

Baguette / Sandwiches / Bagel

Baguettesandwich „Provencial“
mit Tomaten, Blattsalaten, Oliven, Paprika und Sardellen
6,00 €

Baguettesandwich „Salmon“
mit Rauchlachs, Dill-Senf-Creme, Gurken und Blattsalaten
7,50 €

California-Sandwich
mit gegrillter Putenbrust, Speck und Senf-Honig-Sauce
7,50 €

Sesam-Bagel
mit Creme fraîche, roten Zwiebeln, Thunfisch und Oliven
6,50 €

Sesam-Bagel
mit Sen-Honig-Creme fraîche, Rauchlachs und Gurke
7,50 €

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 Chilisaucе
Kleine Hühnerschnitzel mit Kräutersauce und Basmatireis
Hackbällchen in Kapernsauce mit Kartoffeln

Fruchtspieß mit Schokolade überzogen
Brownies
Heidelbeermuffins

€ 26,50
(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

€ 29,50
(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

€ 39,50
(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

€ 45,50
(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

€ 52,50
(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

€ 47,50
(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

€ 52,50
(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

Fishermans 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

€ 59,50
(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

€ 72,50
(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 Wok Gemüse
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 € 31,50 €

3 - Gang - Menü mit kalter Vorspeise € 39,00

4 - Gang - Menü € 44,00

(ab 15 Personen)