

unsere



unsere hausgemachte Spezialitäten



Canapee'svorschlage



Canapees und Jourgeback

unsere Empfehlung, 2-3 St. pro Person

Canapee mit Lachsschinken
pro Stück 2,60 €

Canapee mit Camembert und Schnittkäse
mit Paprikadekor, pro Stück 1,90 €

Canapees mit ausgesuchter Ital. Salami
und gefüllten Oliven, pro Stück 2,60 €

Canapee mit Cornedbeef
und grünem Spargel, pro Stück 2,60 €

Canapee mit Parma- oder Serranoschinken
mit Melonenkugeln, pro Stück 2,60 €

Canapee mit Frischkäsecreme
mit Schnittlauchröllchen, pro Stück 1,90 €

Canapees mit Tomatencarpaccio, Ei und Sardelle
Ei und Sardelle, pro Stück 2,60 €

Canapees mit Lachstatar
pro Stück 2,90 €

Canapees mit Graved Lachs
pro Stück 2,90 €

Raucherlachscanapees
mit frischem Dill, Meerrettichsahne und Kaviarhaubchen, pro Stück 2,90 €

unser



unsere hausgemachte Spezialitäten



Fingerfoodbuffet



Fingerfoodbuffet (weitere Ideen in unserem Cateringkatalog)

marinierte Jakitorispieße

Hähnchen Filetwürfel mit Ananasstückchen in Sojasoße, pro Stück 2,60 €

Croustini

geröstete Weißbrotscheiben mit gehackten Tomaten, pro Stück 1,40 €

Tomate – Mozzarella Spieße

pro Stück 1,90 €

Chickenwings

„pikant mariniert“ & „Honey-Garlic“ pro Stück 2,90 €

Gemüsesäckchen

gefüllt mit Karotte, Zucchini und Shiitakepilz, pro Stück 2,20 €

Samosa

vegetarische Teigtasche mit einem Hauch Curry, pro Stück 2,20 €

Karottenbündchen

mit Lauch gebunden, pro Stück 2,40 €

Shrimps im Teigmantel

knusprig frittiert, pro Stück 2,90 €

Schweinefiletspieß Gourmet

leckeres Schweinefilet herzhaft gewürzt, pro Stück 2,90 €

Rindfleischspieß BBQ

mit dem typisch rauchigen BBQ Geschmack, pro Stück 2,90 €

Rosenkohl im Speckmantel

einzel aufgespießt, pro Stück 1,90 €

Hackfleischbällchen

pikant abgeschmeckt, pro Stück 1,90 €

Partyschnitzelchen

mit Zitronenecken garniert, pro Stück 2,90 €

Lachs & Garnelenspieße

pro Stück 2,90 €

Rindfleischsalat

„Teufels Art“, pikant abgeschmeckt, pro Stück 2,60 €

unsere



unsere hausgemachte Spezialitäten



Buffetvorschläge



das Büffet - 1 - für 22,90 € pro Person

Vorspeise

*Verschiedene ausgewählte frische Salate der Saison
mit Joghurt und Kräuter Dressings dazu Olivenöl und Acieto Balsamico*

*Karotten - Gurken - Krautsalat mit Speck
mariniert, portionsweise angerichtet*

zu allem gibts eine Brotauswahl

Treffen Sie Ihre Auswahl * wählen Sie bitte bis zu drei Gerichte aus

Hühnerbrust „Caprese“

Hühnerbrustfilet überbacken mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella in mediterraner Tomatensoße

Raunheimer Bierbraten vom Taunuswutzje, in Dunkelbiersoße

Schinkenkrustenbraten

mit Schmorzwiebeln

Mainzer Saftschinken, gepöckelt und geräuchert

an einer leichten Senfrahmsoße

Treffen Sie Ihre Auswahl * wählen Sie bitte bis zu drei Beilagen aus

frisches Gemüse der Saison

würziger Kräutereis

hausgemachte Spätzle

in Olivenöl würzig gebratene Risssoleekartoffel

das Dessert

Pfirsichcreme mit frischer Zitronenmelisse

Rote Grütze mit Bourbon Vanillesoße

unsere



unsere hausgemachte Spezialitäten



Buffetvorschläge



das Büffet -2- für 24,90 € pro Person

Vorspeise

*Verschiedene ausgewählte frische Salate der Saison
mit Joghurt und Kräuter Dressings dazu Olivenöl und Acieto Balsamico*

