

Der Buffet-Klassiker

Vorspeisen - je 3 zur Wahl

Salat Caprese Kirschtomaten und Mozzarella mit hausgemachtem Pesto

Brotsalat mit Oliven, Kapern und getrockneten Tomaten

Couscous mit Garnele und Mangochutney im Gläschen

Geflügelspieße mit Erdnussdip

Kleiner Ziegenkäse im Speckmantel gebacken

Mini Schnitzel auf Rucola-Gurkensalat

Brotauswahl serviert mit Kräuterquark-

Hauptgänge – je 2 zur Wahl

Hähnchenbrust á la Saltimbocca in Weißweinsauce mit Kroketten

oder

Penne mit Pesto, Kirschtomaten und Rucola

oder

Gedünstetes Fischfilet auf Blattspinat, Rieslingsoße und Basmatireis

oder

Gebratenes Schweinefilet mit Champignonrahmsauce,

Schwenkkartoffeln mit Schale oder Kartoffelgratin

und Gemüseauswahl

Desserts im Gläschen – je 2 zur Wahl

Schwarzwaldbecher

Baileymousse mit Amarena Kirschen

Panna Cotta mit Himbeer- und Maracujagelee

Hausgemachtes Eisparfait (verschiedene Sorten)

26,50€ pro Person

Rustikales Buffet

Vorspeisen - je 3 zur Wahl
Auswahl von regionalen Räucherfischen
mit Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich
Klassisch gefüllte Eier
Roastbeef kalt mit Gewürzgurken
Hausgemachte Sülze mit Remoulade
Auswahl von Blatt-und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings

Suppe
Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Markklößchen

Hauptgänge - je 2 zur Wahl
Krustenbraten mit Spitzkohl und Kümmelsauce dazu Macaire-Taler
oder
Hunsrücker Spießbraten in kräftiger Jus mit Bratkartoffeln
oder
Gebratener Zander auf Blattspinat mit Butterreis
Gemüseauswahl nach Saison

Dessert im Gläschen - je 2 zur Wahl
Quarkmousse
Schwarzwaldbecher
Rote Grütze mit Vanillesauce
Panna Cotta (mit Himbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren je nach Saison)

€ 26,00 pro Person

Zusätzlich mit buntem Käsebuffet:

€ 29,50 pro Person

Italienisches Buffet

Vorspeisen – je 3 zur Wahl

Vitello Tonato mit Thunfischsoße und Kapern

Salat von Tomate und Mozzarella mit Olivenöl und Meersalz

Bruschetta mit Rucola und Parmesan

Schinken mit Melone

Grilliertes, mariniertes Gemüse

Ciabatta mit Kräuteröl, Tomatenpesto und Olivenpesto

Auswahl von Blatt und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings

Suppe

Klassische Tomatensuppe mit frischem Basilikum

Hauptgänge – je 2 zur Wahl

Saltimbocca von der Hähnchenbrust auf buntem Pfannengemüse

oder

Penne mit Rucola, Pesto, Mandeln, Parmesan und Kirschtomaten

oder

Wolfsbarschfilet auf Lauch – Tomatengemüse und Rosmarinkartoffeln

oder

Roastbeef rosa gebraten mit Kartoffelgratin

oder

Piccata von der Pute auf Tomaten Spaghetti

Dessert – je 2 zur Wahl

Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeermark und Mango

Himbeer- Vanille Trifle

(Vanille Creme, geschichtet im Gläschen mit Biskuit und Himbeeren)

€ 31,50 pro Person

Zusätzlich mit buntem Käsebuffet:

€ 35,00 pro Person

Das Mediterrane Buffet

Vorspeisen

Vitello Tonnato vom Kalb oder Pute
CousCous-Minz Salat
Gurken-Chili-Salat mit Cashewkernen
Gurken-Melonen-Salat mit Schinken
Tomaten Mozzarella-Spieße
Guacamoledipp mit Garnelen und selbstgemachtem Kartoffelchip

Hauptgänge

Rosa gebratenes argentinisches Roastbeef mit Portweinjus
oder
Entenkeule auf Teryakigemüse
oder
Maispoularde mit Kohlrabigemüse und Petersilienpesto
oder
Zander auf Kamille-Fenschel mit Safran-Pfeffergemüse
dazu
Bandnudeln und Rosmarinkartoffeln
Romanesco und Möhren

Dessert

Aprikosentiramisu mit gerösteten Mandeln
Panna Cotta mit Erdbeer-Mangosalat (nach Saison)
Limettenparfait

