

## Der Buffet-Klassiker

Vorspeisen - je 3 zur Wahl

Tomaten Mozzarella mit Basilikum Pesto  
Crevettencocktail im Gläschen  
Orientalischer Couscoussalat mit Schafskäse  
Garnele mit Mango-Avocado Dip  
Schinken-Melone  
Ziegenfrischkäsepraline im Kräutermantel  
Auswahl vom Räucherfisch  
Heimisches Wildwurst Brett

Suppen je 1 zur Wahl

Tomatencremesuppe mit Croutons  
Gemüseintopf mit Hörnchennudeln  
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Hauptgerichte je 2 zur Wahl

Schweinefiletmedaillons mit Pilzrahmsoße  
Hänchenbrust mit Sherryrahmsoße  
Fischvariation auf Lauchgemüse und Rieslingsoße  
Rinderbraten in Burgundersoße  
Wildschweinbraten in Wacholder-Preiselbeersoße

Beilagen je 2 zur Wahl

Gemüseauswahl  
Kartoffelgratin , Butterkartoffeln  
Spätzle , Bandnudeln  
gemischter Reis

Desserts im Gläschen – je 2 zur Wahl

Dunkles Schokoladenmousse  
Weißes Schokoladenmousse  
Bayrische Creme mit Beerengrütze  
Creme Bruleè  
Verschiedene Sorten Eisparfait  
Käseauswahl

ab 26,00€ 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  
rustikale Kartoffelcremesuppe mit Croutons

Hauptgänge - je 2 zur Wahl  
Hunsrücker Spießbraten in Zwiebeljus  
Kasselerbraten  
Blut- und Leberwürstchen auf Sauerkraut  
Rinderroulade in Rotweinsauce  
Schweinerückensteak mit Schmorzwiebeln  
Hähnchenschenkel  
Zander auf Lauchgemüse



Beilagen je 2 zur Wahl  
Gemüseauswahl  
Dippekuchen, Kartoffelklöße, Kartoffelgratin,  
Serviettenknödel, Butterkartoffeln,  
Spätzle, Reis

Dessert im Gläschen - je 2 zur Wahl  
Hunsrücker Quarkschaum  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Herrencreme  
Grießflammerie mit Kirschen

ab € 23,50 pro Person

# Italienisches Buffet

Vorspeisen – je 3 zur Wahl

Vitello Tonato mit Thunfischsoße und Kapern

Buscetta mit Rucola und Parmesan

Schinken mit Melone

verschiedenes Anti-Pastigemüse

italienischer Schinken und Salami

Tomate-Mozzarella Spieße mit Basilikum Pesto

Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings

Suppe je 1 zur Wahl

Tomatensuppe mit mediterranen Kräutern

Minestrone

Hauptgänge – je 2 zur Wahl

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Salbeijus

Wolfsbarschfilet auf Lauch- Tomatengemüse

Piccata von der Pute mit Tomatensugo

Penne mit Rucola, Oliven und Paprika

★ Osso Bucco mit Gremolata ( geschmorte Kalbsbeinscheiben)

SUPERIOR

Lammbraten mit Rotweinschalotten

Beilagen je 2 zur Wahl

Mediterranes Grillgemüse

Rosmarinkartoffel, Spaghetti, Polenta , Gnocchi

Dessert – je 2 zur Wahl

Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeersoße

Espressomousse mit Amarettinicumble

Zitrontarte mit Zabaione

Ricottacreme mit in Marsala eingelegten Rosinen und Mandelblättern

ab € 29,00 pro Person

Auswahl Italienischer Käse : € 4,50 pro Person

# Grillbuffet

## Vorspeisen

Tomate Mozzarella  
Kartoffel – Pestosalat  
Curry – Spitzkohlsalat  
Schinken – Melone  
Blattsalat mit Joghurt und Balsamico Dressing

## Suppe

Gazpacho  
( Kalte spanische Gemüsesuppe )

## Hauptgerichte

Rinderhüftsteaks  
Schweinenackensteaks  
Putensteak  
Lachs in der Alufolie gegart  
Würstchenspieße ( Bratwurst, Rindswurst, Feuerknacker )



LANDHOTEL · TAGU RESTAURANT

## Beilagen

BBQ Soße  
Tomaten-Gurkenrelish  
Kräuterbutter  
Senf  
Avocado-Mangochutney  
Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark  
Mediterranes Grillgemüse

## Dessert

Erdbeer-Marshmellow- Gratin  
Panna Cotta mit Himbeermark

ab € 24,90 pro Person

Gerne bieten wir Ihnen auch eine Pulled Pork-Burger-Station  
für € 3,50 pro Person an.

## Unser Frühstück- und Brunch Klassiker am Sonntag

### Frühstück:

Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit allem was das Herz begehrt .  
Wurst, Käse, Räucherfisch, Eierspeisen, kleine Würstchen,  
Chicken Nuggets, Reibekuchen, Quark, Joghurt und Cerealien  
verschiedene Backwaren von der Bäckerei Hottenbacher aus Kirchberg  
Leckere hausgemachte Marmeladen und vieles mehr.  
Filterkaffee und entkoffeinierter Kaffee, sowie Saftbar mit 2 Säften.  
1 Glas Sekt zur Begrüßung

Preis 14,50 € pro Person

### Brunchbuffet:

Unser Frühstück und zusätzlich eine Suppe je nach Saison,  
2 Hauptgänge und 2 verschiedene Desserts im Gläschen  
nach Zusammenstellung des Küchenchefs.

