

Buffetvorschläge

Hessisches Buffet:

Vorspeisen:

Kartoffel-Sauerkrautsuppe
geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
kalte Bratenplatte
Schweinskopfsülze mit Senf und Bauernbrot
oder
Hausmacher Wurstplatte
Landjäger mit sauren Gurken
Schinkenbrett mit Radieschen und Rettich

Hauptgänge:

gekochter Tafelspitz mit Frankfurter Grünen Soße
gepökelter Schweinebauch mit Sauerkraut
gebratene Kartoffelwurst
Beulches mit Zwiebel- Hackfleischsoße
gepökelte Ochsenbrust mit Meerrettich
Vogelsberger Wildgulasch
mit Semmelknödeln und Apfelrotkohl
kleine Schweinshaxen

Dessert:

Sachsenhäuser Schneegestöber
Handkäs mit Musik
Arme Ritter mit Pfirsichpürree
Apfelbeignet mit Weinschaum oder Vanillesoße
Frankfurter Pudding
mit Rotweinssoße

Italienisches Buffet:

Vorspeisen:

Auswahl an geräucherten Fischen
Melone mit Schinken und Grissini
Tomaten Mozzarella mit Pesto oder Balsamicodressing
Vitello Tonato
Anti Pasti, Salat von Meeresfrüchten
gefüllte Champignons
gemischtes Salatbuffet

Hauptgang:

Saltimbocca alla Romana
mit Gnocchis in Gorgonzolasoße
Piccata Milanese
mit Spaghetti und Tomatensoße
Filetto di Maiale
(Schweinefilet mit Kräutern am Stück gebraten)
Bue Brasato al Barolo
(Rinderschmorbraten in Barolossoße)
Scampì a zuppetta
(Scampì auf Tomatenragout)

Dessert:

Tiramisu
Melonensalat
Zabaione
Gelato al caffè (Kaffee Eis)

Kartoffel-Buffer:

Suppe:

Kartoffelsuppe (serviert)

Hauptgang:

Beulches, Schalett
mit Zwiebel/Hackfleisch -
oder Lauch-Specksoße
Kartoffel-Sauerkrautauflauf
Kartoffel- Kasseler- Gratin
Shrimps - Gratin mit Kartoffelnocken
Kartoffel-Tomatenlasagne
Kartoffelklößchen in Käsesoße
gefüllte Kartoffeln
Ofenkartoffeln, Kartoffelwurst
Schupfnudeln mit Rührei
Kartoffel-Speck-Küchlein
Brot und Salatbuffet

Dessert:

süße Kartoffelklöße
mit Aprikosenfüllung
und Vanillesoße
Kartoffelpuffer
mit Apfelmus

Schlacht-Bufferet:

Suppe:

Wurstsuppe
mit Leberknödel (serviert)

Hauptgang:

Schweinebauch
und -Schulter
gepökelte Rinderbrust
Hackbraten mit
Zwiebelsoße, Sauerkraut
Kartoffeln,
Meerrettich
warme Blut- und Leberwurst,
Hausmacher Wurstplatte
Bauernbrot

Dessert:

Arme Ritter
mit Apfelmus, Pfirsichmus
und Pflaumen

Hochzeits-Buffer:

Vorspeisen:

Auswahl an
geräucherten Fischen
Melone mit Schinken, Tomaten - Mozzarella
Gemischtes Salatbuffet

Hauptgang:

Schweinelende
mit Pilzrahmsoße und Spätzle
Partyschinken
mit Bratensoße und Kroketten
Roastbeef am Stück gebraten mit Pfefferrahmsoße
und Kartoffelgratin
Poulardenbrust
mit Curry-Früchtesoße und Reis
Gemüse - Auswahl

Dessert:

Rote Grütze
mit Vanillesoße
Vanille- und Schokopudding
Obstsalat

Zur späteren Stunde:

Käse - Auswahl, gefüllte Eier
gemischte
Wurst- und Schinkenplatte
Brot und Brötchen-Auswahl

Geburtstags-Buffer:

Suppe:

Rinderkraftbrühe mit Einlage (serviert)

Vorspeise:

gemischtes Salatbuffet

Hauptgang:

