

Unsere Buffets. Die Qual der Wahl.

Verwöhnen Sie sich und Ihre Gäste nicht nur mit der unglaublichen Atmosphäre des Großen und Kleinen Kursaals! Ein Buffet ist ab 60 Gästen machbar, Veranstaltungen von mehreren hundert Gästen aber keine Seltenheit. Auch über 1.000 Gäste verließen den Kursaal Cannstatt satt und zufrieden.

Ihre Gäste setzen sich und Brot, Meersalz sowie Olivenöl oder Butter sind bereits eingedeckt. Wir empfehlen, den ersten und zweiten Gang am Tisch zu servieren. Auf diese Weise entspannen wir uns am Tisch und können die Speisen in Ruhe genießen. So kommt es zu keinem „run“ auf das Buffet. Es ist genügend für alle da. Gerne sind wir Ihnen behilflich!

Buffet „Tradition“

Unser Landbrot steht auf dem Tisch bereit dazu Kräutercreme

Auf dem Buffet

Flädlesuppe

Bunte Blattsalate an Kursaal Dressing

Schwäbischer Kartoffelsalat mit Schnittlauch

Weißkrautsalat

Rosa Roastbeef mit Senf-Kräutersauce

Saftiger Rinderschmorbraten an Jus

Kalbsgeschnetzeltes

Geschmeltze Maultaschen mit Zwiebeln und Jus

Beilagen:

Spätzle, Butternudeln, frisches Gemüse der Saison

Dessert:

Feine Schokoladenmousse

Beerenragout

Schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesauce



KURSAAL
GASTRONOMIE

Buffet „Mediterran“

Unsere frisches Bauernbrot & Ciabatta-Brot stehen auf dem Tisch bereit, dazu Kräuter-Pestocreme

Auf dem Buffet

Bunte Blattsalate

Balsamico Dressing

Krautsalat

Karottensalat

Hausgemachtes Anti Pasti

Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum Pesto

Schafskäse mit Melone und Minze

Rauchlachs mit Senf-Kräutersauce

Gekräuterte Hähnchenbrust mit Olivenöl

Roastbeef am Stück (Tranchierstation)

Zanderfilet an Weißweinsauce

Beilagen:

Tomatisiertes Gemüse, Langkornreis, Rosmarinkartoffeln, Spätzle

Dessert:

Frischer Obstsalat im Gläschen

Schokomousse mit Beeren

Panna Cotta



KURSAAL
GASTRONOMIE

Buffet „Kursaal“

Unsere frisches Landbrot stehen auf dem Tisch bereit,
dazu Kräutercreme

Auf dem Buffet

Wildkräutersalat an Kursaal Dressing

Gurken-Senf-Salat

Karottensalat

Lauwarmer Gemüsesalat

Marinierter Tafelspitz mit Kräutervinaigrette

Pochierter Salm mit Kräutercreme

Schweinefilet an Cognacrahmsauce

Kalbsragout

Gebratenes Zanderfilet an Zitronensauce auf Quinoa

Beilagen:

Spätzle, Kartoffelgratin, Waldpilzrisotto mit frischen Kräutern

Dessert:

Creme Brûlée

Mousse von dunkler Schokolade mit Pistazie

Zitronensorbet in einer Zitrone



KURSAAL
GASTRONOMIE

Buffet „Brauhaus“

Unsere frisches Landbrot stehen auf dem Tisch bereit,
dazu Kräutercreme

Auf dem Buffet

Bunte Blattsalate mit Hausdressing

Schwäbischer Kartoffelsalat

Krautsalat

Karottensalat

Gurkensalat

Schwedischer Schweinerücken am Stück, mit Trockenpflaumen gefüllt

Geschnetzeltes von der Pute in Champignonrahm

Rinderschmorbraten in Rotweinsauce

Beilagen:

Spätzle, Kartoffelgratin, Kräuter-Gemüsereis

Dessert:

Panna Cotta mit Erdbeermark

Rote Grütze mit Vanillesauce



Buffet „Mittagsimbiss“

Auf dem Buffet

Blattsalate

Kursaal Dressing

Kartoffelsalat

Krautsalat

Karottensalat

Brotsalat

Käsespätzle

Hähnchengeschnetzeltes

Rindergulasch

Beilagen:

Rosmarinkartoffeln, Landkornreis

Dessert:

Obstsalat

Herrencreme



KURSAAL
GASTRONOMIE

Alternativen für die individuelle Gestaltung Ihres Buffets

Vorspeisen

Pulpo und Sepia an Kräutervinaigrette
Räucherforelle mit Alblinsen
Pochierter Lachs mit hausgebeiztem Salm
Carpaccio vom Rinderfilet mit altem Balsamico
Terrine von der Maispoularde mit Gemüse und Tomatencoulis
Vegetarischer Gemüsestrudel auf Basilikumtomaten

