer mit Vanillesauce
Omas Vanillecreme

€ 39.50

italienisches Buffet

italienisches Gemüse gebraten und in Olivenöl eingelegt
Toskanische Salami und Parmaschinken an Ogen - Melone

Meeresfrüchtesalat

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Fleischtomaten mit roten Zwiebeln und Thymian

Grüne und schwarze eingelegte Oliven

Stangenweißbrot und Chiabatta

* * * *

Saltim Bocca á la Romana in Salbeisauce

Schweinefilet gefüllt mit Steinpilzen und Marsalasauc

Piccata Milanese von der Pute mit Tomatensauce auf Butterspaghetti

Pizza vom Blech mit Artischocken, Tomaten und Shrimps

Zucchini-Auberginengratin mit Schafskäse

überbackene Lasagne von Lachs und Blattspinat

Gnocchi mit Gorgonzolasauce

Tortellini Tricolore mit Safransauce

* * * *

Mascarponeschnitte mit Himbeermark

Mandelcreme mit Amaretto

Panna Cotta mit Erdbeersauce

Obstsalat von frischen Früchten

Euro 44.--/Pers.

Buffet 8:

Auswahl von verschiedenen Räucherfischen
Gebeizter schottischer Wildlachs mit Kräuter-Senfsauce
Riesengarnelen mit Tomaten und Oliven in Knoblauchöl
Shrimpscocktail

* * * *

Roastbeef mit Sauce Remoulade
verschiedene Terrinen
Melonenschiffchen mit Parmaschinken
Tomate-Mozzarella mit frischem Basilikum

* * * *

Rinderfilet "Wellington"
Allgäuer Schweinerolle
bunte Gemüseauswahl, Kartoffelgratin, Pestonudeln
Blattsalatauswahl mit verschiedenen Dressings

* * * *

Rehmedaillons mit Früchten belegt
Schnitzelchen von Schwein und Pute
Kartoffelsalat, Rindfleischsalat, Walldorfsalat, Nudelsalat
Geflügelsalat

* * * *

große Käseauswahl mit Weintrauben

* * * *

verschiedene Partybrötchen, Brotauswahl, Butterkugeln

* * * *

Obstsalat von frischen Früchten, Zitronencreme mit Brombeersauce
verschiedene Mousse, Rote Grütze mit Vanillesauce
Hohenloher Nußflädle mit Hagebuttensauce, Gebäckauswahl

€ 62.--

Buffet 9:

4 - Länderbuffet International

Italien

Pizza vom Blech mit Artischocken, Tomaten und Shrimps

Zucchini-Auberginengratin mit Schafskäse

Überbackene Lasagne von Lachs und Blattspinat

* * * *

Saltim Bocca á la Romana in Salbeisauce

* * * *

Tomatenessenz mit Thymian und Tortellinis

Carpaccio vom Rinderfilet mit buntem Pfeffer und altem Balsamico

Fleischtomaten mit roten Zwiebeln und Thymian

Grüne und schwarze eingelegte Oliven

* * * *

Mascarponeschnitte mit Himbeermark

Mandelcreme mit Amaretto

Frankreich

Cassoulet von Kalb und Gemüse

* * * *

Merlan in Limonenbutter mit Spargelragout und Kartoffeln

* * * *

Kalbsbrust mit Mark und Gemüse gefüllt

Kartoffelgratin und Rotweinschalottensauce

* * * *

Käseauswahl mit Früchten

Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Französische Salzbutter, Brot-Brötchenauswahl

* * * *

Tartes von Birnen und Aprikosen

Mousse von brauner Schokolade auf Mangomark

Asien

Aus dem Wok, vor Ihren Augen zubereitet
Poulardenbrust mit vielen frischen Gemüsen, in Soja-Safransud
Basmati-Kräuterreis

* * * *

Frühlingsrollen auf Tomatenchutney und Shi take-Pilzen
eingelegte Gemüsen und Fladenbrote

* * * *

Moccacreme mit Ingwer
Gebackene Feigen auf Lycheeschaum

Deutschland

Badische Pastete in der Teigkruste mit Melonenperlen
Scharfer Rindfleischsalat mit Meerrettich
Rahmkrautsalat mit Speckcroutons
Kartoffelsalat mit Liebstöckel und Gurken

* * * *

Thüringer Bratwurst am Meter mit Majoran und Senf

* * * *

Vor Ihren Augen zubereiteter Bauernschmaus aus Kartoffelscheiben,
geräucherter Entenbrust, Speck und Kräutern

* * * *

Kassler im Brotteig mit Altbierjus und Gemüsegratin

* * * *

Schokoladenterrine mit Kirschragout
Obstsalat von heimischen Früchten
Kirsch-Apfelstreusel vom Blech
Oma´s Vanillecreme mit Himbeermark

€ 75.--

Buffet 10:

Finger-oder Gabelbuffet

* * * *

Verschiedene Gemüsesticks mit Dips
Tomatenscheiben mit Mozzarella und Basilikum
gefüllte Gurkenschiffchen
Zucchini-Schafskäsehappen mit Olive
Räucherlachsrollchen

* * * *

Mini-Sparerips
Kalbsrollchen mit Spaghetti gefüllt
Riesengarnelen in Bierteig gebacken
Gefüllte Tortillas
kleine Kartoffelhälften mit Kräuterquark

* * * *

verschiedene Käsehappen mit Weintrauben
kleine Zwiebelbrötchenringe

* * * *

kleine Beerentörtchen
Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse von Schokolade

€ 49.--