



FESTE FEIERN IN HARMONIE MIT DER NATUR



**Unsere Menü- und
Buffetvorschläge**





MAHLZEITEN SIND IM LEBEN, WAS STERNE AM HIMMEL IN MONDLOSER NACHT

JEREMIAS GOTTHELF



Schließlich ist es IHRE Feier...

In einer Zeit, in der Konsum und Schnelllebigkeit unser Leben bestimmen, versuchen wir, innezuhalten und uns auf die wahren Werte der Gastlichkeit zu besinnen.

Freundlicher, individueller Umgang, eine kreative, lustvolle Küchenkunst und umweltgerechtes Handeln sind unser Credo, das Ihrer Veranstaltung den entsprechenden Rahmen bietet.

In unserer Küchenphilosophie legen wir großen Wert auf regionale und biologische Produkte.

Wir freuen uns, unser Gemüse, Obst und Salate aus kontrolliertem Anbau von Gemüsebauern und Demeter Höfen aus der näheren Umgebung zu beziehen. Das Fleisch, welches in unserer Naturküche verarbeitet wird, stammt aus den Bauernhöfen der Region.

In unserem breit gefächerten Weinangebot findet sich auch der passende Begleiter zu Ihrem Menü von Winzern und Gutsabfüllern ersten Ranges.

Gerne servieren wir Ihnen ein Menü oder Buffet zuhause, auf Wunsch natürlich auch mit Tischtuch, Geschirr und passender Dekoration.

Unsere Menü- und Buffetvorschläge verstehen sich lediglich als Anregung.

Für Ihre individuellen Wünsche und Fragen, sowie die passende Weinempfehlung zu Ihrem Menü stehen wir Ihnen gerne persönlich zur Verfügung.

DIE KÜCHE
BEREITET ALLE
SPEISEN FRISCH
FÜR SIE ZU.
WIR BITTEN SIE,
EIN EINHEITLICHES
MENÜ ZU
WÄHLEN.

EIN GEDANKE

Wir müssen in unserer hektischen Zeit wieder das Bewusstsein dafür wecken, dass nicht die kostspieligen Ereignisse das Außergewöhnliche der Gastronomie ausmachen, sondern die wertvollen Eigenschaften der Frische und Natürlichkeit.



Ihre Ansprechpartnerinnen in der Alten Post

PATRICIA BONGARD & KATINKA SCHULZ

Leitung Bankett & Events

für Familie Mack
und das Team der Alten Post



KÖSTLICHES
AUS UNSERER
NATURKÜCHE -
MIT ZUTATEN
AUS DER
REGION



FINGERFOOD ZUM APERITIF

Flammkuchen mit Speck & Zwiebeln	Blech (20 Stücke)	€ 30,00
Flammkuchen mit Gemüse (Vegetarisch)	Blech (20 Stücke)	€ 30,00
Quiche mit Speck & Käse	Blech (30 Stücke)	€ 40,00
Quiche Mediterran mit Ratatouille (Vegetarisch)	Blech (30 Stücke)	€ 36,00
Pizza mit Salami oder Schinken	Blech (20 Stücke)	€ 30,00
Pizza mit Gemüse (Vegetarisch)	Blech (20 Stücke)	€ 30,00
Focaccia belegt mit Tomaten / Frischkäse	Blech (40 Stücke)	€ 54,00
Focaccia belegt mit Schwarzwälder Schinken / Rucola	Blech (40 Stücke)	€ 59,00
Genuss Hoch 4	pro Person	€ 15,00
Rindertatar im Sepia-Cornet Eigelbcrème		
Kalte Polenta Pommes mit Sesam-Mayo		
Lachstatar Gurke		
Parmesanmousse Cracker		
Bauernbrot mit Schwarzwälder Bibeleskäs	pro Stück	€ 5,00
Bauernbrot mit Schwarzwälder Rohschinken	pro Stück	€ 5,00
Blätterteiggebäck gefüllt		
🍷 Tomate / Frischkäse	pro Stück	€ 4,00
🍷 Hackfleisch (Schwein & Kalb)	pro Stück	€ 4,00
🍷 Forelle	pro Stück	€ 4,00
🍷 Schinken	pro Stück	€ 4,00
Canapés (Weissbrot) belegt		
Rosa gebratene Kalbshüfte Kräutercrème	pro Stück	€ 4,80
Marinierter Lachs Meerrettich	pro Stück	€ 4,80
Geräucherte Forelle Forellenkaviar	pro Stück	€ 4,80
Bio Bergkäse Feigensenf	pro Stück	€ 4,80
Kräuterfrischkäse	pro Stück	€ 4,80
Rote-Bete-Meerrettich Aufstrich (Vegan)	pro Stück	€ 4,80
Salznüssli & Chips	Schale	€ 4,00
Salzmandeln & Oliven	pro Person	€ 4,50