Karotten - Gurken - Krautsalat mit Speck, mariniert, portionsweise angerichtet

Carpaccio von Tomaten, mit frischem Basilikum an einer feinen Balsamicomarinade

zu allem gibts eine Brotauswahl

Treffen Sie Ihre Auswahl * wählen Sie bitte bis zu drei Gerichte aus

zarte Hähnchenbrust in Currysoße fruchtig abgeschmeckt und nicht zu scharf

Hühnerfrikassee ein Klassiker – mit Erbsen und Champignons in Rahm

gefüllte Paprika in fruchtiger Tomatensoße

Prager Saftschinken in leckerer Bratenjus

Geschnetzeltes vom Taunuswutzje in einer feinen Rahmsoße mit frischen Champignons

Hausgemachte Kohlrouladen in dunkler Specksoß

zarter Braten vom Weiderind in würziger Burgundersoße

Kartoffel – Gemüse - Gratin

frisches Gemüse und Kartoffelscheiben in Sahne gekocht und mit viel Käse überbacken

Treffen Sie Ihre Auswahl * wählen Sie bitte bis zu drei Beilagen aus

frisches Gemüse der Saison

würziger Kräutereis

hausgemachte Spätzle

in Olivenöl würzig gebratene Rissoleekartoffel

Kartoffelgratin „klassische Art“

das Dessert

Paradiescreme mit Fruchtgeschmack

Rote Grütze mit Bourbon Vanillesoße

frische Mascarbonecreme mit Obststückchen

unsere



unsere hausgemachte Spezialitäten



Buffetvorschläge



das Büffet -3- (Seite 1) für 27,90 € pro Person

Vorspeise

Verschiedene ausgewählte frische Salate der Saison
mit Joghurt und Kräuter Dressings dazu Olivenöl und Acieto Balsamico

Karotten - Gurken - Krautsalat
mit Speck mariniert, portionsweise angerichtet

Carpaccio von Tomaten,
mit frischem Basilikum an einer feinen Balsamicomarinade

zu allem gibts eine Brotauswahl

Treffen Sie Ihre Auswahl * wählen Sie bitte bis zu drei Gerichte aus

Hühnerbrust „Caprese“
Hühnerbrustfilet überbacken mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella in mediterraner Tomatensoße

zarter Spanferkelbraten aus der Keule
aufgeschnitten ohne Knochen, serviert in Burgundersoße

Geschnetzeltes vom Taunuswutzje
in einer feinen Rahmsoße mit frischen Champignons

Medaillons vom Schweinefilet
an Rahmsoße mit frischen Pilzen

gepökelter Schweinekeulenbraten
mit glasierten Zwiebeln in einer leichten Rotweinssoße

zarter Sauerbraten vom Weiderind
in würziger Burgundersoße

Gemüserösti
frisches Gemüse auf Riesenrösti, mit Soß Hollondäs und Käse gratiniert

Gefüllte Zucchini Schiffchen
mit leckerem Hack gefüllt und mit Käse überbacken

unsere



unsere hausgemachte Spezialitäten



Buffetvorschläge



das Büffet -3- (Fortsetzung Seite 2) für 27,90 € pro Person

Treffen Sie Ihre Auswahl * wählen Sie bitte bis zu drei Beilagen aus

Blumenkohl mit Butterstreusel, Broccoli & Karotten

hausgemachtes Apfelrotkraut
mit Zimt und Preiselbeeren abgeschmeckt

Leipziger Allerlei
Pariser Karotten, Erbsen und Spargelstückchen in leckerer Rahmsoße

