

Unsere Menü- und Buffetvorschläge

Feste feiern - in Harmonie mit der Natur



Landhotel Alte Post
D-79379 Müllheim

Tel: +49 (0) 7631/1787-0
www.alte-post.net

Mahlzeiten sind im Leben,
was Sterne am Himmel in mondloser Nacht
Jeremias Gotthelf

Schließlich ist es IHRE Feier

In einer Zeit, in der Konsum und Schnellebigkeit unser Leben bestimmen, versuchen wir, innezuhalten und uns auf die wahren Werte der Gastlichkeit zu besinnen.

Freundlicher, individueller Umgang, eine kreative, lustvolle Küchenkunst und umweltgerechtes Handeln sind unser Credo, das Ihrer Veranstaltung den entsprechenden Rahmen bietet. In unserer Küchenphilosophie legen wir großen Wert auf regionale und biologische Produkte.

Wir freuen uns, unser Gemüse, Obst und Salate aus kontrolliertem Anbau von Gemüsebauern und Demeterhöfen aus der näheren Umgebung zu beziehen. Das Fleisch, welches in unserer Naturküche verarbeitet wird, stammt aus den Bauernhöfen der Region.

In unserem breit gefächerten Weinangebot findet sich auch der passende Begleiter zu Ihrem Menü von Winzern und Gutsabfüllern ersten Ranges. Gerne servieren wir Ihnen ein Menü oder Buffet zuhause, auf Wunsch natürlich auch mit Tischtuch, Geschirr und passender Dekoration. Unsere Menü- und Buffetvorschläge verstehen sich lediglich als Anregung.

Aus den Bausteinen können Sie sich selbst ein Menü frei nach Ihrer Vorstellung kreieren.

Für Ihre individuellen Wünsche und Fragen, sowie die passende Weinempfehlung zu Ihrem Menü stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung.

**Die Küche bereitet alle Speisen frisch für Sie zu.
Wir bitten Sie deswegen, ein einheitliches Menü zu wählen.**

Ein Gedanke:

Wir müssen in unserer hektischen Zeit wieder das Bewusstsein dafür wecken, dass nicht die kostspieligen Ereignisse das Außergewöhnliche der Gastronomie ausmachen, sondern die wertvollen Eigenschaften der Frische und Natürlichkeit.

Ihr Ansprechpartner:

Tobias Hunziger
Gastronomische Leitung
Sommelier



für Familie Mack
und das Team der Alten Post



Fingerfood zum Aperitif

| | | |
|--|--------------------|-------|
| Salznüssli und Chips | Schale | 3,00 |
| Blätterteiggebäck gefüllt mit | | |
| - Hackfleisch (Schwein & Kalb) | pro Stück | 3,50 |
| - Tomate / Frischkäse | pro Stück | 3,00 |
| - Forelle | pro Stück | 3,50 |
| - Schinken | pro Stück | 3,50 |
| Flammenkuchen mit Speck & Zwiebeln | Blech (20 Stücke) | 22,00 |
| Flammenkuchen mit Gemüse (Vegetarisch) | Blech (20 Stücke) | 19,00 |
| Quiche mit Speck & Käse | Blech (30 Stücke) | 35,00 |
| Quiche Mediterran mit Ratatouille (Vegetarisch) | Blech (30 Stücke) | 28,00 |
| Pizza mit Salami oder Schinken | Blech (20 Stücke) | 24,00 |
| Pizza Margherita (Vegetarisch) | Blech (20 Stücke) | 20,00 |
| Focaccia belegt mit Tomaten / Frischkäse | Blech (40 Stücke) | 48,00 |
| Focaccia belegt mit Schwarzwälder Schinken / Rucola / Oliven | Blech (40 Stücke) | 53,00 |

Canapées (Weissbrot) belegt mit – pro Stück

| | |
|---|------|
| Entenbruststreifen / Preiselbeeren | 4,00 |
| Rosa gebratene Kalbshälfte / Kräutercreme | 4,00 |
| Lachstatar / Meerrettich | 4,00 |
| Geräucherte Forelle / Forellenkaviar | 4,00 |
| Bio- Bergkäse / Feigensenf | 4,00 |
| Kräuterfrischkäse | 3,50 |
| Rote-Bete-Meerrettich-Aufstrich (Vegan) | 3,00 |
| Karotten-Rosmarin-Aufstrich (Vegan) | 3,00 |

Mindestbestellmenge bei Canapées und Blätterteiggebäck beträgt je Sorte 20 Stück.

Unsere beliebtesten Menüs

Menu I

Kleiner Gruß aus der Küche

Gemischter Salat / Kerne

Gutedelcrèmesuppe / Kracherle

Rinderschmorbraten / Spätburgundersauce / Bio-Gemüse / Serviettenknödel

Crème Brûlée / Vanilleeis

€ 49,00

Menu II

Kleiner Gruß aus der Küche

Tomaten-Caprapkäse / Balsamico

Hochzeitssuppe

Kalbsschulter / Rahmsoße / Karotten-Lauchgemüse / Handgeschabte Spätzle vom Brett

Mousse von brauner und weißer Schokolade / Beerenragoût

€ 54,50

Menu III

Kleiner Gruß aus der Küche

Wolfsbarsch / Thymian / Peperonata

Parmesanravioli / Blattspinat

Schwäbisch Hällischer Schweinerücken / Kräuterjus / Blumenkohl / Kartoffelgratin

Dessertteller Alte Post (Süße Variationen aus der Patisserie)

