



BUFFETS FÜR

JEDEN GESCHMACK



BUFFET 1

bis 25 Personen = 27,90 € / p.P.

ab 26 Personen
PRO PERSON
24,90 €

WÄHLEN SIE ...

VORSPEISEN

bis zu 3 GERICHTE

bis zu 3 BEILAACHE

DESSERTS



FRISCHE SALATE DER SAISON

verschieden ausgewählt mit Joghurt- und Kräuter-Dressings dazu Olivenöl und Aceto' Balsamico

☐ KAROTTEN-GURKEN-KRAUTSALAT

mit Speck mariniert, portionsweise angerichtet

... zu allem gibts eine Brotauswahl



HÜHNERBRUST „CAPRESE“

Hühnerbrustfilet überbacken mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella in mediterraner Tomatensoße



RAUNHEIMER BIERBRATEN VOM TAUNUSWUTZJE

in Dunkelbiersoße



SCHINKENKRUSTENBRATEN

mit Schmorzwiebeln



MAINZER SAFTSCHINKEN

gepökelt und geräuchert an einer leichten Senfrahmssoße



WÜRZIGER KRÄUTERREIS



BUTTERSPÄTZLE

hausgemacht



RISSOLEEKARTOFFEL

in Olivenöl würzig gebraten



FRISCHES GEMÜSE

der Saison



PFIRSICHCREME

mit frischer Zitronenmelisse



ROTE GRÜTZE

mit Bourbon Vanillesoße



BUFFET 2

bis 25 Personen = 30,90 € / p.P.

ab 26 Personen
PRO PERSON
27,90 €

WÄHLEN SIE ...

VORSPEISEN



FRISCHE SALATE DER SAISON

verschieden ausgewählt mit Joghurt- und Kräuter-Dressings dazu Olivenöl und Aceto' Balsamico



CARPACCIO VON TOMATEN

mit frischem Basilikum an einer feinen Balsamicomarinade



KAROTTEN-GURKEN-KRAUTSALAT

mit Speck mariniert, portionsweise angerichtet

... zu allem gibts eine Brotauswahl

bis zu 3 GERICHTE



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

bis zu 3 BEILAACHE



WÜRZIGER KRÄUTERREIS



BUTTERSPÄTZLE

hausgemacht



RISSOLEEKARTOFFEL

in Olivenöl würzig gebraten



KARTOFFELGRATIN

„klassische Art“



FRISCHES GEMÜSE

der Saison



ROTE GRÜTZE

mit Bourbon Vanillesoße



PARADIESCREME

mit Fruchtgeschmack



FRISCHE MASCARBONE-CREME

mit Obststückchen



BUFFET 3

bis 25 Personen = 32,90 € / p.P.

ab 26 Personen
PRO PERSON
29,90 €

WÄHLEN SIE ...

VORSPEISEN

- ☒ **FRISCHE SALATE DER SAISON**
verschieden ausgewählt mit Joghurt- und Kräuter-Dressings dazu Olivenöl und Aceto' Balsamico
- ☒ **CARPACCIO VON TOMATEN**
mit frischem Basilikum an einer feinen Balsamicomarinade
- ☐ **KAROTTEN-GURKEN-KRAUTSALAT**
mit Speck mariniert, portionsweise angerichtet

... zu allem gibts eine Brotauswahl

bis zu 3 GERICHTE

- ☐ **HÜHNERBRUST „CAPRESE“**
Hühnerbrustfilet überbacken mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella in mediterraner Tomatensoße
- ☐ **ZARTER SPANFERKELBRATEN AUS DER KEULE** mit All-choi
aufgeschnitten ohne Knochen, serviert in Burgundersoße
- ☐ **GESCHNETZELTES VOM TAUNUSWUTZJE**
in feiner Rahmsoße mit frischen Champignons
- ☐ **MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET**
in Rahmsoße mit frischen Pilzen
- ☐ **GEPÖKELTER SCHWEINEKEULENBRATEN** mit All-choi
mit glasierten Zwiebeln in einer leichten Rotweinssoße
- ☐ **ZARTER SAUERBRATEN VOM WEIDERIND** mit All-choi
in würziger Burgundersoße
- ☒ **GEMÜSERÖSTI**
frisches Gemüse auf Riesenrösti, mit Soß Hollondäs und Käse gratiniert
- ☒ **GEFÜLLTE ZUCCHINISCHIFFCHEN**
mit vegetarisch oder leckerem Hack gefüllt und mit Käse überbacken

