



Buffet

Vorspeisen

Suppe der Saison
z. B. Lauchcremesüppchen

Winterliches Salatbuffet
(Feldsalat, Radicchio, Gurke, Karotte, Weißkraut, Rote)

Geräucherter Spanferkelrücken mit lauwarmen Linsen

gemischter Brotkorb

Butter

Hauptspeisen

Pochiertes Lachsfilet in Weißwein-Dill Sauce
mit Tagliatelle und Wurzelgemüse

Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Grüner Soße

Puten-Gemüse-Curry mit Duftreis

Nachspeisen

Crema Catalana mit Zwetschgenröster

Marillenknödel

€ 34,90 pro Person



Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Mediterrane Antipasti:

*(Paprika, Zucchini, Champignons, Artischocken,
Oliven, Peperoni)*

Salat Caprese mit frischem Basilikum

Honigmelone mit Parmaschinken

Quiche Loraine mit Tomaten, Zucchini und Ziegenkäse

Ciabatta, Olivenbrot, Baguette

Hauptspeisen

Lammkeule „Provencale“ mit Kartoffelgratin
und grünen Bohnen

Saltimbocca alla Romana
(Kalbschnitzelchen mit rohem Schinken und Salbei)

Rosmarinkartoffeln

Gemüselasagne

Nachspeisen

Buntes Käsebrett

Tiramisu

€ 38,50 pro Person



Regionales Buffet

Vorspeisen

Hessische Kartoffelsuppe

Salatbuffet mit Salaten der Saison

*(Blattsalate, Gurke, Tomate, Paprika, Radischen, Zwiebeln ect.
mit zwei hausgemachten Dressings)*

Handkäse mit Musik

Gebratene Austernpilze

Baguette, Bauernbrot

Butter

Hauptspeisen

Frankfurter Grüne Sauce mit Eiern und Bratkartoffeln

Warmer Tafelspitz mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln

Rippchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree

Nachspeisen

Hessisch Tiramisu

Rote Grütze mit Vanillesauce

€ 27,00 pro Person