

Buffetauswahl

**Stellen Sie sich nach Belieben Ihr Wunschmenü zusammen!
Gerne beraten wir Sie hierbei und realisieren Ihre individuellen Speisewünsche!**

Suppen

- Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Grießklößchen
- Gemüsebrühe mit Grießklößchen (vegetarisch)
- Kartoffelcremesuppe mit frischen Kräutern (vegetarisch)
- Karottencremesuppe mit Kokosmilch und Ingwer (vegetarisch/vegan)
- Rheingauer Riesling Cremesuppe (vegetarisch)
- Deftige Gulaschsuppe (Rindfleisch)

Suppen Saisonal

- Spargelcremesuppe (April-Juni)
- Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch und Ingwer (Oktober-März)
- Kalte Gurken-Avocado Suppe (Mai-September)
- Gazpacho - kalte spanische Suppe (Mai-September)

Salate und Vorspeisen

- Eisbergsalat mit Gurke, Tomate, Paprika, dazu Honig-Senf Dressing (vegetarisch)
- Bunte Salatmischung mit gerösteten Kernen und Granatapfeldressing (vegan)
- Romanasalat mit Hähnchenstreifen, Ceasars Dressing und Parmesan
- Platte Antipasti - gegrillte Aubergine, Zucchini, Paprika, Champignons (vegetarisch)
- Vitello Tonnato (dünn geschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce und Kapern)
- Tafelspitz mit Frankfurter „Grüne Sauce“
- Halbe gekochte Eier in Frankfurter „Grüne Sauce“ (vegetarisch)
- Platte Tomate Mozzarella mit Basilikum-Pesto (vegetarisch)
- Bunter Kartoffelsalat mit Radieschen und Schalotten (vegetarisch)
- Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse und Oliven (vegetarisch)
- Mediterraner Nudelsalat mit Mozzarella (vegetarisch)
- Würziger Linsensalat (vegan)
- Feuriger Bulgursalat (vegan)
- Orientalischer Reissalat mit Mandarinen (vegan)

Salate Saisonal

- Spargelsalat mit Schnittlauch Vinaigrette (April-Juni)
- Melonensalat mit Fetakäse und frischer Minze (Juni-September)

Hauptspeisen mit Fleisch/ Fisch

- Hähnchengeschnetzeltes mit frischen Champignons in Sahnesauce
- Hähnchenbrust natur gebraten in Tomaten- Basilikumsauce
- Hähnchenroulade in Estragon Rahmsauce
- Feines Kalbsragout
- Kalbsschnitzel „Wiener Art“
- Schweinebraten (Kammbraten) in Malzbiersauce
- Spießbraten vom Schwein mit Hackfleischfüllung und Zwiebelsauce
- Kassler Kamm (Schweinefleisch) in Bratenjus
- Geschnetzeltes vom Schwein in Paprikarahmsauce
- Gebratene Schweinemedallions in Pilzrahmsauce
- Kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ in Sauce
- Deftiger Rindergulasch
- Rindergeschnetzeltes mit frischen Champignons
- Sauce Bolognese (Rindfleisch)
- Rinderbraten in Sauce Esterhazy (mit Gemüsestreifen)
- Tafelspitz (Rindfleisch gekocht) in Meerrettichsauce
- Mediterranes Lammragout
- Gebratener Wildlachs auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise gratiniert
- Seeteufel Saltimbocca

Fleisch Saisonal

- Sauerbratengulasch vom Rind (Oktober- März)
- Gänsekeule und Gänsebrust (November-Dezember)
- Rinderfiletsteak mit Wildkräuterbutter (Mai-September)

Hauptspeisen vegetarisch/vegan

- Gemüsecurry mit Kokosmilch und Cashewnüssen (vegetarisch/vegan)
- Marinierte Gemüsespieße mit Räuchertofu (vegetarisch/vegan)
- Chili sin Carne (vegetarisch/vegan)
- Gemüsestrudel (vegetarisch/vegan)
- Bandnudeln in Weißweinsauce mit gegrillten Cocktailtomaten (vegetarisch)
- Mediterrane Gemüselasagne (vegetarisch)
- Gegrillter Fetakäse mit Rosmarin, Honigtomaten, Paprika mariniert (vegetarisch)
- Auberginen Ravioli mit Rosmarin Sahnesauce und Cocktailtomaten (vegetarisch/vegan)

Hauptspeisen Saisonal

- Bandnudeln mit frischem Spargel (April-Juni)
- Nudeln im Parmesanrad (April-September ab 40 Personen)

Beilagen

- Kartoffelklöße
- Bandnudeln (vegetarisch/vegan)
- Kartoffelgratin (vegetarisch)
- Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm (vegetarisch)
- Klöße (Kartoffel- und Semmelkloß in Einem) (vegetarisch/vegan)
- Rosmarinkartoffeln (vegetarisch/vegan)
- Reis (vegetarisch/vegan)
- Linsengemüse (Vegetarisch/ vegan)
- Couscous- Gemüsepfanne (vegetarisch/vegan)
- Spätzle
- Apfelrotkohl (vegetarisch/vegan)
- Sauerkraut (vegetarisch/vegan)
- Grüne Bohnen mit Speck und Zwiebel
- Mediterranes Grillgemüse (vegetarisch/vegan)
- Gegrillter Gemüsespieß (vegetarisch/vegan)
- Buntes Karottengemüse (vegetarisch/vegan)
- Mangold in Rahm (vegetarisch)
- Kaisergemüse (Blumenkohl, Broccoli, Karotten) in Nußbutter (vegetarisch/vegan)

Gemüse Saisonal

- Spargelstangen (April-Juni)
- Spargelragout (April-Juni)

Dessert

- Rote Grütze mit Vanillesauce (vegetarisch)
- Mousse au Chocolat (vegetarisch)
- Weiße Mousse mit Erdbeersauce (vegetarisch)
- Schwarzwälder Kirsch Creme (vegetarisch)

- Tiramisu (enthält Alkohol, vegetarisch) Fruchtvarianten möglich
- Vanillequark mit Waldfrüchten (vegetarisch)
- Frischer Obstsalat (vegetarisch/vegan)
- Crème Brûlée (vegetarisch)
- Frankfurter Kranz Muffins (vegetarisch)

Dessert Saisonal

- Erdbeer-Rhabarbergrütze mit Vanillesauce (April-Juni)
- Zimtpflaumengrütze mit Vanillesauce (Oktober-Dezember)
- Weiße Mousse mit Minzpesto (April-September)
- Gefüllter Bratapfel mit Vanillesauce (Oktober-Januar)