

„Hessisch-Regio“ Buffet

Stand 01.01.2024



RESTAURANT 54
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

Lauwarme Kartoffel-Schmand Kuchen / Schnittlauch
Marinierte Ochsentafelspitzscheiben / Teo's Balsamessig Essig / Rapsöl / Frühlauch / Tomate
Kartoffel- Gurkensalat / Kalbfleischfrikadellen
Lauch- Käsesalat / Birne / Nüsse
Zweierlei angemachter Käse
Handkäs | ‚Rote Zwiebelmusik‘ | Kümmel | Zwiebel | Paprika | Frischkäse | Schnittlauch
Regionale Hausmacher ‚Worschtplatte‘ / Essiggemüse / Meerrettich / Senf
Auswahl von Blattsalaten / zweierlei Dressings / Essig Öl Auswahl
Brotauswahl / Butter

Lauch-Kartoffelsuppe
Croûtons / Krosser Speck

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 / hessischer Kartoffelauflauf

Leckeres aus dem Gemüsegarten
gebratener Blumenkohl / glasiertes Weißkraut / bunte Karotten

Zwetschgenterrine / Trester-Vanille Rahm

Vanille- Quark- Creme / Blaubeer-Ragout

Hessisches Apfeltiramisu

47,85 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 Menuekarten nicht eingeschlossen.
Diese berechnen wir auf Wunsch mit 0,50 € pro Stück

Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis zu dem Tag vor
Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen.
Die maximale Differenz zur angemeldeten Personenanzahl beträgt drei Personen.
Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.
Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.

„Restaurant 54^{er}“ Buffet

Stand 01.01.2024



RESTAURANT 54
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

Tatar vom Lachs
Frühllauch | Limette | Kräuter | Currycreme
Mousse vom Ziegenfrischkäse
Rucola | Parmaschinken
Anti Pasti
Scheiben vom Kalbstafelspitz
Gremolata | Kräutersalat | Pinienkerne | geröstetes Brot
Knackiges aus dem Salatbeet
Blattsalate | marinierte Salate | verschiedene Dressings | Essig Öl Auswahl
Brotauswahl | Butter

Zitronengras Curry Suppe | marinierte Shrimps

Confiertes Kap Seehechtfilet | Pestosoße | Flusskrebse
Pinienkernspinat | 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

Leckerer aus dem Gemüsegarten
Blattspinat | Zucchini-Kirschtomatenragout | gebratener Blumenkohl

Limettencreme | Blaubeerragout

Bunter exotischer Fruchtsalat

Schokoladen- Chili Mousse | Schokoladenerde | Mango

50,50 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 Menuekarten nicht eingeschlossen.
Diese berechnen wir auf Wunsch mit 0,50 € pro Stück

Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis zu dem Tag vor Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen.
Die maximale Differenz zur angemeldeten Personenanzahl beträgt drei Personen.
Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.
Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.

„So schmeckt der Süden“



RESTAURANT 54
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

Stand 01.01.2024

*Verschieden gebratene mediterrane Gemüse | Olivenölmarinade | Rucola
Cherrytomaten | Minimozzarella | Basilikum Pesto
Marinierte Tranchen vom Lachs | Limette- Wakame- Algensalat | Gurkengel
Tomatenmousse | Basilikum Pesto
In Niedertemperatur gegarte Rinderhüftscheiben im Salbei-Rauchmantel
Paprika-Balsamicovinaigrette
Schinkenauswahl
Coppaschinken | Serranoschinken | Duroc-Schweineschinken
mit Papaya-Melonensalat
Rucola Salat | gehobelter Parmesan | Rosa Pfeffer
Knackiges aus dem Salatbeet
Blattsalate | marinierte Salate | verschiedene Dressings | Essig Öl Auswahl
Brotauswahl und Butter*

*Paprika-Tomatensuppe
Knoblauchcroûtons*

*Gebratenes Red Snapperfilet & Pulpo | Caldeirada
Chorizo-Risotto*

*Saltimbocca von der Landhuhnbrust | Salbeijus
Trüffelnudeln*

*Mit Kräutern und Knoblauch gebratener Iberico Schweine Rücken
junge Rosmarinkartoffen | pikante Schmandcreme*

*Kalbsfrikandeau 16 Std im eigenem Saft Sous vide gegart | Chimichurri
papriziertes Süßkartoffelragout*

Mediterrane Gemüseauswahl | Rotes Zwiebel Artischockengemüse

*Gebrannte Crema catalana | Limette
Sangriaparfait | Orangensalat
Amaretto-Pfirsich Tiramisu*

55,20 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 Menuekarten nicht eingeschlossen.

