

# Baguette / Sandwiches / Bagel

---

**Baguettesandwich „Provencial“**  
mit Tomaten, Blattsalaten, Oliven, Paprika und Sardellen  
4,50 €

\*\*\*\*

**Baguettesandwich „Salmon“**  
mit Rauchlachs, Dill-Senf-Creme, Gurken und Blattsalaten  
5,00 €

\*\*\*\*

**California-Sandwich**  
mit gegrillter Putenbrust, Speck und Senf-Honig-Sauce  
6,00 €

\*\*\*\*

**Sesam-Bagel**  
mit Creme fraîche, roten Zwiebeln, Thunfisch und Oliven  
5,50 €

\*\*\*\*

**Sesam-Bagel**  
mit Sen-Honig-Creme fraîche, Rauchlachs und Gurke  
6,50 €

# Fingerfood I

---

Kleine Kartoffeln mit Matjestatar  
Cocktailtomaten am Spieß mit Mozzarella  
Satespießchen von der Pute mit Erdnußbuttersauce  
Spinat im Blätterteig

\*\*\*\*

Quiche Lorraine  
Frühlingsrollen mit milder Chilisauce  
Kleine Hühnerschnitzel mit Kräutersauce und Basmatireis  
Hackbällchen in Kapernsauce mit Kartoffeln

\*\*\*\*

Fruchtspieß mit Schokolade überzogen  
Brownies  
Heidelbeermuffins

€ 24,00  
(ab 20 Personen)

## **Fingerfood II**

---

**Putenröllchen mit Frischkäse gefüllt  
Kleine Sandwiches mit Lachs und Rucola  
Tartellets mit Garnelen und Cocktailsauce  
Caesars Salad mit Croutons und Parmesan**

\*\*\*\*

**Rotes Thai-Curry mit Putenbrustfilet, Süßkartoffeln und Pilzen  
in Kokos-Koriander-Sauce mit Basmatireis  
Lachsfilet auf Ratatouillegemüse mit Tagliatelle  
Ravioli mit Artischocken gefüllt in Oliven-Tomatensauce**

\*\*\*\*

**Panna Cotta mit Waldbeeren  
Orangen-Tiramisu  
Obsttarteletts**

**€ 26,50  
(ab 20 Personen)**

# Hessisches Buffet

---

Geräucherte Taunusforelle mit Preiselbeersauce  
Tafelspitzterrinen mit Frankfurter Grüner Sauce  
Bauernschinken mit Melone  
Variationen von angemachten Salaten  
Blattsalate mit verschiedenen Dressings

\*\*\*\*

Pilzcremesuppe

\*\*\*\*

Gebratenes Zanderfilet mit Apfelweinsauce  
buntes Gemüse und Kräuterkartoffeln

Schweinefilet mit Speck und Rahmsauce  
Kohlgemüse und hausgemachten Spätzle

\*\*\*\*

Joghurtterrinen mit Apfel-Karamellsauce

€ 28,50  
(ab 25 Personen)

# Buffet I

---

Cous Cous Salat mit Gurken und frischer Minze  
Indischer Reissalat mit marinierter Hühnerbrust und Ananas  
Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl und Kräutern  
Parmaschinken mit Melone  
Lachs aus der Rauchkammer mit Meerrettichcreme  
Verschiedene Blattsalate mit  
Dressings Ihrer Wahl  
Brot und Butter

\*\*\*\*

Ligurische Gemüsesuppe mit Pesto

\*\*\*\*

Gebratenes Maishähnchenbrustfilet auf Ratatouille  
mit Wildreis

Filetspitzen „Stroganoff“  
mit Champignons, Zwiebeln und Rote Bete  
Spätzle und buntes Marktgemüse

\*\*\*\*

Internationale Käseauswahl mit Trauben und Nüssen  
Bayrisch Creme mit Aprikosen und Himbeermark  
Topfenstrudel mit Vanillesauce  
Mousse au chocolat

€ 36,00  
(ab 25 Personen)

## **Buffet II**

---

Dreierlei Makrele mit Meerrettichsoße  
Hühnerleberparfait mit pochierten Birnen  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladencreme  
Miesmuschelsalat mit Paprika und Olivenöl  
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse  
Verschiedene Blattsalate mit Dressings Ihrer Wahl  
Brot und Butter

\*\*\*\*

Broccolicremesuppe mit Entenbruststreifen

\*\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes in Morchelrahm mit Spätzle  
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmkraut mit Dillkartoffeln  
Cremige Gemüsetagliatelle  
Buntes Marktgemüse

\*\*\*\*

Internationale Käseauswahl mit Trauben und Nüssen  
Nougatmousse mit Eierlikörsoße  
Erdbeer-Joghurtterrine  
Creme Caramel mit frischen Früchten

**€ 38,50**  
(ab 25 Personen)

# **Buffet „Italia“**

---

Rucolasalat mit Minimozzarella und Kirschtomaten  
Parmaschinken mit Melone  
Gegrilltes Gemüse in Olio extra vergine  
Pastasalat Tutto Giardino  
Bunte Blattsalate mit Aceto Balsamicovinaigrette  
Ciabatta und toskanisches Landbrot