bis zu 3 BEILAACHE

- ☒ **PETERSILIEN-KARTOFFELN**
mit viel Butter und Petersilie
- ☒ **RISSOLEEKARTOFFEL**
in Olivenöl würzig gebraten
- ☒ **KARTOFFELGRATIN**
„klassische Art“
- ☒ **WÜRZIGER KRÄUTERREIS**
- ☒ **BUTTERSPÄTZLE**
hausgemacht
- ☒ **FARFALLE**
- ☒ **SERVIETTENKNÖDEL**
hausgemacht
- ☒ **BLUMENKOHL MIT BUTTERSTREUSEL, BROKKOLI & KAROTTEN**
- ☒ **HAUSGEMACHTES APFELROTKRAUT**
mit Zimt und Preiselbeeren
- ☒ **LEIPZIGER ALLERLEI**
Pariser Karotten, Erbsen und Spargelstückchen in leckerer Rahmsoße

bis zu 2 DESSERTS

- ☐ **HIMBEERCREME**
mit frischer Minze
- ☐ **PARADIESCREME**
mit Fruchtgeschmack
- ☐ **MOUSSE AU CHOCOLAT**
braun und weiß
- ☐ **TIRAMISU**
eine italienische Spezialität
- ☒ **ROTE GRÜTZE**
mit Bourbon Vanillesoße



BUFFET 4

bis 25 Personen = 36,90 € / p.P.

ab 26 Personen
PRO PERSON
33,90 €

WÄHLEN SIE ...

bis zu ? VORSPEISEN



FRISCHE SALATE DER SAISON

verschieden ausgewählt mit Joghurt- und Kräuter-Dressings dazu Olivenöl und Aceto' Balsamico



TOMATEN-MOZZARELLA-PLATTE

mit frischem Basilikum an einer feinen Balsamicomarinade



MEDITERRAN GEFÜLLTE RIESENCHAMPIGNONS

auf Salatbett



KAROTTEN-GURKEN-KRAUTSALAT

mit Speck mariniert, portionsweise angerichtet

... zu allem gibts eine Brotauswahl

bis zu 3 GERICHTE

☐ **ZARTES POULARDENBRÜSTCHEN**
in Preiselbeerrahmsauce

☐ **GEFÜLLTE PERLUHNKEULE**
mit Waldpilzfüllung in einer Thymiansauce

☐ **PRAGER SAFTSCHINKEN**
in leckerer Bratenjus

☐ **SAFTIGER BRATEN VOM TAUNUSWUTZJE** 
in Dunkelbierrahmsauce mit Wurzelgemüse

☐ **MINIHAX'N VOM TAUNUSWUTZJE** 
zubereitet in würziger Starkbierrahmsauce

☐ **MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET**
in einer feinen Rahmsauce mit frischen Champignons

☐ **KLEINE RINDERROULADEN „HAUSFRAUEN ART“**
klassisch gefüllt mit Zwiebeln, Speck und Gurke

☐ **ZARTER LAMMKEULENBRATEN**
in Thymiansauce mit einem Hauch Knoblauch abgeschmeckt

☐ **LACHSFILET IM KRÄUTERMANTEL** 
dazu reichen wir eine feine Kräuterweissweinsauce

☐ **ROTBARSCHFILET**
in Zitronenbutterrahmsauce

bis zu 4 BEILAACHE



WÜRZIGER KRÄUTERREIS



HAUSGEMACHTE SPÄTZLE



LECKERER KARTOFFELSTAMPF
mit frischen Kräutern verfeinert



KARTOFFELGRATIN



HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL



PFANNENGEMÜSE
in reichlich Butter angeschwenktes und pikant abgeschmecktes Gemüse



HAUSGEMACHTES APFELROTKRAUT
mit Preiselbeeren abgeschmeckt



RAHMWIRSING
frischer Wirsing mit Speck und Zwibbelscher in Sahne gegart

bis zu 3 DESSERTS



PFIRSICHCREME
mit frischer Zitronenmelisse



ROTE GRÜTZE
mit Bourbon Vanillesauce



FRISCHE MASCARPONECREME
mit Obststückchen



FRISCHER OBSTESALAT 
mit Maraschino (Kirschlikör)



HIMBEERCREME
mit frischer Minze



PARADIESCREME
mit Fruchtgeschmack



MOUSSE AU CHOCOLAT
braun und weiß



BUFFET 5
bis 25 Personen = 42,90 € / p.P.

ab 26 Personen
PRO PERSON
39,90 €

WÄHLEN SIE ...