Diese berechnen wir auf Wunsch mit 0,50 € pro Stück

*Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis zu dem Tag vor
Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen.*

Die maximale Differenz zur angemeldeten Personenanzahl beträgt drei Personen.

Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.

Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.

„Sonnenschein“ Buffet

Stand 01.01.2024



RESTAURANT 54
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

Anti Pasti

Variation von geräuchertem und gebeiztem Lachs | verschiedene Dips

Flusskrebs-Cocktail | Melone & Minze

Paprikamousse | Rucolapesto

Getrüffelte Geflügelterrinen | grüner Spargelsalat

Serranoschinken | Oliventapenade | mediterraner Gemüsesalat

Knackiges aus dem Salatbeet

Blattsalate | verschiedene Dressings | Essig Öl Auswahl

Brotauswahl | Butter

*Geeistes Melonen-Chilisüppchen
mit gebröseltem Fetakäse*

Mit Kräutern und Limone gebratenes Baramundi Filet

Oliven Tomatensoße | roter Reis

Gebratene Landhuhnbrust | Zitronengras-Limettensud

Tagliarini

*Rosa gebratene Lammkeule
junger Knoblauch | Thymiansauce
mediterraner Gewürz-Couscous*

*Gegrillter Rinderflank aus dem Buchenrauch
in grobem Salz gegarte junge Ofenkartoffeln*

Gebratener Pinienkern Broccoli | Geschmorte bunte Karotten | glasierte breite Speckbohnen

Cointreau-Erdbeeren | Vanilleeis (Erdbeeren je nach Saison)

Panna Cotta im Glas | Beerengelee

Mango-Fruchtschnitte | exotischer Fruchtsalat

52,80 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 Menuekarten nicht eingeschlossen.

Diese berechnen wir auf Wunsch mit 0,50 € pro Stück

*Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis zu dem Tag vor
Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen.*

Die maximale Differenz zur angemeldeten Personenanzahl beträgt drei Personen.

Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.

Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.

„Rustico“ Buffet

Stand 01.01.2024



RESTAURANT 54
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

Räucherlachs | gebeizter Lachs
Meerrettichsahne | Senf- Honig- Dillsauce
Sülze vom Weideochsen | Radieschen-Schnittlauchvinaigrette
Obazda Creme | Brezel-Rucolasalat
Heringsalat | Äpfel | Zwiebel
Tiroler Schinkenplatte | saures Gemüse | geriebener Meerrettich
Knackiges aus dem Salatbeet
Blattsalate | marinierte Salate | verschiedene Dressings | Essig Öl Auswahl
Brotauswahl | Butter

Leichte Kartoffel-Lauchsuppe | gerösteter Speck | Schnittlauch

Landhuhnbrustgeschnetzeltes | Paprika | Zwiebel | Frühlauch
Pappardellenudeln

Am Büffet tranchiertes Duroc-Schweinekarree
Schwarzbier-Kümmelsaft
Kartoffelgratin

Geschmortes Rinderragout | Kräuter | Perlzwiebeln
Spinatspätzle

Mit Käse gratinierter Blumenkohl | glasierter Spitzkohl | Petersilienwurzel | Karotten

Hausgebackener Quarkstrudel
Zwetschgen Terrine | Vanille-Rum Sauce
Oberhessisches Apfeltiramisu

46,80 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 Menuekarten nicht eingeschlossen.

Diese berechnen wir auf Wunsch mit 0,50 € pro Stück

Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis zu dem Tag vor
Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen.

Die maximale Differenz zur angemeldeten Personenanzahl beträgt drei Personen.

Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.

Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.

„Trau Dich“-Buffet

Stand 01.01.2024



RESTAURANT 54
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

Antipasti

*Tomate | Mozzarella | Basilikumpesto
Räucherfischvariation | zweierlei Dips
Garnelensalat | Ananas | Chili
Getrüffelte Landhuhnterrine | Paprika-Mangochutney
Ziegenfrischkäsebällchen | Crunch | Feigensenf
Parma- und Serranoschinken | Melonencocktail
Rucola | geriebener Parmesan
Knackiges aus dem Salatbeet
Blattsalate | verschiedene Dressings | Essig Öl Auswahl
Brotauswahl und Butter*

*Knackiges aus dem Salatbeet
Soufflierter Lachs & Zander
Safran-Rieslingschaum
Basilikum-Pinienkernrisotto*

