

Rustikales Buffet mit Hunsrücker Spezialitäten

30,00 € p.P.

Vorspeise

- Hunsrücker Bauernsülze
- Hahnenbacher Sauerfleisch
- Buchenholzgeräucherte Bachforelle
- Hausmacher Wurstspezialitäten
- Roher Hunsrücker Landschinken
- Sauer marinierte Hunsrück-Forellenfilets
- kalte Ochsenbrust mit dicker Sauce
- „Bollespraline“ mit Mixed Pickles

4 kalte Gerichte zur Auswahl
Jedes weitere Gericht 2,00€

Salate

- Hottenbacher Radieschen Salat
- Fischbacher Kohlrabi Salat
- Hunsrücksalat aus Krombiere
- Bohnensalat
- Obersteiner Brotsalat
- Pilzsalat aus dem Lützelsohn
- Rotrommele-Salat
- Schinderhannes-Salat

4 Salate zur Auswahl
Je weiterer Salat 1,50€

Suppen

- Hunsrücker Kartoffelsuppe
- Schnibbelbohnsuppe
- Markklößchen Suppe

1 Suppe zur Auswahl

Hauptgang

- Rabbes im Backes (Schales)
- Murde un Klees
- Schlabberkabbes un Bouchfleisch
- Original Idar-Obersteiner Spießbraten
- Krombierewurst un Sauerkraut
- Gefellde Klees un Gettschieder Breische
- Schleffersch Gereesde
- Falscher Haas met Backuwekrombiere
- Spansau mit Füllsel (Ab 50 Pers. +6,50€)

3 Hauptgänge zur Auswahl
Jeder weitere 3,50€

Dessert

- Handkäs mit Musik
- Armer Ritter
- Apfelringe mit Vanillesauce
- Welfenspeise
- Buttermilchcreme mit Waldbeeren

3 Desserts zur Auswahl
Jeder weitere 2,00€

Buffet Italienische Spezialitäten

33,00 € p.P.

Vorspeise

- Sarde in marinata – arini erte Sardinien
- Triglie alla livornese – Meerbarben mit Tomaten
- Prosciutto di parma – Melone mit Parmaschinken
- Carpaccio – mariniertes, rohes Rindfleisch
- Vitello tonnato – Kalbfleisch in Thunfischsauce
- Bollito freddo – Mariniertes Rindfleisch
- Sgombri alla marinara – eingelegte Makrelen

3 Vorspeisen zur Wahl
Jede weitere 2,50€

Salate

- Antipasti di peperoni – Marinierte Paprika
- Carote in Agro – Süßsaure Möhren
- Insalata di funghi – Frischer Pilzsalat
- Carpaccio di zucchini – Zucchinisalat
- Panzanella – gekühlter, toskanischer Brotsalat
- Caprese – Tomaten mit Mozzarella
- Insalata Finocchi – Fenchelsalat
- Insalata di rinforzo – Blumenkohlsalat
- Olive – frische Oliven

4 Salate zur Auswahl
Je weiterer Salat 1,50€

Suppe

- Minestrone

Suppe zu 2,50€

Hauptgang

- Ravioli alla Genovese – Ravioli
- Risotto alla milanese – Reis auf Mailänder Art
- Lasagne verdi al forno – Lasagne
- Tortellini Emilia Romagna – Tortellini
- Pollo alla Marengo – Geflügel in Tomaten und Oliven
- Trote affogate – Fischpfanne
- Arista alla fiorentina – Schweinebraten in Kräutermantel
- Scampi fritti – gebackene Scampi
- Potata al forno – Überbackene Kartoffeln/Apulien
- Cipolle fritti – ausgebackene Zwiebeln/Abruzzen
- Involtini di melanzane – gefüllte Auberginenrollen
- Zucchini ripiene – gefüllte Zucchini

5 Hauptgänge zur Auswahl
Jeder weiter 3,50€

Dessert

- Tiramisu – Mascarponecreme
- Panna cotto – gestürzte Sahnecreme
- Strudel di mele – Südtiroler Apfelstrudel
- Tutti frutti – Frischer Obstsalat

2 Desserts zur Wahl
Je weiteres 2,50€

Käseplatte

- Käseplatte mit italienischen Käsespezialitäten

Käseplatte 3,50€

Festliches Grill Buffet

36,00 € p.P.

