

Menüs und Buffets für Ihre Feier

Wir haben Ihnen eine Auswahl an verschiedenen Menüs und Buffets als Vorschläge zusammengestellt.

Diese Auswahl soll Ihnen einen Überblick über unsere Möglichkeiten geben. Oder lieben Sie Überraschungen? Dann genügen uns Ihre Lieblingszutaten und unser Küchenchef zaubert etwas daraus.

Schauen Sie sich in Ruhe unsere Angebote durch und entscheiden Sie dann.

Um alles perfekt in Szene zu setzen, bitten wir Sie rechtzeitig vor Ihrer Veranstaltung einen Termin mit uns zu vereinbaren.

Für Fragen ist unser Baum-Team unter der Telefon- Nr. 07524/9790-0 oder per Mail an info@baum-leben.de Montag bis Freitag von 07:00 Uhr bis 22:00 Uhr und am Wochenende und an Feiertagen von 08:00 Uhr bis 22:00 Uhr für Sie da.

Die Vorschläge sind zur Wahl eines einheitlichen Menüs gedacht, es dürfen aber gerne die einzelnen Menü- bzw. Buffetkomponenten untereinander tauschen werden. Es kann dort aber zu Preisschwankungen kommen. Unsere Preise sind pro Person berechnet und sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer, Servietten, Dekoration, Menükarten und Kerzen.

Für Blumenschmuck verrechnen wir je nach Umfang den Selbstkostenpreis.

Gerne können Sie Ihren individuellen Blumenschmuck auch mitbringen.

Wir freuen und Sie als unsere Gäste begrüßen zu dürfen.

Herzlichst

Sigrid + Berthold Schmidinger
& das Baumteam



8. Januar 2024

Nehmen Sie Platz

Gastlichkeit auf neuem kulinarischem Kurs bedeutet für uns:
Wählen nach Lust und Laune und dabei wie der Schwabe aus dem Vollen schöpfen.

Unsere Räume



Restaurant mit Kaminzimmer
Sitzplätze bis zu 100 Personen



Eventhaus Haus - Alte Mälze
Sitzplätze bis zu 70 Personen mit separatem Buffetraum

Unsere Buffets

ab 20 Personen

Schwäbisch-Mediterranes Buffet

KALT:

Eingelegtes Gemüse & Oliven
in altem Balsamico
Sauer mariniertes Rinderbraten
mit Zwiebeln, Essiggurken und Tomaten
Gemüse-Maultäschle in Steinpilzdressing
Karotten-Apfelsalat
Krautsalat, bunter Blattsalat
mit Croutons und Speck
Parmaschinken mit marinierten Feigen
und Mozzarella
Käsesalat mit Trauben
Kartoffelsalat, Weißbrot und Ciabatta

WARM:

Schweinefilets
in Champignonrahmsoße
Gebratene Lachsfilets in
Zitronensahnesoße auf Blattspinat
Buntes Gemüse
Würfelkartoffeln
Spätzle

DESSERT:

Schokoladenmousse
mit Himbeerkompott
Preis: 46,50 € pro Person

Schwäbisches Buffet

KALT:

Räucherlachs mit
Senf-Honig-Dillsoße
Schupfnudelsalat
Schinkenvariation mit Waldorfsalat
(Sellerie, Äpfel, Walnüsse, Saure Sahne)
Karotten-Zucchini-Salat
Schwäbischer Wurstsalat
Kartoffelsalat
Blattsalate mit bunten Dressings
Bauernbrot

WARM:

Geschmorter Rinderbraten
in Trollingersauce
Maultaschen mit Fleischfüllung
in Steinpilzsauce
Buntes Gemüse
Spätzle
Kartoffel-Rahm-Schupfnudeln

DESSERT:

Apfelküchle mit Vanilleeis
und Sahne
Preis: 44,50 Euro pro Person

Unsere Buffets

ab 20 Personen

Baumstamm-Buffer

KALT:

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Remouladensoße

Land- und Wacholderschinken
mit Melonen

Räucherfisch aus der Region

Im ganzen pochierter Lachs
mit gefüllten Eiern

Safran-Schupfnudelsalat
mit Flusskrebsschwänzen

Antipasti, Blattsalate mit würzigem
Rucola und bunten Dressings

Wießbrot, Ciabatta

WARM:

Maishähnchenbrust an
Austernpilz-Kräutersoße
und grünem Pfeffer

Kalbsrückenmedaillons
in Steinpilzsauce

Gebratenes Zanderfilet
mit Pumpernickel-Olivenkruste

Buntes Rahmgemüse, Kräuterreis
Bandnudeln, Kartoffel-Gratin

DESSERT:

