



RESTAURANT 54  
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

SPORTHOTEL  
GRÜNBERG



# „Hessisch-Regio“ Buffet

Stand 06 | 2025 - 2

---

## Vorspeisen

„Zwibbelplatz“ aus dem Ofen | Sauerteig | Schmand | Schnittlauch

Vogelsberger Vitello vom saftigen Strohschwein | Schnittlauchsoße | Ei

Kartoffel- Gurkensalat | Kalbfleischfrikadellen

Handkäs' | „Rote Zwiebelmusik“ | Kümmel | Zwiebel | Paprika | Frischkäse | Schnittlauch

Regionale Hausmacher „Worschtplatte“ | Essiggemüse | Meerrettich | Senf

---

## Knackiges aus dem Salatbeet

Blattsalate | angemachte Salate | verschiedene Dressings | Essig-Öl-Auswahl

Brotauswahl | Butter

---

## Suppe

7 Kräuter-Cremesuppe  
krosser Speck | Brotchips

---

## Hauptgerichte

Auf der Haut gebratenes Bachforellenfilet | warme Kräuterbutter  
Blattspinat | Vogelsberger Reis

Geschmortes Semerrolle vom Kalb | Rosmarinsaft  
Schwälmer Klöße | Speck-Zwiebelschmelze

Rosa gegartes Vogelsberger Landschweinefilet  
Frankfurter Grüne Soße | hessisches Kartoffelgratin

Leckeres aus dem Gemüsegarten  
gebratener Blumenkohl | pikanter Spitzkohl | bunte Karotten

---

## Dessert

Pflaumenterrine im Rotwein-Vanillegelee | Trester-Vanillerahm

Vanille-Quarkmousse | Blaubeerragout

Hessisches Apfeltiramisu

---

50,90 Euro pro Person

Bitte entscheiden Sie sich für einen Vorschlag! Nichts Passendes dabei? Gerne stellen wir Ihnen auch individuell etwas zusammen  
Saisonale Änderungen vorbehalten. In den Preisen sind Kosten für den Druck der Menükarten nicht eingeschlossen.

Diese berechnen wir auf Wunsch mit 2,50 € pro Stück

Ihre Buffetbestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis 14 Tag vor Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit,  
die Teilnehmeranzahl verbindlich festzulegen. Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.

Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.





RESTAURANT 54  
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

SPORTHOTEL  
GRÜNBERG  
★★★★

# „Restaurant 54<sup>er</sup>“ Buffet

Stand 06 | 2025 - 2

---

## Vorspeisen

Tatar von der Lachsforelle | Sesam | Limette | Kräuter | Wasabischmand  
Ziegenfrischkäse- Couscous-Roulade | Mango-Paprikasalat  
mediterran gebratenes Anti Pasti-Gemüse

Rosa Kalbstafelspitzscheiben | Pistou-Sauce | junger Knoblauch | Kräutersalat | Pinienkerne | geröstetes Brot

---

## Knackiges aus dem Salatbeet

Blattsalate | angemachte Salate | verschiedene Dressings | Essig-Öl-Auswahl  
Brotauswahl | Butter

---

## Suppe

Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Eierstich | Gemüse

---

## Hauptgerichte

Gegrilltes Doradenfilet | Kräuter-Fischveloute  
Kirschtomaten-Frühschlauch | Basmatireis

Saltimbocca von der Maispouardenbrust  
Rosmarinrahmsoupe | Tagliatelle

Spanferkelkeule mit Kräutern gebraten  
Jus | Kartoffelrösti

„Hot Pott“ rosa gebratene Rinderhüftstreifen | grüner Pfeffer | Edelpilzen  
Rotweinjus | gratinierte Schichtkartoffeln

Leckeres aus dem Gemüsegarten  
Blattspinat | Zucchini-Kirschtomatenragout | gebratener Broccoli

---

## Dessert

Limettencreme | Brombeerconfit

Bunter exotischer Fruchtsalat | gemischtes Eis aus der Bowl

Schokoladen-Chilimousse | Schokoladenerde | Mango

---

55,50 Euro pro Person

Bitte entscheiden Sie sich für einen Vorschlag! Nichts Passendes dabei? Gerne stellen wir Ihnen auch individuell etwas zusammen  
Saisonale Änderungen vorbehalten. In den Preisen sind Kosten für den Druck der Menükarten nicht eingeschlossen.