€ 61,00

Menu IV

Kleiner Gruß aus der Küche

Vorspeisenteller Alte Post

(Ziegenfrischkäsepraline / Forelle gebraten / Kalbstatar / Salatbouquet)

Ratatouille-Ravioli / Gemüsejus

Rinderrücken / Schalottenjus / Brokkoli / Kartoffeltaler

Variation von der Schokolade (Törtchen, Eis und Mousse)

€ 69,00

Vorspeisen & Zwischengänge

| | Preis |
|---|--------------------|
| Gemischter Salat / Sprossen / Kerne | 6,50 |
| Feldsalat / Knusperspeck / Kracherle | Herbst/Winter 9,50 |
| Vorspeisenteller Alte Post (Ziegenfrischkäsepraline / Forelle gebraten / Kalbstatar / Salatbouquet) | 16,00 |
| Karamellierter Ziegenfrischkäse / Dörrobst- Chutney / Kräutersalat | 13,00 |
| Marinierte Lachsforelle / Rauchfond / Kohlrabi / Kartoffelfondant | 14,00 |
| Kalbstatar / Onzen-Eigelb / Radieschen | 16,00 |
| Rinderkraftbrühe / Ochsenfleisch / Flädle | 9,00 |
| Tomatenessenz / Basilikum-Ravioli | 9,50 |
| Gemüsecrèmesuppe nach Saison (Kürbis / Paprika / Karotte-Ingwer) | vegan möglich 8,00 |
| Limettenfrischkäseravioli / Ingwernage / Blattspinat | 14,00 |
| Parmesanravioli / Tomaten-Sugo / Wurzelgemüse | 14,00 |
| Zander / Kressesauce / zweierlei Blumenkohl | 15,00 |

Hauptgänge

| | Preis |
|---|--------------------------------------|
| Gemüseküchle / Koriander & Ingwer / Abblinsen-Ragoût | vegetarisch 18,00 |
| Schweinefilet im Speckmantel / Jus / Lauch / Polenta | 25,00 |
| Dreierlei vom Kalb – Filet / Rücken / Bäckchen - Zweierlei von der Erbse / Kartoffelküchle | 35,50 |
| Duo Rind (Rinderhüfte & Bäckchen) Bundmöhren / Bandnudeln | 27,00 |
| Poulardenbrust / Rosmarin / Ratatouille / Risotto | 25,00 |
| Rinderrücken mit Gremoulatafüllung / grünes Gemüse / Kartoffelkrapfen | 29,00 |
| Rinderschmorbraten / Spätburgundersauce / Marktgemüse / Spätzle vom Brett | Gemüse variiert nach Saison 22,00 |
| Kabeljaufilet / Safranschaum / Brokkoli / Stampfkartoffeln | 26,00 |

Desserts

| | Preis |
|--|----------------------|
| Crème brûlée / Sorbet | 9,50 |
| Mousse von brauner und weisser Schokolade / Früchte | 9,00 |
| Topfen-Nougatknödel / warmes Früchtekompott | je nach Saison 10,00 |
| Vollmilch-Schokoladentarte / Vanilleeis / Apfelconfit | 11,00 |
| Dessertteller Alte Post (Süße Variationen aus unserer Patisserie) | 12,00 |
| Aufpreis für ein Dessertbuffet | 14,00 |

**Gerne unterbreiten wir Ihnen vollwertige
vegetarische oder vegane Menüvorschläge.**

Buffetvarianten

Ab 30 Personen

Buffet I

€ 59,00

Vorspeisen:

Gurkensalat / Rote Bete Salat / Karottensalat / Apfel-Linsensalat / Weisskohlsalat
Blattsalat mit zweierlei Dressing / Kräutermousse / Weizencracker
Ziegenfrischkäseterrine / Apfelconfit / Tafelspitzsülze / Radieschen-Vinaigrette
Geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet / Meerrettich

Hauptgang:

Rosa gebratene Kalbshälfte / Burgundersauce / Gemüse vom Biohof / Spätzle vom Brett
Zanderfilet / Gutedelsauce / Wurzelgemüse / Risolée kartoffeln
Gemüselasagne / Tomatensauce

Dessert:

Joghurt-Limettenmousse
Frucht-Tiramisu (Fruchtauswahl nach Saison)
1 Hausgemachtes Eis (Zur Wahl: Vanille, Schokolade oder Haselnuss)
1 Hausgemachtes Sorbet (Zur Wahl: Cassis, Passionsfrucht oder Himbeer)

Buffet BBQ II

€ 53,00

Vorspeisen:

Gurkensalat / Rote Bete Salat / Karottensalat /
Blattsalat mit zweierlei Dressing
Cous Cous Salat / Tomatensalat / Melone & Schinken

Hauptgang:

Merguez & Kalbsbratwurst
Schwarzwaldforellenfilet im Papilote
Poulardenspieße / getrocknete Tomaten
Brisket (Ochsenbrust aus dem Rauch)

Beilagen:

Gebackene Kartoffelecken / Mediterranes Gemüse

Saucen:

Tomatensalsa / Avocadosauce / Sour Cream / Kräuterbutter

Dessert:

Crème brûlée
Obstsalat / Minze
Zweierlei Eis
Zweierlei Sorbet