

Die nächsten Seiten führen das Speisen-Angebot (kleiner Auszug) auf:

## **CANAPÉES**

Canapés sind kleine, fein dekorierte Baguettescheiben, die hochwertig belegt werden.

## **BELEGTE BRÖTCHEN**

Hausbrötchen, hochwertig belegt.

## **FINGERFOOD**

### **Mini Quiche Lorraine**

mit verschiedenen Füllungen:

Blattspinat

Lauch

Brokkoli

Elsässer Füllung mit Speck, Ei und Schinken

### **z.B. Kleine Frühlingsrollen**

mit pikanter Sauce zum Dippen

Hähnchenspieße aus dem Ofen

Gambas paniert im Teig

und vieles mehr!

Asia Fleischbällchen mit schwarzem Sesam

Ziegenpiccandous mit Apfelsalsa

Thaispießchen oder Lammspießchen auf Couscous-Salat

Crêpe mit Kräuter- oder Lachsfrischkäse

Zucchinirollchen mit Bärlauch-Frischkäse

Matjes auf Gurkentaler

Bruschetta-Variation

## **KALTE VORSPEISEN**

Herzhafte Gemüsetörtchen als kleiner Imbiss oder leichte Gemüsevorspeise nach mediterraner Art.

Wildlachs aus den Fjorden Norwegens mit Büffelmozzarella-Kugeln und Rucola

Kalbstafilespitz mit Frankfurter grüner Sauce, Trüffelvinaigrette, oder rosa Linsen-Vinaigrette

Carpaccio von der Ente – hauchdünne Scheiben von zart rosa gebratener Entenbrust, mit Trüffelöl mariniert

Rosa gebratenes Kalbsfilet in feine Scheiben geschnitten, auf frischem Rucola, mit Pesto und Pinienkernen garniert

Vitello Tonnato – zarte Kalbfleischscheiben, mit hausgemachter Thunfischsauce und Kapern

Antipasti in Olivenöl mariniertes Gemüse

Italienische Spezialitätenplatte – Parmaschinken, Mortadella und vieles mehr aus dem Schlemmerland der Antipasti

Provence Melonen mit Burrata  
Tomatenvariation mit Mozzarella garniert mit hausgemachtem Pesto und Fleur de Sel  
Feinstes aus Neptuns Reich – geräucherte Edelfischvariationen mit verschiedenen  
Dips  
Crème Brûlée von der Entenleber  
Wald- und Wiesensalat mit Joghurt-Limonen-Dressing  
Wildkräutersalat mit Blüten, Früchten und Himbeer-Vinaigrette  
Rote Bete Carpaccio mit Ziegenpiccandous

## **W A R M E V O R S P E I S E N**

Kartoffelstrudel aus dem Ofen, dazu einen Bärlauch-Dip  
Lasagne mit: Gemüse, Spinat und Lachs oder Hackfleisch  
Quiche Lorraine – wählen Sie zwischen: Blattspinat, Lauch, Brokkoli, Elsässer mit  
Speck, Ei und Schinken  
Fettuccini mit feiner Trüffelsahnesauce und Krebsfleisch  
Kleine Kartoffelpuffer mit feinem Lauch in Rahm oder mit Kaviar und Creme Fraiche

## **F R I S C H E , H A U S G E M A C H T E S A L A T E**

Sie können auswählen:

Knackige, bunte Blattsalate mit Sprossen und Kürbiskernen, dazu empfehlen wir ein  
Senfdressing oder eine Himbeer-Vinaigrette  
Feldsalat mit Radischen und Pekannüssen  
Feldsalat mit Streifen von rosa gebratener Entenbrust und Nuss-Dressing  
Italienischer Salat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse- und Schinkenstreifen,  
mariniert mit Joghurtdressing  
Kartoffelsalat Ihrer Wahl:  
- mit Gemüse  
- mit Eiern  
- mit Kräutern  
- mit gebratenen Schinkenstückchen  
- mit Bouillon  
- mit Spargel (saisonbedingt)

