

## Menüvorschläge

### U-100 Menü

Ab 10 Personen

*Das Menü richtet sich nach der saisonalen Verfügbarkeit der Lebensmittel.*

Törtchen von Frankfurter Kräutermousse  
Mit Radieschen-Salat und Relish von jungen Möhren

~ ~

Rahmsüppchen von Sauerampfer und Kartoffeln  
mit Räucherforellenfilet

~ ~

Kalbs-Involtini mit Zitronen-Thymianjus,  
Bohnen-Allerlei und Kartoffelrösti

~ ~

Beeren-Tarte mit Sauerrahm-Eis

**€ 70 pro Person**

### 3-Gang Menüs

#### **Menü 1**

Ab 10 Personen

Geflügelterrinen mit Orangen-Feigen-Cumberland-Sauce

~ ~

Gebratene Perlhuhn Brust mit Traubenjus  
auf Blumenkohl-Risotto, Parmesan-Cracker

~ ~

Törtchen von Zitronen-Thymian-Creme mit Beerentopping,  
weißer Schokolade und Pistazien-Biskuit

**€ 55,90 pro Person**

## **Menü 2**

Ab 10 Personen

Tomate/Mango/Büffelmozzarella mit Basilikum Öl  
und altem Aceto Balsamicoessig

~ ~

Gefülltes Poularden Brüstchen mit Scarmozza-Käse auf Zitronen-Risotto  
mit grünen Erbsen und Paprika-Nage

~ ~

Türmchen von Mascarpone und Aprikose auf Mandelkrokant,  
Beerensauce

**€ 58 pro Person**

## **Menü 3**

Ab 10 Personen

Süppchen von Ratatouille-Gemüse,  
mit gebackenen Kapern und Basilikum-Creme

~ ~

Tranchen von geschmorter Ochsenbacke  
in Marsala-Arabica-Kaffeesauce,  
mit glasiertem Spitzkohl und Kartoffelrösti

~ ~

Delice von Kalamansi-Limette mit Baiser und Himbeergel

**€ 58 pro Person**

## **Menü 4**

Ab 10 Personen

Weißes Tomatenmousse mit Crème Fraîche,  
Relish und Vollkorn

~ ~

Kalbsrückensteak mit Kräutersaitlingen auf schwarzer Pfefferjus,  
Rahmlauch und Fondant-Kartoffeln

~ ~

Topfencreme mit roten Früchten und Zitrone auf Mandelbiskuit,  
Himbeer-Champagnersorbet und Knusper-Hippe

**€ 66,90 pro Person**

**4-Gang Menüs**

**Menü 5**

Ab 10 Personen

Tiramisu vom Räucherlachs mit Mascarpone, Gurkenmousse  
Yuzu und Pumpernickel-Croutons

~ ~

Getrüffelte Blumenkohlcremesuppe  
mit grünem Spargel

~ ~

Rosa gebratener Lammrücken mit Korianderjus,  
Orangenkarotten und Süßkartoffel-Püree

~ ~

Delice von Knusper-Crème Brûlée

**€ 76,90 pro Person**

**Menü 6**

Ab 10 Personen

Mozzarellamousse mit Basilikumnocke, Mango-Aprikosen-Chutney  
und Leinsamen-Mandeltopping

~ ~

Gebratene Jakobsmuscheln in Safran-Chorizo-Fume  
auf Fenchel-Risotto

~ ~

Tournedo vom Weideochsen mit Shii-Take-Pilz-Jus,  
grünem Spargel und La Ratte Kartoffeln

~ ~

Lasagne von weißer Schokolade und Himbeeren,  
Erdbeersauce, Passionsfruchtsorbet

**€ 89,50 pro Person**

**5-Gang Menü**

**Menü 7**

Ab 10 Personen

Tiramisu vom Räucherlachs mit Mascarpone, Gurkenmousse  
Yuzu und Pumpernickel-Croutons

~

Fettuccine-Nudeln mit Trüffel und Parmesan

~ ~

Süppchen von gelber Paprika,  
mit Vanille-Tomate und Zuckerschoten

~ ~

Kalbsfilet mit Jus von getrockneten Tomaten und Rosmarin  
auf kleinem Ratatouille Gemüse und cremigem Süßkartoffel Püree

~ ~

Marmoriertes Vanille-Rosen-Mousse mit Pistazien und Puffreis,  
Mango Sorbet

**€ 100 pro Person**

**Vegetarisches Menü**

Ab 10 Personen

Curryterrine aus Quinoa mit Gemüse und Kokos,  
asiatischer Salat von Mango, Sprossen und Kaiserschoten