★ ★ ★  
SUPERIOR

Preis 21,50 € pro Person

*Geburtstag, Einstand, Firmenfeier, Weihnachtsfeier oder einfach mal so.  
Ab 20 Personen bieten wir Ihnen auch an allen anderen Wochentagen ein  
Frühstücks- oder Brunchbuffet.*



## Unsere Menüvorschläge ab 10 Personen

Stellen Sie sich Ihr persönliches 3-, 4-, oder 5- Gang -Wunschmenü aus den einzelnen Komponenten zusammen:

### Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Tunfischsoße und Kapern  
Rindercarpaccio mit Cipriani und Trüffelmayonaise, Pinienkerne,  
Parmesan und Rucola  
Gebeizter Lachs mit Rettichcarpaccio, Kresssesalat und Wasabi Creme  
Fraîche  
Cevettencocktail im Knusperkorbchen auf Eisbergsalat  
Lauchquiche mit luftgetrocknetem Schinken und Paprikacreme  
Ziegenkäsetaler im Speckmantel mit Salatbukett und Feigensenfdressing  
Galantine vom Kappelerhahn mit Trockenfrüchtesalat

### Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen  
Curry-Kokosnusssuppe mit Garnele  
Tomatenessenz mit Concasee und Spinatravioli  
Kartoffel- Meerrettichsuppe mit Croutons

### Jahreszeitliche Suppen

Spargelcremesuppe mit Petersilienöl  
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl  
Bärlauchcremesuppe  
Steinpilzcremesuppe mit Croutons  
Maronensuppe mit Tonkabohnen Espuma  
Topinamburcremesuppe mit Chips  
klare Tomatenessenz mit Concasee und Basilikumschaum

### Zwischengänge

Souffliertes Hühnerei mit Trüffelschaum und Blattspinat  
Pochiertes Lachsfilet mit Rieslingsoße auf Kaiserschotengemüse  
Fischstrudel mit Tomatencoulis auf Lauchgemüse  
Frühlingsrolle vom Zander mit Tomaten-Gurkenrelish  
Kalbsbäckchen-Gemüseragout auf Tagierini

## Zitronensorbet mit Haussekt

### Hauptgerichte

Am Stück gebratenes Schweinefilet an Pilzrahmsoße mit buntem Gemüse  
und Spätzle

Schweinerückensteak an Pfefferrahmsoße mit sautiertem Spitzkohl und  
Schupfnudeln

Medaillon vom Rinderrücken an Schalotten Jus, Bohnenbündchen und  
Kartoffelgratin

Rosa gebratene Brust von der Barberieente an Honig-Essig Jus mit Brokkoli  
und gebratenen Polenta Taler

Zanderfilet mit Rieslingsoße an Leipziger Allerlei und Kartoffelstampf

Wolfsbarschfilet an Olivennäge mit Ratatouille Gemüse und  
Rosmarinkartoffeln

Brust von der Maispoularde an Portweinjus mit buntem Gemüse und  
Polentacreme

Rinderfilet an Sauce Bordolaise mit Bohnengemüse und Pomme Dauphine

Lammkaree unter einer Oliven-Tomatenkruste an Rosmarinjus mit  
Bohnencasoulete und Kartoffelgratin

Kalbssteak an Madeirajus mit Rotwein-Zwiebelkompott, Bundmöhre und  
Serviettenknödelsoufflé



LANDHOTEL · TAGUNG · RESTAURANT

### Weitere Beilagen

Pomme Macaire , Herzoginkartoffeln , Bandnudeln , Gnocchi ,  
Bratkartoffeln , Butterkartoffeln , Reis , Klöße

Wirsing , Kohlrabi , Spinat , Rotkohl , Spitzkohl , Kürbis

Gerne können Sie Ihren Gästen auch einen Hauptgang zur Wahl stellen.

### Dessert

Crème Brûlée mit roter Grütze und Walnusseis

Weißes Espressomousse mit Heidelbeerkompott und Vanilleeis

Panna Cotta mit Himbeermark und Schokoladeneis

Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis

Tiramisu

Vanille-Schokoladen Parfait mit Birnen-Thymianragout

Windbeutel mit Vanillesahne, rote Grütze und Walnusseis

**Käse**  
**Regionale Käseauswahl aus Hunsrück und Eifel**  
**Italienische Käseauswahl**  
**Französische Käseauswahl**

Zu unserem Käsespezialitäten servieren wir Ihnen Baguette und  
Brombeer – Rosmarin Marmelade

Gerne unterstützen und beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch  
bei Ihrer Auswahl.

Haben Sie weitere Ideen oder Wünsche? Dann sprechen Sie uns ebenfalls  
gerne an. Wir kochen auch Ihr Lieblingsgericht!

Da wir SooNahe Partner sind, beziehen wir viele Produkte aus der  
umliegenden Region. Z.B. kommt unser Wild aus den heimischen Wäldern.

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