*Pouardenbrust-Medaillons in der Kräuterhülle
feine Nudeln*

*Landschweinefilet | Austernpilze | Rosmarinrahm
Butterspätzle*

*Im Rauchmantel rosa gebratener Rinderrücken unter der Kräuterhaube
am Buffet tranchiert
rosa Pfeffersalsa | mediterrane Kartoffeln*

Mediterranes Gemüse vom Grill | Ratatouille

*Exotischer Fruchtsalat
Limetten-Creme Brûlée
Kokos Panna Cotta | Ananasragout
Mit Sprühfontänen servierte Eispyramide | Biskuitmantel | Früchte*

53,50 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 Menuekarten nicht eingeschlossen.

Diese berechnen wir auf Wunsch mit 0,50 € pro Stück

*Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis zu dem Tag vor
Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen.*

Die maximale Differenz zur angemeldeten Personenanzahl beträgt drei Personen.

Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.

Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.

„Gala“ Buffet

Stand 01.01.2024



RESTAURANT 54
DAS WUNDER VON GRÜNBERG

Karamellisierte Gänseleberpraline / Portweingelee / Pumpernickel
Pikanter Riesengarnelensalat / Staudensellerie / Orange / Melone
Zweierlei vom Thunfisch und Rinderfilet
roter Curry-Schmand / Kräutersalat
Tomaten-Auberginenterrine / Pistou Dip
Hausgebeizter Caipirinha-Lachs / Fenchelsalat / Limonen-Crème fraîche
Feine Scheiben vom Rind / getrüffelter Rote Bete- Petersiliensalat
Knackiges aus dem Salatbeet
Blattsalate / verschiedene Dressings / Essig Öl Auswahl
Brotauswahl / Butter

„Mailänder Fischsuppe“
Knoblauchdip / Käsecroustinis

Confiertes Doradenfilet / Tomaten Olivensugo
Pestorisotto

Barbarie- Entenbrust / Akazienhonigsauce
Kartoffel-Gnocchi

Kalbstafelspitz Sous Vide gegart / Waldpilze
Spinatspätzle

Rinderfilet im Kräuter-Senfmantel
Rotweinjus / Rosmarin-Ofenkartoffeln

Gegrilltes Wurzelgemüse / getrüffelter Rahmspinat /mediterranes Gemüse

Omelette Surprise (flammierte Eisbombe im Biskuitmantel)

Schokoladenbrunnen / Fruchtspieße
Tonkabohnen-Crème Brûlée
Weißer Pfirsich-Terrine
Papaya-Ananasbowle / Chili

68,50 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 Menuekarten nicht eingeschlossen.
Diese berechnen wir auf Wunsch mit 0,50 € pro Stück

Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis zu dem Tag vor
Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen.
Die maximale Differenz zur angemeldeten Personenanzahl beträgt drei Personen.
Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.
Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.

Vegetarische Komponenten *Optional*

Stand 01.01.2024

Gratinierte Frischkäse-Spinatcannelloni | pikante Tomatensoße

Bunte Gemüselasagne

Paprizierte Kürbis-Gnocchipfanne | geröstete Kürbiskerne | Kernöl ^(saisonal)

Gefüllte Pilzgnocchi | Paprikasalsa

Gebratene Spargel-Gnocchipfanne | grüner Pfeffer | Rucola ^(saisonal zur Spargelzeit)

Pikantes mediterranes Gemüse- Tomaten- Kichererbsenragout | Gartenkräuter

Gratinierter Polenta-Auflauf | Zucchini | Mozzarella

Bunte Gemüsepaella | Safranoliven | Kapern

Serviettenknödel, Gnocchi oder Pappardelle-Nudeln mit Pilzen à la crème

Serviettenknödel | Pfifferlinge à la crème ^(saisonal)

Pappardelle Nudeln mit Steinpilzen à la crème ^(saisonal)

Berechnung je nach Zusammenstellung Ihres Buffets

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 Menuekarten nicht eingeschlossen.

Diese berechnen wir auf Wunsch mit 0,50 € pro Stück

Ihre Menuebestellung nehmen wir gerne entgegen und geben Ihnen bis zu dem Tag vor Ihrer Veranstaltung die Möglichkeit, die Teilnehmerzahl verbindlich festzulegen.

Die maximale Differenz zur angemeldeten Personenanzahl beträgt drei Personen.

Diese Zahl ist Basis der Berechnung und Grundlage unserer Vorbereitung.

Unsere Preise beinhalten die gesetzliche MwSt.