Crème Brûlée mit Früchten,
Panna Cotta,
Himbeer-Joghurt-Mousse

Preis: 59,50 €uro pro Person

Barbeque-Buffer von unserem Smoker

FLEISCH:

Schweinefilets am Stück,
Entrecôte mit Kräuter-Gewürzkruste
Putenrollbraten mit Rosmarin gespickt

Pulled Pork

Lachsfiletseiten mit Honig-Dill-Glasur

DIPS & SOSSEN:

Currydip,
Barbeque-Sauce,
Sauce Bearnaise,
Gurken-Knoblauch-Dip,
Kräuterschmand
Beilagen, Gemüse,
Ofenkartoffeln,
Gebratenes Gemüseallerlei

VERSCHIEDENE SALATE:

Zucchinalat, Kartoffelsalat,
Tomatensalat,
Cole-Slaw – Amerikanischer
Kraut-Karottensalat,
Mais-Bohnensalat,
Roter-Reis-Salat,
Blattsalat mit bunten Dressings

DESSERT:

Kokos-Panna-Cotta, Ananas-Carpacchio,
Gegrillte Bananen, Walnußeis

Preis: 55,00 €uro pro Person

Unsere Menüs

ab 8 Personen

Menü 1

Schwäbische Grieß- und
Brätknödelsuppe mit Backerbsen
7,50 €

Saftiger Kalbsrahmbraten mit
Gemüseallerlei und Bröselnudeln
24,50 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne
8,50 €

Menüpreis 40,50 €

Menü 2

Kraftbrühe mit Maultaschen
6,50 €

Schweinebraten in Pilzrahmsoße
mit Spätzle & Kroketten
18,50 €

„Waldseer Moorapfel“
Weißweinpfelscheiben mit Vanilleeis
und Schokoladensoße, Sahne
8,50 €

Menüpreis 33,50 €

Menü 3

Karotten-Kokos-Ingwersuppe
8,00 €

Putenrahmgeschnetztes
mit Champignons und Rösti
19,50 €

Schokoladenparfait mit Beerenragout
8,50 €

Menüpreis 36,00 €

Menü 4

Schaumsuppe von Kräutern
mit feinen Tomatenwürfeln
8,50 €

Schwäbischer Rotweinbraten (Rind)
mit Gemüse & Spätzle
25,50 €

Schokoladensoufflée mit Kirschkompott
& Vanilleeis
8,50 €

Menüpreis 42,00 €

Menü 5

Bunter Salatteller mit Gemüsestreifen
7,50 €

Hähnchenbrust in Parmesan-Eihülle
auf Tomaten-Basilikum-Rahmnudeln
22,00 €

Früchte-Eisbecher mit Sahne
7,50 €

Menüpreis 37,00 €

Menü 6

Brokkolirahmsuppe mit gerösteten Mandeln
7,50 €

Schweinerückensteak mit Kräuterkruste
überbacken auf Gemüseallerlei,
dazu Gratin-Kartoffeln
19,50 €

„Beerenbecher“ –
Vanilleeis mit
Beeren und Sahne
8,50 €

Menüpreis 35,50 €

Unsere Menüs

ab 8 Personen

Menü 7

Scharfe Tomaten-Chili-Melonensuppe
8,50 €

„Pulled Pork“ vom Smoker – würzige,
hausgesmoktes Schweinefleisch mit
„Coleslaw“ – amerikanischem Karotten-
Krautsalat & Süßkartoffel-Pommes
20,50 €

Gebackene Rum-Bananen mit Pistazieneis
9,50 €

Menüpreis 38,50 €

Menü 10

Bunte Variation von Tapas,
Vorspeisen & Antipasti
17,00 €

Kalbsmedaillons in Steinpilzsoße,
feinen Bohnen und Bandnudeln
33,00 €

Pralinenparfait
mit Papaya-Chilliragout
9,50 €

Menüpreis 59,50 €

Menü 8

Knoblauch-Kräutersuppe
mit Käse-Röstbrotstücken
7,50 €

Schweinemedallions mit
Rahmchampignons, Gemüse und Spätzle
20,50 €

Erdbeer-Eisroulade mit Kiwischeiben &
Erdbeeren an Vanille-Eierlikörsauce
9,50 €

Menüpreis 37,50 €

Menü 11

Cappuccino von Steinpilzen
9,50 €

Rumpsteak mit Senf-Zwiebelkruste
feinem Gemüse und Rahmkartoffeln
32,50 €

Crème Brulée mit Schokoladeneis
und Himbeerkompott
7,50 €

Menüpreis 49,50 €

Menü 9

Bunter Blattsalat an Himbeer-
Dattelessig dressing
gebratenen Champignons
und Röstbrotwürfeln
11,50 €

