



RESTAURANT 54
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

SPORTHOTEL
GRÜNBERG



„Hessisch-Regio“Buffet

Stand 02 | 2025

Vorspeisen

Lauwarme Kartoffel-Schmand Kuchen | Schnittlauch
Marinierte Ochsentafelpitzscheiben | Teo^s Balsamessig Essig | Rapsöl | Frühlauch | Tomate
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

Lauch-Kartoffelsuppe
Krosser Speck | Grüne Saucen Öl

Hauptgerichte

Kross gebratene Lachsforelle | Braune Buttersoße
Pikantes Paprikarahm-Sauerkraut | Schupfnudeln
Geschmortes von der Kalbsschulter | Malzbiersoße
geschmolzene Kartoffelknödel | Butter Semmelbrösel
Medaillons vom Vogelsberger Landschwein
Frankfurter Grüne Sauce | hessisches Kartoffelgratin
Leckerer aus dem Gemüsegarten
gebratener Blumenkohl | glasiertes Weißkraut | bunte Karotten

Dessert

Zwetschgenterrine | Trester-Vanille Rahm
Vanille- Quark- Creme | Blaubeer-Ragout
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 von Menükarten nicht eingeschlossen.
Diese berechnen wir auf Wunsch mit 2,50 € pro Stück

Ihre Menübestellung 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.
Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.





RESTAURANT 54
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

SPORTHOTEL
GRÜNBERG



„Restaurant 54^{er}“ Buffet

Stand 02 | 2025

Vorspeisen

Tatar vom Lachs | Frühlauch | Limette | Kräuter | Currycreme
Ziegenfrischkäse-Cous-Cous Roulade | Mango-Paprikasalat
Mediterran gebratenes Anti Pasti Gemüse
Scheiben vom Kalbstafelspitz | Gremolata | Kräutersalat | Pinienkerne | geröstetes Brot

Knackiges aus dem Salatbeet

Blattsalate | Angemachte Salate | verschiedene Dressings | Essig Öl Auswahl
Brotauswahl | Butter

Suppe

Rinderkraftbrühe | Markklößchen | Eierstich | Gemüse

Hauptgerichte

Confiertes Kap Seehechtfilet | Pestosoße
Flusskrebse | Duftreis
Mit grüner Pfefferfarce gefüllte Maispouardenbrust
Kräuterrahmsoße | Tagliatelle
Spanferkelkeule mit Kräutern gebraten
glasierte Champignons | Jus | Kartoffelrösti
In Kräutern gebratener Rinderrücken (am Stück gebraten)
Rotweinjus | gratinierte Schichtkartoffeln
Leckeres aus dem Gemüsegarten
Blattspinat | Zucchini-Kirschtomatenragout | gebratener Blumenkohl

Dessert

Limettencreme | Blaubeerragout
Bunter exotischer Fruchtsalat
Schokoladen- Chili Mousse | Schokoladenerde | Mango

54,50 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 von Menükarten nicht eingeschlossen.
Diese berechnen wir auf Wunsch mit 2,50 € pro Stück

Ihre Menübestellung 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.
Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.





RESTAURANT 54
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

SPORTHOTEL
GRÜNBERG
★★★★

„Trau Dich“ Buffet

Stand 02 | 2025

Vorspeisen

Antipasti

Tomate | Mozzarella | Basilikumpesto
Räucherfischvariation | zweierlei Dips
Getrüffelte Landhuhnterrine | Paprika-Mangochutney
Ziegenfrischkäse-Roulade | 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
feine Nudeln
Landschweinefilet | gebratene Waldpilze | Rosmarinrahm
Butterspätzle
Im Rauchmantel rosa gebratener Rinderrücken unter der Kräuterhaube
am Buffet tranchiert
rosa Pfeffersalsa | mediterrane Kartoffeln
Mediterranes Gemüse | Speckbohnen

Dessert

Exotischer Fruchtsalat
Limetten-Creme Brûlée
Kokos Panna Cotta | Ananasragout
Mit Sprühfontänen servierte Eispypamide | 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 von Menükarten nicht eingeschlossen.
Diese berechnen wir auf Wunsch mit 2,50 € pro Stück

Ihre Menübestellung 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.
Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.





