



Landgrafen Buffet

Aufpreis von 8,00 € pro Person

- Hummer in Gelee mit gelber Paprikasahne
- Zanderterrine mit Shrimps und Wasabisoße

- Pastete vom Strauß mit Cumberlandsoße
- Limburger Hahn im Pfauenkleid
- Hausgemachte Kaninchensülze

- Waldorfsalat, Heringsalat, Blattsalat, Tomatensalat mit Orangen und roten Zwiebeln

- Rinderfilet „Wellington“ im Blätterteig-Champignonmantel
- Kartoffelgratin
- Broccoli mit Mandelbutter und Blumenkohl mit Holländischer Soße

- Schokoladenmousse schwarz und weiß
- Joghurt-Orangencreme mit Marachino verfeinert

- Käsebrett mit frischem Obst und Brotkorb



Katzenelnbogen Buffet

- Kartoffelcremesuppe mit Schmand und Schinkenwürfeln
- Räucherfischauswahl von Meer und Fluß mit gefüllten Eiern und Gemüsekörbchen
- Schinkenplatte mit Pfefferbeisern und Mixed Pickles umlegt
- Schweinemedallions in einer Pumpnickel-Champignonrahmsoße
- Kartoffelpastete mit frischem Schnittlauch
- Roastbeef Strindberg unter einer Apfel-Zwiebel-Senfkruste gebacken
- Schupfnudeln mit Butterbröseln
- Apfelwein-Vanillemousse mit Schokostreuseln
- Apfelbreikuchen mit Zimtkruste
- Käseauswahl vom Odenwälder Käsekeller



Französisches Buffet

- Französische Zwiebelsuppe mit Camembert verfeinert und mit Brotcrouton gratiniert
- Geflügelpastete mit Pfifferlingen, Hühnerleber und altem Cognac
- Bretonischer Lachs, in Kräuter-Semmelbröselkruste mit einem Hauch Knoblauch und Olivenöl
- Bauernbraten vom Schwein nach Provence-Art im Rotweingemüse eingelegt
- Rosa gebratenes Roastbeef in schwarzer Olivenkruste
- Kartoffel-Artischockenpüree
- Champagnerrisotto
- Zucchini und Auberginen in Tomaten-Mandelsoße geschmort
- Salatplatte nach "alter Fischers-Art" mit Thunfisch und Kapern
- Crème Brûlée mit feinsten Vanille, schwarzes und weißes Mouse aus Edelschokolade
- Käsebrett mit feinsten Käsen aus Frankreich dazu Brotspezialitäten im Korb



Italienisches Buffet

- Pestofrischkäse auf gebackenen Auberginen, Zucchini und Champignons
- Tomaten mit Mozzarella, feinem Olivenöl und Balsamicoessig
- Auswahl von eingelegten Antipasti
- Spaghetti Aglio Olio mit Knoblauch und Peperoni, nach altem Italienischem Rezept
- Vitello Tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsoße)

- Saltimbocca vom Schwein mit rohem Schinken und Salbei gefüllt in leichter Knoblauchsoße
- Gnocchi
- Geflügelbrust in Pestosoße
- Kartoffelgratin mit getrockneten Tomaten

- Panna Cotta mit weißer Schokolade und einem Hauch Amaretto
- Hausgemachtes Himbeer-Tiramisu

- Italienische Käsespezialitäten mit frischem Obst umlegt

- Blattsalat mit Olivenölvinaigrette, Rucola mit altem Parmesankäse, Tomatensalat in Orangensoße
- Ciabatta, Weißbrot, Crissini



Mediterranes Buffet

- Pestofrischkäse auf gebackenen Auberginen, Zucchini und Champignons
- Tomaten mit Mozzarella, frischem Basilikum, feinem Olivenöl und Balsamicoessig
- In Öl eingelegte Oliven, Tomaten, Auberginen, Peperoni, Zwiebeln, Champignons
- Spaghetti in Olivenöl mit Knoblauch und Peperoni
- Heißgeräucherter Lachs in Kräuterpesto

- Saltimbocca vom Schwein mit rohem Schinken und Salbei gefüllt in leichter Knoblauchsoße
- Gnocchi
- Hühnerbrüstchen in einer Oliven-Zitronen-Marsala-Soße
- Meersalzkartoffel mit Mojo

- Sauerkirschsülze mit Sangria, bedeckt mit Crème Brûlée und Karamellkruste
- Hausgemachtes Tiramisu mit Amaretto und Mandelsplittern

- Käsebrett mit frischem Obst
- Ciabatta, Weißbrot, Crissini

- Blattsalat, Ruccola mit Parmesankäse, Tomatensalat



Spanisches Buffet

- Spanische Tapas (Ragout von Kichererbsen mit Schnecken, eingelegte Boquerones, Oliven, Pflaumen im Speckmantel und eingelegte getrocknete Tomaten)
- Melone mit Serranoschinken umlegt
- Sepiasalat mit Olivenöl, Knoblauch und Kräutern

- Paella mit Meeresfrüchten, Gemüse, Reis und Muscheln, verfeinert mit feinem Safran
- Hühnerbrustfilets mit Orangen gefüllt, in einer Orangen-Weißwein-Chilisoße

- Karamellisierter Ziegenkäse mit Tomatenkonfitüre, Schafskäse in Brandy mariniert und frisches Obst vom Markt

- Mandeltörtchen Galicische Art mit Creme gefüllt, Limonen-Orangengelee mit einer Karamellkruste

- Brotkorb mit Ciabatta, Weißbrot und anderen Sorten