Petersilienkartoffeln
Salzkartoffeln mit viel Butter und Petersilie

würziger Kräuterreis

hausgemachte Butterspätzle

in Olivenöl würzig gebratene Rissoleekartoffel

Farfalle

Kartoffelgratin „klassische Art“

hausgemachte Serviettenknödel

wählen Sie bitte bis zu zwei Dessert´s aus

Himbeercreme mit frischer Minze
Rote Grütze mit Bourbon Vanillesoße
Paradiescreme mit Fruchtgeschmack
Mousse au chocolate braun und weiß
Tiramisu eine italienische Spezialität

unsere



unsere hausgemachte Spezialitäten



Buffetvorschläge



das Büffet -4- (Seite 1) für 31,90 € pro Person

Vorspeise

Verschiedene ausgewählte frische Salate der Saison

mit Joghurt und Kräuter Dressings dazu Olivenöl und Acieto Balsamico

Karotten - Gurken - Krautsalat mit Speck mariniert, portionsweise angerichtet

Tomaten - Mozzarella - Platte mit frischem Basilikum an einer feinen Balsamicomarinade

mediterran gefüllte Riesenchampignons auf Salatbett

zu allem gibts eine Brotauswahl

Treffen Sie Ihre Auswahl * wählen Sie bitte drei Gerichte aus

zartes Poulardenbrüstchen in Preiselbeerrahmsauce

gefüllte Perlhuhnkeule mit Waldpilzfüllung, in einer Thymiansauce

Prager Saftschinken in leckerer Bratenjus

saftiger Braten vom Taunuswutzje in Dunkelbiersauce mit Wurzelgemüse

zarter Lammkeulenbraten in Thymiansauce mit einem Hauch Knoblauch abgeschmeckt

kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ klassisch gefüllt mit Zwiebeln, Speck und Gurke

Minihax'n vom Taunuswutzje zubereitet in würziger Starkbiersauce

Medaillons vom Schweinefilet in einer feinen Rahmsauce mit frischen Champignons

Lachsfilet im Kräutermantel dazu reichen wir eine feine Kräuterweisweinsauce

Rotbarschfilet in Zitronenbuttersauce

unsere



unsere hausgemachte Spezialitäten



Buffetvorschläge



das Büffet -4- (Fortsetzung Seite 2) für 31,90 € pro Person

Treffen Sie Ihre Auswahl * wählen Sie bitte bis zu vier Beilagen aus

Pfannengemüse

in reichlich Butter angeschwenktes und pikant abgeschmecktes Gemüse

Rahmwirsing

frischer Wirsing mit Speck und Zwibbelscher in Sahne gegart

hausgemachtes Apfelrotkraut mit Preiselbeeren abgeschmeckt

würziger Kräutereis

hausgemachte Spätzle

leckerer Kartoffelstampf

mit frischen Kräutern verfeinert

Kartoffelgratin

hausgemachte Semmelknödel

wählen Sie bitte bis zu zwei Dessert's aus

Pfirsichcreme mit frischer Zitronenmelisse

Rote Grütze mit Bourbon Vanillesoße

frische Mascarponecreme mit Obststückchen

frischer Obstsalat mit Maraschino

Himbeercreme mit frischer Minze

Paradiescreme mit Fruchtgeschmack

Mousse au chocolate braun und weiß

unsere



unsere hausgemachte Spezialitäten



Buffetvorschläge



das Büffet -5- (Seite 1) für 35,90 € pro Person, mit Gans / Ente zzgl. 3,00 € pro Person

als Süppchen bieten wir Ihnen eine zur Auswahl

Gazpacho,
kalte Tomatensuppe mit Paprika und Gurke

Minestrone,
die klassische italienische Gemüsesuppe

Dill-Rahm-Krabben-Suppe,
mit frischer Sahne und einem guten Weißwein zubereitet

Tomatensuppe
mit frischen Basilikumstreifen

Champignonrahmsuppe
mit frischen Kräutern

als Vorspeise reichen wir Ihnen bis zu fünf, zur Auswahl

frische Salate der Saison
mit Joghurt und Kräuter Dressings dazu Olivenöl und Balsamico,