1 SÜPPSCHER



GAZPACHO

kalte Tomatensuppe mit Paprika und Gurke



MINISTRONE

die klassische italienische Gemüsesuppe



DILL-RAHM-KRABBen-SUPPE

mit frischer Sahne und einem guten Weißwein zubereitet



TOMATENSUPPE

mit frischen Basilikumstreifen



CHAMPIGNON-RAHMSUPPE

mit frischen Kräutern

bis zu 5 VORSPEISEN



VERSCHIEDENE AUSGEWÄHLTE FRISCHE SALATE DER SAISON

mit Joghurt- und Dressings dazu Olivenöl und Aceto Balsamico



CARPACCHIO VON TOMATEN

mit frischem Basilikum und Buffalo Mozzarella mit feinem Balsamico



MEDITERRAN GEFÜLLTE RIESENCHAMPIGNONS

auf angemachtem Blattsalat



KAROTTEN-GURKEN-KRAUTSALAT

mit Speck mariniert, in Glasschüsseln serviert



GEWÜRFELTE HÄHNCHEN-BRUSTFILET'S

dekorativ auf Honigmelonenhälfte angerichtet, dazu reichen wir Melonenkugeln mit Schinken auswahl



POCHIERTER LACHS

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



GERÄUCHERTE FORELLENFILETS

an Sahnemeerrettich mit Preiselbeeren

bis zu 3 GERICHTE



POULARDENBRUST

mit mediterran gewürztem Ratatouille



FEINER WILDSCHWEINROLLBRATEN

in Preiselbeerrahmsoße



GESCHNETZELTES VOM TAUNUSWUTZJE

in einer feinen Rahmsoße mit frischen Champignons



MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

in Rahmsoße mit frischen Pilzen



EDLER SAUERBRATEN VOM ANGUSRIND

in einer Rotweinjus zart geschmort



SAFTIGER SPANFERKELBRATEN AUS DER KEULE

aufgeschnitten ohne Knochen, serviert in Burgundersoße



SCHMACKHAFTE LAMMHAXEN

in Tomaten-Knoblauchsoße



GEDÜNSTETES ZANDERFILET

in einer feinen Kräuterweissweinsoße



ROTBARSCHFILET

dazu bieten wir Ihnen eine hausgemachte Zitronenbuttersoße



GEMÜSERÖSTI

frisches Gemüse auf Riesenrösti, mit Soß Hollondäs und Käse gratiniert



TOMATEN-ZUCCHINI-GRATIN

in Tomatensoße



BUFFET 5 | Fortsetzung

bis 25 Personen = 42,90 € / p.P.

ab 26 Personen
PRO PERSON
39,90 €

WÄHLEN
SIE ...

bis zu **4 BEILAACHE**

- ☒ **WÜRZIGER KRÄUTERREIS**
- ☒ **HAUSGEMACHTE SPÄTZLE**
- ☒ **LECKERER KARTOFFELSTAMPF**
mit frischen Kräutern verfeinert
- ☒ **KARTOFFELGRATIN**
- ☒ **SEMMELKNÖDEL**
hausgemacht
- ☒ **SERVIETTENKNÖDEL**
hausgemacht
- ☒ **PFANNENGEMÜSE**
in reichlich Butter angeschwenktes
und pikant abgeschmecktes Gemüse
- ☒ **HAUSGEMACHTES
APFELROTKRAUT**
mit Preiselbeeren abgeschmeckt
- ☐ **RAHMWIRSING**
frischer Wirsing mit Speck und
Zwibbelscher, in Sahne gegart

bis zu **2 DESSERTS**

- ☒ **FRISCHER OBSTSALAT**  mit Maraschino (Kirschlikör) 
- ☐ **PFIRSICHCREME**
mit frischer Zitronenmelisse
- ☒ **ROTE GRÜTZE**  mit Bourbon Vanillesoße
- ☐ **FRISCHE MASCARPONECREME**
mit Obststückchen
- ☐ **HAUSGEMACHTES MOUSSE**
von der weißen und schwarzen Schokolade



BUFFET 6

bis 25 Personen = 47,90 € / p.P.

