



Wenn Ihnen ein klassisches Buffet zu unruhig sein sollte, bieten wir Ihnen gerne eine Kombination aus Menü-Buffet an. Der Vorteil dabei ist, dass Ihre Gäste erst einmal in Ruhe eine servierte Vorspeise genießen können.

Menü – Buffetvariation 1

Vorspeisenteller serviert mit:

**Tafelspitzterrinen an Hessenpesto,
Rauchlachsmousse an Limonen Creme fraiche,
Rheingauer Rieslingpastete an Sauce Cumberland und
Tomaten- Mozzarellaspießchen an Salatbukett angemacht
mit Kartoffel-Himbeerdressing
Dreierlei Brot und gesalzene Butter**

Hauptgang vom Buffet:

**Schweinelende im Pilzmantel vom Brett am Buffet tranchiert an Sherryrahm

Poulardenbrüstchen mit Kräuter-Pinienkruste an Burgunderjus

Zanderfilet auf Auberginenscheiben mit Parmesan gratiniert an Pestoschaum
dazu
Schupfnudeln, Basmatireis, Spätzle und Gemüseauswahl**

Dessertvariation serviert oder vom Buffet mit:

**Schokoladenmousse mit Himbeercoulis

Panna Cotta mit Ananasconfit

Frische Früchte der Saison**

**Preis ab 30 Personen pro Person € 32,50
Preis ab 60 Personen pro Person € 31,50
Preis ab 120 Personen pro Person € 29,50**

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



Wenn Ihnen ein klassisches Buffet zu unruhig sein sollte, bieten wir Ihnen gerne eine Kombination aus Menü-Buffet an. Der Vorteil dabei ist, dass Ihre Gäste erst einmal in Ruhe eine servierte Vorspeise genießen können.

Menü – Buffetvariation 2

Vorspeisenteller serviert mit:

**Melonenspalte mit Seranoschinken,
Rauchlachscreperoulade mit Kräuterschmand,
Geflügelsatéspießchen an Erdnusscreme und
Antipastiauswahl an Salatbukett angemacht
mit Balsamicodressing
Dreierlei Brot und gesalzene Butter**

Hauptgang vom Buffet:

Flörsheimer Edelkrustenschinken vom Brett

Involtinni (Kleine Kalbs,- oder Geflügelroulade gefüllt mit Mozzarella) an Barolojus

**Gebratenes Seehechtfilet an Rieslingsahne
dazu**

Kartoffel-Lauchgratin, Gewürzreis, Penne und Gemüseauswahl

Dessertvariation serviert oder vom Buffet mit:

Schwarzwälderkirsch im Glas

Bayrisch Creme mit Karamell

Früchtespießchen mit Schokolade

**Preis ab 30 Personen pro Person € 32,50
Preis ab 60 Personen pro Person € 31,50
Preis ab 120 Personen pro Person € 29,50**

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



Wenn Ihnen ein klassisches Buffet zu unruhig sein sollte, bieten wir Ihnen gerne eine Kombination aus Menü-Buffet an. Der Vorteil dabei ist, dass Ihre Gäste erst einmal in Ruhe eine servierte Vorspeise genießen können.

Menü – Buffetvariation 3

Vorspeisenteller serviert mit:

**Hausgebeiztes Rinderfilet mit Parmesanchips,
Vitello tonnato mit Thunfischsauce,
geräucherte Barbarieentenbrust mit Feigenkonfit und
Antipastiauswahl an Salatbukett angemacht
mit Balsamicodressing
Dreierlei Brot und gesalzene Butter**

Hauptgang vom Buffet:

Argentinisches Roastbeef am Stück mit Kräuterfarcekruste dazu Sauce Bearnaise

Perlhuhnbrüstchen auf Apfellauchgemüse

Lachs- Zanderroulade an Safranschaum

dazu

Risotto, Rosmarinkartoffeln, Polentaplätzchen und Gemüseauswahl

Dessertvariation serviert oder vom Buffet mit:

Tiramisu

Creme Bruleé geflammt

Rote Beerengrütze mit Vanilleschaum

Preis ab 30 Personen pro Person € 34,50

Preis ab 60 Personen pro Person € 33,50

Preis ab 120 Personen pro Person € 31,50

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Für Lieferungen außer Haus, Auf- und Abbau, Geschirr und Bestecke berechnen wir einen Aufschlag von 10 %.



Wenn Ihnen ein klassisches Buffet zu unruhig sein sollte, bieten wir Ihnen gerne eine Kombination aus Menü-Buffet an. Der Vorteil dabei ist, dass Ihre Gäste erst einmal in Ruhe eine servierte Vorspeise genießen können.

Menü – Buffetvariation 4

Vorspeisenteller serviert mit:

**Rosa Argentinisches Roastbeef mit Steinpilzespuma,
Crochettes gefüllt mit Shrimps,
Mini Wrapes gefüllt Geflügelchutney und
Crepe gefüllt mit Spinat und Ricota an Salatbukett
angemacht mit Joghurt- Walnussdressing
Dreierlei Brot und gesalzene Butter**

Hauptgang vom Buffet:

Kalbskarree mit Niedertemperatur gegart an Rieslingchampignon Sauce

Saltim Bocca von der Hähnchenbrust an Barolojus

**Doradenfilet auf Ratatouillegemüse dazu Pestosauce
dazu**

Basmatireis, Risoleékartoffeln, Tagliatelle und Gemüseauswahl

Dessertvariation serviert oder vom Buffet mit:

Schokoladenterrine mit Sauerkirschen

Weißer Mousse au chocolat mit Butterkeks crumble

Vanille- Quarkcreme mit Trauben

Preis ab 30 Personen pro Person € 34,50

Preis ab 60 Personen pro Person € 33,50

Preis ab 120 Personen pro Person € 31,50

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen MwSt.

Für Lieferungen außer Haus, Auf- und Abbau, Geschirr und Bestecke berechnen wir einen Aufschlag von 10 %.



Wenn Ihnen ein klassisches Buffet zu unruhig sein sollte, bieten wir Ihnen gerne eine Kombination aus Menü-Buffet an. Der Vorteil dabei ist, dass Ihre Gäste erst einmal in Ruhe eine servierte Vorspeise genießen können.

Menü – Buffetvariation 5

Vorspeisenteller serviert mit:

**Parmaschinken und Coppa,
Räucherlachstatar mit Korianderschmand,
gebratenes Wachtelbrüstchen mit Orangenconfit und
vegetarische Gemüsepastete an Salatbukett angemacht
mit Honig- Senf Vinaigrette
Dreierlei Brot und gesalzene Butter**

Hauptgang vom Buffet:

Lammrücken im Pumpernickelmantel an Rosmarinjus

Picatta von der Putenbrust im Eimantel an Tomaten- Basilikumsauce

Seeteufelmedaillons an Zwiebel- Speckdipp

Aus dem Wok

**Farfalle mit getrockneten Tomaten und Pesto
dazu**

Steinpilzrisotto, Kartoffeltrüffelstampf, Tagliatelle, Bohnen im Speckmantel und Gemüseauswahl

Dessertvariation serviert oder vom Buffet mit:

Basilikummousse mit Erdbeermark

Creme Karamelle

Selektiertes Obst

Käseauswahl mit Trauben

**Preis ab 30 Personen pro Person € 38,50
Preis ab 60 Personen pro Person € 37,50
Preis ab 120 Personen pro Person € 35,50**

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