Hier finden Sie noch weitere
individuelle Vorschläge zur Essens Auswahl
für Ihre Feier mit Berücksichtigung
von Saisonalen Produkten, die wir für Ihre Feier gerne anpassen

Kleines Warm Up

Verschiedene Aufstriche oder nur einen

Beispiele: Kräuter-, Paprika-Ajvar-, 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 | Basilikum Pesto
- Rote Bete Carpaccio | Orangenfilet | Haselnüsse | Friséesalat
- Cous-Cous-Feta-Gemüsepraliene | Paprika-Zwiebel-Chutney
- Lauwarme Kartoffel-Schmand Kuchen | Schnittlauch
- Paprikamousse | Rucola Pesto
- Vegane Pflanzenbällchen

Vorspeise Fisch

- Carpaccio vom Thunfisch oder Lachs | roter Curry-Schmand | Ponzugel | Kräuter-Koriandersalat
 - Aparte Erdnüssen
 - 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 | Dill Gel | Pumpernickel Erde
 - Heringssalat | Apfel | Zwiebel | Schmand
 - 7 Kräuterfrischkäseterrine | Lachsmantel
-



Vorspeise Fleisch

Wählen Sie Ihren 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's Balsamessig Essig | 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 Heimischem 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- Kichererbsen Ragout | Gartenkräuter
- Serviettenknödel | Waldpilzen à la crème
- (In der Saison Auch mit Pfifferlingen oder Steinpilzen möglich, Gericht kann auch mit Pasta gemacht werden)
- Nudeln aus dem Parmesanlaib je nach Verfügbarkeit
- Verschiedene Saucen zur Wahl: Trüffelsauce, Carbonara, Parmesan-Chili, Arribbiata, Tomaten Sugo, Kräuter-Parmesansauce



Hauptgerichte Fisch

- Confiertes Doradenfilet | Tomaten Olivensugo | Pistorisotto
- Gebratener Kap Seehecht | Pesto Sauce | Flusskrebse | Duftreis
- Gegrilltes Wolfsbarschfilet | Pulpo | Wildkräuter-Fischveloute´ | Tomatenrisotto
- Soufflierter Lachs auf Zander | Safran-Riesling Sauce | Basilikum-Pinienkernrisotto
- Mit Kräutern und Limone gebratenes Baramundi Filet | 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 Sauce | hessisches Kartoffelgratin
- Spanferkelkeule mit Kräutern gebraten | glasierte Champignons | Jus | Kartoffelrösti
- Gegrarter 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 Flank Steak | 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 | Steinpilz-Sauce | Tagliatelle
- Barbarie-Entenbrust | Akazienhonigsauce | Kartoffel-Gnocchi
- Gebratene Landhuhnbrust | Zitronengras-Limettensud | Kroketten
- Geschmorte Entenkeule | Sauce a la Orange | Rotkraut | Kartoffelknödel
- Landhuhngeschnetzeltes | Paprika | Zwiebel | Frühlauch | Papardellenudeln
- Mit Grüner Pfeffer Farce gefüllte Maispouardenbrust | Kräuterrahmsauce | Tagliatelle
- Pouarden Brust-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



RESTAURANT 54
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

SPORTHOTEL
GRÜNBERG



Dessert

-Creme Brûlée | Zuckerhaube | Crumble

Geschmäcker sind bekanntlich verschieden aus diesem Grund suchen sie sich Ihren Geschmack aus (Klassisch, Limette, Zitrone, Orangen, Nuss, Honig (Eigene Produktion), Tonkabohne, weiße Schokolade, Toffi)

- Topfenmousse (Mandarinen, Erdbeeren(NUR IN DER SAISON), frische Beeren) | Amaretto-Kirschragout
- Schokoladenbrunnen (mit Zartbitterschokolade oder Vollmilch) | Fruchtspieße
- Cointreau-Erdbeeren | Vanilleeis | Grüner Pfeffer (NUR IN DER SAISON)
- Haselnusscreme im Weckglas | Himbeersauce | weiße Schokolade
- Mit Sprühfontänen servierte Eispypamide | 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.

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