Die Mindestbestellmenge bei Genuss Hoch 4, Blätterteiggebäck & Canapés beträgt je Sorte 20 Stück.

BUFFETVORSCHLAG

AB 30 GÄSTEN

VORSPEISE

Gurkensalat I Rote Bete Salat I Karottensalat 

Apfel-Linsensalat Weisskohlsalat

Blattsalat mit zweierlei Dressing I Kräutermousse I Weizen cracker

Ziegenfrischkäseterrine I Apfelconfit

Tafelspitzsülze I Radieschen-Vinaigrette

Marinierte Albtäler Lachsforelle I Meerrettich



HAUPTGANG

Rosa gebratener Kalbsrücken I Jus I Gemüse vom Biohof I Spätzle vom Brett

Zanderfilet I Gutedelsauce I Wurzelgemüse I Risolée kartoffeln

Gemüselasagne I Tomatensauce 



DESSERT

Crème Brûlée

Joghurt-Limettenmousse

Frucht-Tiramisu

Hausgemachtes Eis & Sorbet

Kokos-Chia Pannacotta I Mango I Passionsfrucht 

Veganes Schokoladenmousse



€ 74,00



UNSERE BELIEBTESTEN MENÜS NACH JAHRESZEITEN

FRÜHLING

Zweierlei vom Markgräfler Bio Spargel | Rote Zwiebel | Frühlingsalat

Rinderhüfte am Stück gebraten | Bärlauch-Maultaschen | Piluweri Marktgemüse

Erdbeeren | Basilikum | Crumble | Zitronensorbet

€ 64,00



Geräucherte Schweighofer Forelle | Frühlingsalat | Estragon-Mayonnaise

Bärlauch-Gnocchi | Rucola Salat | Parmesanchips
oder
Kraftbrühe | Bärlauchflädle

Schwarzwälder Milchkalb rosa gebraten
Markgräfler Bio Spargel | Neue Kartoffele

Rhabarber | weiße Schokoladenmousse | Crumble | Erdbeersorbet

€ 78,00



Rote Bete Carpaccio | Süßsaure Linsen | Trüffelvinaigrette 

Perlgraupenragout | Piluweri Gemüse | Bärlauch

Erdbeer-Minze-Ragout | Kokosmilchreis | Zitronensorbet

€ 51,00



Gegrillter Spargel | Erbsenpüree | Radieschen-Vinaigrette 

Rote Linsen-Currysuppe | Kräuteröl | Geröstete Erdnüsse

Gerösteter Blumenkohl | Gemüse-Couscous | Sesamjoghurt | Sesamöl

Variation vom Rhabarber
Sorbet | Tarte | Geschmort

€ 69,00

UNSERE BELIEBTESTEN MENÜS NACH JAHRESZEITEN



Geröstete Focaccia | Variation von der Piluweri-Tomate | Basilikum
Bio-Poularde vom Steingrubenhof | Kichererbsen Curry | Gerösteter Brokkoli
Pfirsich | Verveine | Chantilly-Crème