Karotten – Gurken – Krautsalat mariniert in Glasschüsseln serviert

Carpaccio von Tomaten
mit frischem Basilikum und Buffalo Mozzarella mit feinem Balsamico

gewürfelte Hähnchenbrustfilet´s
dekorativ auf Honigmelonenhälfte angerichtet
dazu reichen wir Melonenkugeln mit Schinkenauswahl

mediterran gefüllte Riesenchampignons auf angemachtem Blattsalat

Pochierter Lachs
ausgarniert mit Räucherlachs, dazu reichen wir Sahnemeerrettich und eine Honig-Senf-Dillsöße

Geräucherte Forellenfilets an Sahnemeerrettich mit Preiselbeeren

unsere



unsere hausgemachte Spezialitäten



Buffetvorschläge



das Büffet -5- (Fortsetzung Seite 2) für 35,90 € pro Person, mit Gans / Ente zzgl. 3,00 € pro Person

Treffen Sie Ihre Auswahl * wählen Sie bitte bis zu drei Hauptgerichte aus

Poulardenbrust

mit mediterran gewürztem Ratatouille

feiner Wildschweinrollbraten

in Preiselbeerrahmsauce

Geschnetzeltes vom Taunuswutzje

in einer feinen Rahmsauce mit frischen Champignons

Medaillons vom Schweinefilet

in Rahmsauce mit frischen Pilzen

edler Sauerbraten vom Angusrind

in einer Rotweinsauce zart geschmort

saftiger Spanferkelbraten aus der Keule

aufgeschnitten ohne Knochen, serviert in Burgundersauce

schmackhafte Lammhaxen

in Tomaten – Knoblauchsauce

zarte Gänsekeule & Gänsebrust

igeschmort in eigener Sauce

Knusprig gebratene Ente

in Burgundersauce

gedünstetes Zanderfilet

in einer feinen Kräuterweinsauce

Rotbarschfilet

dazu bieten wir Ihnen eine hausgemachte Zitronenbuttersauce

Gemüserösti

frisches Gemüse auf Riesenrösti, mit Soß Hollandäs und Käse gratiniert

Tomaten-Zucchini-Gratin

in Tomatensauce

unsere



unsere hausgemachte Spezialitäten



Buffetvorschläge



das Büffet -5- (Fortsetzung Seite 3) für 35,90 € pro Person, mit Gans / Ente zzgl. 3,00 € pro Person

Treffen Sie Ihre Auswahl * wählen Sie bitte bis zu vier Beilagen aus

Pfannengemüse

in reichlich Butter angeschwenktes und pikant abgeschmecktes Gemüse

Rahmwirsing

frischer Wirsing mit Speck und Zwibbelscher in Sahne gegart

hausgemachtes Apfelrotkraut

mit Zimt und Preiselbeeren abgeschmeckt

würziger Kräuterris

hausgemachte Spätzle

leckerer Kartoffelstampf

mit frischen Kräutern verfeinert

Kartoffelgratin „klassische Art“

hausgemachte Semmelknödel

Serviettenknödel *hausgemacht*

wählen Sie bitte bis zu zwei Desserts aus

frischer Obstsalat

mit Maraschino

Pfirsichcreme

mit frischer Zitronenmelisse

Rote Grütze

mit Bourbon Vanillesoße

frische Mascarponecreme

mit Obststückchen

hausgemachtes Mousse

von der weißen und schwarzen Schokolade

unsere



unsere hausgemachte Spezialitäten



Buffetvorschläge



das Büffet -6- (Seite 1) für 39,90 € pro Person, mit Gans / Ente zzgl. 3,00 € pro Person

