



Büffet – & Menüvorschläge

Grilltisch

ab 15 bis max. 22 Personen

Euro 37,50 pro Person (mit Koch Euro 37,50 Aufschlag)

Frenchbrot mit Käse-Knoblauchkruste

Lachs in Folie

Steak von Geflügel, Schwein, Lamm und Rind

Grillwürstchen und Bacon

Grilltomaten und Kräuterbutter

Vegetarisches Allerlei und Grillgemüse

Kartoffelwedges mit Tzatziki

Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Überraschungseisbecher

Grillbuffet

ab 20 Personen

Euro 42,50 pro Person

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Lachs aus dem Buchenrauch

Steak von Pute, Schwein und Rind

Rostbratwurst und Spare Ribs

Grilltomaten, Röstzwiebeln und geröstete Champignons

Sauce Béarnaise und Barbecue Sauce

Vegetarisches Allerlei und Grillgemüse

Kartoffelwedges, Kartoffelgratin und Pasta

Kartoffel- und Nudelsalat

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Verschiedene Cremedesserts

Gutbürgerliches Buffet

ab 20 Personen

Euro 40,00 pro Person

*Landecker Kartoffelcremesuppe
mit Rauchfleisch*

*Matjesfilet mit Sauce nach „Hausfrauen Art“
Honigmelone mit rohem Schinken
Gefüllte Eier*

*Gebackenes Seelachsfilet im Bierteig
mit Remouladensauce*

*Schlemmerschnitzel vom Schwein
mit Preiselbeeren*

*Tafelspitz vom Rind
mit Meerrettichsauce*

*Erbsen-Karottengemüse, Blumenkohlgratin
Röstkartoffeln, Kroketten, Butterreis*

*Kartoffel- und Nudelsalat
Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings*

*Landecker Wurstbrett
Käseauswahl*

Brotkorb, Brötchen und Butter

*Verschiedene Cremedesserts
Obstplatte*

Waldhessen Buffet

ab 20 Personen

Euro 42,50 pro Person

*Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Kräuterflädle*

*Räucher- und Graved-Lachs
Geräucherte Lachsmedaillons
Sahnemeerrettich, Senf-Dill-Sauce
Schinkenröllchen mit Stangenspargel
Melonenschiffchen mit rohem Schinken
Hausgemachte Käserolle*

*Lachsfilet
mit Crevettensauce*

*Putensteaks
mit Früchten und Käse überbacken*

*Schweinelendchen
mit Champignons à la creme*

Zwiebelrostbraten vom Rind

Vegetarisches Allerlei

*Gemüseauswahl
Reis, Kartoffelgratin, Spätzle, Mandelbällchen*

*Tomatensalat mit Mozzarella
Spargelsalat mit Vinaigrette
Frische Salate mit verschiedenen Dressings*

*Landecker Wurstbrett
Käseauswahl*

Brotkorb, Laugengebäck, Brötchen und Butter

*Verschiedene Cremedesserts
Obstplatte*

Mediterranes Buffet

ab 20 Personen

Euro 45,00 pro Person

*Tomaten- Basilikumcremesuppe
mit Parmesancroûtons*

*Antipasti-Auswahl
Strauchtomate und Mozzarella an Oliven-Schafskäse-Dip
Bruschetta mit Pesto Genovese
Gegrillte Garnelen an Knoblauch und Chili*

*Lachs
im Salzteig gegart*

*Gegrilltes Hähnchenbrustfilet
mit Basilikum, Pinienkernen und Pecorino*

*Kalbsrückensteak
mit luftgetrocknetem Schinken und Mozzarella*

*Gefüllte Champignons
mit Blattspinat und Tomatenragout*

*Mediterranes Gemüse
Kartoffelpfanne mit Chorizo
Pasta*

Frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings

Wurst- und Käseauswahl

*Tiramisu und Lemon-Cheesecake
Panna Cotta mit Himbeerkompott
Gemischte Fruchtplatte*



Gala Buffet

ab 20 Personen

Euro 60,00 pro Person

*Sherryconsommé
mit Trüffelravioli*

*Wildlachsterrine mit Riesengarnelen und Brunnenkresse-Dip
Räucherfischauswahl mit Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich
Geräuchertes Entenbrustfilet an Cumberlandsauce
Rosa gebratenes Roastbeef
Grüner Spargel mit Parmaschinken und Champignons*

*Gegrilltes Meerbarbenfilet
mit Flusskrebsschwänzen an Riesling*

*Barbarie-Entenbrust
mit exotischen Früchten und Honigmandeln
an Portweinjus*

*Kalbsrückensteak
„Café de Paris“*

Maisgrießtaler mit Pfifferlingen

*Blumenkohl-Brokkoligratin, Pariser Karotten an Honig und Ingwer
Herzoginkartoffeln, Kartoffelgratin, Tagliatelle, Kurkumareis*

Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

*Mousse au Chocolat
Wiener Kaiserschmarrn mit Rosinen und gerösteten Mandeln
Grießflammerie mit gegrillter Ananas und braunem Rohrzucker
Apfel-Zimttarte und Obstplatte*

Käseauswahl

Brotauswahl und Butter

Vegetarisches Buffet

ab 20 Personen

Euro 37,50 pro Person

*Brokkolicremesuppe
mit gerösteten Mandeln*

*Hummus mit Tortillas
Feta-Gemüsespieße mit Pesto Verde
Käse-Zwiebel-Muffins mit Tomaten-Salsa
Auberginencreme und Gurke-Sojaquark
Gefülltes Grillgemüse mit Käsecreme*

*Gegrillter Halloumi
mit Tomatensugo*

Frittata mit Gemüse

Aubergine mit Zucchini-Linsenbolognese

*Falafeltaler im Pitabrot
mit Kräuterquark*

*Spinatlasagne
mit Gorgonzola*

*Gemüseauswahl mit Kokos und grünem Curry
Süßkartoffeln mit Honig-Senfdressing, gebratener Reis*

Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings

Baguette, Brötchen, Brotauswahl und Butter

*Heidelbeer-Ricotta-Pancakes
Gratinierte Aprikosenknödel
Couscous mit Datteln und Nüssen
Obstplatte*



Veganes Buffet

ab 20 Personen

Euro 40,00 pro Person

*Misosuppe
mit Tofu und Algen*

*Gefüllte Avocado mit Oliven-Tomatenragout
Couscous-Linsensalat
Grillgemüse an dunklem Balsamico und Olivenöl*

Curry von gegrillter Aubergine und Linsen

Chili con Carne mit Sojahack

*Gefüllte Riesenchampignons
mit Kichererbsen und Bulgur*

*Gebackenes Ofengemüse
mit Walnuss-Pesto*

Kartoffel-Karottenrösti

Polentagratin

Waldpilz-Risotto mit frischen Kräutern

Gebackene Kartoffelecken mit Zitronen-Pfeffercreme

Basmatireis

Rohkostsalate mit Vinaigrette

Baguette, Brötchen und Brotauswahl

*Chia-Vanillepudding mit Mangocreme
Gefüllte Ingwerbirne mit Walnuss-Chutney
Milchreis mit Cranberry-Kompott*

Ihr individuelles Buffet oder Menü / ab 30 Personen

Bitte wählen Sie Ihre Lieblingsspeisen.

Den genauen Preis ermitteln wir speziell nach Ihrer Auswahl.

Suppenauswahl

<i>Balsamicoconsommé mit Parmesannockerln</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Tafelspitzbrühe mit Kalbsfleischklößchen</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Sherryconsommé mit Trüffelravioli</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Steinpilzkraftbrühe mit Eierstich</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Hummerconsommé mit pochierter Riesengarnele</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Thai-Glasnudelsuppe mit Limone und Ingwer</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Dunkle Zwiebelsuppe mit Croûtons</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Waldpilzcremesuppe mit gerösteten Pinienkernen</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Mediterrane Basilikumcremesuppe mit Röstbrot</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Landecker Kartoffelsuppe mit Rauchfleisch</i>	<input type="checkbox"/>

Kalte Speisen

<i>Strauchtomaten und Mozzarella an Oliven-Schafskäse-Dip</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Hausgemachte Antipasti-Auswahl</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Bruschetta mit Pesto Genovese</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Gegrillte Garnelen und Muscheln an Knoblauch und Chili</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Räucher- und Graved-Lachs</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Schinkenröllchen mit Stangenspargel</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Röllchen vom rosa gebratenen Roastbeef mit Meerrettichmousse</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Geräuchertes Entenbrustfilet mit Cumberlandsaucce</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Terrine und pochiertes Filet vom Wildlachs mit Brunnenkresse-Dip</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Grüner Spargel mit Parmaschinken und Champignons</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Gefüllte Weizenwraps mit scharfem Bohnenmousse</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Gefüllte Eier</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Matjesfilet und Brathering mit Sauce nach „Hausfrauen Art“</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Landecker Wurstspezialitäten</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Käsevariationen mit Trauben und Salzgebäck</i>	<input type="checkbox"/>