~ ~

Getrüffelte Blumenkohlcremesuppe  
mit grünem Spargel

~ ~

Auberginen-Piccata auf Zitronen-Risotto mit grünen Erbsen, Tomaten-Nage

~ ~

Lasagne von weißer Schokolade und Himbeeren  
Exotic-Sorbet und Erdbeersauce

**€ 58,90 pro Person**

**Veganes Menü**

Ab 10 Personen

Törtchen von geräuchertem Paprikamousse mit Dattel,  
Nüssen und Knäckebrot

~ ~

Süppchen von Ratatouille-Gemüse  
mit gebackenen Kapern

~ ~

Gebackene Süßkartoffel mit Chili-Gemüsereis,  
warmem Spinatsalat, Limonen-Minz-Soja-Joghurt-Dip

~ ~

Apfel-Tarte mit Mandel-Crumble, Nusscreme und Haselnuss

**€ 61,50 pro Person**

**Weißwein Menü**

Ab 10 Personen

Mozzarellamousse mit Basilikumnocke, Mango-Aprikosen-Chutney  
und Leinsamen-Mandeltopping

~ ~

Gebratene Jakobsmuscheln in Safran-Chorizo-Fume  
auf Fenchel-Risotto

~ ~

Gebratene Perlhuhn Brust mit Traubenjus  
auf Blumenkohl-Risotto, Parmesan-Cracker

~ ~

Delice von Kalamansi-Limette mit Baiser und Himbeergel

**€ 77,90 pro Person**

**Rotwein Menü**

Ab 10 Personen

Lauwarmes „Römer-Sable“  
mit Cocktailtomaten, Oliven, Pinienkernen und Kräutern

~ ~

Süppchen von Ratatouille-Gemüse  
mit gebackenen Kapern und Basilikum-Creme

~ ~

Tranchen von geschmorter Ochsenbacke  
in Marsala-Arabica-Kaffeesauce,  
mit glasiertem Spitzkohl und Kartoffelrösti

~ ~

Delice von zweierlei Schokolade  
auf Birnen-Balsamico-Brownie

**€ 66,90 pro Person**

## **Buffetvorschläge**

### **„Hessen-Buffer“**

ab 30 Personen

#### **Vorspeisen**

Rote Bete-Wrap mit Meerrettichcreme und geräucherter Forelle  
Flusskrebscocktail mit kleinem Gemüse in Dillcreme  
Mild geräucherter Landschinken mit süß-saurem Kürbis  
Frischkäse-Kräutermousse mit Pumpernickel-Crumble und Kresse  
Handkäse mit Musik

#### **Salate**

Gurkensalat mit Joghurt und Dill  
Champignonsalat mit Speck, Himbeeressig und Walnussöl  
Eiersalat mit Kürbis und Wurzelgemüse in leichter Senfcreme  
Kartoffelsalat mit Schnittlauch  
Verschiedene Blattsalate und Dressings mit Condiments

#### **Suppe**

Kartoffelrahmsüppchen mit Majoran

#### **Hauptgerichte**

Krustenbraten vom Wollschwein von der Schneidestation, Apfelweinjus  
Zanderfilet mit Senfkorn-Schmand-Sauce auf Kohlrabi-Mangoldgemüse  
Gesottene Ochsenbrust mit Frankfurter Grüner Sauce  
Kürbis-Nudelauflauf mit Rhöntaler Ziegenfrischkäse

#### **Beilagen**

Bohnenragout, Möhren-Lauchgemüse  
Langkornreis, Petersilienkartöffelchen, Schupfnudeln

#### **Dessert**

Apfel-Tiramisu  
Frankfurter Kranz  
Odenwälder Schmand-Mousse mit Kirschkompott  
Geschnittene Saisonfrüchte  
Griesflammerie mit Zwetschgenragout

**mit einem Hauptgericht € 56,50 pro Person**

**mit zwei verschiedenen Hauptgerichten € 62,90 pro Person**

**mit drei verschiedenen Hauptgerichten € 68 pro Person**

## **Buffet „DOLCE“**

Ab 30 Personen

### **Vorspeisen**

Tatar von der Räucherforelle in leichter Meerrettichcreme  
Avokadomousse mit Mango und Garnele  
Rinderpastrami-Röllchen mit Kräuterfrischkäse und Papaya-Relish  
Cocktail von Kirschtomaten, Basilikum und Mozzarella

