



## MENÜ- UND BUFFETVORSCHLÄGE

## CANAPEES (NATUR UND VOLLKORN) MIT

- ◆ Frischkäse 2,00 €
- ◆ Roastbeef rosa gebraten 2,50 €
- ◆ Rauchlachs auf Sahnemeerrettich 2,50 €
- ◆ geräucherter Entenbrust auf Mangochutney 2,50 €
- ◆ Parmaschinken auf Pinienkernen, Parmesanobel 2,50 €
- ◆ Crevetten auf Cocktailsauce 2,50 €
- ◆ geräuchertem Thunfisch auf Sesam 2,50 €
- ◆ geräuchertem Merlin auf Wasabi 2,50 €
- ◆ Tatar vom geräucherten Heilbutt auf Zitronengras 2,50 €
- ◆ Stopfleber auf Cognacbutter 3,50 €

## BRÖTCHEN

- ◆ Laugengebäck mit Butter 1,50 €
- ◆ 1/2 Baguettebrötchen oder Ciabatta, wahlweise belegt mit Pfeffersalami, Emmentaler, Brie, Landschinken oder Mett mit Zwiebeln 1,50 €
- ◆ mit Parmaschinken, Räucherlachs oder Hausmacherwurst 2,00 €

## FINGERFOOD

- ◆ Red Hot Chili Poppers 2,00 €  
(extra hot, gefüllt mit einer halbierten roten Jalapeno-Chilischote und Frischkäse in knuspriger Panade)
- ◆ Mozzarella Sticks 2,50 €  
(Mozzarella in knuspriger grober, leicht gekräuterter Knoblauchpanade)
- ◆ Frühlingsrollen Vegetarisch mit Mangosauce 2,50 €  
(gefüllt mit Kohl, Zwiebeln, Möhren, Pilzen und Glasnudeln)
- ◆ Samosa Seafood mit Erdnusssauce 2,50 €  
(Knusperteigtaschen mit Gemüse- Fischfüllung und Thai- Curry)
- ◆ Lollipop mit exotischem Dipp 2,50 €  
(Garnelen- und Gemüsestückchen auf Zitronengras)
- ◆ Riesengarnelen im Kartoffelnest mit süß-saurer Sauce 3,00 €
- ◆ Mini Wrap BBQ Chick'n 2,50 €  
(Mini-Weizentortilla gefüllt mit Hähnchenbrustfilet, saftigen Paprikastreifen und einer würzig-rauchigen BBQ- Sauce)
- ◆ Mini Flammkuchen 2,50 €  
(kleine Pizza aus dem Steinofen mit geräuchertem Schinken, Zwiebeln und Crème Fraiche)
- ◆ Sushi von geräucherten Edelfischen 4,00 €  
mit exotischen Früchten, Wasabi und Ingwersauce
- ◆ Mini Windbeutel mit Vanille 2,00 €
- ◆ Petit Fours 2,50 €

## RUSTIKALES BUFFET AB 25 PERSONEN

### KALT

- ◆ Hessische Wurstspezialitäten mit saurem Gemüse
- ◆ Räucherfische mit Meerrettich
- ◆ Schinkenauswahl mit Melone
- ◆ Tafelspitzsülze mit Kräuterschmand
- ◆ Roastbeef rosa, serviert mit grüner Sauce
- ◆ Auswahl von Rohkost und Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
- ◆ Brot, Brötchen, Butter und Schmalz

### WARM

- ◆ Kartoffelsuppe
- ◆ Schlenkerwürstchen auf Sauerkraut
- ◆ Krustenbraten in Schwarzbier
- ◆ Zander in Weißweinsauce
- ◆ Semmelknödel, Reis, Bratkartoffeln
- ◆ Gemüseauswahl

### DESSERT

- ◆ Schmandcreme mit Früchten
- ◆ Götterspeise mit Vanillesauce
- ◆ Griesflammerie mit Fruchtsauce
- ◆ Regionaler Käse mit Trauben

