

*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:*

- *Kartoffelpüree*
- *Kleine Kartoffelklöße*
- *Kroketten*
- *Apfelrotkohl*
- *Frisches Möhregemüse*

*Dessert:*

*Schokoladencreme  
und*

*Vanillecreme  
und*

*Käsevariation mit Weintrauben*

€ 26,50 € 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
- kleine gebratene Kartoffelknirpse
- Blumenkohl und Broccoligemüse
- Speckbohnen

**Dessert:**

Frischer Obstsalat mit Vanillesauce  
und

Herrencreme mit Rum  
und

Multivitamincreme

€ 31,50 pro Person

**Feinschmeckerbuffet:**

**Vorspeisenbuffet bestehend aus:**

- Feldsalat mit Croutons an Nussdressing (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

und

Joghurt-Quarkcreme auf Schattenmorellen

und

Hausgemachtes Tiramisu

€ 38,50 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

€ 41,50 pro Person