### **Salate**

Pastasalat mit Schinken, Erbsen und Mais in Joghurtcreme  
Quinoasalat mit Cranberrys, Raz el Hanout und Tomate  
Salat von Fetakäse, Melone, Minze und Olivenöl  
Linsensalat mit Gemüse, Minze, Kreuzkümmel, Ingwer und Koriander  
Verschiedene Blattsalate und Dressings mit Condiments

### **Suppe**

Süßkartoffel Süsschen mit Kokos, Limette und getrockneten Tomaten

### **Hauptgerichte**

Roastbeef vom argentinischen Weiderind von der Schneidestation,  
grüne Pfefferrahmsauce  
Meerbarbenfilet mit Kokos-Limonensauce auf Kaiserschoten  
Gefülltes Poularden Brüstchen „Marengo“ auf Champignon-Estragonsauce  
Waldpilz-Lasagne mit Parmesansauce

### **Beilagen**

Ratatouille, Mandelbrokkoli, Kartoffelgratin  
Thailändischer Duftreis und Gnocchi

### **Dessert**

American Cheesecake mit Erdbeersauce  
Crème Brûlée von der Tonkabohne  
Ananassalat mit Minze, Kokossirup und Zitronengras  
Schokoladen-Pannacotta mit Gewürz-Orangen  
Eisbombe mit Feuerwerk

**mit einem Hauptgericht € 59,50 pro Person**

**mit zwei verschiedenen Hauptgerichten € 77 pro Person**

**mit drei verschiedenen Hauptgerichten € 80,50 pro Person**

## **Gala Buffet „Deluxe“**

Ab 30 Personen

### **Vorspeisen**

Räucherlachs-Crêpe-Roulade auf Gurkencarpaccio, Senfdillcreme  
Avokadomousse mit Räuchergarnele und Belugalinsen  
Cube von Thunfischmousse  
Paprika-Rauchtörtchen mit Dattel, Nüssen und Knäckebrot  
Curryhähnchen auf Erdnussmousse  
Wachtelterrinen mit Gänsestopflebermousse, Pflaumen-Chutney

### **Salate**

Bretonischer Flusskrebssalat mit Staudensellerie und Spargel  
Geflügelsalat „Tandoori“ mit grünem Pfeffer und Cashewkernen  
Salat von Pulpo mit Chili und Gemüse  
Süßkartoffeln in Ahorn-Ingwer-Marinade  
Verschiedene Blattsalate und Dressings mit Condiments

### **Suppen**

Waldpilz-Consommé mit Rosmarin und Gruyère-Crostini  
Süppchen von grünem Spargel mit Trüffelsahne

## **Hauptgerichte**

### **Von der Schneidestation**

Im Ganzen rosa gebratenes Dry Aged Rinderfilet von der Schneidestation  
schwarze Pfefferjus, Chimichurri  
Rosa gebratene Salzwiesenlammracks mit Kräuterkruste und Balsamico-Jus

### **Aus dem Chaving-Dish**

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Steinpilzen und Kräutern auf Salbeisauce  
Confiertes arktisches Saiblingsfilet mit Haselnuss Salz, Noilly Pratsauce

### **Vegetarisch**

Linguine Nudeln mit frisch gehobeltem Trüffel aus dem Parmesan-Laib

### **Beilagen**

Gemüse-Melange, Bohnenbündchen im Speckmantel, Spargel-Cassoulet  
Wildreis, Macaire-Kartoffeln, Basilikum-Gnocchi

**Dessert**

Knuspercreme-Brûlée  
Kaffeebohne an der Wäscheleine  
Kleine Windbeutel mit verschiedenen Füllungen  
Kleine Beeren-Tarteletten  
Schokoladen-Olivenmousse mit Krokantkern  
Salat von exotischen Früchten  
Petit Fours und Pralinen-Lollis  
Eisbombe „Dolce“

Französische Käseauswahl

**mit zwei verschiedenen Hauptgerichten € 108 pro Person**  
**mit drei verschiedenen Hauptgerichten € 121,90 pro Person**

## **U-100 Buffet - Frühling/ Sommer**

Ab 30 Personen

### **Vorspeisen**

Essigmöhre mit Crème Fraîche und Vinschgauer Knäcke  
Tatar von der Räucherforelle in leichter Meerrettichcreme  
Tatar von Handkäse mit Apfelweinvinaigrette und Frühlingslauch  
Marinierte Kalbstafelspitzscheiben mit Radieschen, jungem Lauch  
und Kräutervinaigrette  
Wetterauer Lammschinken mit Nektarinen-Paprika-Chutney