Preis pro Person 24,00 €

## MEDITERRANES BUFFET AB 35 PERSONEN

### KALT

- ◆ Mariniertes Gemüse mit Parmesan auf Tomate
- ◆ Fetakäse mit Paprika und roten Zwiebeln
- ◆ Parmaschinken mit Melone
- ◆ Vitello Tonato
- ◆ Artischocken-Oliven-Salat
- ◆ Garnelenspieße mit Knoblauchsauce
- ◆ Caprese mit Basilikum
- ◆ Lammrücken im Pistazienmantel
- ◆ Carpaccio von Rind und Lachs
- ◆ Auswahl von Rohkost und Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
- ◆ Brot, Brötchen und Butter

### WARM

- ◆ Tomatensuppe
- ◆ Maishähnchen auf Ratatouille
- ◆ Kalbsroulade mit Parmaschinken und Parmesan
- ◆ Seeteufel und Riesengarnelen auf Blattspinat
- ◆ Gratin, Reis und Bandnudeln
- ◆ Gemüseauswahl

### DESSERT

- ◆ Tiramisu
- ◆ Weißes und dunkles Schokomousse
- ◆ Früchte der Saison
- ◆ Zabaglione mit Amaretti
- ◆ Panna Cotta
- ◆ Crème Catalana
- ◆ Italienische Käseauswahl mit Feigensenf

Preis pro Person 35,00 €

## ASIATISCHES BUFFET AB 25 PERSONEN

### KALT

- ◆ Knusprige Wan-Tan-Blätter mit Krebsfleisch-Lychee-Salat
- ◆ Gegrillte Zitronengrasgarnelen auf Vietnamesische Art
- ◆ Frittierter Räucherlachs auf Mangosalat
- ◆ Gebackene Sardellen in Panko-Chili-Panade
- ◆ Gebratene Entenbrust auf Koriander-Glasnudelsalat
- ◆ Frittierte Fleischbällchen auf weißen Knusper-Nudeln
- ◆ Gekochtes Hühnerfilet in Sakegelee

### WARM

- ◆ Thailändische Pilzsuppe mit Fleischklößchen
- ◆ Kurkuma-Hähnchen mit Kokosmilch und Spargel
- ◆ Geschmorte Rinderbrust mit Chili-Tamarindensauce
- ◆ Gebackener Seebarsch in Tempura-Teig „Peking Art“
- ◆ Saté-Spießchen mit Erdnuss-Sauce
- ◆ Schweinefilet mit Leber am Spieß und Süß-Scharf-Sauce
- ◆ Pfannengerührter Wasserspinaat
- ◆ Pilz-Spargelgemüse aus dem Wok
- ◆ Geschmorter Chinakohl
- ◆ Süß-saure Gurken
- ◆ Gebratener Reis „Bangkok Art“
- ◆ Basmatireis
- ◆ Gebratene Mie-Nudeln mit Gemüse

### DESSERT

- ◆ Kokos-Creme-Caramel
- ◆ Klebreis mit Mango und Sesam
- ◆ Granatapfel auf Ananasblüten
- ◆ Bananenpuffer mit Honigkaramell

Preis pro Person 39,00 €

## GALABUFFET AB 40 PERSONEN

### KALT

- ◆ Geräucherte Edelfische mit verschiedenen Saucen
- ◆ Auswahl von geräuchertem und gebratenem Geflügel mit Chutney
- ◆ Verschiedene Terrinen von Fleisch und Fisch
- ◆ Edle Schinken aus aller Welt
- ◆ Wildrücken mit Pilzsalat
- ◆ Auswahl von Rohkost- und Blattsalaten mit verschiedenen Dressings
- ◆ Brot, Brötchen und Butter

