



Buffetvorschläge

Gerne bieten wir Ihnen auch ein auf Ihre Veranstaltung abgestimmtes Buffet oder Menü an. Unser Küchenchef freut sich, Ihnen einen individuellen Vorschlag auszuarbeiten.

Buffet I

Buntes Salatbuffet und Rohkost mit zweierlei Dressings
Marinierter Schafskäse mit frischen Kräutern und Oliven
Verschiedene Antipasti und roher Schinken
Terrine vom Spanferkel an Kartoffel-Meerrettich-Crème
Weißbrot und Butter

* * *

Kartoffel-Lauch-Süppchen

* * *

Am Stück gebratene und gefüllte Schweinelende mit Kräuterjus
Tranchen vom Kabeljau, unter einer Kräuterkruste, an Beurre blanc

Dazu reichen wir Ihnen:
Butterspätzle, Kräuterreis, Rosmarinkartoffeln und Gemüse der Saison

* * *

„Museumsdessert“ im Gläschen nach Art des Hauses

€ 49,90 p. P

Buffet II

Buntes Salatbuffet und Rohkost mit zweierlei Dressings
Praline von der Lachsforelle mit Sojasprossen und Sesam
Schweinelende in „5-Spice“ mariniert mit Avocado und Crostini
Weißbrot und Butter

* * *

Klare Ochschwanzessenz mit Grießnocken und Wurzelgemüse

* * *

Am Stück gegrilltes Roastbeef, live aufgeschnitten, mit eigener Jus
Soufflierte Schnitte vom schwarzen Heilbutt mit Safran-Fumet

Dazu reichen wir Ihnen:
Rosmarinkartoffeln, Fettuccine, Pommes Risolée und Gemüse der Saison

* * *

Apfel-Karamellcrumble

Helles Mousse von der Tonkabohne mit Portweinkirschen und weißer Schokolade

€ 55,50 p. P.





Buffet III

Buntes Salatbuffet und Rohkost mit zweierlei Dressings

Rosa gebratener Kalbstafelspitz an Thunfischcrème

Marinierte Gambas auf Glasnudelsalat

Carpaccio vom Pulpo mit Kräutersalat und rotem Pesto

Weißbrot und Butter

* * *

Rieslingrahmsüppchen mit gebackenen Sardinen

* * *

Duette vom Kalb, live tranchiert, an Thymianjus
(geschmorte Haxe und gratinierte Medaillons vom Rücken)

Tranchen vom Lachsfilet an Estragonrahm

Dazu reichen wir Ihnen:

Kartoffelgratin, Wildreis, Champagnerrisotto
und Gemüse der Saison

* * *

Nougatcrème brûlée

Topfenknödel mit süßen Bröseln an Sabayon von Gewürztraminer

€ 64,50 p. P.

Vegetarische Alternativen

Kartoffel-Crêpes-Roulade auf Gemüsepillaw

€ 5,75 p. P.

Gratinierte Polentaschnitte mit Ziegenfrischkäse auf Blattspinat

€ 5,75 p. P.

Gebratene Nudeln oder Reis aus der Wok-Pfanne mit Soja-Sprossen,
Kaiserschoten und kleinen Frühlingsrollen

€ 7,00 p. P.



Stand 01.01.2026, Änderungen vorbehalten

Ihre Ansprechpartner vom Technik Museum Sinsheim:

Susanne Rieder
+49 7261 9299-11

event@technik-museum.de

Caroline Kreß
+49 7261 9299-49

event@technik-museum.de

Ronja Lehmann
+49 7261 9299-26

event@technik-museum.de

Besuchen Sie uns auch unter:

eventmuseum.de