Schweinelende mit Pilzrahmsoße
und Spätzle

Lachs, gebraten

mit Weißweinsauce und Nudeln

Rinderbraten mit Bratensoße
und Kroketten

Schnitzel

mit Pommes-frites

Hirschbraten in Rotweinsauce
mit Semmelknödel, Rotkohl
und Gemüse-Auswahl

Dessert:

Vanilleeis mit Himbeer-
und Schokosauce

Menü- und Buffetvorschläge

Vorspeisen:

Melone mit Schinken dazu Grissini
Steinpilze a la creme mit Semmelknödel
Vorspeisenvariation „Zur Birke“
Bandnudeln
mit Lachsstreifen in Rieslingsoße
Flugentenbrust an Feldsalat
mit Preiselbeersahne
Räucherlachs und Gravdlachs
an einer Senf-Dillsoße und Rösti
gegrillte Scampis
an Tomatenragout und Salat

Vorspeisen:

Auswahl an geräucherten Fischen
mit Sahnemeerrettich
gemischte Schinkenplatte
Poulardenplatte und gefüllte Eier
Roastbeefplatte mit Mixed Pickles
kalte Schweinefiletscheiben mit Frischkäse
Schrimpscocktail, Heringsalat
gemischte Canapées

Käse - Auswahl mit Weintrauben und Salzgebäck
Obstkorb

Suppen:

Geröstete Nudelsuppe
Rinderkraftbrühe mit Eierstich
oder Markklößchen oder Griesklößchen
Vogelsberger Hochzeitssuppe
(in Suppenterrinen serviert)
Geflügelkraftbrühe mit Spinatroulade
Kartoffelrahmsuppe mit Rauchlachsstreifen
Vogelsberger Vulkansuppe (feurig)

Hauptgänge:

Rinderbraten mit Bratensoße
Rinderbraten mit Schmorzwiebeln
Züricher Geschnetzeltes
Schweinebraten oder Kasseler mit Bratensoße
Gefüllter Rollbraten mit Kartoffelgratin und Gemüse
Partyschinken mit Bratensoße und Kroketten
Tafelspitz mit Grünersoße und Kartoffeln
Gepökelte Ochsenbrust mit Meerrettich
Sauerbraten vom Rind mit Kartoffelknödel
Lammkeule in Thymiansoße Bratkartoffeln
Partyschnitzel mit Pommes-frites
kleine Hawaiischnitzel (mit Ananas und Käse überbacken)
Schweinelende mit Pilzen a la creme und Spätzle
Schweinelende mit Käsesoße
Putengeschnetzeltes
in einer Currysoße mit Aprikosen und Reis
Putenbrust am Stück mit fruchtiger Currysoße
Hirschbraten
in Preiselbeersoße mit Semmelknödeln und Rotkohl
Rehbraten
in Cassissoße mit Semmelknödeln und Rotkohl
Wildschweinbraten nach Böhmischer
Art mit Semmelknödel und Rotkohl
Roastbeef oder Filet am Stück gebraten
mit Pfeffersoße
Lachsfiletsteak in Kräuterbutter mit Bandnudeln
Lachslasagne
Zanderfilet, gebraten mit Weissweinssoße

gemischtes Salatbuffet der Saison

Die Hauptgänge können Sie sich individuell
zusammenstellen.

Dessert: (serviert)

Mouse von zartbitterer und weißer Schokolade
und Früchtespiegel
Mit Äpfeln gefüllte Crêpes und Vanilleeis
Ananasschiffchen mit Walnußeis
Sorbetvariation auf Früchtedialog
Vanilleeis mit heißen Kirschen
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Rote Grütze mit Vanillesoße
Dessertvariation

Dessert:

Mousse von zartbitter oder weißer Schokolade
Erdbeercreme
Himbeercreme
Vanillepudding, Schokoladenpudding
Vanillesoße, Rote Grütze
Götterspeise (Waldmeister oder Kirsch
Pfannkuchen gefüllt mit
Äpfel- Rosinen oder mit Kirschen
Vanilleeis mit heißen Kirschen oder heißen Himbeeren
oder heißer Schokoladensoße

Eis-Buffer „Traumschiff“
verschiedene Eisvariationen
mit Fruchtsoßen und Obstsalat

In den Menü- und Buffet-Preisen sind MwSt. Bedienung
sowie Raummiete, Tischdecken, Servietten, Menükarten,
Tischläufer/Tücher, Kerzen enthalten.