

MENÜ 1

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen



Bunter Salatteller vom Büffet



Deftiger Schweinerollbraten in Paprikasoße



Geschmorte Rinderhüfte in Burgundersoße



hausgemachte Semmelknödel, Kroketten, Gemüseplatte



Vanilleeis mit heißen Himbeeren

MENÜ 2

Klare Gemüsesuppe „Julienne“



Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Meerrettichrahm



Hähnchenbrust mit geschmorten Äpfeln
und Schalotten in Calvadosjus



Medaillons von der Schweinelende
in Pfefferrahmsauce Kroketten, Butterspätzle



Dessertvariation aus karamellisierten Früchten an Walnusseis

MENÜ 3

Käserahmsuppe „Ingrid“ mit Croutons



Blattsalate mit gebratenen Champignons in Joghurtdressing



pikante Schweineschnitzel
umhüllt mit einer Kruste aus gestoßenem grünen Pfeffer
an Rahmsauce
Pommes frites



geschmorte Rinderroulade in Dornfeldersauce
Apfelrotkohl hausgemachte Semmelknödel



Zweierlei Mousse aus Schokolade an Cognac-Kirschen

MENÜ 4

Kresserahmsuppe mit Shrimps



Blattsalate in Traubenkernöl und Rosmarinessig
mit gerösteten Sonnenblumenkernen



Kalbsrahmbraten aus der Keule



Panierte Medaillons vom Schweinefilet
gratiniert mit Camembert und Preiselbeeren



Gemüseauswahl, Kartoffelplätzchen, Bandnudeln



Schokoladeneis auf Waffelherz
mit Schattenmorellen und Sahne

MENÜ 5

Mousse von der Räucherforelle an Salatbouquet
Stangenweißbrot



Klare Tomatenessenz
mit Meerrettichnocken



Filet vom Steinbeißer
in Rieslingschaum mit Garnelen
auf Juliennegemüse
Wild- und Basmatireis



Erfirschendes Zitronensorbent
in exotischem Lycheeschaum



Filetsteak vom argentinischen Weiderind
an Cognacjus mit rosa Pfeffer
Grüne Bohnen im Speckmantel
Pommes croquettes



Duftiges Ananasparfait
an Rieslingsabayon Käse vom Brett

PFÄLZER BÜFFET

Luftgetrocknete Blutwurst dünn aufgeschnitten

~

Tafelspitz vinaigrette

~

Schwartenmagensalat

~

Winzerpastete mit Preiselbeeren

~

Weißer Käse mit Schnittlauch

◆

Salatauswahl

◆

Pfälzer Kartoffelsuppe

◆

Kalbsnierenbraten „Großmutter's Art“

~

Bratwurst, Saumagen

~

Leberknödel mit Specksauce

~

Gebackene Blutwurst
mit Zwiebeln und Weinkraut

Kartoffel-Karottenstampes, Bratkartoffeln, Pellkartoffeln

◆

Pfälzer Rieslingcreme
frischer Obstsalat, Apfelpfannkuchlein

◆

Handkäse mit Musik
Brotauswahl , Butter

ITALIENISCHES BÜFFET

Landschinken mit Melone

~

Strauchtomaten mit Büffelmozzarella in Basilikumvinaigrette

~

Vitello tonnato – pochiertes Kalbfleisch mit Kapernsauce

~

Gebratenes und mariniertes italienisches Gemüse

~

Italienischer Salat mit Schinken & Käse

~

Thunfischsalat mit Crevetten

◆

Minestrone

◆

Hähnchenbrustfilet alla Umbria in Oliven-Tomatensauce

~

Piccata Milanese Schweinefilet in der Parmesanhülle

~

Salmone ai finocchi Lachsfilet auf Dill-Fenchelgemüse

~

Tagliatelle, Gratinkartoffeln mit Parmesan

◆

Tirami sù

~

Panna cotta mit Himbeersauce und Amarettini

~

Frischer Obstsalat mit Maraschino

~

Käseauswahl mit Trauben

~

Ciabattaauswahl, Baguette, Butter

WILDMENÜ

Samtige Wildrahmsuppe mit Pfifferlingen



Geflügellebermousse an Sauce Cumberland



Gebeizte Hirschkalbskeule
in Preiselbeersöße umlegt mit Speckrosenkohl
Kräuterspätzle, Kartoffelknödel



Bayrische Creme an Heidelbeerspiegel

MEDITERRANES MENÜ

Antipasti
Auswahl an Oliven, Peperoni und gebratenen italienischen Gemüsen
Baguette



Tomatensuppe mit Basilikumsahne



Saltimbocca alla Romana Rosmarinkartoffeln



Filet vom Schwertfisch auf Blattspinat,
an Limonenschaum, Safranreis



Capuccinoparfait

LANDBÜFFET

Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

~

Melone mit Bauernschinken

~

Rosa gebratenes Roastbeef an Remouladensauce

~

Landpastete im Teigmantel mit Sauce Cumberland

~

Fruchtiger Geflügelsalat

◆

Kartoffelsalat mit gefüllten Eiern

~

Marktsalate

◆

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Markklößchen

◆

Rindertafelspitz im Gemüsesud Meerrettichsauce

~

Gefüllter Spießrollbraten in Paprikasauce

~

Geschmorte Lammkeule „provençalische Art“
Butternudeln, Kartoffelgratin Bouillonkartoffeln

◆

Rote Grütze mit Vanillesoße

~

Mousse von weißer und brauner Schokolade
Creme Caramel

◆

Käseauswahl, Butter, Brot

FEINSCHMECKERBÜFFET

Nordischer Räucherfjordlachs an Apfel-Meerrettichsoße

~

Auswahl an geräucherten Edelfischen

~

Meeresfrüchteterrine

~

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanraspeln

~

Marinierter Ziegenkäse auf Rucolasalat

~

Cocktail aus Crevetten und Garnelen

~

Traditioneller Waldorfsalat

~

Frische Blattsalate der Saison mit Dressings

◆

Pfifferlingrahmsuppe

◆

Rinderfiletstreifen á la Stroganoff

~

Schweinelenochen in Honig-Senfsauce

~

Filet von Red Snapper und Zander
an Safranschaum Basmatireis, Kroketten, Serviettenknödel

◆

Mascarponecreme mit Rotweinäpfelchen

~

Eispyramide mit warmen karamellisierten Früchten

~

Käseauswahl Brotsortiment, Butter