### **Salate**

Junger Blattspinat mit Radieschen und Schwarzbrot-Croûtons  
Spargel-Erdbeersalat mit Dillvinaigrette  
Spitzkohlsalat mit Aprikosen und Walnüssen  
Blumenkohl-Kartoffelsalat in Kresse-Creme  
Verschiedene Blattsalate mit Dressings und Condiments  
Himbeervinaigrette, Buttermilchdressing, Kräutervinaigrette

### **Suppe**

Rahmsüppchen von Kartoffeln und Sauerampfer

### **Hauptgerichte**

Krustenbraten vom Wollschwein mit Apfelweinjus  
Zanderfilet mit Rieslingsauce auf sautierten Gurken  
Gesottene Kalbs-Semmerrolle aus dem Wurzelsud in Kräuterrahmsauce

### **Beilagen**

Geschmortes Weißkraut, glasierte junge Möhrchen, Tomaten-Lauchgemüse  
Brezelknödel, Spätzle, Kartoffelpüree

### **Dessert**

Kalter Beeren-Shot mit Sauerrahm  
Quarkmousse mit Pfirsichkompott  
Karamellierte Griesschnitte mit Aprikosengelee  
Frankfurter Kranz „neu interpretiert“

**mit einem Hauptgericht € 63,50 pro Person**

**mit zwei verschiedenen Hauptgerichten € 70 pro Person**

**mit drei verschiedenen Hauptgerichten € 74,90 pro Person**

## **U-100 Buffet - Herbst/ Winter**

Ab 30 Personen

### **Vorspeisen**

Tatar von der Räucherforelle mit Apfel, Gurke und Dill in Meerrettichcreme  
Wildschweinschinken mit Hagebutten-Chutney und Walnüssen  
Geräucherte Entenbrustscheiben mit Linsensalat  
Tafelspitzsülze mit Wurzelgemüse und Meerrettichcreme im Gläschen  
Tatar von Handkäse, Birnen, Zwiebeln und Kümmel

### **Salate**

Salat von Petersilienwurzeln, Möhren und Birnen  
Salat von Kartoffeln, Wirsing und Austernpilzen in Nussvinaigrette  
Schwarzwurzel-Lauchsalat in Schalotten-Senfcreme  
Rote-Bete-Salat mit Ockstätter Äpfeln und gerösteten Maronen in Traubenkernöl  
Feldsalat mit Kartoffeldressing und gerösteten Kürbiskernen

### **Suppe**

Wetterauer Kürbissüppchen

### **Hauptgerichte**

Rosa gebratene Rehkeule von der Schneidestation  
Wildrahmsauce  
Sauerbraten vom Weiderind in eigener Sauce  
Knusprige Entenkeule auf Steinpilzrahmsauce  
Zanderfilet mit Rieslingsauce auf Grünkernrisotto

### **Beilagen**

Apfelrotkraut, Möhren-Lauchgemüse,  
Rahmwirsing, Petersilienkartoffeln, Kartoffelklöße, Spätzle

### **Dessert**

Ockstätter Apfel-Haselnuss-Crumble  
Backpflaumenterrine mit weißer Zimtsauce  
Pochierte Rotweinbirne auf Frischkäsecreme  
Ziegenfrischkäse mit Kürbis-Chutney  
Frankfurter Kranz

**mit einem Hauptgericht € 66,50 pro Person**  
**mit zwei verschiedenen Hauptgerichten € 72 pro Person**  
**mit drei verschiedenen Hauptgerichten € 76 pro Person**

## **Italienisches Spezialitäten Buffet**

Ab 30 Personen

### **Vorspeisen**

Auswahl landestypischer Schinken-, Salami- und Wurstspezialitäten  
Coppa- und Parmaschinken, Bresaola, Mortadella und Fenchelsalami  
„Taccino Tonnato“  
Verschiedenes Antipastigemüse  
Tomate-Mango-Büffelmozzarella mit Basilikum

### **Salate**

Thunfischsalat mit weißen Bohnen, roten Zwiebeln und Tomaten  
Salat von Grapefruit und Orangen mit Campari und Minze  
Penne Nudelsalat mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen  
Meeresfrüchtesalat mit Oliven und Peperoni  
Verschiedene Blattsalate mit Dressings und Beilagen