\*\*\*\*

**Minestrone**

\*\*\*\*

Puten-Saltimbocca mit Tomaten Ragout und Rosmarin-Kartoffelgratin  
Toskanisches Hähnchenbrust auf Zitronensoße mit Caponata  
Cannelloni mit Spinat gefüllt in Tomaten-Basilikumsoße

\*\*\*\*

**Italienische Käseauswahl**  
**Tiramisu mit Orangen**  
**Panna Cotta**

**€ 33,50**

(ab 25 Personen)

# **Buffet „Siam“**

---

**Glasnudelsalat mit Geflügel, Krabben und Limettensaft  
Pikanter Rindfleischsalat mit Zitronengras  
Reissalat mit Kokos, Grapefruit und Gemüse  
Gegrillte Aubergine mit Tofu**

\*\*\*\*

**Panag-Curry-Suppe mit Kokosmilch**

\*\*\*\*

**Thaibällchen vom Schwein mit Ingwer und Kokos  
Filetspitzen mit rotem Curry und Wokgemüse  
Chicken mit Mu Err Pilzen und Cashewkernen in Hoisinsauce  
Basmatireis**

\*\*\*\*

**Süßer Kokosreis  
Gebackene Ananasringe  
Mangomousse**

**€ 34,50**

(ab 25 Personen)



## **Buffet „Stars and Stripes“**

---

Caesars Salat mit Parmesan und Anchovidressing  
Thunfischsalat mit Bohnen  
Orange-Chicken-Salat  
Lomi-Lomi Lachs von Hawaii  
Chef Salat mit Käse, Ei und Schinken  
Grüner Spargelsalat mit Bacon-Dressing  
Cole Slaw  
Chicken wings mit blue cheese cream  
Outback Honey Wheat Bread

\*\*\*\*

Fishermanns Chowder  
Bourbon Chicken New Orleans Style  
mit Reis und Pfannengemüse  
Barbecue Rib-Eye Steaks mit Baked Potatoes  
Mais-Bohnen-Gemüse  
Shrimps Jambalaya

\*\*\*\*

Alabama Banana Pudding  
Baileys Cheesecake  
Beery-Cherry-Pie  
Chocolate Buttercream

**€ 37,50**

(ab 25 Personen)

# **Gala-Buffer „Die Johanniter“**

---

Über Buchenholz geräucherter schottischer Wildlachs mit Sahnemeerrettich  
Rollmops vom Fjordlachs mit Fenchelkraut  
Seeteufel - Lachs - Terrine mit Hofmeistersauce  
Triologie vom Hering, mariniert nach schwedischer Art  
Marinierte Riesengarnelen mit verschiedenen Dips  
Gänseleberparfait mit Calvadosapfel  
Rosa gebratene Barbarieente auf Chicorée - Orangen - Salat  
San Daniele Schinken mit Feigen und Melone  
Kaninchengalantine mit Mango Chutney  
Luftgetrockneter Hirschschinken mit frischen Früchten und Johannisbeersauce  
Brot und Butter

\*\*\*\*

**Getrüffelte Sellerieschaumsuppe**

\*\*\*\*

Lachs und Seeteufel in Champagnersoße mit Lauch  
Schweinelende Colbert auf Armagnacsoße  
Saltimbocca vom Lammrücken auf Thymiansoße  
Buntes Gemüse der Saison  
Nusskartoffeln  
Basmatireis und wilder Reis  
Linguini Nudeln

\*\*\*\*

**Erlesene Käsespezialitäten aus aller Welt**

\*\*\*\*

Pralinenmousse mit exotischen Früchten  
Weißes Moccamousse auf Orangen - Pistazien - Salat  
Crème Catalan

**€ 58,50**

(ab 30 Personen)

# Menuvorschläge

---

Stellen Sie sich Ihr Menü individuell zusammen

## Vorspeisen

Lachstatar mit buntem Salat, kleinem Rösit und Senf-Dill-Sauce  
Gegrilltes Gemüse mit Olivenöl an Rucolasalat, Kräutern und Parmesan  
Marinierte Rinderbrust mit roter Zwiebelvinaigrette an Blattsalate und Pilzen  
Gemüseterrine an Salatbouquet und Curryschmand

## Suppen

Panang-Currysuppe mit Kokosmilch  
Tomatenessenz mit Basilikum  
Selleriecremesuppe mit Butter-Croutons  
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

## Hauptgänge

Gebratenes Lachsfilet auf Ratatouillegemüse mit Basilikum-Risotto  
Mit Zitronengras gepierctes Putenbrustfilet auf asiatischem Wokgemüse  
mit Hoisinsauce und Basmatireis  
Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat und Parisienne-Kartoffeln  
Geschmorte Kalbstafelspitz mit Portweinsauce, Broccoli Gemüse  
und Macaire-Kartoffeln  
Gebratenes Kräuterschweinefilet auf Portweinjus mit Risoleekartoffeln  
und ZucchiniGemüse

## Dessert

Panna Cotta mit Aprikosen und Himbeermark  
Weißes Mousse au chocolat mit Amarenakirschen  
Hausgemachte Apfeltarte mit Marzipan und Vanilleeis  
Weiße Schokoladencreme Brulée

**3 - Gang - Menü mit Suppe € 27,50 €**

**3 - Gang - Menü mit kalter Vorspeise € 32,50**

**4 - Gang - Menü € 39,00**

(ab 15 Personen)