

Hotel & Restaurant „Kranz“

Inhaber: Markus Dorner

Baslerstrasse 90

79540 Lörrach

Telefon: 07621/89083

Fax: 07621/14843

e-mail: [info@kranz-loerrach.de](mailto:info@kranz-loerrach.de)

homepage: [www.kranz-loerrach.de](http://www.kranz-loerrach.de)

## Partyservice

für Empfänge, Familienfeiern, Geschäfts-Events oder Hochzeiten

Sie planen eine Feier oder Veranstaltung  
wir sind bei der Organisation Ihres Anlasses gerne behilflich. Für eine  
unverbindliche Besprechung stehen wir Ihnen nach telefonischer Anmeldung  
jederzeit zur Verfügung.

Bitte haben Sie Verständnis das wir unser Büffet erst ab 15 Personen anbieten.

Anzahl: Bitte teilen Sie uns bis spätestens 24 Stunden vor Beginn der  
Veranstaltung die genaue Gästeanzahl mit.

Bezahlung: Wir akzeptieren keine Kreditkarten für Büffets. Sie können bar  
bezahlen, oder wir schicken Ihnen die Rechnung zu und Sie  
überweisen den Betrag.

Lieferservice: Für Lieferung berechnen wir 30 €.

Personal: Falls Sie Personal benötigen, berechnen wir pro Stunde  
und Person 30 €.

Verschiedene Angebote sind Saison bedingt.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen für weitere Anregungen zur Verfügung.



Abendessen um \_\_\_\_\_ Uhr Details \_\_\_\_\_

---

Mitternachtsbüffett um \_\_\_\_\_ Uhr Details \_\_\_\_\_

**Was wünschen Sie an Getränken:**

-Sekt/ Aperero

-Weisswein

-Rotwein

-Alkoholfreie Getränke

-Kaffee

-Schnäpsli

## Partyservice

---

### Aperogebäck und Canapes

#### A P É R O K N A B B E R E I E N

##### Canapées/Fingerfood

Silzerli oder Silzerlistangen mit Schinken, Salami oder Käse Stück 1,80 €

Tatarbrötli 2,50 €

Geräuchertem Forellenfilet mit Apfelmeerrettich Stück 2,50 €

Geräuchertem Lachs und Sahnemeerrettich Stück 2,50 €

Satéspeißchen vom Huhn Stück 2,00 €

Mozzarella Kugeln und Kirschtomaten Stück 1,50 €

Kräuterfrischkäse Stück 1,20 €

Lachstatar Stück 1,80 €

Forellenmousse Stück 1,80 €

Thunfisch Mayonnaise mit Kapern und Huhn Stück 1,80 €

## Partyservice

---

Crostini mit Tapenade, Bruschetta, Tomaten und Mozzarella, Lachstatar 1,90 €

Gemüsedips ( Rohkoststäbchen mit verschiedenen Dips) 2,50 pro Person

Mini-Quiches mit Käse oder Lauchfüllung (warm) Stück 1,20 €  
pro Sorte mind.10 Stück/

Bedarf ab ca. 3 Stück pro Person

unser Angebot: 4erlei pro Person 7,50 €

## **Fingerfood**

Als Fingerfood bezeichnet man Speisen, die mit den Fingern gegessen werden.

Hierzu zählen Canapes , Snacks und kleine Mini Spieße. Die kleinen Appetithäppchen werden mundgerecht geschnitten, ausgestochen oder auf Spieß serviert.

Ideal und besonders gut geeignet für festliche Empfänge und cocktail-Partys, wahlweise auf Weiß-, Grau- oder Vollkornbrot.