Hauptspeisen

<i>Gegrilltes Wildlachsfilet auf asiatischem Senfkohl</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Papageifischfilet aus dem Buchenrauch</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Kap-Hechtfilet im Bierteig gebacken mit Remouladensauce</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Pochiertes Kabeljaufilet an Dijon-Senf und Riesling</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Barbarie-Entenbrust mit exotischen Früchten und Honigmandeln an Portweinjus</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Maispoullardenbrustfilet an Marsalajus</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Hähnchenbrustfilet mit Basilikum, Pinienkernen und Pecorino</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Hohenrodaer Schlemmerschnitzel vom Schwein</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Schweinefilet mit geröstetem Bacon, Porree und Frischkäse</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Brasilianisches Rumpsteak „Café de Paris“</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Geschmorte Rinderroulade mit Burgunder-Sauce</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Geschmorter Kalbstafelspitz mit Basilikum und Tomate</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Kalbshuftsteak mit luftgetrocknetem Schinken und Mozzarella</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Lammhuftmedaillons mit Meersalz und Wildkräutern</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Geschmorte Hirschkeule an Cognac und grünem Pfeffer</i>	<input type="checkbox"/>

*Die Küche stellt Ihnen je nach gewähltem Hauptgang die Sättigungsbeilagen,
sowie Gemüsebeilagen zusammen.*

Salate

<i>Kartoffelsalat</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Mediterraner Krabbencocktail</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Tomate-Mozzarella mit Pesto Verde</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Heringssalat „Hausfrauen Art“</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Eiersalat</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Zucchini</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Waldpilzsalat mit Balsamico und Knoblauch</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Gegrillter Spargel an Tomatenvinaigrette</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Teufelssalat</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Pariser Rindfleischsalat</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Staudensellerie Salat mit Dörrobst</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Waldorfsalat</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Schafskäsesalat mit Oliven</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Thunfischsalat Nicoise</i>	<input type="checkbox"/>
<i>Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings</i>	<input type="checkbox"/>

Landecker Wurstspezialitäten
Käsevariationen mit Trauben und Salzgebäck

Brotkorb mit Laugengebäck und Butter

Desserts

Gefüllter Schokoladencrêpe mit Mango-Sorbet

☐

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an Waldfrüchten

☐

Wiener Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandeln

☐

Salat von frischen Früchten

☐

Apfelstrudel mit Vanillesauce

☐

Lemon-Cheesecake im Weckglas

☐

Tiramisu

☐

Panna Cotta mit Himbeeren

☐

Mousse au Chocolat

☐

Apfel-Zimttarte

☐

Grießflammeri mit gegrillter Ananas

☐

Kokos-Limettencreme mit Mango

☐

Milchreis mit Kardamom und Kurkuma

☐

Aprikosenknödel mit Bröselbutter

☐



Menü 1

*Sushi-Auswahl
mit Wasabi und Sojasauce*

*Thailändische Glasnudelsuppe
mit Chili und Ingwer*

*Gegrilltes Wildlachsfilet
mit Zitronen-Schmand
dazu feurige Reisbällchen*

Lemon-Cheesecake

Euro 45,00

Menü 2

*Gebackener Ziegenkäse
mit Honig und Thymian*

*Waldpilzcremesuppe
mit gerösteten Pinienkernen*

*Hirschkalbskeule
an Cognac und grünem Pfeffer
mit Kräutersaitlingen, Rotweinbirne, Preiselbeeren
und Rosenkohlpüree
dazu Mandelbällchen*

*Wiener Kaiserschmarrn
mit Rosinen und gerösteten Mandeln*

Euro 47,50

Menü 3

*Italienischer Salat
mit Mozzarella und Kirschtomaten
an Basilikum-Pinien-Pesto*

*Hummerconsommé
mit pochierten Riesengarnelen*

*Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Portweinjus
mit Pfifferlingen und Fingermöhrrchen
dazu Herzoginkartoffeln*

*Gefüllte Schokoladencrêpes
mit Mangosorbet an Himbeersauce*

Euro 52,50

Menü 4

*Wildlachsterrine
im Noriblatt an Limonen-Schmand*

Basilikumcremesuppe

*Lammhuftmedaillons
mit Meersalz und Wildkräutern
dazu Pfannengemüse und Röstitaler*

*Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
mit Walnusseis und Waldfrüchten*

Euro 50,00



Menü 5

*Geräucherte Entenbrust
an Walnuss-Pesto
dazu Feldsalat mit Kartoffeldressing*

Tafelspitzbrühe mit Markklößchen

*Schweinefilet
mit geröstetem Schinken, Porree und Frischkäse
an dunkler Balsamicocreme
dazu kleines Gemüse
und Rosmarinkartoffeln*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Euro 45,00