Spargelsalat nach "Schlemmer Art"  
Spargel-Carpaccio mit Oliven-Ei-Sauce  
Roter Bohnensalat mit Mais und Zwiebeln  
Italienischer Nudelsalat - vegetarisch mit frischem Gemüse, abgeschmeckt mit  
Knoblauch und Olivenöl  
Pikanter Krautsalat mit Schinkenstückchen  
Zuchinisalat mit Currysahne und Gambas  
Thailändischer Nudelsalat mit Sojasauce und exotischen Gewürzen  
Korsischer Schafskäsesalat mit Kräutern der Provence  
Geflügelsalat aus französischem Frischgeflügel mit Ananas und Äpfeln  
Spanischer Rindfleischsalat mit roten Bohnen und Chili, pikant gewürzt  
Keniabohnensalat mit Kirschtomaten  
Ratatouille-Salat – Zucchini, Auberginen und Paprika tomatisiert und mit Kräutern der  
Provence abgeschmeckt  
Krabbcocktail mit Mandarinen und delikater Cocktailsauce

## AUS UNSERER SUPPENKÜCHE

Sie können auswählen:

Spanische Gazpacho mit Knusperbrot

Rahmsüppchen von frischen Erbsen, mit Zuckerschoten und Minze

Chili con Carne – Mexikanischer Bohneneintopf mit Chili, pikant gewürzt

Exotische Zitronengrassuppe mit Riesengambas

Feine Kartoffel-Steinpilzsuppe

- mit Lachsstreifen

- mit Eismeergarnelen

Gulaschsuppe nach „Schlemmerart“ mit aus der Steakhüfte zubereitetem Fleisch

Pot au feu vom Rind oder Geflügel

Gemüse Bouillabaisse

Thai-Zitronengras-Suppe mit Sesam-Putenstreifen

Brunnenkresse-Süppchen mit Wachtelei

Tomatenschaumsuppe mit Croutons

Rheingauer Kräuterrahmsüppchen aus frischen Gartenkräutern und Rheingauer Wein

Hummerschaumsuppe mit frischen Langustenstückchen

Basilikumcremesuppe mit Croutons und frischem Basilikum

## WARMER HAUPTGERICHTE

### Vom Kalb:

Rosa gebratenes Filet mit Morchelrahmsauce

Kleine Kalbsröllchen mit Blattspinatfüllung in Basilikumsahne

Kalbstafelspitz mit Frankfurter Grüner Sauce

Rosa gebratenes Filet auf Zucchini-Sahne

Saltimbocca, gefülltes Kalbssteak mit Salbei und Parmaschinken

Geschmortes Osso Bucco

Gefüllte Kalbsbrust mit Rahmsauce

### Vom Schwein

Schweinefilet auf Safran-Chili-Sauce

Schweinemedallions auf Zucchini-Sahnegemüse

Mediterraner Krustenbraten mit Pfeffersauce

Ofenfrischer Fleischkäse

Pariser Schinken mit Dijon-Senfkruste

Lendenmedallions in Pfefferrahmsauce

Burgunderbraten mit Rotweinsauce

Saftiger Kamm im Rosmarinsalzteig mit einem Ratatouillereish

Involtini-Röllchen vom Jungschwein mit Rucola, Parmaschinken auf Tomaten-Chili-Sahne

### Vom Rind:

Filetspitzen mit Waldpilzen in Rahm

Sauerbraten vom Filet

Entrecote aus dem Ofen rosa gebraten mit Rotweinsauce

Oma's Rouladen mit pikanter Bratensauce

Ochsenbrust mit Meerrettich-Sauce und Boullionkartoffeln

### Vom Lamm:

Feine Milchlammkeule gebraten auf mediterranem Gemüse

Zarter Lammrücken mit Kräutern der Provence und Barolosauce

Lammrückenstränge mit Kräutern der Provence, dazu Thymiansauce

### **Vom Geflügel:**

Getrübzeltes Putenbrust-Ragout mit Waldpilzsaucce  
Putenbrustfilet gebraten in einer exotischen Currysauce, garniert mit Miniananas  
Zartes Hähnchenbrustfilet mit Kräuter-, Riesling- oder Basilikumsauce  
Thailändische Hähnchenbruststreifen aus dem Wok mit Minigemüse  
Geschnetzelte Hähnchenbrust mit rotem Curry  
Hähnchen-Involtnis mit mediterranen Kräutern auf Tomatensugo