### **Suppe**

Minestrone

### **Hauptgerichte**

Im Ganzen rosa gebratener Kalbsrücken mit Parmesankruste  
von der Schneidestation, Waldpilzjus  
Gefülltes Maispouarden-Brüstchen mit Scarmozza-Käse und getrockneten Tomaten  
auf Marsalasauce  
Wolfsbarschfilet mit Limonen-Weißwein Sauce  
Linguine Nudeln mit grünem Spargel aus dem Parmesan-Laib

### **Beilagen**

Rosmarinkartoffeln, Gnocchi, gebratene Polenta  
Peperonata, Mandelbrokkoli

### **Dessert**

Erdbeer-Tiramisu  
Pinienkerntorte mit Limonen-Eiercreme  
Mascarponecreme mit Aprikosenragout  
Helle und dunkle Schokoladen-Canneloni  
Taleggio-Käse mit Feigensenf

**mit einem Hauptgericht € 63,90 pro Person**  
**mit zwei verschiedenen Hauptgerichten € 73,50 pro Person**  
**mit drei verschiedenen Hauptgerichten € 78 pro Person**

## **Spargelbuffet**

**von Mai bis Mitte Juni**

Ab 30 Personen

### **Vorspeisen**

Schwarzwälder Schinken und Klosterschinken mit Cantaloupe-Melone  
Spargelcocktail auf Ziegenfrischkäsemousse und Tomaten-Bärlauch Vinaigrette  
Graved Lachs mit Senfdillcreme und grünem Spargel

### **Aus dem Buchenrauch**

Fjordlachs,- und Taunusforellenfilet mit Sahnemeerrettich

### **Salate**

Salat von grünem Spargel mit Erdbeeren in Dillvinaigrette  
Wetterauer Spargelsalat mit kleinem Gemüse, Kerbel und gekochtem Ei  
Spaghettisalat mit Spargelpesto, Zucchini und Kirschtomaten  
Verschiedene Blattsalate mit Dressings und Condiments  
Tomaten und Gurken

### **Suppe**

Feine Spargelsamtuppe

### **Hauptgerichte**

Im Ganzen gebratener Kalbsrücken,  
mit Sauce Hollandaise, Stangenspargel und Petersilienkartöffelchen  
Kleine Schweineschnitzel  
Poularden Brüstchen mit grünem Spargel auf Morchelrahmsauce,  
dazu buntes Gartengemüse und Bandnudeln  
Buttermakrelenfilet auf buntem Spargelgemüse und Limonensauce, Langkornreis  
Gratin von grünem Spargel und Austernpilzen mit Parmesansauce

### **Dessert**

Zweierlei Mousse au Chocolat  
Erdbeer-Tiramisu  
Rhabarbergrütze mit Vanillesauce  
Erdbeer-Buttermilchkuchen  
Internationale Käseauswahl

**€ 89,50 pro Person**

## **Wildbuffet**

**von Mitte Oktober bis Mitte Februar**

Ab 30 Personen

### **Vorspeisen**

Terrine vom heimischen Damwild mit Kürbis Chutney  
Heimischer Wildschweinschinken mit Feigen und Melone  
Erlesenes aus dem Buchenrauch von Meer und Fluss  
mit verschiedenen Dips

### **Salate**

Apfel-Rotkrautsalat und Walnussöl  
Lauchsalat mit getrockneten Cranberrys und Truthahnschinken  
Champignonsalat mit gebratenem Speck, roten Zwiebeln und Rosmarin  
Fenchelsalat mit Orangen und Granatapfelkernen  
Verschiedene Blattsalate mit Dressings und Beilagen  
Tomaten und Gurken

### **Suppe**

Wildkraftbrühe mit Flädle

### **Hauptgerichte**

Rosa gebratene Rehkeule mit Preiselbeersauce  
Linsengemüse, Speckrosenkohl und Kartoffelkroketten  
Pikantes Hirschragout mit Pfifferlingen in Wacholderrahm,  
Apfelrotkraut und Haselnuss-Spätzle  
Geschmorte Entenkeulen auf Steinpilzsauce,  
Brokkoliröschen  
Zanderfilet auf Lauchgemüse und Weißweinsauce,  
Langkornreis, Butterkartoffelchen  
Bandnudeln mit Maronen und Wirsing in Bechamelsauce

### **Dessert**

Orangenscheiben mit Granatapfel und Pistazien  
Mascarponecreme mit Rotweibirnenragout  
Topfen-Birnenstrudel mit Vanille-Rumsauce  
Tonkabohnen-Crème Brûlée  
Münsterkäse mit Feigensenf