als Süppchen bieten wir Ihnen eine zur Auswahl

Gazpacho, kalte Tomatensuppe mit Paprika und Gurke

Minestrone, die klassische italienische Gemüsesuppe

klare Tomatensuppe mit Eierstich und frischen Basilikumstreifen

Champignonrahmsuppe mit frischen Kräutern

Dill-Rahm-Krabben-Suppe, mit frischer Sahne und einem guten Weißwein zubereitet

hausgemachtes Hummersüppchen mit Krebschwänzen und einem guten Cognac zubereitet

als Vorspeise reichen wir Ihnen bis zu fünf, zur Auswahl

frische Salate der Saison

mit Joghurt und Kräuter Dressings dazu Olivenöl und Balsamico,

Karotten – Gurken – Krautsalat mariniert in Glasschüsseln serviert

Krautsalat „rustikal“

mit Speck & Zwiebelwürfel von der Schalotte

Carpacchio von Tomaten

mit frischem Basilikum und Buffalo Mozzarella mit feinem Balsamico

Tomate – Mozzarella – Spieß

Mozzarellakugeln und Kirschtomaten in Balsamicovinaigrette mariniert

Antipastivariation

mariniertes Gemüse, gegrillte Zucchini, gegrillte Auberginen, gegrillte Paprika, Artischocken in Zitronenöl und mit einem Hauch Knobli eingelegte gemischte Oliven

Exotischer Geflügel Salat aus der Poulardenbrust

junge Pute im Ganzen gebraten mit Walldorfsalat und Preiselbeeren

unsere



unsere hausgemachte Spezialitäten



Buffetvorschläge



das Büffet -6- (Fortsetzung Seite 2) für 39,90 € pro Person, mit Gans / Ente zzgl. 3,00 € pro Person

weitere Vorspeisen

Chili- und Curryspeißchen vom Hähnchenbrustfilet

dekorativ auf Honigmelonenhälfte angerichtet, dazu reichen wir Melonenkugeln mit Schinkenauswahl

Schinkenröllchen

von gekochtem Schinken mit heimischem Spargel

pikante Hackfleischbällchen mit frischen Kräutern und Paprika gewürzt

Scheiben vom spanischen Serrano Schinken

an aromatischer Galia Melone

würziger Speißbraten

kalt aufgeschnitten und dazu reichen wir hausgemachte Soß Remoularde sowie Honig – Knoblauchsoße nach Art des Hauses

„Vitello Tonnato“ gespicktes Kalbfleisch

in aromatischer Thunfischsoße mit Kapern

hausgemachte Sülzenauswahl

Bauernsülze, Tafelspitzsülze, Buttermilch – Schinken – Sülze, Gemüsesülze und Geflügelsülze mit Tomatenfleischwürfeln, als Dressing reichen wir eingelegte Zwiebelwürfel und eine pikante Apfel - Meerrettichsoße

mediterran gefüllte Riesenchampignons

auf angemachtem Blattsalat

Pochierter Lachs

ausgarniert mit Räucherlachs, dazu reichen wir Sahnemeerrettich und eine Honig-Senf-Dillsoße

Geräucherte Forellenfilets an Sahnemeerrettich mit Preiselbeeren

Fisch - Terrine mit Meerrettichsahne

Meeresfrüchte - Terrine gefüllt mit Schellfisch, Heilbutt, Lachs, Brokkoli und Karotten

Avocadoschiffchen gefüllt mit Krabbencocktail

unsere



unsere hausgemachte Spezialitäten



Buffetvorschläge



das Büffet -6- (Fortsetzung Seite 3) für 39,90 € pro Person, mit Gans / Ente zzgl. 3,00 € pro Person

Treffen Sie Ihre Auswahl * wählen Sie bitte bis zu drei Hauptgerichte aus

zartes Hähnchenbrustfilet

in einer fruchtigen Currysoße

Poulardenbrust

mit mediterran gewürztem Ratatouille

Hirschkalbsgulasch

mit einem Hauch von Wacholder dazu Williamsbirne gefüllt mit Preiselbeeren

feiner Braten aus der Wildschweinkeule

in Preiselbeerrahmsoße

Medaillons vom Schweinefilet

in Rahmsoße mit frischen Champignons

Geschnetzeltes vom Schweinefilet

in einer feinen Waldpilzrahmsoße

ganzes Spanferkel

nach Art des Hauses, mit Majorankartoffeln gefüllt

zarter Lammkeulenbraten

in Thymiansoße mit einem Hauch Knoblauch abgeschmeckt

zarte Gänsekeule & Gänsebrust

geschmort in eigener Soße

Knusprig gebratene Ente

an Burgundersoße

kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“

klassisch gefüllt mit Zwiebeln, Speck und Gurke

edler Sauerbraten vom Angusrind

in einer Rotweinjus zart geschmort

hausgemachte Lachslasagne

frisches Lachsfilet und Spinat zwischen Nudelplatten mit einer leckeren Weißweinssoße