Diese berechnen wir auf Wunsch mit 2,50 € pro Stück

Ihre Buffetbestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis 14 Tag vor Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit,  
die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen. Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.  
Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.





RESTAURANT 54  
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

SPORTHOTEL  
GRÜNBERG  
★★★★

# „Trau Dich“ Buffet

Stand 06 | 2025 -2

---

## Vorspeisen

Antipasti

Tomate | Mozzarella | Basilikumpesto

Räucherfischvariation | zweierlei Dips

getrüffelte Landhuhnterrine | Paprika-Mangochutney

geflämmt Ziegenfrischkäse | Crunch | Feigensenf

Parma- und Serranoschinken | Melonencocktail | Rucola | geriebener Parmesan

---

## Knackiges aus dem Salatbeet

Blattsalate | Angemachte Salate | verschiedene Dressings | Essig Öl Auswahl

Brotauswahl | Butter

---

## Hauptgerichte

Soufflierter Lachs & Zander

Safran-Rieslingschaum

Basilikum-Pinienkernrisotto

Poulardenbrust-Medaillons in der Kräuterhülle

Spaghettini

Landschweinefilet | gebratene Waldpilze | Rosmarinrahm

Butterspätzle

Im Rauchmantel rosa gebratener Rinderrücken unter der Kräuterhaube

am Buffet tranchiert

rosa Pfeffersalsa | mediterrane junge Ofenkartoffeln

Mediterranes Gemüse | Speckbohnen

---

## Dessert

Exotischer Fruchtsalat

Tonkabohnen-Creme Brûlée

Kokos Panna Cotta | Ananasragout

Mit Sprühfontänen servierte Eistorte | Biskuitmantel | Früchte

---

58,50 Euro pro Person

Bitte entscheiden Sie sich für einen Vorschlag! Nichts Passendes dabei? Gerne stellen wir Ihnen auch individuell etwas zusammen  
Saisonale Änderungen vorbehalten. In den Preisen sind Kosten für den Druck der Menükarten nicht eingeschlossen.

Diese berechnen wir auf Wunsch mit 2,50 € pro Stück

Ihre Buffetbestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis 14 Tag vor Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit,  
die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen. Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.,  
Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.





Hier finden Sie noch weitere  
individualisierbare Vorschläge zur Essensauswahl  
unter Berücksichtigung  
saisonaler Produkte, die wir für Ihre Feier gerne anpassen

---

### Kleines Warm Up

Verschiedene Aufstriche

Beispiele: Kräuter-, Paprika-Aijvar-, Thunfisch-Mais-, Rote Bete-Meerrettich-, pikanter Humus, Obazda, Zitronengrass-Wasabi, aufgeschlagene Salzbutter, Trüffelbutter, und vieles mehr....

---

### Vorspeise vegetarisch

- Avocado-Tomaten-Brotsalat im Weckglas \*optional mit Mini-Mozzarella, Fetakäse-Würfel, Ziegenkäsebällchen
  - verschieden gebratene mediterrane Gemüse | Olivenölmarinade | Rucola
  - weißes Tomaten-Panna-Cotta | Kirschtomatensalat | Basilikumpesto
  - Rote Bete-Carpaccio | Orangenfilet | Haselnüsse | Friséesalat
  - Cous-Cous-Feta-Gemüsepraline | Paprika-Zwiebel-Chutney
  - lauwarmer Kartoffel-Schmand-Kuchen | Schnittlauch
    - Paprikamousse | Rucolapesto
    - vegane Pflanzenbällchen

---

### Vorspeise Fisch

- Carpaccio vom Thunfisch oder Lachs | roter Curry-Schmand | Ponzugel | Kräuter-Koriandersalat à part Erdnüsse
- Variation von geräuchertem & gebeiztem Fisch | Meerrettichsahne | Senf- Honig- Dillsauce
  - pikanter Garnelensalat (Cocktail) | Staudensellerie | Melone | Minze
  - hausgebeizter Caipirinha-Lachs | Avocado-Tomatensalat | Koriander
  - Tatar vom Lachs oder Thunfisch | Schalotten | Senf | Dill | Chili
  - Räucherforellenmousse | Dillgel | Pumpernickelerde
    - Heringssalat | Apfel | Zwiebel | Schmand
    - 7 Kräuter- Frischkäseterrine | Lachsmantel



