

# GASTHAUS

*Pampilo*

## MENÜVORSCHLÄGE

ab 20 Personen

### FRÜHLING – SPARGELMENÜ

Blattsalate mit Spargelspitzen

\*\*\*\*\*

Rahmsuppe mit Bärlauch und Spargel

\*\*\*\*\*

Hähnchenbrust auf Spargelragout mit Morchelrahmsauce und Bandnudeln

\*\*\*\*\*

Frische Erdbeeren auf Rhabarberkompott und Vanilleeis

*Euro 34.50*

### SOMMER – MENÜ

Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Rucola, Parmesan und Pinienkernen

\*\*\*\*\*

Gurkenkaltchale

mit gebratener Riesengarnele

\*\*\*\*\*

Saltim Bocca – Kalbsschnitzel in Parmaschinken mit Salbei,  
auf gebratenem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

\*\*\*\*\*

Panna Cotta mit frischen Beeren

*Euro 34.50*

### HERBST – MENÜ

Feldsalat auf Kartoffeldressing mit Trauben, Maronen und Nüssen

\*\*\*\*\*

Kürbiscrèmesuppe mit Kernöl

Rehrücken in einer Preiselbeersauce

mit Rotkohl und Serviettenknödel

\*\*\*\*\*

Variation von Zwetschgen mit Eis und Crème

*Euro 34.50*

# GASTHAUS

*Pampilo*

## WINTER – MENÜ

Vorspeisenteller „Pampilo“

\*\*\*\*\*

Klare Pilzsuppe mit Walnussklößchen

\*\*\*\*\*

Entenbrust mit Rotkraut  
und Kartoffelknödeln

\*\*\*\*\*

Dessertteller mit Winteraromen

*Euro 35.00*

## OSTSTEINBEKER FISCH – MENÜ

Mangosalat mit  
gerösteten Scampis

\*\*\*\*\*

Klare Fischsuppe mit Gemüsestreifen  
und Edelfischen

\*\*\*\*\*

Dorschfilet mit Schnittlauchbutter gebraten, auf Blattspinat  
und Petersilienkartoffeln

\*\*\*\*\*

Dreierlei Crème Brûlée

*Euro 35.50*

## VEGETARISCHES MENÜ

Blattsalate mit gebratenem Gemüse und Sprossen

\*\*\*\*\*

Kräuterrahmsuppe mit Croutons

\*\*\*\*\*

Bandnudeln mit Pilzragout, Pesto  
und gehobeltem Parmesan

oder

Gnocchis mit Basilikumpesto und  
Ofentomate

\*\*\*\*\*

Fruchtkaltschale mit Prosecco  
und Zitronen-Minzsorbent

*Euro 27.00*



## BÜFFETVORSCHLÄGE

ab 40 Personen

### DEUTSCHES BÜFFET

#### Kalte Speisen

Puten- und Schweinefiletmedaillons mit Dip  
Wildkräutersalat mit Blüten und Wachteleiern  
Salatbuffet von Rohkostsalaten und Blattsalaten mit verschiedenen Saucen  
Lachsschnitte garniert mit zweierlei Saucen  
Auswahl von verschiedenen Räucherfischen mit Sahnemeerrettich und Preiselbeersahne  
Brot und Butter

#### Warme Speisen

Schwäbische Festtagssuppe mit Brätnockerl, Grießnockerl und Backerbsen  
Rinderfilet in Blätterteig mit einer Rotweinsauce  
Schweinefilet mit Champignons in Rahm  
Zanderfilet in Mandelbutter gebraten  
Gemüseplatte  
Spätzle und Kartoffelauflauf

#### Süßes

Eis mit Sahnegarnitur  
Fruchtsalat  
Bayrisch Creme garniert mit Früchten  
Rote Grütze mit Rahm  
Apfelkühle mit Vanillesauce  
Deutscher Hart- und Weichkäse mit Trauben und Nüssen  
*Euro 39.00 pro Person*

# GASTHAUS

*Pampilo*

## FRANZÖSISCHES BÜFFET

### **Kalte Speisen**

Wildterrine mit Sc. Cumberland  
Roastbeef rosa gebraten mit Waldorfsalat  
Geräucherte Entenbrust à la orange  
Geflügelleberterrine mit Süßweinaspik  
Salatbüffet von Rohkostsalaten  
Thunfischsalat „Nizza“  
Artischockenherzen mit Shrimps und Kräutern  
Lachstranchen „Pariser Art“ mit marinierten Riesengarnelen  
Fischroulade  
mit Kräuter-Crème- Fraîche

### **Warme Speisen**

Zwiebelsuppe mit Käsecroutons  
Bunte Fischpfanne „Provence“  
Geschmorte Lammkeule mit Rosmarinkartoffeln  
Coq au vin  
Gemüseplatte mit Ratatouille  
Gemischter Reis

### **Süßes**

Schwarzes und weißes Mousse au chocolat  
Fruchtsalat mit Grand Marnier  
Crêpes mit Orangenfilets und Vanilleeis  
Dreierlei Crème Brulée  
Französische Hart und Weichkäse  
*Euro 39.00 pro Person*



