



# Schönbuch Platzhirsch

Postplatz 5 71032 Böblingen  
www.schoenbuch-platzhirsch.de  
Telefon 07031 220343

## Buffet

Gegrillte Antipastigemüse

Meeresfrüchtesalat

Hähnchen-Mango-Salat

Spargelsalat von weißem & grünem Spargel

Rucola, Kresse & Blattsalate

Ricotta-Tortellini

Schweinefilet in Kräuterkruste

Saltim boca von Hähnchen  
mit Kartoffelgratin & Ratatouille  
Spätzle

\*

Crème brûlée, Erdbeertiramisu,  
Früchte & Beeren

29,50 €

## Buffet

Marinierte Champignons, Auberginen,

Paprika, Zucchini und Artischocken

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Crêpes-Lachs-Roulade

Kirschtomaten mit Meeresfrüchte Cocktail

Vitello-Tonnato

Barbarie-Entenbrust mit süß-scharfem Pflaumendip

Bunte Blattsalate mit 3erlei Saucen

\*

Lammkoteletts, Rumpsteaks & Estragonhähnchen

Gebackener Chiccoree & Ratatouille

Rosmarinkartoffeln

Ziegenkäsetaschen & gegrillte Zucchinirollchen

Steinbuttfilet mit Pfirsich-Pfifferling-Gemüse

Wolfsbarschfilet mit Kräutersträußchen gebraten

\*

Dessertbuffet

Zwetschgen-Tiramisu, Pfirsich-Ofenschlupfer  
und Crème brûlée mit Beerensauce

Menüpreis 39 €

# Brunch-Buffer

Brot und Brötchenvariationen  
Schinken, Rauchfleisch und Käseauswahl  
Marmelade und Obstauswahl

Rucola mit Parmesan, Gartenkresse mit Radiesle, Eichblatt mit  
grösteten Mandeln, Frisée mit schwarzen Oliven, Tomaten mit  
Mozzarella,  
Lollo rosso mit gehobeltem Fetakäse, Chiccoree mit Kürbiskernen  
Mango- , Balsamico- und Kräuterdressing,  
Antipastisalat von gegrillten Zucchini, Auberginen,  
Paprika und roten Zwiebeln, gegrillter Champignons

Hauptgerichte:

Flußbarsch mit Rosmarin und Thymian gebraten

Hühnchenbrüstchen nach Saltim bocca Art mit Schinken &  
Salbei

Blattspinat, Rosmarinkartoffeln und geschmortes italienisches  
Gemüse

Feigen-Tiramisu, Lavendelcreme,  
Schokoladenmousse mit Orangenfruchtsalat,  
Beerensauce

Preise je 32,50 €

Begleitende Weine: 2005er Cuvee weiss Hofgut Consequence,  
2005er Cuvee rosé Hofgut Consequence, Baden  
2006er Barbera d'Asti Monte del Mare  
La Giribaldina

Weine je 0,75 ltr 15 €

# Buffer

Buntes Salatbuffer  
mit gegrilltem Gemüse  
\*

Bachkressesuppe  
\*

Ricotta-Tortellini  
Flußbarsch mit Kräutersträußchen gebraten  
Blattspinat & Kartoffeln

Schweinefilet in Kräuterkruste  
mit Kartoffelgratin,  
Spätzle & buntes Gemüse  
\*

Crème brûlée, Erdbeertiramisu,  
Früchte & Beeren

Bufferpreis je 26,50 €

# Buffer

Crêpe-Röllchen mit Spinat & Lachs  
Chiccoree-Schiffchen mi frutti di mare  
Wan tans - Frühlingsgemüse in Reispapier  
Saté Spieße vom Rinderfilet in Erdnußsauce  
Scampi im Tempura Teig  
Entenbruströllchen mit Pflaume

Tiramisu  
Crème brûlée

Preise je Person 18,50 €

## Buffet

Linsen mit Avocados,  
Couscous mit Rosinen & Minze,  
Rote Bete mit Apfel & Meerrettich,  
Griechischer Bauernsalat,  
Hühnchen-Mango-Salat,  
Fenchel-Orangen mit Fisch  
Herbstliche Blattsalate mit 3erlei Vinaigrettes

\*

Ravioli mit Frischkäse gefüllt,  
Salbei-Hühnchen mit Schinken,  
Lachs in Reiskruste  
Wok-Gemüse & Kartoffelgratin

\*

Zwetschgenröster  
Ofenschlupfer mit Vanillesauce  
Crème catalan, Früchte & Beeren

Buffetpreis 31,50 €

## Buffet

Walnuß- und Olivencrisini  
Gebackener Ziegenkäse  
Gegrilltes Gemüse mit Auberginen,  
Paprika, Pilzen & Gemüsezwiebeln  
Geräucherte Entenbrust mit Backpflaume gefüllt  
Vitello tonnato mit Kapern  
Carpaccio mit Parmesan  
Meerefrüchtesalat  
mit Koriander und Limette  
Scampispiß mit Papaya & Chilidip  
Lachscrêpe mit Dill  
Linsensalat mit Avocados  
Couscoussalat  
Rucola & Co mit Balsamico-, Mango- und Kräuterdressing

Frische Steinpilztortellini und Kürbisravioli

Saltimbocco vom Hühnchen  
und Minirouladen  
mit Auberginen-Oliven-Füllung  
Kartoffelgratin & buntes Gemüse

Weißer & schwarzer Mousse au chocolat  
Quark-Limetten-Schaum mit Himbeermark

Buffetpreis 34,50 €

# Buffet

## Vorspeisen

Crêpes-Lachs-Roulade  
Chiccoreeschiffchen mit Meeresfrüchte-Cocktail  
gefüllt  
Tomate-Mozzarella  
Cocktailtomaten mit gekräutertem Ziegenfrischkäse  
gefüllt  
Vitello-Tonnato-Röllchen  
Barbarie-Entenbrust mit süß-scharfem Pflaumendip

## Hauptgerichte

Ricotta-Tortellini mit Parmesansahne oder Pesto

Piemontesisches Kaninchen  
in duftenden Kräutern und Wein mariniert  
Birnen-Kartoffelgratin & Ratatouille

Lachs in Jasminreis-Kruste  
mit Mango-rote Zwiebel-Relish

Dessertbuffet  
Panna cotta, Torronecreme, Früchte und Beeren  
Mousse au chocolat

€ 31,50

# Menü-Buffer-Kombination

## Vorspeisenbuffet:

Couscous-Fisch-Gemüse-Salat  
Linsensalat auf türkische Art  
Kichererbsensalat  
Gegrillte Zucchini & Auberginen,  
Marinierte Paprika & Zwiebeln,  
Rucola, Kresse, Feldsalat und Frisee-Salat

\*

## Hauptspeise zur Wahl:

Wolfsbarsch mit Rosmarin & Thymian gebraten  
dazu junger Lauch, Blattspinat & Kräuterkartoffeln  
oder

Rinderfilet mit grünem Pfeffer  
dazu Kartoffelgratin & geschmortes Italienisches Gemüse

\*

## Dessertbuffet:

mit Feigen-Tiramisu & Crème brûlée,  
Mousse au chocolat und frischen Früchten

€ 35,50