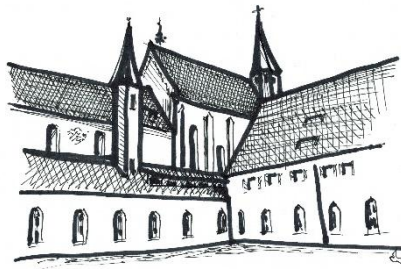




## Menü- und Buffetbausteine im Kloster Heiligkreuztal



Ihr Ansprechpartner:

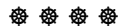
Herr Luc Brouilly

Telefon: 07371 93 123 0

E-Mail: [heiligkreuztal@tagungshaus.net](mailto:heiligkreuztal@tagungshaus.net)

Kloster Heiligkreuztal  
Am Münster 7  
88499 Altheim-Heiligkreuztal  
Tel.: 07371-931 23 0  
[www.kloster-heiligkreuztal.de](http://www.kloster-heiligkreuztal.de)

**Wir bitten um Ihr Verständnis, dass einige Komponenten und Gerichte saisonabhängig  
und daher nicht ganzjährig verfügbar sind!**



**Vorspeisen:**

Antipasti-Teller oder beim Büffet als Platte mit z.B.: (max. 5 Komponenten)  
Tomaten/Mozzarella, Pomodori, Salami, Oliven, Parmesanspänen, Chicorée im Speckmantel,  
eingelegten Artischocken, Mailänder Salami, Serrano Schinken, geschmortem Gemüse, marinierten Oliven,  
Champignons und Zwiebeln, dazu Ciabatta und Kräuterpesto

Waldorfsalat mit Entenbrust

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenkäse



**Salate:**

Frühlingsalat mit mariniertem Spargel und Himbeerdressing, Gartenkräutern und Kapuzinerblüten

Gemischte Salatvariation mit Kräutern, Gartenkresse und Croûtons an Balsamicodressing

Feldsalat mit Pinienkernen und Speckwürfeln an Himbeerdressing

Gemischter (Grün und Rohkost) Sommersalat mit Kräutern, Kapuzinerblüten  
an Hausdressing, dazu Gartenkresse und Gemüsechips

dazu auf Wunsch

- mit geräucherter Lachsrose auf Honigsenf
- mit Wildpastete
- mit gratiniertem Ziegenkäse mit Honig
- mit pochierter Birne und Blauschimmelkäse



**Suppen:**

Oberschwäbische Festtagsuppe

Getrüffelte Kartoffelcremesuppe

Hokkaido-Kürbissuppe mit Kürbiskernöl

Kraftbrühe mit Kräuterflädle

Spargelcremesuppe

Gazpacho mit Sauerrahm und Croûtons



**Hauptgänge:**

Ragoût vom geschmorten Hirsch mit gebratenen Kräuterseitlingen und Preiselbeeren

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites

Rosa gebratener Rinderrücken am Stück mit Kräuterkruste oder Waldpilzkruste und Portweinjus

Mais-Poulardenbrust mit Kräuterrahmsauce/mit Rosmarinjus

Duo von Hähnchenbrust und Schweinelendchen an Lembergerjus

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Curryrahmsauce

Hähnchenbrust gefüllt mit Fetaspinat, dazu Paprikasauce

Hähnchengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce

Kloster Heiligkreuztal

Am Münster 7

88499 Altheim-Heiligkreuztal

Tel.: 07371-931 23 0

[www.kloster-heiligkreuztal.de](http://www.kloster-heiligkreuztal.de)

Geschmorter Burgunderbraten vom Rind  
Gemischter Braten (Schwein und Rind)  
Rinderroulade „Hausfrauen-Art“  
Schweinelendchen im Speckmantel mit Champignonrahmsauce  
Rehrücken mit Preiselbeeren  
Maultaschen in der Brühe  
Linsen mit Spätzle und Saitenwürstle  
Zanderfilet auf Rahmwirsing und Limonensauce  
Pochierte Lachs mit Senf-Dillsauce



**Grillbuffet:**

Marinierte Hähnchenbrust  
Argentinische Rindersteaks  
Schweinehals  
Lammkarree  
Lammkoteletts  
Pulled Pork  
Verschiedene Grill-Würstchen  
Lachs in der Folie  
Marinierter Fetakäse in der Folie  
  
Dazu vom Buffet:  
Schmorgemüse/Ratatouillegemüse  
Maiskolben  
Grilltomaten  
Pommes Frites  
Folienkartoffeln mit Kräuterquark  
Rosmarinkartoffeln  
Baguette/Brotauswahl und Dips  
Nudel- und Kartoffelsalat  
Blatt / Rohkostsalate

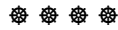


**Vegetarische Hauptgänge:**

Hausgemachte Serviettenknödel mit Bergkäsesauce  
Gemüsestrudel an Tomaten-Ragout  
Gnocchi mit Grillgemüse und Parmesan  
Gemüsecurry nach Madras-Art mit Safranreis  
Kürbis- / Waldpilzrisotto mit Parmesan und Klosterkräuter-Pesto  
Überbackene Aubergine mit Couscous und Feta  
Gemüselasagne

**Beilagen:**

Kartoffelgratin, Spätzle, Kroketten, Petersilienkartoffeln/Rosmarinkartoffeln,  
Westernkartoffeln, Buntes Gemüse der Saison



**Desserts:**

Panna Cotta mit Himbeersauce  
Eine Kugel Eis mit Edbeer-Minz-Salat  
Oma's Ofenschlupfer mit Vanillesauce  
Dessertteller (z.B. Schokoladenmousse, 1 Kugel Baileyseis, Mango Panna Cotta)  
Zwei Kugeln Vanille-Eis mit heißen Himbeeren  
Schokoladenmousse (Schwarz/Weiß) im Glas mit Erdbeersauce  
Rote Grütze mit 1 Kugel Vanille-Eis  
Obstplatte

Gerne auf Wunsch auch in Gläschen als Büffet:

Mousse von der dunklen Schokolade

Panna Cotta mit Himbeersauce

Saisonale -Crumble

Bayrische Creme garniert mit frischem Obst

Tiramisu

Crème Brûlée



**Als Mitternachtsimbiss:**

Internationale Käseplatte bunt garniert  
Käsewürfel mit Trauben, Nüssen, Oliven und Brotauswahl  
Wurstthappen wie Landjäger, Schwarzwurst mit Brotauswahl  
Party-Frikadelle in pikante Paprikasauce  
Kartoffelsuppe mit Croûtons  
Herzhafte Gulaschsuppe  
Chilli con carne

Dazu reichen wir gerne Holzofenbrot, Baguette oder Partyknauzen