## Vorspeise Fleisch

Wählen Sie aus verschiedenen Schinken für Ihre Platte

- Coppaschinken | Serranoschinken | Parmaschinken | Tiroler Schinken | Koch-Rosmarinschinken  
- Ihre Schinkenauswahl | saures Gemüse | geriebener Meerrettich | Zwiebel
- Vitello Tonnato vom Kalb, -Schwein, -Hähnchen oder Pute | Thunfisch-Sardellensauce | gebackene Kapern  
Paprika-Rauch-Öl
- marinierte Ochsentafelspitzscheiben | Teo<sup>s</sup> Balsamessig | Rapsöl | Frühlauch | Tomate
- Rinderhüftscheiben im Salbei-Rauchmantel | Paprika-Balsamico-Vinaigrette | Fetacrumbel
- Scheiben vom Kalbstafelspitz | Gremolata | Kräutersalat | Pinienkerne | geröstetes Brot
- feine Scheiben vom Rind | getrüffelter Rote Bete- Petersiliensalat
- Sülze vom heimischen Rind | Gemüse | Schnittlauch | Zwiebel
- Carpaccio vom Rind | Trüffelöl | Rucola | rosa Pfeffer | Salz
- getrüffelte Landhuhnterriene | Paprika-Mango Chutney
- Kartoffel- Gurkensalat | Kalbfleischfrikadellen

---

## Suppen

- Geflügelkraftbrühe | Grießnocke | Eierstich | Gemüse
- Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Eierstich | Gemüse | Petersilie
- Leichte Kartoffel-Lauchsuppe | Krosser Speck | Schnittlauch
- Fruchtige Tomatensuppe | Basilikum Pesto | Brotcroutons
- Getrüffelte Waldpilzsuppe | Pilztatar | Frühlauch
- Karotten-Ingwercremesuppe | Vollkorncroutons
- Paprika-Tomatensuppe | Knoblauch Croutons
- Zitronengrass-Spinatcremesuppe | Shrimps
- Spargelcremesuppe (Nur in der Saison)
- Linsencremesuppe | Curry | Kokos

---

## Hauptgerichte vegetarisch

- gefüllte Pilzgnocchi | Paprikasalsa
- bunte Gemüsepaella | Safran | Oliven | Kapern
- Gemüse-Kichererbsen-Curry | Basmati-Mandelreis
- gratinierte Frischkäse-Spinatcannelloni | pikante Tomatensoße
- paprizierte Kürbis-Gnocchi Pfanne | geröstete Kürbiskerne | Kernöl (saisonal)
- gebratene Spargel-Gnocchi Pfanne | grüner Pfeffer | Rucola (saisonal zur Spargelzeit)
- pikantes mediterranes Gemüse- Tomaten- Kichererbsenragout | Gartenkräuter
- Serviettenknödel | Waldpilzen à la crème
- (auch mit Pfifferlingen oder Steinpilzen möglich (saisonbedingt), Gericht kann auch mit Pasta serviert werden)
- Nudeln aus dem Parmesanlaib, je nach Verfügbarkeit
- verschiedene Saucen zur Wahl: Trüffelsauce, Carbonara, Parmesan-Chili, Arabbiata, Tomaten-Sugo, Kräuter-Parmesansauce



### Hauptgerichte Fisch

- confiertes Doradenfilet | Tomaten-Olivensugo | Pestorisotto
- gebratener Kap Seehecht | Pestosauce | Flusskrebse | Duftreis
- gegrilltes Wolfsbarschfilet | Pulpo | Wildkräuter-Fischveloute´ | Tomatenrisotto
- soufflierter Lachs auf Zander | Safran-Riesling-Sauce | Basilikum-Pinienkernrisotto
- mit Kräutern und Limone gebratenes Baramundifilet |Vermouthveloute` | bunter Reis
- angebeiztes & gebratenes Lachsfilet | Zitronengrass-Spinatsauce | Tagliatelle | grüner Pfeffer
- kross gebratene Lachsforelle |braune Buttersoße | pikantes Paprikarahm-Sauerkraut | Schupfnudeln

