



*Unsere Menü- und Buffetvorschläge
Feste feiern - in Harmonie mit der Natur*



Landhotel Alte Post
D-79379 Müllheim

Tel: +49 (0) 7631/1787-0
www.alte-post.net

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 Schnellebigkeit 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 Demeterhöfen 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 deswegen, 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.

Ihr Ansprechpartner:

Tobias Hunziger
Gastronomische Leitung
Sommelier



für Familie Mack
und das Team der Alten Post



Fingerfood zum Aperitif

Flammenkuchen mit Speck & Zwiebeln	Blech (20 Stücke)	24,00
Flammenkuchen mit Gemüse (Vegetarisch)	Blech (20 Stücke)	24,00
Quiche mit Speck & Käse	Blech (30 Stücke)	35,00
Quiche Mediterran mit Ratatouille (Vegetarisch)	Blech (30 Stücke)	30,00
Pizza mit Salami oder Schinken	Blech (20 Stücke)	28,00
Pizza mit Gemüse (Vegetarisch)	Blech (20 Stücke)	24,00
Focaccia belegt mit Tomaten / Frischkäse	Blech (40 Stücke)	52,00
Focaccia belegt mit Schwarzwälder Schinken / Rucola	Blech (40 Stücke)	57,00
Genuss Hoch 4 (Rindertatar im Sepia-Cornette Eigelbcrème – Kalte Polenta Pommes mit Sesam-Mayo Lachstatar Gurke – weißes Tomatenmousse Cracker)	pro Person	9,50
Bauernbrot mit Schwarzwälder Bibeleskäs	pro Stück	4,50
Bauernbrot mit Schwarzwälder Rohschinken	pro Stück	4,50
Blätterteiggebäck gefüllt mit		
- Tomate / Frischkäse	pro Stück	3,00
- Forelle	pro Stück	3,50
- Schinken	pro Stück	3,50

Mindestbestellmenge bei Genuss Hoch 4 & beim Blätterteiggebäck beträgt je 20 Stück.

Buffetvorschlag - (ab 30 Gästen)

Vorspeisen:

Gurkensalat / Rote Bete Salat / Karottensalat / Apfel-Linsensalat / Weisskohlsalat
Blattsalat mit zweierlei Dressing / Kräutermousse / Weizen cracker
Ziegenfrischkäseterrine / Apfelconfit / Tafelspitzsülze / Radieschen-Vinaigrette
Geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet / Meerrettich

Hauptgang:

Rosa gebratener Kalbsrücken / Jus / Gemüse vom Biohof / Spätzle vom Brett
Zanderfilet / Gutedelsauce / Wurzelgemüse / Risolée kartoffeln
Gemüselasagne / Tomatensauce

Dessert:

Crème brûlée
Joghurt-Limettenmousse
Frucht-Tiramisu
1 Hausgemachtes Eis & Sorbet zur Wahl

€ 68,00

Unsere beliebtesten Menüs nach Jahreszeiten

Frühling

Frühlingskräutersalat | Karamellierter Ziegenfrischkäse

Bärlauch-Gnocchis | Pilze

Rosa Entenbrust | Feigensauce | Rahmkohlrabi | Kartoffelmousseline

Crème Brûlée von der Tonkabohne | Cassis-Sorbet

€ 65,00

Sommer

Tomate | Focaccia | Basilikumousse

Limetten-Frischkäseravioli | Blattspinat

Kalbshüfte rosa gebraten | Kerbelrahmsauce | Karotten |
Handgeschabte Spätzle vom Brett

Variation von der Erdbeere | Joghurteis | Crumble

€ 65,00

Herbst

Geräucherte Schweighofer Forelle | Feldsalat | Brotchip

Parmesanravioli | Wurzelgemüse

Rinderrücken am Stück gebraten | Kräuterjus | Blumenkohl | Kartoffeltaler

Dessertteller Alte Post (Süße Variationen aus der Patisserie)

€ 72,00

Winter

Gebeizter Saibling | Pumpernickel | Meerrettich

Kürbiscrèmesuppe | Steirisches Kürbiskernöl

Rinderrschmorbraten | Schmorsauce | Rotkraut | Serviettenknödel

Vollmilch-Schokoladentarte | Nougateis

€ 62,00

Ihren Gästen mit vegetarischen oder veganen Wünschen, sowie Allergikern bereiten wir ein einheitliches Menü nach Tagesangebot der Küche zu.