### WARM

- ◆ Hummerschaumsuppe mit eigener Einlage
- ◆ Pot au Feu von Krustentieren
- ◆ Kalbsfilet in Rotweinsauce
- ◆ Lammrücken im Pistazienmantel
- ◆ Perlhuhn mit Morcheln
- ◆ Rösti, Kartoffelgratin, Bandnudeln und Reis
- ◆ Gemüseauswahl

### DESSERT

- ◆ Allerlei aus der süßen Welt des Desserts
- ◆ Große Früchteauswahl
- ◆ Petit Fours
- ◆ Internationales Käsebrett mit Trauben

Preis pro Person 49,00 €

## FRÜHLING

### MENÜ 1

- ◆ Ruccolaparfait mit Sauternesgelee und Parmaschinken 7,50 €
- ◆ Cremesuppe vom weißen Spargel mit Ricottaravioli 5,00 €
- ◆ Safranrisotto 7,50 €
- ◆ Sorbet von Zitrone und Basilikum
- ◆ Gebratenes Steinbuttfilet auf provenzialisches Gemüse und feinen Bandnudeln 18,50 €
- ◆ Parfait von heller und dunkler Schokolade mit Früchten 6,50 €

Menüpreis pro Person 43,00 €

### MENÜ 2

- ◆ Carpaccio vom Seeteufel mit Artischocke und Spargel 9,50 €
- ◆ Bärlauchcreme mit Wachtelei 5,00 €
- ◆ Lammfilet im Brickteig 11,50 €
- ◆ Sorbet von der Baumtomate 3,00 €
- ◆ Gefüllte Maispoularde auf Peperonata und Kräutergnocchi 13,50 €
- ◆ Buttermilchtörtchen auf Cassis mit Nougateis 4,50 €

Menüpreis pro Person 42,00 €

### MENÜ 3

- ◆ Bunte Blattsalate mit Kräuterdressing, Sprossen und Kernen 4,50 €
- ◆ Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Gemüsestreifen und Eierstich 4,00 €
- ◆ Soufflierte Lachsforelle in grüner Sauce 9,50 €
- ◆ Sorbet vom Waldmeister 3,00 €
- ◆ Tranchen vom Schweinefilet auf Rahmkohlrabi mit Semmelplätzchen 14,50 €
- ◆ Griesflammerie mit Vanillesauce und Erdbeereis 4,00 €

Menüpreis pro Person 34,50 €

## SOMMER

### MENÜ 1

- ◆ Tomatenmousse mit Minispargel und Flusskrebse 7,50 €
- ◆ Zuckerschotencreme mit Rauchlachsstreifen 5,50 €
- ◆ Pfifferlinge in Rahm mit Bandnudeln 9,50 €
- ◆ Sorbet von der Aprikose 3,00 €
- ◆ Kalbsfilet in Rotweinsauce auf Minizucchini und Kartoffelrösti 18,50 €
- ◆ Beeren in Champagner mit Zabaione und Pistazieneis 7,50 €

Menüpreis pro Person 46,50 €

### MENÜ 2

- ◆ Carpaccio vom Rinderfilet mit Limone und Parmesan 9,00 €
- ◆ Geeiste Suppe von Curry und Zitronengras mit Shrimps 6,00 €
- ◆ Gebratene Riesengarnelen mit Gemüsestreifen und Soja 10,00 €
- ◆ Sorbet vom Pfirsich 3,00 €
- ◆ Rinderfilet mit Kräuterkruste auf Olivenbohnen und gebratenen Kartoffeln 19,00 €
- ◆ Eis von rotem und weißem Wein auf Salat vom Steinobst 5,50 €

Menüpreis pro Person 47,50 €

### MENÜ 3

- ◆ Wildkräutersalat mit gebratenen Pfifferlingen 6,00 €
- ◆ Brunnenkressesüppchen mit Quarkklößen 4,00 €
- ◆ Roulade vom Bachsaibling auf Blattspinat 8,50 €
- ◆ Beerensorbet 3,00 €
- ◆ Maispoularde auf kleinem Gemüse mit rotem Reis 12,50 €
- ◆ Kaltschale von Holunder mit gebackenen Kirschen 4,50 €