ab 26 Personen
PRO PERSON
44,90 €

**WÄHLEN
SIE ...**

bis zu **5 VORSPEISEN**



VERSCHIEDENE AUSGEWÄHLTE FRISCHE SALATE

der Saison mit Joghurt- und Kräuter-Dressings
dazu Olivenöl und Aceto Balsamico



ANTIPASTIVARIATION

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



CARPACCHIO VON TOMATEN

mit frischem Basilikum und Buffalo Mozzarella
mit feinem Balsamico



TOMATE-MOZZARELLA-SPIESS

Mozzarellakugeln und Kirschtomaten in
Balsamicovinaigrette mariniert



MEDITERRAN GEFÜLLTE RIESENCHAMPIGNONS

auf angemachtem Blattsalat



KRAUTSALAT „RUSTIKAL“

mit Speck & Zwiebelwürfel von der Schalotte



KAROTTEN-GURKEN-KRAUTSALAT

mit Speck mariniert, in Glasschüsseln serviert



EXOTISCHER GEFLÜGELSALAT

aus der Poulardenbrust



CHILI- UND CURRYSPIESSCHEN

vom Hähnchenbrustfilet, dekorativ auf Honig
melonenhälfte angerichtet, dazu reichen wir
Melonenkugeln mit Schinkenauswahl



SCHEIBEN VOM SPANISCHEN SERRANO SCHINKEN

an aromatischer Galia Melone



SCHINKENRÖLLCHEN

von gekochtem Schinken mit heimischem Spargel



PIKANTE HACKFLEISCHBÄLLCHEN

mit frischen Kräutern und Paprika gewürzt



WÜRZIGER SPIESSBRATEN

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



POCHIERTER LACHS

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



GERÄUCHERTE FORELLENFILETS

an Sahnemeerrettich mit Preiselbeeren



MEERESFRÜCHTE-TERRINE MIT MEERRETTICHSAHNE

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



AVOCADOSCHIFFCHEN

gefüllt mit Krabbencocktail

WÄHLEN
SIE ...

1 SÜPPSCHER

bis zu 3 GERICHTE



GAZPACHO

kalte Tomatensuppe mit Paprika und Gurke



MINISTRONE

die klassische italienische Gemüsesuppe



KLARE TOMATENSUPPE



mit Eierstich und frischen Basilikumstreifen und Weißwein zubereitet



CHAMPIGNONRAHMSUPPE

mit frischen Kräutern



DILL-RAHM-KRABBE-SUPPE



mit frischer Sahne und einem guten Weißwein zubereitet



HAUSGEMACHTES HUMMERSÜPPCHEN



mit Krebschwänzen und einem guten Cognac zubereitet



BROCCOLI-BLUMENKOHL-AUFLAUF

Broccoli, Blumenkohl und Kartoffel mit viel Hollandäs und Käse überbacken



ZARTES HÄHNCHENBRUSTFILET

in einer fruchtigen Currysoße



POULARDENBRUST

mit mediterran gewürztem Ratatouille



MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

in Rahmsoße mit frischen Champignons



GANZES SPANFERKEL

nach Art des Hauses, mit Majorankartoffeln gefüllt



GESCHNETZELTES VOM SCHWEINEFILET

in einer feinen Waldpilzrahmsoße



KLEINE RINDERROULADEN

„HAUSFRAUEN ART“

klassisch gefüllt mit Zwiebeln, Speck und Gurke



HIRSCHKALBSGULASCH



mit einem Hauch von Wacholder dazu Williamsbirne gefüllt mit Preiselbeeren



ZARTER LAMMKEULENBRATEN

in Thymiansoße mit einem Hauch Knoblauch abgeschmeckt



FEINER BRATEN AUS DER WILDSCHWEINKEULE

in Preiselbeerrahmsoße



HAUSGEMACHTE

LACHSLASAGNE



frisches Lachsfilet und Spinat zwischen Nudelplatten mit einer leckeren Weißweinsauce



PANGASIUSFILET

unter der Kartoffelkruste



BUFFET 6 | Fortsetzung
bis 25 Personen = 47,90 € / p.P.