---

### Hauptgerichte Fleisch; Rind, Kalb, Lamm, Wild & Schwein

- Medaillons vom Vogelsberger Landschwein | Frankfurter Grüne Soße | hessisches Kartoffelgratin
- Spanferkelkeule mit Kräutern gebraten | glasierte Champignons | Jus | Kartoffelrösti
- gegarter Schwälmer-Jungschweinebraten | Schwarzbier-Kümmelsaft | Kroketten
- Spießbraten vom Landschwein | Kümmel-Schwarzbiersauce | Spätzle
- Kalbstafelspitz Sous Vide gegart | Waldpilze | Spinatspätzle
- Geschmortes von der Kalbsschulter | Malzbiersoße| geschmolzene Kartoffelknödel| Butter-Semmelbrösel
- rosa gebratene Lammkeule | junger Knoblauch | Thymiansauce | mediterraner Gewürz-Couscous
- geschmorte Lammhaxen |provenzalische Sauce | Kartoffel-Knoblauchstampf
- im Rauchmantel gegartes Flanksteak | Rotwein-BBQ-Sauce
- geschmorte Rinderbacke | Bordeaux-Sauce | Kartoffel-Röstzwiebelstampf
- in Kräutern gebratener Rinderrücken (am Stück gebraten) | Rotweinjus | Mini-Ofenkartoffeln
- Hirschsauerbraten oder Rindersauerbraten | eigene Sauce |Butterspätzle
- Wildedelgoulasch | Preiselbeer-Nelkensauce | Semmelknödel

---

### Hauptgerichte Geflügel

- geschmorte Truthahnkeule | Thymian-Honigsauce | Rösti
- gebratene Maispouardenbrust | Steinpilzsoße | Tagliatelle
- Barbarie-Entenbrust | Akazienhonigsauce | Kartoffel-Gnocchi
- gebratene Landhuhnbrust | Zitronengras-Limettensud | Kroketten
- geschmorte Entenkeule | Sauce a la Orange | Rotkraut | Kartoffelknödel
- Landhuhngeschnetzeltes | Paprika | Zwiebel | Frühlauch | Papardellenukeln
- mit Grüner Pfefferfarce gefüllte Maispouardenbrust | Kräuterrahmsoße | Tagliatelle
- Pouardenbrust-Medaillons im Kräuter-Ei-Mantel oder Parmesan-Ei-Mantel | Risotto | pikantes Tomaten-Basilikum Sugo
- mit Lemon-Pfeffer gebratene Kikok-Hähnchenkeule (knochenlos) | Paprika-Zwiebelsalsa | Rosmarin-Kartoffel

## Dessert

- Creme Brûlée | Zuckerhaube | Crumble

*Geschmäcker sind bekanntlich verschieden, deshalb einige weitere Anregungen*

(Klassisch, Limette, Zitrone, Orangen, Nuss, Honig aus eigener Produktion, Tonkabohne, weiße Schokolade, Toffi)

- Topfenmousse (Mandarinen, Erdbeeren (saisonabhängig), frische Beeren) | Amaretto-Kirschragout
- Schokoladenbrunnen (mit Zartbitterschokolade oder Vollmilch) | Fruchtspieße
  - Cointreau-Erdbeeren | Vanilleeis | grüner Pfeffer (saisonabhängig)
  - Haselnusscreme im Weckglas | Himbeersauce | weiße Schokolade
  - mit Sprühfontänen servierte Eispyramide | Biskuitmantel | Früchte
    - Schokoladenmousse | Chili | Beerenragout
    - Kokoscreme | Blaubeerenragout | Crumble
    - Zwetschgenterriene | Vanille-Eierlikörsauce
      - Panna Cotta im Glas | Beerengelee
      - Oberhessisches Apfeltiramisu

---

Unser Buffet bietet Ihnen eine große Auswahl an erstklassigen Speisen,  
zusammengestellt für unterschiedlichste Geschmäcker und Anlässe.

Für die kulinarische Umsetzung stehen Ihnen Küchenchef Stefan Brodt – Küchenmeister und Euro-Toques-Chef – sowie sein erfahrenes Team zur Seite. Gemeinsam garantieren sie höchste Qualität, kreative Vielfalt und Genuss auf hohem Niveau.

Wenn Sie Fragen haben oder den Austausch mit uns suchen, stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.  
Kontaktieren Sie uns – wir freuen uns auf Sie! Nutzen Sie dazu folgenden Link:

[sporthotel-gruenberg.de/kontakt](https://sporthotel-gruenberg.de/kontakt)