



Hessisches Buffet

Vorspeisen

Sachsenhäuser Schneegestöber
Matjescocktail in Sauerrahm mit Äpfel und Gurke
Hessische Rauchwürstchen
Taunusrauchforelle an Apfelmeerrettich
Wetterauer Speckkartoffelsalat
Krautsalat mit Kümmel
Oberhessischer Wurstsalat mit Blutwurst, Presskopf, Paprika und Zwiebeln
Hessen Pesto mit gekochten Eiern
Frankfurter Handkäs mit Musik
Korbacher Schinkenplatte mit Gürkchen
Mini Frikadellcher mit Kartoffelensauce
Bauernbrot, Brezel, Griebenschmalz und Butter

Hauptgänge

Schlachtplatte mit Leber,- und Blutwürstchen und Kesselfleisch
Tafelspitz in Rinderbouillon mit Frankfurter Grüner Sauce oder Meerrettichsauce
Fraaß (Auflauf mit Hackfleisch und Weißkraut)
Zander auf Rahmsauerkraut und Apfelweinsauce
Hechtklößchen auf Bandnudeln und Rieslingsauce
Schweinekrustenbraten mit Kümmel
Spanferkelrollbraten mit eigener Jus
Gepökelte Ochsenbrust auf Wurzelrahmgemüse
Kohlroulade mit Rahmsauce
Sachsenhäuser Rindergulasch
Wählen Sie die passenden Beilagen:
Salzstücker, Nudeln, Kartoffelklöße, Sauerkraut, Rahmkraut, Kartoffelgratin, Pellkartoffel,
Wirsinggemüse, Lauch- Linsengemüse, Schmand- Ofenkartoffeln, Spitzbuwe

Dessert

Hessische Vanillecreme mit Löffelbiskuit
Äbbelwoicreme mit Zimt
Omas Milchreis mit Sauerkirschen
Grießpudding mit Zucker und Zimt
Frankfurter Pudding mit Rotweinsauce
Rote Grütze mit Vanillesauce
Frischer Obstsalat mit Kirschwasser
Frankfurter Quarkboller mit Vanillesause

Preise / Anmerkung:

Bei sämtlichen Buffets sind alle Vorspeisen inclusive!
ab 30 Personen = Wahl von 2 Hauptgängen und 2 Nachspeisen pro Person 29,50
ab 60 Personen = Wahl von 3 Hauptgängen und 3 Nachspeisen pro Person 28,50
ab 120 Personen = Wahl von 4 Hauptgängen und 4 Nachspeisen pro Person 26,50

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.
Für Lieferungen außer Haus, Auf- und Abbau, Geschirr und Bestecke berechnen wir einen Aufschlag von 10 %.