ab 26 Personen
PRO PERSON
44,90 €

**WÄHLEN
SIE ...**

bis zu **4 BEILAACHE**

bis zu **2 DESSERTS**



WÜRZIGER KRÄUTERREIS



RISSOLEEKARTOFFEL
in Olivenöl würzig angebraten



HAUSGEMACHTE SPÄTZLE



LECKERER KARTOFFELSTAMPF
mit frischen Kräutern verfeinert



PETERSILIENKARTOFFELN
Salzkartoffeln mit viel Butter und Petersilie



KARTOFFELGRATIN
„klassische Art“



SEMMELEKNÖDEL
hausgemacht



SERVIETTENKNÖDEL
hausgemacht



PFANNENGEMÜSE
in reichlich Butter angeschwenktes
und pikant abgeschmecktes Gemüse



**HAUSGEMACHTES
APFELROTKRAUT**
mit Preiselbeeren abgeschmeckt



RAHMWIRSING
frischer Wirsing mit Speck und
Zwibbelscher in Sahne gegart



FRISCHER OBSTSALAT
mit Maraschino (Kirschlikör)



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



BUFFET 7 HESSISCH ESSE

bis 25 Personen = 42,90 € / p.P.

ab 26 Personen
PRO PERSON
39,90 €

WÄHLEN
SIE ...

bis zu **2 SÜPPSCHER**

- ☒ **GEMIESESÜPPSCHE**
Quer durch de Gadde
- ☒ **KÄSESÜPPSCHE** 
mit Kirschwasser foi abgeschmeckt
- ☐ **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 Speckwöfelscher unn gerösteten Graubrotwürfeln
- ☐ **RINDERSÜPPSCHE**
mit Markklößscher un frische Kräuter

bis zu **6 VORSPEISEN**

- ☒ **BLATTSALÄDSCHER VOM BAUSCHEMER ACKER**
mit em Joghurtsösje un e werzisch Essig-Öl-Marinad
- ☒ **ROHKOSTSALÄDSCHER 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 RADIESCHENSCHNITTCHEN**
n em leckere Sösje
- ☒ **KADOFFELSALAT**
echt hessisch mit Ei!
- ☒ **EIERSALAT**
mit Champignons un un un
- ☒ **BROTSALAT**
in würzigen Marinade mit Zwibbelwürfel, Knobi unn frische Kräuter abgeschmeckt
- ☒ **HANDKÄS MIT MUSIK DIE SPEZIALIDÄD** schlechthin!
- ☒ **KOCHKÄSE AUS´M ODEWALD**
original mit Bauernbrot serviert
- ☒ **SPUNDEKÄS**
Rüsselsheimer Spezialität aus Frischkäse mit feine Zwibbelwürfelscher angerichtet
- ☒ **GRIE´ SOSS NACH ORIGINAL FRANKFURTER REZEPTUR**
mit mindestens sieben frischen Kräutern
- ☐ **HAUSMACHER WORSCHT**
reichlich garniert mit sauer eingeleschtem Gemies
- ☐ **EINGELESCHTER SCHWARTEMAACHE**
hausgemacht nach überliefertem Rezept
innere Soß die ma so schnell net vergisst

**WÄHLEN
SIE ...**

bis zu **3 GERICHTE**

- ☐ **OCHSEBRUST MIT MEERETTICHSOSS**
und Bouillonkartoffeln
- ☐ **SAUERKRAUT UND RIPPSCHER** 
zusammen 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 Weinsoß un frische Kräuter fehle aach net
- ☐ **FLEISCHKNEPP IN WEINSSOß**
un frische Kräuter fehle aach net
- ☐ **WELLFLEISCH MIT KRAUT**
gekochter Schweinebauch

bis zu **4 BEILAACHE**

- ☐  **HIMMEL UN ERD**
Bratkartoffeln (Erd) mit gebratenen Apfelscheiben
(Himmel) als Beilaach zu em scheene Braade
- ☐  **KADOFFELBREI** mit foine Röstzwiebel
- ☐ **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 Strudelsteig, Scheibchen für Scheibchen,
ein wahrer Genuß
- ☐ **ZWIBBELGEMÜSE**
mit ausgelassenem Speck und Essig pfiffig
abgeschmeckt
- ☐  **KADOFFELGEMÜS'**
Kadoffelscheibe in Brühe gedünstet und mit
Schmand und Pfeffer abgeschmeckt
- ☐ **WECKEWERK**
Semmelknödelmasse und Hackfleisch nach
überlieferter Rezeptur aus dem Friedberger
Raum

bis zu **2 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
- ☐ **ROTWEINGEELEE** 
mit Beeren und Walnusskernen
- ☐  **KARTOFFEL-APFEL-PUDDING**
mit Schmandsoße
- ☐ **EINGELEGTE BIRNEN** 
in Rotwein-Zimt-Soße

