

Hunsrücker Buffet:

Vorspeisenbuffet bestehend aus:

- Kleinen Hackbällchen pikant gewürzt
- Hausgemachter Kartoffelsalat
- Kleine Reibekuchen mit Lachs
- Kopfsalat in Hausdressing
- Krautsalat mit Speckwürfeln

dazu reichen wir frisches Brot und Laugengebäck

Suppe:

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Steinpilzen

Hauptgänge:

*Mini Schweinshaxen auf Sauerkraut
und*

*Hunsrücker Spießbraten gefüllt mit Speck und Zwiebeln
und*

Kleine Rinderroulade an Bratensauce

Beilage:

- Püree
- Kleine Kartoffelklöße
- Kroketten
- Rotkohl
- Frisches Möhregemüse

Dessert:

*Schokoladencreme
und*

*Vanillecreme
und*

Käsevariation mit Weintrauben

€ 23,50 € pro Person

Klassisches Buffet:

Vorspeisenbuffet bestehend aus:

- Blattsalat mit Hausdressing und Möhrensalat in Dressing
- Chicoreeblatt mit Kräuterfrischkäse gefüllt
- Waldorfsalat mit Putenschinken
- Räucherfischplatte an Meerrettich- und Dillsauce
- Mini Schinken – Melonen – Spieße mit Weintrauben

dazu reichen wir zweierlei Baguette

Suppe:

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

Hauptgänge:

Schmorbraten vom Rind an Burgundersauce
und

Kleine Schweineschnitzel an Pfeffersahnesauce und Rahmsauce mit frischen
Champignons
und

Putenbrustfilet mit Früchten und Käse gratiniert

Beilage:

- Butterspätzle
- Kartoffelplätzchen
- Ofenkartoffel mit Creme fraiche
- Blumenkohl und Broccoligemüse
- Speckbohnen

Dessert:

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce
und

Herrencreme mit Rum
und

Himbeercreme

€ 29,50 pro Person

Feinschmeckerbuffet:

Vorspeisenbuffet bestehend aus:

- Feldsalat mit Croutons an Nusss dressing (nur in der Saison)
- Entenbrustsalat mit frischen Orangenscheiben
- Vitello Tonnato (dünn geschnittenes Kalbfleisch in Thunfischsauce)
- Gem. Räucherfischplatte und Krabbencocktail
- Platte mit Antipasti und gefüllte Champignonköpfe

dazu reichen wir zweierlei Baguette

Suppe:

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Hauptgänge:

Schweinefilet Medaillons „Melba“ mit ged. Pfirsich und Sc. Bearnaise
und

Hähnchenbrustfilet an Kräuter-Frischkäsesauce mit Lauchstreifen
und

Kleine Kalbssteaks an frischen Champignons in Rahm

Beilage:

- Bandnudeln in Butter angeschwenkt
- Kartoffelplätzchen
- Krokettenbällchen
- Broccoligemüse mit Mandelbutter
- Bohnen im Speckmantel

Dessert:

Mousse au chocolat von der weißen Schokolade
und

Joghurt-Quarkcreme auf Schattenmorellen
und

Hausgemachtes Tiramisu

€ 34,50 pro Person

Delikatessen Buffet:

Mediterranem Vorspeisenbuffet bestehend aus:

- Carpaccio von der rosa gebratenen Entenbrust mit Parmesanhobeln
- Feldsalat mit caramelsierten Walnüssen und Kartoffeldressing
- Garnelenspieße in Knoblauchbutter gebraten
- Parmaschinken mit Honigmelone und getrockneten Pflaumen
- Antipasti mit luftgetrockneter Salami

dazu reichen wir frisches Ciabatta und Körnerbaguette

Suppe:

Minestrone (italienische Gemüsesuppe)

Hauptgänge:

Kleine Kalbssteaks unter einer Mandelkruste
und

Gebratenes Zanderfilet mit Kirschtomaten und frischem Parmesan überbacken
und

Geschnetzeltes vom Hirschkalb mit Preiselbeerbirne

Beilage:

- frisches Möhrengemüse
- Blumenkohlröschen mit Sc. Hollandaise
- Pestonudeln
- Kartoffelgratin
- Herzoginkartoffeln

Dessert:

Hausgemachtes Tiramisu
und

Panna cotta mit warmen Kirschen auf Fruchtsauce
und

Erdbeermousse

€ 38,50 pro Person