## ITALIENISCHES BÜFFET

### **Kalte Speisen**

Antipasti

Tomaten mit Basilikum und Mozzarella

Carpaccio auf Rucola

Variation von Bruschetta

Parmaschinken mit Melone

Rohkostsalate mit diversen Dressings

Vitello Tonnato

Meeresfrühtecocktail

### **Warme Speisen**

Minestrone mit Parmesan

„Saltim Bocca“

Kalbschnitzelchen in Parmaschinken mit Salbei

Piccata vom Fischfilet mit Tomatensauce

Variation von Nudeln

Rosmarinkartoffeln

Mediterrane Gemüseplatte

### **Dessert**

Tiramisu

Fruchtsalat mit Marsala

Panna Cotta mit Himbeersauce

Hart- und Weichkäse

Brot und Butter

*Euro 39.00 pro Person*

# GASTHAUS

*Pampilo*

## WARME HÄPPCHEN

Schinkenhörnchen  
Pflaume im Speckmantel  
Quiche Lorraine  
Mini Pizza  
Frühlingsrolle  
Hühnchen-Quesadillas mit gegrillter Avocado  
Mini Burger  
Mini Wraps  
Kleine Brötchen mit Leberkäse  
Tramezzini mit Mango und Hähnchenbrustfilet  
*Euro 2.60 pro Stück*

## HÄPPCHEN – KANAPEES

Belegte ½ Partybrötchen mit Schinken, Salami, Wurst, kaltem  
Braten, Käse, Roastbeef oder geräuchertem Lachs  
*Euro 2.40 pro Stück*

## KALTE KANAPEES BELEGT MIT

Roastbeef, kaltem Braten, Schinken,  
Schweinefilet, Parmaschinken,  
Lachsterrinen, Putenbrust,  
Camembert, Emmentaler,  
Frischkäsecrème,  
geräuchertem Forellenfilet, Shrimps  
Gorgonzolacreme mit Birnen  
auf Pumpernickel  
*Euro 2.60 pro Stück*

# GASTHAUS

*Pampilo*

## PAUSCHALE FÜR KAFFEE & KUCHEN

Kaffee und Tee nach Belieben (ausgenommen Kaffeespezialitäten)  
Kuchenvariation (2 Stücke pro Person)  
15,50 € pro Person

## UNSERE KLUCHENAUSWAHL

### Torten im wechsel der Saison

Schwarzwälder Kirschtorte	Stück	3,20
Erdbeersahnetorte	Stück	3,20
Zitronensahnetorte	Stück	3,20
Käsesahnetorte	Stück	3,20
Ananassahnetorte	Stück	3,20
gebackene Käsetorte	Stück	3,20
Cappuccinosahnetorte	Stück	3,20
Latte Macchiatosahnetorte	Stück	3,50
Schokoladensahnetorte	Stück	2,80
Stracciatellasahnetorte	Stück	3,50
Apfel-Calvadosahnetorte	Stück	3,50
Lübecker-Nußahnetorte	Stück	3,50
Mandelkirschsahnetorte	Stück	3,50
Champagnersahnetorte	Stück	3,50
Eierlikörsahnetorte	Stück	3,50
Zimt-Pflaumensahnetorte	Stück	3,50

### offene Fruchttorten (Saisonbedingt)

Erdbeer	Stück	3,30
Himbeer	Stück	3,30
Sauerkirsch	Stück	3,30
Stachelbeer	Stück	3,30
gem. Frucht	Stück	3,30

### Sahnedessert

Hippenrolle	Stück	2,40
Krokanrolle	Stück	2,40
Apfelschnitte	Stück	2,50
Trüffelkrapfen	Stück	2,60
Zitronencremezung	Stück	2,60
Vanilleschnitte	Stück	2,80
Windbeutel mit Kirsch	Stück	2,80
Erdbeersahneroulade	Stück	2,80
Zitronensahneroulade	Stück	2,80

### Festes Gebäck

Zuckerwaffeln	Stück	1,90
Berliner	Stück	2,20
Butterkuchen	Stück	2,20
Apfeltasche	Stück	2,50
Bienenstich	Stück	2,50
Kirschstreusel	Stück	2,50
Apfelstreusel	Stück	2,50
Mohnkuchen	Stück	2,50
Vanille Muffin	Stück	2,50
Schoko Muffin	Stück	2,50
Kirschmichelschnitte	Stück	2,90
Nusskopenhagener	Stück	2,50
Pflaumenkuchen (Saison)	Stück	2,70
Mandelhörchen	Stück	2,90



## GETRÄNKEPAUSCHALEN

### BASIC (5 STUNDEN)

Weißwein, Rotwein ausgewählte Softgetränke, Pils vom Fass  
Filterkaffee  
*Euro 31.50*

### DELUXE (5 STUNDEN)

Weißwein, Rotwein ausgewählte Softgetränke, Pils vom Fass  
Filterkaffee  
3 Longdrinks  
3 Kurze  
*Euro 39.50*

Jede weitere Stunden berechnen wir 10 € für die Basic und 15 € für die Deluxe Variante.  
Nach den 5 Stunden wird die Personenanzahl angepasst.