### **Vom Fisch:**

Feinste Edelfischpfanne mit Champagnerschaum  
Seeteufelmedaillons mit Senfkapersschaum  
Mediterraner Seeteufel mit sonnengereiften Tomaten und Oliven  
Gegrilltes Steinbeißerfilet auf Gemüse der Provence  
Thailändisches Fischcurry mit frischer Ananas und Mango  
Heilbutt aus dem Ofen mit Tomaten-Ingwersud

### **Ente und Gans:**

Geschmorte Entenkeulen mit einer Preiselbeersauce  
Gefüllte Barbarie-Enten nach Frau Gröpper's Rezeptur zubereitet, im Ofen gegart und mit Orangen-Honig glasiert

### **Vom Wild:**

Sauerbraten vom Hirschfilet  
Kaninchenfilet mit rotem Curry und Zuckerschoten  
Saftige Kaninchenkeulen, geschmort in Sahne mit Morcheln und Champignons  
Rehgulasch in kräftiger Barolosauce  
Hirschfilet im Kräutermantel und im Brotteig gebacken

## **BEILAGEN ZU DEN GERICHTEN NACH ABSPRACHE**

Sie können auswählen:

Kartoffelgratin  
"Gratin dauphinoise" mit Sahne und Kräutern der Provence  
Hausgemachte Spätzle  
Hausgemachte Schupfnudeln  
Basmatireis mit geklärter Butter  
Bouillonkartoffeln  
Kleine Ofenkartoffeln  
Rosmarinkartoffeln aus dem Backofen  
Limetten-Stampfkartoffeln  
Gebackene Polenta  
Fettucine  
Überbackene Käsekartoffeln  
Kartoffelpüree mit Ghee

## **GEMÜSEBEILAGEN**

Sie können auswählen:

Keniabohnen  
Ratatouillegemüse  
Lauchsahne  
Wirsing und Rahm  
Spitzkohl  
Marktgemüse aus dem Wok

## DESSERTAUSWAHL

Sie können auswählen:

Frischer exotischer Obstsalat aus Früchten der Saison  
Joghurt-Mousse mit karamellisierten Nüssen  
Bayrische Creme mit roter Grütze  
Mousse au Chocolate weiß oder braun  
Frischer Erdbeer- oder Himbeersahnequark  
Orangen- oder Zitronenparfait  
Honigparfait mit Beerensauce  
Mascarponecreme mit Waldbeeren  
Birnen-Quarkcreme  
Zimt mousse mit Pflaumenkompott  
Tiramisu nach Originalrezept  
Panna Cotta mit frischer Fruchtsauce  
Orangen-Tiramisu  
Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce  
Mangocreme mit Erdbeersauce  
Eine Vielzahl von Espumas  
Köstlichkeiten im Gläschen  
Portionierte Früchteplatte

## AUS UNSERER BACKSTUBE

Sie können auswählen:

Hausgemachter Käsekuchen  
Blechkuchen mit Obst und Butterstreuseln  
Schokoladenkuchen  
Gedeckter Apfelkuchen mit Sahne  
Weitere Torten und Kuchen auch gerne auf Anfrage

## HESSISCHES BUFFET (ab 20 Personen)

### Vorspeise

Gemischte Bratenplatte mit pikanter Sauce

### Hauptspeise warm

Ofenfrischer feiner Fleischkäse mit Frankfurter Grüner Sauce

### Salatbuffet

Deftiger Krautsalat mit Schinkenstückchen  
Kartoffelsalat mit frischen Gartenkräutern  
Ofenfrische Brotauswahl und gesalzene Korbbutter

