

Buffet III

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Einlage

Vorspeisen

Saisonale Blattsalate mit zweierlei Dressing

Baguette und Butter

Hauptgerichte

Schweinefilet im Speckmantel mit grünen Bohnen

Sauerbraten mit bunten Möhrengemüse

Stampfkartoffeln

Röstkartoffeln

Dessert

Panna cotta mit Himbeermark

Herrencreme

28,50 € pro Person

Buffet Tannenhof

Vorspeisen

Saisonaler Marktsalat in Balsamico-Dressing
mit gehobeltem Parmesan und Kräutercroûtons

Mediterranes Gemüse in Olivenöl

Tomate-Mozzarella

Ciabatta mit Basilikum Pesto

Hauptgerichte

Schmorbraten aus der Rinderkeule in Spätburgundersauce
mit Petersilienkartoffeln und jungem Gemüse

Lachsfilet auf der Haut gebraten
auf Zucchini-Tomaten-Gemüse mit Gemüsereis

Dessert

Frischer Obstsalat

Vanillecreme mit Fruchtsauce

32,50 € pro Person

Buffet „Veggie“

Suppe

Gemüsekraftbrühe

Vorspeisen

Weißer Bohnensalat mit Kirsch-Tomate

Antipasti, verschiedene Sorten

Gebackene Champignons mit Fetakäse gefüllt

Hauptgerichte

Kartoffel-Zucchini-Gratin

Gemüsespieße

Nudelpfanne mit saisonalem Gemüse gebraten

Blätterteig mit Spinat und Fetakäse gefüllt

Dessert

Tiramisu

Vanilleeis mit Obstsalat

28,50 € pro Person

Hessisches Buffet

Suppe

Hessische Kartoffelsuppe mit Speck und Croûtons

Vorspeisen

Blattsalate mit Kartoffel-Dressing und Sauerrahm

Tomaten- und Gurkenscheiben mit roten Zwiebeln

Heringe in Schmand Creme

Frankfurter Kartoffelsalat

Weißkrautsalat

Brot und Butter

Hauptgerichte

Winzerbraten vom Schweinerücken gepökelt
in der Honigkruste mit Lyoner Kartoffeln

Tafelspitz vom Rind
mit grüner Sauce und Kräuterkartoffeln

Dessert

Schokoladenpudding mit Kirschkompott

Beerengrütze mit Vanillesauce

29,50 € pro Person

Hochzeitsbuffet

Suppe

Hochzeitssuppe mit Gemüse, Eierstich und Markklößchen

Vorspeisen

Saisonale Blattsalate mit zweierlei Dressing
Räucherlachs auf Rucolabett mit Kräuter-Dip
Parmaschinken an Honigmelonen-Schiffchen
Baguette und Butter

Hauptgerichte

Schweinefilet in Champignonrahmsauce
Zander auf der Haut gebraten auf Dillsauce
Rinderbraten in Burgundersauce
Kartoffelgratin
Basmatireis
Kroketten
Gemüseplatte der Saison

Dessert

Zweierlei Mousse von der Schokolade
Vanille-Parfait
Frischen Obstsalat

38,50 € pro Person

Italienisches Buffet

Suppe

Cremesuppe von Strauchtomaten an Ciabatta mit Basilikum-Pesto

Vorspeisen

Rucola-Salat mit gebratenem Parmaschinken

Mozzarellascheiben in Balsamicoglace und hausgemachter Pesto

Honigmelone mit Parmaschinken

Antipasti mit Oliven, Peperoni, Paprika, Aubergine und Zucchini in Olivenöl

Hauptgerichte

Hähnchenbrust gefüllt mit Mozzarella und Schinken
auf Chianti-Sauce und Rosmarinkartoffeln

Porchetta vom Schwein auf Mascarpone-Senf-Sauce
mit mediterranem Gemüse und Risotto

Spaghetti all'arrabiata -scharf-

Dessert

Tiramisu mit Fruchtsauce

Espressocreme mit Mandelkrokant

36,50 € pro Person

Bayrisches Buffet

Suppe

Leberknödelsuppe

Vorspeisen

Verschiedene Blattsalate
mit Kartoffeldressing

Rohkostauswahl

Krautsalat

Speckkartoffelsalat

Obazda

Brezeln und Butter

Hauptgerichte

Gebratene Rostbratwürstchen auf Sauerkraut

Knuspriger Leberkäse

Rinderbraten in Burgundersauce

Käsespätzle mit Berg- und Esromkäse

Kartoffelpüree

Mandelbrokkoli

Dessert

Kaiserschmarrn

wahlweise mit oder ohne Rosinen
dazu Apfelmus

Bayrisch-Creme

32,50 € pro Person

Buffet I

Suppe

Tomatencremesuppe mit Basilikum

Vorspeisen

Grüne Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing

Tomaten, Gurken, Paprika, Mais

Baguette und Butter

Hauptgerichte

Hähnchenbrust auf Curryrahm

Zanderfilet auf Lauchgemüse

Buntes Gemüse der Saison

Basmatireis

Kartoffelrösti

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Vanillecreme mit Schokosauce

28,50 € pro Person

Buffet II

Suppe

Geflügelessenz mit Pistazienklößchen

Vorspeisen

Saisonaler Marktsalat mit zweierlei Dressing

Hirtensalat aus Tomaten, Gurken, Paprika, Oliven und Schafskäse

Norwegischer Räucherlachs mit Dill-Senf-Sauce

Rote Beete Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse und Pinienkernen

Baguette mit Butter und Kräuterdip

Hauptgerichte

Kräuterlende vom Schwein auf Portweinsauce
an jungem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Hähnchenbrust in der Mandelkruste
auf Curry-Mango-Sauce an Gemüseis

Dorade auf Fenchelgemüse

Teigtaschen gefüllt mit Ricotta in Salbeibutter

Dessert

Dunkles Schokoladen-Mousse mit frischen Früchten

Limetten-Joghurt-Creme auf Fruchtmark

41,50 € pro Person