Vorspeise & Salate

- mariniertes, rohes Rindfleisch
- geräucherte Fischplatte mit Lachrosen und Forellenfilets
- Ciabatta und Baguette, Kräuterbutter
- Brezeln und Brot aufschnitt, Butter und Griebenschmal
- Antipasti Auswahl

2 Vorspeisen zur Auswahl
Jede weitere 2,00€

Salate

- Tomaten mit Mozzarella
- Grüner Blattsalat
- Karttensalat
- Rettichsalat
- Grukensalat
- Nudelsalat
- Kartoffelsalat

5 Vorspeisen zur Auswahl
Jede weitere 2,00€

Hauptgang: Große Auswahl auf den Schwenkgrill zubereitet

- Roastbeef, Schweinekamm, Schweinefilets
- Hähnchenkeule, Hähnchenbrust
- Hackfrikadellen, Bauchlappen
- Würstchen Rot und Weiß
- Flammlachs (ab 50 Personen)
 - Rostkartoffeln mit Kräuterquark
 - Bratkartoffeln
 - Maiskolben
 - Gemüsespieße
 - Steakhouse Pommes

zu 4,50€

4 Hauptgänge und Beilagen
Jede weitere 2,50

Dessert

- Dessertbuffet mit frischem Obstsalat
- weiß und braune mousse au chocolat
- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Bayrische Creme mit Früchten
- gemischtem Eis

3 Desserts zur Auswahl
je weiteres 2,00€

Klassik Buffet

25,00 € p.P.

Vorspeisen:

- Rinderkraftbrühe mit Markklößen
- geräucherte Fischplatte, Forelle und Lachs mit Meerrettich
- Hunsrücker Wurstplatte mit Mixed Pickels
- Antipasti patte & Tomate Mozzarella
- Salatvariation „Klassik“ Karotte, Rettich, Kraut, Nudel und Grüner
- Salatvariation „Extra“ Toskaner Brot, Partysalat, Griechisch und Taccosalat

4 Vorspeisen zur Auswahl

Jede weitere 2,00€

Suppe:

- Rinderkraftbrühe mit Markklößen
- Tomatencremesuppe
- Petersiliencremesuppe

1 Suppe zur Auswahl

Hauptgerichte:

- Schweinemedallions in Pilzrahmsauce mit Kroketten dazu Brokkoli
- Seelachs Filet in Kräutersud mit Bandnudeln und Schwarzwurzelgemüse
- Wildragout mit Serviettenknödel und Rotkraut
- geschmorter Rinderbraten mit Kartoffelecken dazu Erbsenkarotten
- Klassik Schweineschnitzel mit Jägersauce und Steakhouse Pommes
- Vegie: Gemüse Lasagne

3 Hauptgänge und Beilagen

Jede weitere 2,50

Dessert:

- Mousse au Chocolat mit Vanillespiegel
- Panna Cotta mit Wildfrüchten
- Hausgemachtes Eisparfait
- Bayrische Creme mit Früchten
- Käseplatte

3 Desserts zur Auswahl

je weiteres 2,00€

Menü Vorschläge

Gemischter Salat der Saison

* * *

Schweinerückensteak mit Gemüseauswahl, und Steakhouse Pommes

* * *

Gemischtes Eis mit Sahne

19,90€

Broccoli Cremesuppe mit gerösteten Mandelblättchen

* * *

Glasierter Rinderbraten und gebratene Schweinemedallions

an zweierlei Saucen

frische gemischte Gemüseauswahl mit hausgemachten Spätzlen und Kroketten

* * *

Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren

28,50€

Regionaler geräucherter Wildschweinschinken

an Blattsalaten mit Balsamico Dressing

* * *

Rinderkraftbrühe

* * *

Gebratene Tournedos vom Rinderfilet

an Rotwein Jus mit Gemüsebouquet und Marcia Kartoffeln

* * *

Bayrische Creme auf Fruchtspiegel und Obst

38,00€

Einzelne Menü Vorschläge

Vorspeise

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	€ 4,50
Tomatencremesuppe	€ 4,50
Petersiliencremesuppe mit geräuchertem Lachs	€ 5,50
Geräucherter Fischteller mit Sahnemeerrettich	€ 8,50
Gebratene Pilze und Pinienkernen Bunten Blattsalat	€ 8,50

Hauptspeise

Gebratene Hähnchenbrust auf Tomatenspiegel	
Kartoffeltaler und Salatbeilage	€ 16,50
Gefüllte Schweinelende an Pilzrahmsauce	
Hausgemachte Spätzle und Gemüseauswahl	€ 17,50
Gebratene Lachsforelle auf Riesling soße	
mit Gemüseteller und Hausgemachten Bandnudeln	€18,00
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Zwiebeln oder Pfeffersoße	
mit Bratkartoffeln und Brokkoli	€19,50
geschmortes Wildragout mit Rotkraut und Servierten Knödel	€18,50
zarter Rinderbraten Rotweinsauce	
Erbsen und Karotten und Kartoffelkroketten	€18,00

Dessert

Vanilleeis mit Sahne, heißen Kirschen oder Himbeeren	€ 4,50
Panna Cotta mit Waldfruchtsoße	€ 5,00
Eisparfait mit Fruchtspiegel Obst und Sahne	€ 5,00
Weißes und dunkles Mousse au Chocolat auf Vanillespiegel	€ 6,00
Reichhaltiger Käseteller mit Trauben	€ 7,00