

Rheingauer Buffet

Vorspeisen

Tafelspitzsülze mit Grüner Sauce
Spundekäs mit Salzbrezelchen
Saumagen mit Zwiebelringen
Wildpastete mit Preiselbeerchutney
Rheingauer Wurstsalat im Glas
Geräucherte Wisperforelle mit Preiselbeermeerrettich
Hattenheimer Bratenplatte mit Gürkchen
Knackige Salate der Saison mit zweierlei Dressings
Gemischter Brotkorb und gesalzene Butter

Hauptgänge

Winzerpfanne mit Schweinerücken, Trauben und Weißkraut
Vegetarisches Rheingauer Pilzragout
Schupfnudeln auf Rahmkraut mit oder ohne Speckwürfel
Erbacher Krustenschinken vom Brett
Gebrautes Zanderfilet auf Schmandkraut
Rheingauer Winzerbraten mit Specksauce
Rheinischer Sauerbraten
Hähnchen an Weißburgunderschaum
Schweinegeschnetzeltes in Rieslingsahne
Geräucherter Kalbstafelspitz an Spätburgunderjus
Spanferkelbraten an Kümmeljus
Wählen Sie die passenden Beilagen:
Schmandkraut, Schupfnudeln, Butterkartoffeln, Saisongemüse, Blattspinat
Kartoffelklöße, Serviettenknödel, Nudeln, Saures Kartoffelgemüse, Kartoffelselleriestampf

Desserts

Rote Beerengrütze im Spätburgunder
Riesling Creme Brulée
Auslesecreme mit Trauben
Früchtespießchen mit Schokolade
Topfenstrudel mit Vanillesauce
Vanille- Quarkcreme mit Johannisbeeren
Mousse von der Weißen Schokolade mit Himbeerpüree

Preise / Anmerkung:

Bei sämtlichen Buffets sind alle Vorspeisen inclusive!
ab 30 Personen = Wahl von 2 Hauptgängen und 2 Nachspeisen pro Person 31,50
ab 60 Personen = Wahl von 3 Hauptgängen und 3 Nachspeisen pro Person 30,50
ab 120 Personen = Wahl von 4 Hauptgängen und 4 Nachspeisen pro Person 28,50