BUFFET 8 VIVA L'ITALIA

bis 25 Personen = 42,90 € / p.P.

ab 26 Personen
PRO PERSON
39,90 €

WÄHLEN
SIE ...

bis zu **4 VORSPEISEN**



AUSGEWÄHLTE FRISCHE SALATE DER SAISON

mit Joghurt und Kräuter Dressings dazu
Olivenöl und Balsamico



CARPACCHIO VON TOMATEN

mit frischem Basilikum und Buffalo Mozzarella
an einer feinen Balsamicomarinade



ANTIPASTI-VARIATION

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



„VITELLO TONNATO“

zartes Kalbsfleisch mit Knoblauch und
Sardellen gespickt in feiner Thunfischsoße



POCHIERTER LACHS

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

zu allem gibt's eine Italienische Brotauswahl

bis zu **3 GERICHTE**



NUDELBÜFFET

Spaghetti, Tagliatelle, Tortellini dazu
Bolognese, Carbonara, mediterrane
Tomatensoße



HÜHNERBRUST "CAPRESE"

Hühnerbrustfilet überbacken mit Tomaten,
Basilikum und Mozzarella in mediterraner
Tomatensoße



MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

mit hausgemachter Gorgonzolasoße nach
Sizilianischem Rezept



SALTIMBOCCA A LA ROMANA

vom Wutzje in leckerer Marsalasauce



OSSO BUCCO

geschmorte Rinderbeinscheiben, serviert in
leckerer Rotweinsoße



HAUSGEMACHTE LACHSLASAGNE

frisches Lachsfilet und Spinat zwischen
Nudelplatten mit einer leckeren Weißweinsoße

**WÄHLEN
SIE ...**

bis zu **4 BEILAACHE**



KRÄUTERREISMISCHUNG
mit ausgesuchten Kräutern



RISSOLEEKARTOFFEL
in Olivenöl würzig und gebraten



PENNE



TAGLIATELLE BICOLOR



SPAGHETTI



ITALIENISCHES GEMÜSE
Frisches Gemüse in Butter geschwenkt

... weitere Nudelsorten auf Anfrage

bis zu **3 DESSERTS**

☐ **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



BUFFET 9 VIVA ESPANA

bis 25 Personen = 42,90 € / p.P.

ab 26 Personen
PRO PERSON
39,90 €

WÄHLEN
SIE ...

bis zu **4 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

... zu allem gibts eine Brotauswahl

bis zu **3 GERICHTE**



PAELLA

Der Klassiker aus Spanien
mit Reis, Hähnchen, Fisch und Gemüse

und als **vegetarische Variante**
ohne Fleisch und ohne Fisch



POLLO A LA LIMON

Hähnchenkeulen in Limonensoße,
mit Knoblauch und Chillies pikant
abgeschmeckt



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



**WÄHLEN
SIE ...**

bis zu **4 BEILAACHE**



ARROZ, REIS



ARROZ ROJO

Spanischer roter Reis



PATATAS ASADO

kleine Kartoffeln in der Schale gebraten,
pikant gewürzt



GERÖSTETE KARTOFFELWÜRFEL
mit einer geheimnisvollen Gewürzmischung



GREIXONERA DE MACARRONS

Makkaroni mit Käse überbacken



TUMBET VERDURAS

Gemüseauflauf mit Paprika



ELOTES

Maiskolben



CALABACITAS AL VAPOR

gedünstete Zucchini mit Käse

bis zu **2 DESSERTS**



ARROZ CON LECHE

Milchreis



SUENO ANDALUZ

Andalusischer Traum, Vanilleflan
nach Original Rezept



MOUSSE DE LIMON

Zitronenmousse



**SIE MÖCHTEN EIN
INDIVIDUELLES
ANGEBOT
FÜR IHRE VERANSTALTUNG?**

Sprechen Sie uns an.
Wir freuen uns auf Sie!

ZUM BEMBELSCHÉ

Hasslocher Straße 52
65479 Raunheim

Telefon: 06142 929292

Email: kontakt@zum-bembelsche.de

www.zum-bembelsche.de



zum
BEMBELSCHÉ
Landgasthaus | Catering