

Büffet & Menüvorschläge



Grilltisch

ab 15 bis max. 22 Personen

*Euro 39,50 pro Person
mit Koch Euro 50,00 Aufschlag je Stunde
(normalerweise reicht hier 1 Stunde)*

French Brot mit Käse - Knoblauchkruste

Lachs in Folie

Steak von Geflügel, Schwein, Lamm und Rind

Grillwürstchen und Bacon

Grilltomaten und Kräuterbutter

Vegetarisches Allerlei und Grillgemüse

Kartoffelwedges mit Tzatziki

Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Überraschungseisbecher

Grillbuffet

ab 30 Personen

Euro 47,50 pro Person

Dunkle Zwiebelsuppe

Lachs aus dem Buchenrauch

Steak von Pute, Schwein und Rind,

Rostbratwurst

Grilltomaten, Röstzwiebeln und geröstete Champignons

Sauce Béarnaise und Barbecue Sauce

Vegetarisches Allerlei und Grillgemüse

Kartoffelwedges, Kartoffelgratin und Pasta

Kartoffel- und Nudelsalat

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Verschiedene Cremedesserts



Barbecue Buffet

ab 30 Personen

Euro 42,50 pro Person

*Geräuchertes Kaphechtfilet
mit Sauerrahm*

*Gebackener ganzer Truthahn
an Barbecuesauce*

Spare Ribs an Kräuterbutter

Hickory Honig-Schinken

Pulled Beef mit Colakirschen

Vegetarische Auswahl

Gegrilltes Gemüse

Grillkartoffeln, Süßkartoffelfrites, Reismudelpfanne

Mango-Mozzarellasalat auf Rucola

bunter Schafskäsesalat

Coleslaw

Blattsalate

Burger Buns, Baguette, Brötchen

*Browniekuchen, Pina Coladacreme,
gegrillte Ananas*



Gutbürgerliches Buffet

ab 30 Personen

Euro 40,00 pro Person

*Landecker Kartoffelcremesuppe
mit Rauchfleisch*

*Matjesfilet mit Sauce nach „Hausfrauen Art“
Honigmelone mit rohem Schinken
Gefüllte Eier*

*Gebackenes Seelachsfilet im Bierteig
mit Remouladensauce*

*Schlemmerschnitzel vom Schwein
mit Preiselbeeren*

*Tafelspitz vom Rind
mit Meerrettichsauce*

*Erbsen-Karottengemüse, Blumenkohlgratin
Röstkartoffeln, Kroketten, Butterreis*

*Kartoffel- und Nudelsalat
Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings*

*Landecker Wurstbrett
Käseauswahl*

Brotkorb, Brötchen und Butter

*Verschiedene Cremedesserts
Obstplatte*



Waldhessen Buffet

ab 30 Personen

Euro 42,50 pro Person

*Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Kräuterflädle*

*Räucher- und Graved-Lachs
Geräucherte Lachsmedaillons
Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Sauce
Schinkenröllchen mit Stangenspargel
Melonenschiffchen mit rohem Schinken
Hausgemachte Käserolle*

*Lachsfilet
mit Crevettensauce*

*Knusprige Ente
an Estragonjus*

*Schweinelendchen
mit Champignons à la creme*

Vegetarisches Allerlei

*Gemüseauswahl
Reis, Kartoffelgratin, Spätzle, Mandelbällchen*

*Tomatensalat mit Mozzarella
Spargelsalat mit Vinaigrette
Frische Salate mit verschiedenen Dressings*

*Landecker Wurstbrett
Käseauswahl*

Brotkorb, Laugengebäck, Brötchen und Butter

*Verschiedene Cremedesserts
Obstplatte*



Mediterranes Buffet

ab 30 Personen

Euro 48,50 pro Person

*Tomaten- Basilikumcremesuppe
mit Parmesancroûtons*

Antipasti-Auswahl

Strauchtomate und Mozzarella an Oliven-Schafskäse-Dip

Bruschetta mit Pesto Genovese

Gegrillte Garnelen an Knoblauch und Chili

Lachs

im Salzteig gegart

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

mit Basilikum, Pinienkernen und Pecorino

Kalbsrückensteak

mit luftgetrocknetem Schinken und Mozzarella

Gefüllte Champignons

mit Blattspinat und Tomatenragout

Mediterranes Gemüse

Kartoffelpfanne mit Chorizo

Pasta

Frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Wurst- und Käseauswahl

Tiramisu und Lemon-Cheesecake

Panna Cotta mit Himbeerkompott

Gemischte Fruchtplatte



Portugiesisches Buffet

ab 30 Personen

Euro 48,50 pro Person

Caldo Verde

(Kartoffelcremesuppe mit Chorizo)

Empanadas

mit Thunfisch und Tomaten gefüllt,

*Muscheln und Garnelen
in Knoblauch - und Chilisauce*

Chorizo

Meeresfrüchtesalat

Hähnchenbrust Piri Piri

Portugiesische Fischpfanne

Knusprige Keule vom Spanferkel

Lammhufte in Portwein - Senfsauce

Portugiesisches Grillgemüse

Süßkartoffelauflauf, Tomatenreis, Ofenkartoffeln

Pastel de Nata

(Blätterteigtörtchen mit sahnigem Pudding)

Arroz doce

(Portugiesischer Milchreis)

Schokoladenmousse mit marinierten Feigen

Portugiesische Mandeltorte

Limettenmousse mit Mangospalten



Menü 1

*Sushi-Auswahl
mit Wasabi und Sojasauce*

*Thailändische Glasnudelsuppe
mit Chili und Ingwer*

*Gegrilltes Wildlachsfilet
mit Zitronen-Schmand
dazu feurige Reisbällchen*

Lemon-Cheesecake

Euro 45,00

Menü 2

*Gebackener Ziegenkäse
mit Honig und Thymian*

*Waldpilzcremesuppe
mit gerösteten Pinienkernen*

*Hirschkalbskeule
an Cognac und grünem Pfeffer
mit Kräutersaitlingen, Rotweibirne, Preiselbeeren
und Rosenkohlpüree
dazu Mandelbällchen*

*Wiener Kaiserschmarrn
mit Rosinen und gerösteten Mandeln*

Euro 47,50



Menü 3

*Italienischer Salat
mit Mozzarella und Kirschtomaten
an Basilikum-Pinien-Pesto*

*Hummerconsommé
mit pochierten Riesengarnelen*

*Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Portweinjus
mit Pfifferlingen und Fingermöhrrchen
dazu Herzoginkartoffeln*

*Gefüllte Schokoladencrêpes
mit Mangosorbet an Himbeersauce*

Euro 52,50

Menü 4

*Wildlachsterrine
im Noriblatt an Limonen-Schmand*

Basilikumcremesuppe

*Lammhuftmedaillons
mit Meersalz und Wildkräutern
dazu Pfannengemüse und Röstitaler*

*Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
mit Walnusseis und Waldfrüchten*

Euro 50,00



Menü 5

*Geräucherte Entenbrust
an Walnuss-Pesto
dazu Feldsalat mit Kartoffeldressing*

Tafelspitzbrühe mit Markklößchen

*Schweinefilet
mit geröstetem Schinken, Porree und Frischkäse
an dunkler Balsamicocreme
dazu kleines Gemüse
und Rosmarinkartoffeln*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Euro 45,00