### **Canapés & Snacks**

Italienischer Kochschinken mit Feigen Confit

Tomate mit Mozzarella

Italienische Salami mit mediterranem Gemüse

Frischkäse mit Schnittlauch und Radieschen

Tarte mit Rucola und Ricotta

Tarte mit Ratatouille & Thymian

Tarte mit Spinat & Pinienkernen

Quiche Lorraine

Forellentatar mit Birne

Marinierte Shrimps mit Dill-Creme-Fraiche

Geräucherte Entenbrust mit Portweingelee

Entenleber Parfait mit Apfel

Crostini mit Lardo und Rosmarin

**Preis pro Stück 2,50 €**

### **Canapés & Snacks**

Graved Lachs mit Honig-Senf-Sauce

Geräuchertes Forellenfilet

Schwarzwälder Schinken mit Cornichons

Poularden Brüstchen mit Currycreme und Früchten

Tranche vom rosa gebratenen Schweinefilet mit Sauce Tatar

Roastbeef mit Remoulade

Bruschetta mit Rinderfilet und Tomatenpesto

Grissini mit Parmaschinken umwickelt

Französischer Brie Käse mit Walnuss

Frischkäse mit Pumpernickel

Schafskäsesalat mit roter Zwiebel und Paprika im Chicorée Schiffchen  
angerichtet

Manchengo Käse in Olivenöl und Chilli

Ziegenfrischkäse und Honig Mandeln

**Preis pro Stück 3,50 €**

**Fingerfood Exklusiv**

Entenstopfleber mit Portweingelee auf Crostini

Getrüffeltes Pilzmousse

Tarte mit Ananas-Chili-Salat und gebratener Riesengarnele

**Preis pro Stück 5,90 €**

**Fingerfood im Glas:**

Räucherlachs mit Wasabi Creme auf Rucola

Feine Scheiben vom gebratenen Kalbstafelspitz mit einer Thunfischcreme und  
Kapernäpfel

In Rosmarinbutter gebratene Hummerkrabben

Tatar vom Wildlachs mit Limonen Creme

Perlhuhn Brust im Bacon Mantel auf grünem Spargel Salat

Geräucherte Gänsebrust auf Balsamico Linsen

Hähnchenbrust mit Ananassalsa auf Reissalat

Gegrillte Jakobsmuschel auf Asiatischem Glasnudelsalat  
Sashimi vom Yellow Fin Thunfisch auf Rote-Beete-Glasnudelsalat mit  
Meerrettich  
Mediterranes Gemüse mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen  
Thunfischmousse mit Oliven  
Salat von Büffel Mozzarella und marinierten Tomaten

**Preis pro Stück 4,90 €**

**Kleine Mini Spieße bestückt mit:**

Bresaola mit Mozzarella und Papaya  
Copa, Oliven und Aprikose  
Entenbrust mit Mango  
Mini Kaninchenbürger im Cocos Mantel  
Gebratene Zucchini Röllchen mit Paprika-Rucola-Frischkäse  
Charantais Melone mit Parmaschinken  
Räucherlachsroulade im Crêpe Mantel mit Creme Fraiche

**Preis pro Stück 3,40 €**

**Süßer Abschluss:**

Panna Cotta mit Himbeercoulis  
Obstsalat mit Grand Manier  
Mousse au Chocolat



Aprikosen-Küchlein

Vanillecreme mit Erdbeersalat

Schoko-Früchte Spieß

Caipirinha Creme mit Limettensauce auf Mandelbiskuit

Preis pro Stück 3,20 €

...ein kleiner Disposition Tipp!

Für einen Empfang von ca. 2-3 stündiger Dauer mit anschließendem Essen, benötigen Sie nach unserer Erfahrung circa 6 bis 10 verschiedene kleine Canapés oder warme Snacks pro Person.

Für einen Aperitif von ca. 30 Minuten Dauer mit anschließendem Essen benötigen Sie ca. 3-4 Canapés oder warme Snacks. Bei einer Dauer von 1 Stunde ca. 5-6 Canapés oder warme Snacks pro Person.

Gerne fertigen wir Ihre Lieblings Komposition ganz nach Ihren Wünschen an.

