

***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*

\*\*\*

*Süßkartoffelaufbau, 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*