## RUSTIKALES BUFFET (ab 20 Personen)

### Hauptspeise warm

Ofenfrischer Spießbraten (6kg) mit pikanter Füllung und Bratensauce

### Salatbuffet

Nudelsalat mit Kräutern  
Deftiger Krautsalat mit Schinkenstückchen

Kartoffelsalat mit würziger Bouillon  
Käsearrangement mit Obst dekoriert  
Ofenfrische Brotauswahl und gesalzene Korbbutter

## **BAYRISCHE SCHMANKERL** (ab 20 Personen)

### **Schmankerl**

Original Münchner Weißwürste mit süßem Senf  
Ofenfrischer Fleischkäse

### **Salatbuffet**

Deftiger Krautsalat mit Schinkenstückchen  
Kartoffelsalat mit Kräutern aus dem Garten  
Bayrischer Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurken  
Obazter mit Landbrot und Brez'n

### **Dessert**

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

## **ELSÄSSER BUFFET** (ab 20 Personen)

### **Vorspeise**

Feinste französische Pastetenauswahl mit Preiselbeeren  
Feldsalat mit Speckdressing  
Quiche Lorraine Elsässer Art mit Speck, Ei und Schinken, im Ofen gegart

### **Hauptspeise warm**

Burgunderschinken im Ganzen gegart, mit Sahnespitzkohl und Kartoffelgratin

### **Sonstiges**

Französische Käsespezialitäten mit Früchten, Nüssen und Chutney  
Ofenfrische Brotauswahl und gesalzene Korbbutter

## **ITALIENISCHES BUFFET** (ab 20 Personen)

### **Vorspeise**

Italienische Spezialitätenplatte vom Feinsten  
Antipasti – in Öl eingelegte Spezialitäten aus dem Schlemmerland Italien  
Vitello tonnato – Kalbfleisch in feine Scheiben geschnitten und in einer Thunfischsauce  
Kalbsfilet rosa gebraten in feine Scheiben geschnitten, mit Pesto, auf frischem Rucola  
Gemischte Salatvariation mit Joghurt-Dressing

### **Hauptspeise warm**

Hähnchenbrustfilet mit Tomatensugo und frischen mediterranen Kräutern  
Lachsschnitten mit Rieslingschaum  
Kräuterreis

### **Sonstiges**

Ofenfrische Brotauswahl und gesalzene Korbbutter

## **Dessert**

Tiramisu nach ital. Rezept

## **LEICHTES SOMMERBUFFET** (ab 20 Personen)

### **Vorspeise**

Original Holsteiner Putenbrust geräuchert, mit einer Auswahl von Chutneys

Marinierter Ziegenkäse mit Nusskrokant und Lavendelhonig

Carpaccio vom gegarten Kalbstafelspitz, mit Trüffelöl mariniert, oder Linsen-Vinaigrette

### **Suppe**

Spanische Gazpacho

### **Salatbuffet**

Tomaten-Platte mit Thunfisch und Ruccola

Knackiger Italienischer Salat mit Tomaten-Vinaigrette und frischen Kräutern

Gemüse-Kartoffelsalat nach Art des Hauses

Ofenfrische Brotauswahl und gesalzene Korbutter

### **Dessert**

Salat von exotischen Früchten

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Tiramisu mit Erdbeere, oder „klassisch“

## **SCHLEMMERBUFFET** (ab 30 Personen)

### **Vorspeise**

Feinstes aus Neptun's Reich: ein ganzer geräucherter Lachs, Schillerlocken, Forellenfilets, gebeizter Lachs mit passender Sauce

Carpaccio von der gegarten Entenbrust mit Trüffelöl mariniert

Tomaten-Thunfischplatte mit roten Zwiebeln und Rucola

Thailändischer Spaghetti-Salat mit Eismeergarnelen, pikant abgeschmeckt

Knackige Sommersalate mit Himbeere-Vinaigrette, Nüssen und Früchten

### **Hauptspeise warm**

Lammstränge mit Ratatouille und Kartoffelgratin

Edelfischtopf mit Hummerschaumsauce und Butterreis

Ofenfrische Brotauswahl und gesalzene Korbutter

### **Dessert**

Salat von exotischen Früchten

Mousse au Chocolat mit Whisky und Zimtsahne