Mindestbestellmenge je Sorte 20 Stück

Passend für das zünftige Betriebsfest,

die Jahres Hauptversammlung und viele andere Feste

Wahlweise auf Bauernbrot, Baguette oder ½ Brötchen

## Partyservice

---

### Salate

Gemischte Rohkostsalate :

Gurkensalat/Karottensalat/Farmersalat/Rettichsalat/Kartoffelsalat/

Selleriesalat/Tomatensalat/Nudelsalat/Krautsalat/Curry-Reissalat/

Champignonsalat/ Bohnensalat/Rote Beete Salat/Hirtensalat/Maissalat

Blattsalate mit leichtem Knoblauchdressing

4 Stück zur Auswahl 6

Bunter Blatt Salat an leichtem Knoblauchdressing/ Ital. Dressing  
mit gerösteten Sonnenblumenkernen 5

Kopfsalat \*Mimosa\* mit Ei 5

Blattsalate mit gebratenen Steinchampignons und Kräutern 8

Nüsslisalat \*Badische Art\* mit Speck und Croutons 7,5

Nüsslisalat mit hausgebeizten Lachsstreifen 8,5

Nüsslisalat mit gegrillten Wachtelbrüstchen 12

Ruccolasalat an Balsamicoessig und Olivenöl, gehobelter Parmesan 7,5

Blattsalate mit gebratenen Kalbsbries Röschen 9

Salatvariation mit gegrillten Riesengarnelen 14,5

### Suppen

Badische Flädლისuppe oder Nudelsuppe 4,5

Bouillon mit Markklößli oder Eierstich 4,5

Karotten-Ingwercremesuppe 5

Champignoncremesuppe 5

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Basilikum 6

Leichtes Cremesüppchen von duftenden frischen Kräutern 6

## Partyservice

---

Klare Ochsenschwanzsuppe mit altem Sherry	6,5
Kraftbrühe mit Markklösschen	6
Markgräfler Kartoffelsüppi mit Croutons	5
Steinpilzcremesuppe	6
Schaumsüppi von der geräucherten Schwarzwaldforelle	6
Markgräfler Kartoffelsüppi mit Flusskrebsschwänzen	9
Unser Hummersüppi	9,5

## Vorspeisen

Parfait von der geräucherten Bachforelle mit Blattsalaten und Toast	9
Hausgebeizter Orangen-Wildlachs mit Salatbouquet	14
Salatvariation mit gegrillten Edelfischen an altem Balsamico	15
Vitello Tonato mit Baquette	12
Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan	15
Thunfischcarpaccio	15
mariniert mit Limonenöl und kleinem Wildkräutersalat	
Roulade vom Räucherlachs und Crepe	14
mit Blattsalat und Honig-Senfsauce	12

# Partyservice

---

## Hauptgerichte

Kalbs- & Schweinebraten *Großmutter Art* mit Wirsingköhl, Kartoffeli und Spätzli	21
Brassato vom Rind in Barolo geschmort dazu Rosmarin- Polenta und mediterranes Gemüse	21
Schweinefilet an Champignonrahmsauce, Gemüse und Eierspätzli	21
Sauerbraten mit Apfelrotkraut, Maronen und Kartoffelpüree	19
Gefüllte Kalbsbrust mit Leipziger Allerlei und Kartoffelgratin	22
Kalbsrücken am Stück gebraten auf Pilzrahmsauce mit frischem Marktgemüse, Kartoffelgratin und Spätzli	32
Roastbeef mit Sauce Choron Leipziger Allerlei und Kartoffelgratin	29
Glacierte Kalbshaxe am eigenen Jus mit frischem Marktgemüse, Bratkartöffeli, Spätzli	23
Kalbshaxen Scheiben „Osso Buco“ an feiner Gemüsesauce mit Tagliatelle	23
Gegrillter Wildlachs mit Blatt-Rahmspinat und Kartoffeli	24
Zander auf Rahmsauerkraut mit Trüffeljus und Kartoffelpüree	27

## Partyservice

---

### Dessert

Coupe Dänemark Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce	6
Vanilleis mit heißen Himbeeren	6
Karamell-Köpfli mit Früchten	5
Dunkles und Weisses Schokoladenmousse auf Himbeersauce mit frischen Früchten	8
Tiramisu mit frischen Früchten	8
Zimt-Panna Cotta mit Rotweinzwetschgen	8
Schokoladen-Cocos-Panna Cotta auf Orangen- Grapefruitsalat	8
Zitronen-Joghurtmousse auf Ananas-Granatapfelragout	8
Weisses Mokka mousse an Kaffee-Baileysauce mit frischen Früchten	8
Warmer Schokoladentarte auf Vanillesauce mit Cocoseis	8
Spekulatiusmousse mit Cassisbirnen	8
Rafaellomousse mit Bananen –Schokoladensalat	8
Unser Dessertbuffett	13,50
Auswahl französischer Rohmilchkäse vom Maître Fromagier	9,50

