

# 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 Butter  
Wir servieren vorab: Flädlesuppe

### Auf dem Buffet

Bunte Blattsalate an Kursaal Dressing  
Schwäbischer Kartoffelsalat mit Schnittlauch  
Weißkrautsalat

Rosa Roastbeef mit Senf-Kräutersauce  
\*\*\*

Saftiger Rinderschmorbraten an Jus  
Gebratenes Schweinefilet im Speckmantel an Champignonrahmsauce  
Geschmelzte Maultaschen mit Zwiebeln und Jus

### Beilagen:

Spätzle, Butternudeln, frisches Gemüse der Saison  
\*\*\*

### Dessert:

Feine Schokoladenmousse  
Beerenragout  
Schwäbischer Ofenschlupfer mit Vanillesauce

# Buffet „Mediterran“

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

## Auf dem Buffet

Rucola mit Parmesanraspel an Balsamico Dressing

Vitello Tonnato mit frischen Kräutern

Hausgemachtes Anti-Pasti

Tomate mit Büffelmozzarella an Basilikumpesto

Frische Melone mit Schafskäse und Minze

\*\*\*

Gekräuterte Maispouardenbrust an Olivenöl

Roastbeef am Stück gebraten mit Jus

Gebratener Wolfsbarsch auf Couscousbeet

Beilagen:

Rosmarinkartoffeln, mediterranes Grillgemüse, Parmesanrisotto

\*\*\*

Dessert:

Panna Cotta mit Mangosauce

Weißer Mousse mit Beeren

Tiramisu





# Buffet „Kursaal“

Unsere frisches Landbrot stehen auf dem Tisch bereit, dazu Butter

## 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:

Crème Brûlée

Mousse von dunkler Schokolade mit Pistazie

Zitronensorbet in einer Zitrone



# 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

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Zitronensauce auf Bulgur

Apfel/Stück

**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 Frühlinglauch, frischen Kräutern und Zitrone

Ofenkartoffel mit Sour Creme, Thymiankartoffeln

### **Dips**

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

### **Dessert**

Panna Cotta mit Himbeertopping  
Frischer Obstsalat

# 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