Menüpreis pro Person 33,50 €

## HERBST

### MENÜ 1

- ◆ Wildschweinschinken mit Steinpilzsalat 8,50 €
- ◆ Kraftbrühe von Edelfischen mit eigener Einlage 5,50 €
- ◆ Gebratene Stopfleber mit glacierte Mango 12,00 €
- ◆ Sorbet von Zwetschgen 3,00 €
- ◆ Lammcarrée mit violetter Senfkruste auf Kompott von Kirschtomaten und Bohnen, Kartoffelgratin 18,50 €
- ◆ Topfenknödel in Vanilleschaum mit Espressois 6,00 €

Menüpreis pro Person 48,00 €

### MENÜ 2

- ◆ Hummermousse mit Kaviar und Tomatenbrot 9,00 €
- ◆ Essenz vom Hausgeflügel mit Gemüseperlen 5,00 €
- ◆ Steinpilzravioli in Rahm 8,50 €
- ◆ Sorbet vom Champagner 3,00 €
- ◆ Rehrücken mit schwarzen Walnüssen auf Honiggemüse und Schupfnudeln 23,50 €
- ◆ Weißes Moccaparfait mit Karamelsauce und eingelegten Zwetschgen 6,50 €

Menüpreis pro Person 50,00 €

### MENÜ 3

- ◆ Feldsalat mit gebratener Entenleber 7,00 €
- ◆ Kartoffelrahmsuppe mit Blutwurststrudel 4,50 €
- ◆ Zanderfilet auf Paprikakraut und Graupen 9,50 €
- ◆ Sorbet vom Kürbis 3,00 €
- ◆ Entenbrust im Wirsingblatt mit Kürbis-Kartoffelroulade 14,50 €

- ◆ Birnen-Marzipan-Terrine mit Eierliköreis 5,50 €

Menüpreis pro Person 39,50 €

## WINTER

### MENÜ 1

- ◆ Carpaccio von geräucherter Gänsebrust mit Selleriesalat 8,00 €
- ◆ Rote-Bete-Schaumsuppe mit Nordseekrabben 5,00 €
- ◆ Casoulette von Krustentieren 11,50 €
- ◆ Sorbet von Kumquat 3,00 €
- ◆ Hirschrücken mit Haselnusskruste auf glacierte Rosenkohl und Kartoffelkräpfen 19,50 €
- ◆ Soufflé von der Tonkabohne mit Zitrusfrüchten und Kokoseis 7,00 €

Menüpreis pro Person 49,00 €

### MENÜ 2

- ◆ Terrine von der Stopfleber und vom Rehfilet mit kaltgerührten Cranberries 12,00 €
- ◆ Hummercremesuppe mit eigener Ravioli 7,50 €
- ◆ Crépinette mit Taube und Morcheln 12,50 €
- ◆ Birnensorbet 3,00 €
- ◆ Strudel von Heilbutt und Kaisergranat auf Tomatenfenchel mit Wildreis 18,00 €
- ◆ Lebkuchenparfait mit Rumfrüchten und Schokoladensauce 6,50 €

Menüpreis pro Person 54,00 €

### MENÜ 3

- ◆ Feldsalat mit Croûtons und krossem Speck 6,00 €
- ◆ Karotten-Orangen-Suppe mit kandiertem Ingwer 4,00 €
- ◆ Dorade im Gemüse-Kartoffelmantel 9,50 €
- ◆ Sorbet von der Quitte 3,00 €
- ◆ Wildragout mit Preiselbeersauce, Spitzkohl und Spätzle 12,50 €
- ◆ Strudel vom Apfel mit Vanillesauce und Zimteis 5,00 €

Menüpreis pro Person 35,00 €