Pangasiusfilet unter der Kartoffelkruste

Broccoli - Blumenkohl - Auflauf

Broccoli, Blumenkohl und Kartoffel mit viel Hollandäs und Käse überbacken

Landgasthaus zum Bembelsche * kontakt@bembelsche.com * www.bembelsche.com

unsere



unsere hausgemachte Spezialitäten



Buffetvorschläge



das Büffet -6- (Fortsetzung Seite 4) für 39,90 € pro Person, mit Gans / Ente zzgl. 3,00 € pro Person

Treffen Sie Ihre Auswahl * wählen Sie bitte bis zu vier Beilagen aus

Pfannengemüse

in reichlich Butter angeschwenktes und pikant abgeschmecktes Gemüse

Rahmwirsing

frischer Wirsing mit Speck und Zwibbelscher in Sahne gegart

hausgemachtes Apfelrotkraut mit Preiselbeeren abgeschmeckt

würziger Kräuterreis

hausgemachte Spätzle

leckerer Kartoffelstampf mit frischen Kräutern verfeinert

Petersilienkartoffeln, Salzkartoffeln mit viel Butter und Petersilie

in Olivenöl würzig und gebratene Rissoleekartoffel

Kartoffelgratin „klassische Art“

hausgemachte Semmelknödel

Serviettenknödel hausgemacht

wählen Sie bitte bis zu zwei Desserts aus

frischer Obstsalat mit Maraschino

Pfirsichcreme mit frischer Zitronenmelisse

Rote Grütze mit Bourbon Vanillesoße

frische Mascarponecreme mit Obststückchen

hausgemachtes Mousse von der weißen und schwarzen Schokolade

Bayrisch Creme mit hausgemachtem Himbeermark

hausgemachtes Orangenmousse, mit Schoko-Zimt Soße

unsere



unsere hausgemachte Spezialitäten



Buffetvorschläge



das Hessische Büffet -7- (Seite 1) für 39,90 € pro Person

Treffen Sie Ihre Auswahl * wählen bis zu zwei Süppcher

Kartoffelsupp mit Majoran und Speck klassisch Hessisch

Kesselbrieh herzhafte Wurstsuppe – aus dem Kessel wo die Worscht gekocht wird

Äppelwoisüppsche mit Apfelstückchen

Biersüppsche pikant abgeschmeckt mit Speckwöffelscher un gerösteten Graubrotwürfeln

Gemiesesüppsche Quer durch de Gadde

Rindersüppsche mit Markklößscher un frische Kräuter

Käsesüppsche mit Kirschwasser foi abgeschmeckt

Treffen Sie Ihre Auswahl * wählen Sie bis zu sechs Vorspeisen

*Blattsaläadscher vom Bauschemer Acker
mit em Joghurtsösje un e werzisch Essig – Öl – Marinad*

Rohkostsaläadscher Karöttscher, Kraut, Gorke und Rettisch jeder für sich fertisch angemacht

Zwibbelsalat mit Schmand

Apfel – Lauch – Salat in Saurer Sahne mit Mandarinschen

Sauerkrautsalat mit Äppelstreifscher auch gut in der Fastezeit!

Käsesalat mit Radieschenscheiben in em leckere Sösje

Kadoffelsalat echt hessisch mit Ei!

Eiersalat mit Champignons un un un

Brotsalat in würzigen Marinade mit Zwibbelwürfel, Knobi un frische Kräuter abgeschmeckt

unsere



unsere hausgemachte Spezialitäten



Buffetvorschläge



das Hessische Büffet -7- (Fortsetzung Seite 2) für 39,90 € pro Person

wählen Sie bitte bis zu zwei Vorspeisen aus

Hausmacher Worscht reichlich garniert mit sauer eingeleschtem Gemies

eingeleschter Schwartemaache

hausgemacht nach überliefertem Rezept innere Soß die ma so schnell net vergisst

Schmandhering nach Großmutter's Rezept

Handkäs mit Musik die Spezialidäd schlechthin!