€ 38,50 pro Person

Zusätzlich mit buntem Käsebuffet:

€ 42,00 pro Person

Stellen Sie sich Ihr persönliches Wunschmenü (ab 10 Personen)
oder Buffet (ab 20 Personen) zusammen:

Aus dem Suppentopf

Tomatensuppe mit Basilikum

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Gemüseeinlage

Ungarische Gulaschsuppe

Zwiebelsuppe mit Käsecrostini

Würzige Süßkartoffel-Currysuppe mit Garnele

Jahreszeitliche Suppen

Spargelsuppe mit Kräuter-Crostini

Bärlauchsuppe mit Serrano-Schinken-Chip

Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Einlage

Karotten-Vanille-Suppe mit Crôutons und Knuspergarnele

Maronensuppe mit Crôutons

Essenz vom Reh mit Gemüseperlen

Bunt gemischte Kleinigkeiten

Bruschetta klassisch

Mozzarella und Tomaten mit Olivenöl, Meersalz und frischem Basilikum

Vitello Tonnato mit Kapern und Thunfischsauce

gebackener Ziegenkäse im Speckmantel auf Linsensalat

Aus dem Meer

Tranche von gegrilltem Lachs auf feinem Kartoffel-Linsenragout

gebratener Wolfsbarsch mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

Zanderfilet auf Blattspinat und Reis

Vegetarisch

Mediterranes Grillgemüse

mit hausgemachten Kartoffelspalten und Kräuterquark

Gnocchi-Pfanne in Tomatensoße

Ziegenkäse in der Folie backen mit Salatbukett

dazu Feigensenf und Kräuterbaguette

Spaghetti mit Pesto, geschmorten Kirschtomaten

und gehobeltem Parmesan

Vom Lande

Hähnchenbrust á la Saltimbocca, Gemüse und Bandnudeln

Züricher Geschnetzeltes auf hausgemachten Kartoffelrösti

Rinder- oder Schweinebraten mit frischem Gemüse,

Schwenkkartoffeln oder Krokette

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

Medaillon vom Schwein oder Pute mit Pilzrahm- oder Pfeffersoße,

Marktgemüse, Krokette

Schnitzel „Wiener Art“ oder mit Champignonrahm

Hunsrücker Bauern Schnitzel mit Schmorzwiebeln, Brot-Crouton,

Speckstreifen dazu Bratkartoffeln

Karrenberg-Pfanne: 3 Schweinemedallions mit Hollandaise, Bratkartoffeln,
bunte Möhren und Spiegelei

Was die Jahreszeiten uns zaubern

Spargel mit Schinken an Hollandaise dazu Salzkartoffeln

Hausgemachte Rinderrouladen mit Kartoffel-Petersilien-Püree und

Spitzkohl

Lammrücken mit Kräuterkruste, Sellerie-Kartoffel-Püree und Rotweinsauce

Hirschragout mit Spätzle und Preiselbeerbirne

Wildschweinbraten mit gefüllter Birne und Klößen

Barbarie Entenbrust rosa gebraten, auf Wirsinggemüse mit Macaire

Kartoffeln oder mit Romanesco und Orangen-Pfeffer Jus

Ab Mai ist Jagdsaison

Rehbockmedallions aus der Keule oder Rehrücken mit verschiedene Soßen
und Beilagen

weitere Beilagen

Wirsing, Spitzkohl, Rotkohl, Erbsen und Möhren, Rahmkohlrabi mit Petersilien-Pesto , Lauchgemüse, buntes Gemüse der Saison

Salzkartoffeln, Kroketten, Pommes Frites, Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Tagliatelle, Spätzle, Klöße

Süßes geht immer (im Gläschen angerichtet)

Rote Grütze mit Vanillesauce oder Vanilleeis

Eisparfait nach Wahl mit frischen Früchten

Baileymousse mit Amarena Kirschen

Tiramisu klassisch

Tiramisu mit Apfel und Schokolade

Zimt Panna Cotta mit Glühweinkirschen

Kumquat Nougat Trifle

(zartes Nougat Mousse mit Mini Orangenragout und Bisquit)

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Vanilleeis und Fruchtmark

2 warme Apfelkrapfen mit Beerenkompott und Vanilleeis

Zu später Stunde

Mitternachtssuppe oder Currywurst mit Brot

Käseplatte mit Trauben und Brot

Wir möchten mit unseren Preisen gern stabil bleiben - bei saisonalen Speisen sind wir allerdings auch vom Markt abhängig und so können diese Schwankungen unterliegen.

