

# Hessisch-Regionales Buffet

Stand 2019

*Vogelsberger Schmandkuchen*

*Gezupfter Rindfleischsalat mit Essiggurke, Paprika und Perlzwiebeln*

*Lauwarmer Kartoffelsalat mit Kalbfleischfrikadellen*

*Gekochte Eier mit Senf-Schnittlauchsauce*

*Handkäse mit Kräutern und 'Rote Zwiebelmusik'*

*Hessische 'Aale Worschtplatte'  
mit Essiggemüse und Meerrettich*

*Salatbuffet mit verschiedenen Dressings*

*Brotauswahl und Butter*

*Kartoffelschaumsuppe  
mit gebratener Blutwurst*

*Kross gebratener Zander auf Paprikarahm-Sauerkraut  
mit Schupfnudeln*

*Geschmorte Kalbshaxe in Kümmelsauce  
und Petersilienkartoffeln*

*Wildschweingoulasch mit Preiselbeeren,  
Speck-Rosenkohl und Butterspätzle*

*Medaillons vom Vogelsberger Landschwein  
mit hessischer Kartoffeltortilla  
und Frankfurter Grüne Sauce*

*Gemüse vom Wochenmarkt*

*Grießflammerie mit Waldbeermarmelade*

*Quark-Melissenmousse mit Zwetschgenröster*

*Hessische Marillen-Creme brûlée*

**33,20 Euro pro Person**

# Das Klassiker-Buffet

Stand 2019

*Marinierte Scheiben vom Kalbstafelspitz  
mit Linsenvinaigrette*

*Terrine von Frischkäse  
im Zucchinimantel mit Serranoschinken*

*Carpaccio vom Ikarimilachs  
mit Rucolasalat, Rosa Pfeffer und Parmesanspänen*

*Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings*

*Brotauswahl und Butter*

*7-Kräuter-Schaumsuppe*

*Schollenfilet mit Dill-Senfsauce und Flusskrebse  
auf Pinienkernspinat und Duftreis*

*Mit Pilzen gefüllte Maispouardenbrust  
auf Rote Zwiebel-Zucchinigemüse und feinen Nudeln*

*Jungschweinefilet im Speckmantel mit Waldpilzsauce  
und Berner Kartoffelrösti*

*In Kräutern gebratener Rinderrücken (am Stück gebraten)  
mit Kartoffel- Lauchtortilla*

*Frühlingsgemüse vom Wochenmarkt*

*Bunter Fruchtsalat mit Maraschino*

*Joghurt- Orangenmousse mit Grand Manier*

*Waldbeerenröster mit Vanilleschaum*

**35,80 Euro pro Person**

# Südländisches Buffet

Stand 2019

*Verschieden gebratene mediterrane Gemüse  
mit Olivenölmarinade*

*Cherrytomaten mit Minimozzarella und Basilikumpesto*

*Tatar vom Lachs mit Limette- Wakame- Algensalat und Gurkengel*

*Weißes Tomatenmousse mit Basilikumpesto*

*In Niedertemperatur gegarte Ochsentafelspitzscheiben im Salbei-Rauchmantel  
mit Paprika-Balsamicovinaigrette*

*Coppaschinken, Serranoschinken und Braseadoschinken vom Duroc-Schwein  
mit Papaya-Melonencocktail*

*Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Rosa Pfeffer*

*Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings*

*Brotauswahl und Butter*

*Kichererbsen- Tomaten- Paprikasuppe  
mit Knoblauchcroutons*

*Gebratenes Red Snepperfilet auf Caldeirada  
mit Miesmuscheln und Chorizo-Risotto*

*Saltimbocca von der Landhuhnbrust auf gebratenen Zucchini  
mit Salbeijus und Trüffelnudeln*

*Mit Kräutern und Knoblauch gebratener Iberico-Pluma  
dazu junge Rosmarinkartoffen*

*Kalbsfrikandeau 48 Std im eigenem Saft gebraten  
dazu papriziertes Süßkartoffelragout*

*Mediterrane Gemüseauswahl*

*Creme catalan von der Tonkabohne und Limette*

*Sangriaparfait mit eingelegten Kumquats*

*Amaretto-Pfirsichtiramisu*

**39,80 Euro pro Person**

# Sonnenbuffet

Stand 2019

*Verschiedene Anti Pasti*

*Variation von geräuchertem und gebeiztem Lachs mit verschiedenen Dips*

*Flusskrebse-Cocktail mit Melone & Minze*

*Paprikamousse mit Rucolapesto*

*Fein getrüffelte Geflügelterrinen mit grünem Spargelsalat*

*Serranoschinken mit Oliventapenade auf mediterranem Gemüsesalat*

*Salatbuffet mit verschiedenen Dressings*

*Brotauswahl und Butter*

*Geeistes Melonen-Chilisüppchen  
mit gebröseltem Fetakäse*

*Mit Kräutern und Limone gebratenes Baramundifilet  
auf Fenchelgemüse und rotem Reis*

*Gebratene Poulardenbrust im Zitronengras-Limettensud  
mit feinen Nudeln*

*Rosa gebratene Lammkeule  
mit jungem Knoblauch in Thymiansauce  
und Cous-Cous*

*Gegrillte Rinderflank aus dem Buchenrauch  
mit im grobem Salz gegarten jungen Ofenkartoffeln*