**€ 89,50 pro Person**

## **Rustikales Grillbuffet**

Ab 30 Personen

### **Vorspeisen**

Marinierte Kalbstafelspitzscheiben mit Frankfurter Grüner Sauce  
Tatar von Räucherforelle mit Apfel und Gurke in Meerrettich-Creme  
Spundekäse mit Laugenbrezeln  
Brot und Butter

### **Salate**

Jahreszeitliche Salate mit Joghurtdressing und Kräutervinaigrette,  
knusprige Brotwürfelchen, geröstete Sonnenblumen-, und Kürbiskerne,  
Tomaten, Gurken, Radieschen  
Karottensalat mit Himbeervinaigrette  
Nudelsalat mit Basilikumpesto und Champignons  
Weißkraut Salat mit geräucherter Paprika und Schmand  
Kartoffel-Specksalat mit Frühlingslauch

### **Vom Grill**

Würzige Merguezwürstchen  
Bratwurst mit Fenchel  
Marinierte Medaillons vom Duroc-Schwein mit Senf, Thymian und Bier  
Marinierte Rinderhufsteaks mit Zitronen-Pfeffer  
Marinierte Geflügelspieße mit Paprika  
**Vegetarisch:** Spießchen vom grünen Spargel

~ ~

Aioli, Aprikosen-Chutney, Pueblo Salsa,  
Kräuterbutter, Senf, Ketchup

### **Beilagen**

Rosmarinkartoffelchen, Sauerrahm mit Schnittlauch  
Grüne Bohnen, Paprika-Zucchini-Gemüse

### **Dessert**

Beerengrütze mit Vanillesauce  
Früchtedisplay  
Topfencreme mit Erdbeersauce  
Apfelkuchen

**€ 66,90 pro Person**

## **Mediterranes Grillbuffet**

Ab 30 Personen

### **Salate**

Verschiedene Blattsalate mit verschiedenen Condiments und Dressings

Pastasalat mit Rucola, Paprika und Aubergine

Mediterraner Couscoussalat

Salat von Ratatouillegemüse mit Rosmarin und Knoblauch

Gurkensalat mit Radieschen, Kidneybohnen und Mais

Kartoffel-Specksalat

### **Vorspeisen**

Luftgetrockneter spanischer Landschinken mit Feigen

Tomate-Mango-Büffelmozzarella mit Basilikum

Mariniertes Grillgemüse

### **Vom Grill**

Tandoori-Spieße vom Poulardenbrüstchen

Rumpsteaks mit unserem Grill-Rub

Salsiccia mit Fenchel und Chorizo-BBQ-Wurst

Iberico Schweinerückensteaks in Honig-Pfeffermarinade

Garnelenspieß mit Sesam und Chili

Lammhuft mit Szechuanpfeffer und Ingwer

### **Beilagen**

Fetakäse mit schwarzen Oliven, Tomaten und Salbei

Rosmarinkartoffeln

Gebackene Süsskartoffel-Chunks mit Limone

Grüne Bohnen, Peperonata

Gegrillte Fleischtomaten

### **Saucen und Dips**

Curry-Dip, Salsa Verde, Aioli, Sweet Chili Sauce, Sour Cream

Pueblo Salsa, Kräuterbutter, Senf, Ketchup

### **Dessert**

Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen

Zweierlei Schokomousse

Zitrontarte

Früchte-Display

**€ 77,90 pro Person**

## **Grillbuffet inklusive Tagespauschale**

Ab 30 Personen

### **Salatbuffet**

Verschiedene Blattsalate mit Beilagen und Dressings

Tomaten und Gurken

Rettichsalat

Weißkrautsalat

Kartoffel-Specksalat

Nudelsalat

### **Vom Grill**

Marinierte Schweinenackensteaks

Geflügelspieße mit Paprika

Rinderhufsteaks mit Limonen-Pfeffermarinade

Thüringer Bratwurst

Fetakäse mit Aromen und Kräutern

### **Beilagen**

Fetakäse mit schwarzen Oliven, Tomaten und Salbei

Grüne Bohnen, Rosmarinkartöffelchen

### **Saucen und Dips**

Sourcream, Pueblo Salsa, Sweet Chili Sauce, Senf,  
BBQ-Sauce, Curry Dip, Kräuterbutter, Tomatenketchup

### **Dessert**

Rote Grütze mit Vanillesauce

Pannacotta mit Mangosauce

Obstsalat