Hauptgerichte

Saltimbocca a la Romana
Kalbsschnitzel in Limonensauce
Maispoularde auf Ratatouille
Rinderfilet / mit- und auch ohne Speckmantel
Gefüllte Kalbsbrust
Schweinefilet an Rahmchampions
Gefüllte Maispoularde in Olivenöl
Gebratenes Lachsfilet auf Krustentierschaum
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Zitronensauce auf Bulgur

Für den besonderen Anlass – Tranchierstadion, frischer Aufschnitt direkt von unserem Personal

Roastbeef am Stück gebraten
Pute im Ganzen gebraten
Spanferkel
Spaghetti im Parmesanlaib

Fischalternativen

Pochierter Lachs auf Linsen mit grober Senfsauce und Basmatiwildreis

Pulpo vom Grill

Gebratenes Zanderfilet auf Gemüse Couscous

Filet vom Steinbutt

Gebratener Wolfbarsch

Mediterrane Paella mit Sepia und Garnelen

Beilagen

Basmati-Wildreis

Safranrisotto

Gemüse Couscous

Spätzle

Grillgemüse

Glaciertem Gemüse

Kartoffelgratin

Butternudeln

Dessert

Ofenschlupfer mit Vanillesauce

Kokosbrulee mit frischen Beeren

Mousse von dunkler Schokolade mit frischen Früchten

Mousse von brauner Schokolade

Tiramisu

Pumpnickelparfait auf Schwarzkirschragout mit eingelegten Zwetschgen

Sie benötigen Unterstützung,
wir helfen Ihnen gerne!

Ihr Ansprechpartner
Sabrina Angrisani & Team
Königsplatz 1
70372 Stuttgart
Telefon: 0711 99 777 242
bankett@kursaal-cannstatt.de


KURSAAL
GASTRONOMIE



Grillen mit Buffet am wunderschönen Kurpark

Die Outdoor Eventlocation für den Sommer -
Unser Augustiner Biergarten Stuttgart.

Genießen Sie mit Ihren Gästen die Sommerlocation in Stuttgart.
Lassen Sie Ihre Feier oder auch Event mit einem zünftigen
Fassanstichs oder auch einem Sektempfang unter unseren Birken
beginnen.

Auf dem Grill lässt sich so einiges „grillen“. Erleben Sie diese
kulinarische Vielfalt von klassischen Steaks und Würstchen bis hin zu
Burger und vegetarischen Gerichten.
Natürlich dürfen Beilagen und Dips nicht fehlen!
Platz für ein Dessert ist in den meisten Fällen immer.

Gerne haben wir Ihnen hier zwei Grill-Buffets für ihr Sommerfest
zusammengestellt. Natürlich lassen diese sich auch
individuell nach Ihren Wünschen anpassen
Gerne sind wir Ihnen behilflich!

Grillbuffet 01

Burger Buns, frisches Bauernbrot
Schwäbischer Kartoffelsalat
Karottensalat, Cole Slaw
Gurkensalat mit Dill-Sahne Sauce
Tomatensalat mit roten Zwiebeln
Mediterraner Brotsalat

Auf dem Grill

Rote Wurst, Rostbratwurst
Rinds-Burger
Marinierter Schweinehals, Rinderhüftsteaks, Hähnchenbrustspieße
Halloumi-Grillkäse, Gemüsesticks
Lachsfilet in Alufolie, mit Frühlingslauch, frischen Kräutern und Zitrone

Ofenkartoffel mit Sour Creme, Thymiankartoffeln

Dips

Hausgemachte BBQ-Sauce, Mangochutney, Aioli-Creme, Cocktailsauce

Dessert

Panna Cotta mit Himbeertopping
Frischer Obstsalat



KURSAAL
GASTRONOMIE

Grillbuffet 02

Baguettebrot, frisches Landbrot
Bunte Blattsalate mit Kursaal-Dressing
Karottensalat, Schwäbischer Kartoffelsalat
Gurkensalat in Dill-Sahne Sauc, Tomatensalat
Orientalischer Bulgursalat, Anti-Pasti Gemüse

Auf dem Grill

Riesengarnelen vom Grill
Halloumi, Grillkäse
Brust von der Maispoularde
Tournedo vom Rinderfilet
Lachsfilet mit frischen Kräutern
Marinierter Pulpo vom Grill

Pommes Arly, Kartoffelstampf in der Schale
Saisonales Grillgemüse

Dips

Honig-Senfsauce, Hausgemachte BBQ-Sauce, Mangochutney,
Aioli-Creme

Dessert

Panna Cotta mit Himbeertopping
Frischer Obstsalat
Tiramisu

Grillbuffet vegetarische / vegane Alternativen

Gegrillter Tofu
Gegrillte Maiskolben
Veggie Wurst
Gefüllte Champignons