*Bunte sommerliche Marktgemüse*

*Cointreau-Erdbeeren mit Vanilleeis*

*Buttermilchschnitte mit Beerengelee*

*Exotischer Fruchtsalat*

*Mango-Fruchtterrinen mit Zitronenmelisse*

**38,50 Euro pro Person**

# Rustico-Buffer

Stand 2019

*Räucherlachs und Gravedlachs  
mit Meerrettichsahne und Senf-Honig-Dillsauce*

*Sülze vom Weideochsen mit Schnittlauchvinaigrette*

*Hausgemachte Geflügelpastete mit Sauce Cumberland*

*Heringssalat mit Äpfeln und Zwiebeln*

*Tiroler Schinkenplatte mit saurem Gemüse und geriebenem Meerrettich*

*Salatbuffet mit verschiedenen Dressings*

*Brotauswahl und Butter*

*Leichte Kartoffel-Lauchsuppe mit Speckchips*

*Hühnerbrustblankett mit Paprika, Zwiebel und Frühlauch  
dazu Papardellenudeln*

*Am Büffet tranchiertes Iberico-Schweinekarree  
mit Schwarzbier-Kümmelsaft  
und Kartoffelgratin*

*Wildschweinrollbraten mit Preiselbeer-Pfeffersauce  
dazu Walnuss-Spätzle*

*Rahmkohlravi & buntes Karottengemüse mit Sonnenblumenkernen*

*Hausgebackener Apfel-Rosinenstrudel mit Vanillesauce*

*Mit Vanillequark gratinierte Pflaumen*

*Oberhessisches Apfeltiramisu*

**35,50 Euro pro Person**

# *„Trau Dich“ - Buffet*

*Stand 2019*

*Tomate mit Mozzarella und Basilikumpesto*

*Antipasti*

*Variation von verschiedenen Räucherfischen mit zweierlei Dips*

*Garnelencocktail mit Ananas und Chili*

*Getrübelt Geflügelterrinen mit Paprika-Mangochutney*

*Ziegenfrischkäsebällchen im Crunch mit Feigensenf*

*Auswahl von Parma- und Serranoschinken mit Melonencocktail  
und geriebenem Parmesan*

*Salatbuffet mit verschiedenen Dressings*

*Brotauswahl und Butter*

*Hochzeitsuppe mit Grießnocken, Eierstich und buntem Gemüse*

*Souffliertes Duett ‚Ikarimilachs trifft Zander und Safran‘  
in Rieslingschaum  
mit Basilikum-Pinienkernrisotto*

*In der Kräuterhülle gebratene Medaillons von der Poulardenbrust  
auf Ratatouille und feinen Nudeln*

*Landschweinefilet mit Waldpilzen gebraten  
an Rosmarinrahm und Butterspätzle*

*Im Rauchmantel rosa gebratener Rinderrücken unter der Kräuterhaube  
am Buffet tranchiert  
mit rosa Szechuan-Pfeffersalsa und mediterranen Kartoffeln*

*Mediterranes gebratenes Gemüse vom Grill*

*Mango-Chiliterrine*

*Limetten-Creme brûlée*

*Kokosmousse mit Ananasragout*

*Mit Sprühfontänen servierte Eispiramide im Biskuitmantel mit Früchten*

**41,00 Euro pro Person**

# Feinschmecker-Buffer

Stand 2019

*Karamellisierte Wildpraline mit Portweingelee und Pumpernickel*

*Pikanter Riesengarnelensalat mit Staudensellerie, Orangen und Melone*

*Zweierlei vom Thunfisch und Rinderfilet  
mit rotem Curry-Schmand und Kräutersalat*

*Tomaten-Auberginenterrine mit Pistou Dip*

*Hausgebeizter Caipirinha-Lachs auf Fenchelsalat und Limonen-Creme fraîche*

*Feine Scheiben vom Rind auf getrüffeltem Rote Bete- Petersiliensalat*

*Salatbuffet mit verschiedenen Dressings*

*Brotauswahl und Butter*

*„Bisque“*

*Mediterrane Schaumsuppe von Krustentieren mit Knoblauchcroustinis*

*Atlantik Seeteufel im Parmaschinkenmantel auf mediterranem Gemüse  
und Tomaten- Pistorisotto*

*Rosa gebratene Barbarie- Entenbrust mit Ahornsauce,  
getrüffeltem Rahmkohlrabi und Schupfnudeln*

*Mit Waldpilzen gefüllter und gesottener Kalbstafelspitz,  
hausgemachte Spinatspätzle*

*Im Ganzen gebratenes Rinderfilet im Kräuter-Senfmantel,  
dazu Rotweinjus und Rosmarin-Ofenkartoffeln*

*Bunte Gemüseauswahl vom Wochenmarkt*

*Omelette Surprice (flammierte Eisbombe im Biskuitmantel)*

*Terrine vom Weinbergpfirsich*

*Schokoladenbrunnen mit Fruchtspießen*

*Papaya-Ananasbowle mit Chili*

*Tonkabohnen-Creme brûlée*

**47,90 Euro pro Person**

# Optionale vegetarische Komponenten

Stand 2019

*Trüffelnudeln aus dem steirischen Parmesanlaib*

*Gratinierte Frischkäse-Spinatcannelloni in pikanter Tomatensoße*

*Bunte Gemüselasagne*

*Paprizierte Kürbis-Gnocchipfanne mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl*

*Gefüllte Pilzgnocchi mit Paprikasalsa*

*Gebratene Spargel-Gnocchipfanne mit grünem Pfeffer und Rucola  
(saisonal zur Spargelzeit)*

*Pikantes mediterranes Gemüse- Tomaten- Kichererbsenragout  
mit Gartenkräutern*

*Gratiniertes Polenta-Auflauf mit Zucchini und Mozzarella*

*Bunte Gemüsepaella mit Safranoliven und Kapern*

*Serviettenknödel, Gnocchis oder Pappardellennudeln mit Pilzen a la creme*

*Serviettenknödel mit Pfifferlingen a la creme  
(saisonal)*

*Pappardellennudeln mit Steinpilzen a la creme  
(saisonal)*

*Berechnung je nach Zusammenstellung Ihres Buffets*