Kochkäse aus ´m Odewald original mit Bauernbrot serviert

Spundekäs Rüsselsheimer Spezialität aus Frischkäs mit feine Zwibbelwörfelscher angerichtet

Grie Soß nach original Frankfurter Rezeptur mit mindestens sieben frischen Kräutern

Treffen Sie Ihre Auswahl * wählen Sie bis zu drei Mahlzeiten

Ochsebrust mit Meerrettichsoß und Bouillonkartoffeln

Sauerkraut und Rippscher

zusamme gekocht in Äbbelwoi un Fleischbrüh

Raunemer Bierbraten innere leckere Dunkelbiersoß mit Gemüsewürfelsche

Krautwickel mit Kadoffelbrei

auf Hochdeutsch : Kohlrouladen und Pürree - nadierlich hausgemacht –

Blutworschtlasagne eine Spezialität des Hauses

Hessischer Sauerbraade innem guude Sauerbraadesösje

Fleischknepp in Weinsöß un frische Kräuter fehle aach net

Wellfleisch mit Kraut gekochter Schweinebauch mit Sauerkraut

unsere



unsere hausgemachte Spezialitäten



Buffetvorschläge



das Hessische Büffet -7- (Fortsetzung Seite 3) für 39,90 € pro Person

unn... bis zu vier Beilaache

Himmel un Erd

Bratkartoffeln (Erd) mit gebratenen Apfelscheiben (Himmel) als Beilaach zu em scheene Braade

Kadoffelbrei, mit foine Röstzwiebbel

Sauerkraut

mit Speck un Zwiebel, Lorbeer, Wacholderbeeren un Kümmel gewürzt
da geht einem des Herz uff

Gemüsestrudel hausgemacht

gemischtes Gemüse mit Schmand und Ei im Strudelteig,
Scheibchen für Scheibchen ein wahrer Genuß

Zwibbelgemüse

mit ausgelassenem Speck und Essig pffiffig abgeschmeckt

Kadoffelgemüs

Kadoffelscheibe in Brühe gedünstet und mit Schmand und Pfeffer abgeschmeckt

Weckewerk

Semmelknödelmasse und Hackfleisch nach überlieferter Rezeptur aus dem Friedberger Raum

unn... zuletzt bis zu drei Desserts

Schmandcreme

mit Zimt un Zucker abgeschmeckt

Kirschmichel echt Odewälder Kirschkuche

Apfelwein-Schaumcreme mit Vanillesoß

eingelegte Birnen in Rotwein – Zimt – Soße

Zwiebackpudding net ganz so süß.....

Äppelküchele mit Zucker & Zimt, Schmecke zu jeder Tageszeit!

Ebbelwoi – Kaltschale mit eingeleschte Rosine, kann man im Sommer auch als Süppsche esse

Rotweingelee mit Beeren und Walnußkernen

Kartoffel – Apfel – Pudding

mit Schmandsoße

unsere



unsere hausgemachte Spezialitäten



Buffetvorschläge



das Italienische Büffet -8- (Seite 1) für 37,90 € pro Person

als Vorspeise bieten wir Ihnen vier zur Auswahl

ausgewählte frische Salate der Saison

mit Joghurt und Kräuter Dressings dazu Olivenöl und Balsamico

Carpaccio von Tomaten

mit frischem Basilikum und Buffalo Mozzarella an einer feinen Balsamicomarinade

Antipastivariation

mariniertes Gemüse, gegrillte Zucchini, gegrillte Auberginen, gegrillte Paprika,

Artischocken in Zitronenöl und mit einem Hauch Knoblauch eingelegte Oliven

Scheiben vom Parma Schinken an aromatischer Galia Melone

Pochierter Lachs

ausgarniert mit Räucherlachs, dazu reichen wir Sahnemeerrettich und eine Honig-Senf-Dillsoße

