

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

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

Carpaccio von der Ente – hauchdünne Scheiben von zartrosa 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
Zucchinisalat 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

Getrübftes Putenbrust-Ragout mit Waldpilzsauc
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 Senfkaperschaum
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 Dauphin Oise" 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
Zimtmousse 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 Korbutter

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