## Partyservice

---

### **Unser kleines Buffet:**

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Schinkenröllchen mit Spargel

Putenbrust mit Sauce Cumberland

Roastbeef im Pfeffermantel- Sauce Remoulade

Kartoffelsalat

Tomatensalat, Gurkensalat, Nudelsalat mit Curry und Früchten

Blattsalate mit Italienischem oder French Dressing

Hauptgang:

Glacierter Jungschweinerücken mit Backpflaumen gefüllt an  
Malzbierjus

mit Gemüse der Saison und Spätzle

Dessert / Käse:

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au chocolat

Käseauswahl mit diversen Brotsorten

24,90 €

## Rustikales Büffet

Vom kalten Büffet

Badische Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

\*\*\*

### Schwarzwälder Platte

- Schwarzwälder Schinken
- Schaufele
- Hausmacher Schwarz- und Leberwurst
- Angemachter Schwartenmagen mit Zwiebeln
- Specksalat
- Rindfleischsalat
- Verschiedene Rauchwurst aufgeschnitten
- Lachsschinken

Vom warmen Büffet

Spießbraten vom Schweinehals

oder

Warmer Fleischkäse, Weißwürste mit süßem Senf

4 Salate zur Auswahl aus:

Gurken- / Karotten- / Farmer- / Rettich- / Kartoffel- / Mais- /

Sellerie- / Tomaten- / Nudel- / Kraut- / Curry-Reis- / Champignon- /

Hirten/ oder Blattsalat mit zwei versch. Dressing

Deftiges Käsebrett

dazu Bauernbrot und Brezel von der Bäckerei Eble

Preis pro Pers. vom kalten Büffet 21

Preis pro Pers. vom kalten & warmen Büffet 27

Preis pro Pers. vom kalten & warmen Büffet & Dessertbüffet 34

## Italienisches Büffet

Vom kalten Büffet

italienische Antipasti Platte

- Oliven
- Artischocken
- getrocknete Tomaten
- gebratene Zucchini, Aubergine und Paprika
- eingelegte Zwiebeln
- 

Vitello Tonnato: dünn aufgeschn. Kalbfleisch an  
Thunfischsauce

Funghi alla Toscana: gebratene Knoblauchpilze

Parmaschinken mit Melone

Carpaccio mit Olivenöl u. Parmesan

Hähnchenbrust in Tomatensauce

Thunfischmousse

Gebeizter Lachs „Sizilianische Art“

Meeresfrüchte an leichter Knoblauchmarinade

4 Salate zur Auswahl aus: Siehe Rustikales Büffet

Vom warmen Büffet

Lasagne mit Fleisch, Lauch und Pilzen

oder

Spinat- und Ricotta Cannelloni an Tomatensauce

dazu Partybrot & Baguette

Preis pro Pers. vom kalten Büffet 24

Preis pro Pers. vom kalten & warmen Büffet 34

**Preis pro Pers. vom kalten & warmen Büffet & Dessertbüffet 41**



## Festliches Buffet

Vom kalten Buffet

Große Fischplatte

- mit ganzem pochiertem Lach
- Räucherlachsroulade im Crêpe
- Forellenfilets
- Thunfisch Mousse

Crevetten an leichter Knoblauchmarinade

Verschiedene Pasteten mit Sauce Cumberland

Vitello Tonnato: dünn aufgeschn. Kalbfleisch an Thunfischsauce

Schweinemedallions mit Lebermousse

Roastbeef im Pfeffermantel mit Sauce Remoulade

Tomatensalat mit Mozzarella

Verschiedene Saucen

4 Salate zur Auswahl aus: Siehe Rustikales Buffet

Vom warmen Büffet

Rindfleisch in Barolo mit Kartoffelgratin

oder

Schweinemedallions an Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle

Käsebrett mit Trauben dazu Partybrot & Baguette

Preis pro Pers. vom kalten Büffet 27

Preis pro Pers. vom kalten & warmen Büffet 37

Preis pro Pers. vom kalten & warmen Buffet & Dessertbüffet 44