Putenrollbraten an Sherryrahmsoße mit
buntem Gemüse und Kartoffelkrapfen
20,50 €

Vanilleparfait mit Früchten & Sahne
9,50 €

Menüpreis 40,50 €

Menü 12

„Minestrone“ – Italienische
Gemüsesuppe mit Basilikumpaste
9,00 €

Saltimbocca von der Maishähnchenbrust
an tomatisierter Rosmarinjus mit
Ratatouille und Polentatalern
25,00 €

Erdbeer-Tiramisu mit Erdbeersauce
7,50 €

Menüpreis 41,50 €

Vegetarische Menüs

Menü 1 (Vegan)

Bunter Blattsalat mit Walnüssen
und Kürbiskerne
11,50 €

Brokkoli an Erdnussauce mit gebratenen Pilzen und
Petersilienkartoffeln
19,50 €

Erdbeer-Sorbet
mit einem Ragout aus Mango und Ananas
8,00 €

Menüpreis 39,00 €

Menü 2

Karotten-Kokos-Ingwersuppe
8,50 €

Tofuragoût in Sojasauce, Shiitakepilze
und Glasnudeln
18,50 €

Mandelmilcheis
auf zweierlei Fruchtsaucen
8,50 €

Menüpreis 35,50 €

Menü 3

Bunte Blattsalate
mit gebratenen Austernpilzen und
Kräuter-Röstbrotwürfeln
11,50 €

Quinoarisotto mit Blumenkohl an
Spinat-Karottensauce
18,00 €

Schokoladenmousse
mit gebackenen Bananen
8,50 €

Menüpreis 38,00 €

Catering - Fingerfood

Sie planen eine Familienfeier, ein Betriebsjubiläum, eine Tagung, eine Party, oder wo auch immer Sie unsere kulinarische Unterstützung brauchen?

Nachfolgend haben wir für Sie eine Auswahl an Canapés bzw. Häppchen, Fingerfood zusammengestellt.

Canapés - Belegte Toastbrotsscheiben

Roastbeefscheiben mit Gurken	Stück 4,50 €
Piccata von der Pute auf Tomatenpesto	Stück 4,50 €
Riesengarnelen mit Kräuterpesto	Stück 4,50 €
Räucherlachs mit Meerrettichsahne	Stück 4,50 €
Käseaufstrich, Weichkäse aus Zurwies	Stück 3,50 €
Geräucherte Hähnchenbrust	Stück 4,00 €
Parmaschinken mit Melonenbällchen	Stück 4,50 €
Auberginenscheiben mit Kräuter-Schmand	Stück 2,50 €
Glasierte Schweinemedallions mit Lebercrème	Stück 3,50 €

Häppchen/Fingerfood:

Gemüsesticks mit Dips	Stück 2,00 €
Camembert-Trüffel	Stück 3,50 €
Bruschetta mit Tomate	Stück 3,50 €
Bruschetta mit Avocado	Stück 4,00 €
Bruschetta mit Lachs	Stück 4,50 €
Shrimpscocktail im Glas	Stück 5,50 €
Geflügelcocktail	Stück 4,50 €
Tomate-Mozzarella-Sticks	Stück 2,00 €
Kleine Frühlingsrollen	Stück 2,00 €
Mini-Burger	Stück 4,00 €
Pflaumen im Speckmantel	Stück 3,00 €
Grissini mit Schinken eingerollt	Stück 2,50 €
Focaccia (Tomatenbrot mit Oliven und Thymian)	Stück 3,00 €
Gefüllte Oliven, Paprika, Champignons	Stück 3,00 €
Boulgour-Salat mit Minzdip	Stück 3,50 €
Linsensalat mit Tomatenwürfeln	Stück 3,50 €

Vielen Dank
für Ihr Vertrauen



Familie Schmidinger & das „Baum“-Team



Hauptstraße 34
D-88339 Bad Waldsee
Telefon: 0 75 24 / 97 90-0
Telefax: 0 75 24 / 97 90-50
e-Mail: info@baumwaldsee.de
Internet: www.baumwaldsee.de

Fotos: Grüner Baum, Carsten Przygoda
Pixelio.de: Rainer Sturm, Knipseline, Andrea Kusajda, Sigrid Rossmann, Timo
Klostermeier, Alexandra H,
Michael.O, I-Vista, Petra Bork, Magicpen



Wir im Internet

Wir auf Facebook 

Wir auf Instagram 