€ 65,00



Geräucherte Schweighofer Forelle | Gurken-Granité | Brot-Chips | Melone
Gazpacho Andaluz | Olivenöl | Basilikum
Rücken vom Schwarzwälder Weiderind gefüllt mit Gremolata
Zitronen-Gnocchi | Mediterranes Gemüse
Marinierte Beeren | Erdbeermousse | Joghurtsorbet

€ 79,00



Geröstete Focaccia | Variation von der Piluweri-Tomate | Basilikum 
Geräucherte Karotte | Paprikajus | Couscous-Gemüse
Sojajoghurt-Limetten-Mousse | Sommerbeeren | Granola

€ 54,00



Marinierte Piluweri-Tomate | Fenchel-Salat | Oliven-Vinaigrette
Gazpacho von der Wassermelone | Minze | Chili 
Geschmorte Aubergine | Kichererbsen-Ragout | Koriander
Kokos Pannacotta | Zitronen-Thymian Crumble | Erdbeersorbet

€ 73,00

SOMMER



UNSERE BELIEBTESTEN MENÜS NACH JAHRESZEITEN

HERBST

Ziegenfrischkäsecreme | Gemüse Escabeche | Olivenöl

Geschmorte Milchkalbsschulter | Kerbelrahmsauce | Kartoffelgratin | Ofengemüse

Birnen Tarte | Glühweinsabayon | Karamellisierte Walnuss

€ 62,00



Rote Bete | Feldsalat | Senf-Mousse

Kürbissuppe | Vadouvan

Rücken vom Hinterwälder Rind am Stück gebraten | geschmorte Rinderbäckchen
Tagliatelle | gerösteter Topinambur

Karamellierter Apfel | Karamellsauce | Joghurteis

€ 74,00



Kürbis Tarte | Curry Vinaigrette | Chicorée 

Perlgraupen | Geschmortes Wurzelwerk | Rote Bete Sauce

Eingelegte Pflaumen | Glühweinsorbet | Crumble

€ 51,00



Geräucherte Kartoffelterrinen | Sesam-Gurkensalat | Zitronenvinaigrette

Kürbis-Kokos-Suppe | Eingelegter Ingwer 

Rote Bete Falafel | Hummus | Macadamianuss | Sojajoghurt

Birnen Tarte Tatin | Rosa Pfeffer | Kakaosorbet

€ 71,00

UNSERE BELIEBTESTEN MENÜS NACH JAHRESZEITEN



Variation vom Kürbis | Karamellisierte Kürbiskerne | Chicorée-Salat

Kalbshälfte rosa gebraten und Ragout | Spätzle vom Brett | Karotten

Crème Brûlée | Rote Grütze | Sorbet

€ 69,00



Karamellierter Horbener Ziegenfrischkäse | Wintersalat

Pastinaken Cremesuppe | Apfel | Walnuss

Zweierlei vom Reh

Rücken und Ragout | Preiselbeer Jus | Maronen

Spätzle vom Brett | Apfel-Rotkohl

Dessertteller Alte Post

€ 86,00



Variation vom Kürbis | Karamellisierte Kürbiskerne | Chicorée-Salat

Geschmorter Sellerie | Zwiebelpüree | Waldorfsalat | Petersilie 

Schokoladenmousse | Zimt-Apfel-Ragout | Sorbet

€ 52,00



Geröstete Focaccia | Rotkohl | Feldsalat | Erdnusscrème

Maronen-Kartoffel-Cappuccino | knuspriger Grünkohl 

Spinat-Quinoa-Strudel | Sonnenblumenkerne | Karottenpüree | Geschmorte Karotten

Chia-Kokos Pannacotta | eingelegte Orangen | Orangensorbet

€ 71,00

WINTER

DIE KUNST DER GASTFREUNDSCHAFT



Regional und mit Liebe zum Detail



Hotel Alte Post
Restaurant Hebelstube

Posthalterweg
79379 Müllheim im Markgräflerland
+49 7631 17870
info@alte-post.net

www.alte-post.net