Vitello Tonnato zartes Kalbsfleisch mit Knoblauch und Sardellen gespickt in feiner Thunfischsoße

zu allem gibt's eine Italienische Brotauswahl

Treffen Sie Ihre Auswahl * wählen Sie bitte bis drei Gerichte aus

Hühnerbrust "Caprese"

*Hühnerbrustfilet überbacken mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella
in mediterraner Tomatensoße*

Saltimbocca a la Romana

vom Wutzje in leckerer Marsalasoße

Medaillons vom Schweinefilet

mit hausgemachter Gorgonzolasoße nach Sizilianischem Rezept

Osso Bucco

geschmorte Rinderbeinscheiben, serviert in leckerer Rotweinssoße

Nudelbüffet

Spaghetti, Tagliatelle, Tortellini

dazu

Bolognese, Carbonara, Mediterrane Tomatensoße

hausgemachte Lachslasagne

frisches Lachsfilet und Spinat zwischen Nudelplatten mit einer leckeren Weißweinssoße

unsere



unsere hausgemachte Spezialitäten



Buffetvorschläge



das Italienische Büffet -8- (Fortsetzung Seite 1) für 37,90 € pro Person

bitte wählen Sie bis zu vier Beilagen aus

frisches in Butter geschwenktes Italienisches Gemüse

Kräuterreismischung mit ausgesuchten Kräuter

in Olivenöl würzig und gebratene Rissoleekartoffel

Penne

Tagliatelle bicolor

Spaghetti

weitere Nudelsorten auf Anfrage

wählen Sie bitte bis zu drei Dessert aus

Tiramisu

garniert mit frischen Früchten

Panna Cotta

mit Pfirsichsoße

frische Mascarponecreme

mit Obststückchen

hausgemachtes Orangenmousse

mit Schoko-Zimt Soße

hausgemachtes Mousse

von der weißen und schwarzen Schokolade

unsere



unsere hausgemachte Spezialitäten



Buffetvorschläge



das Spanische Büffet -9- (Seite 1) für 37,90 € pro Person

Vorspeisen

Gemischte Salate der Saison

mit Joghurt- und Essig-Öl- Dressing, Balsamico und Olivenöl

Spanischer Reissalat

mit Paprika, Oliven und Mais, abgeschmeckt mit Olivenöl, und Knoblauch

Ensaladilla Rusa

Spanischer Kartoffelsalat, mit Karotten und Kapern

Serrano Schinken

mit Honigmelone, auf Eisbergsalat angerichtet

Suppe

Gazpacho

kalte Gemüsesuppe aus Tomaten und Paprika

Hauptgerichte

Paella

Der Klassiker aus Spanien
mit Reis, Hähnchen, Fisch und Gemüse
und als vegetarische Variante
ohne Fleisch und ohne Fisch

Magras con Tomate

magere Grillschinkenscheiben in einer raffinierten Tomatensoße mit allerlei Kräutern

Carne y Verduras al Horno

Beinscheiben vom Rind mit mediterranen Gemüsen, im Ofen geschmort

Pollo a la limon

Hähnchenkeulen in Limonensoße, mit Knoblauch und Chillies pikant abgeschmeckt

unsere



unsere hausgemachte Spezialitäten



Buffetvorschläge



das Spanische Büffet -9- (Fortsetzung Seite 2) für 37,90 € pro Person

Beilagen

Tumbet verduras

Gemüseauflauf mit Paprika

Greixonera de Macarrons

Makkaroni mit Käse überbacken

Arroz

Reis

Patatas asado

Kleine Kartoffeln in der Schale gebraten Pikant gewürzt

Arroz Rojo

Spanischer roter Reis

Elotes

Maiskolben

Calabacitas al vapor

gedünstete Zucchini mit Käse

geröstete Kartoffelwürfel

mit einer geheimnisvollen Gewürzmischung

zu allem gibt es eine Brotauswahl

wählen Sie bitte bis zu zwei Desserts aus

Arroz con leche

Milchreis

Sueno Andaluz

Andalusischer Traum, Vanilleflan nach Original Rezept

Mousse de limon

Zitronenmousse