

CATERING

zum BEMBELSCHE
Landgasthaus | Catering

zum BEMBELSCHE
Landgasthaus | Catering

CATERING

GENUSS VERBINDET –
genau das möchten wir mit unserem Catering für Sie und Ihre Gäste schaffen.

Ob stilvolle Hochzeit, entspanntes Familienfest, Firmenveranstaltung oder ausgelassene Feier: Mit frischen Zutaten, kreativen Ideen und viel Liebe zum Detail gestalten wir kulinarische Erlebnisse, die in Erinnerung bleiben.

Von rustikalen BBQ-Buffets über klassische und internationale Spezialitäten bis hin zu individuellen Wunschmenüs bieten wir Ihnen vielfältige Möglichkeiten für jeden Anlass und Geschmack. Ergänzt durch passendes Geschirr, stilvolle Dekoration und persönliche Beratung erhalten Sie bei uns alles aus einer Hand – zuverlässig, unkompliziert und mit echter Leidenschaft für Gastfreundschaft

Fingerfood 3

Canapé & Fingerfood 4

Buffets 6

Buffet 1 7
Buffet 2 8
Buffet 3 9
Buffet 4 10
Buffet 5 11
Buffet 6 13
Buffet 7 „Hessen“ 15
Buffet 7 „Viva l’italia“ 17
Buffet 7 „Viva Espana“ 18

Speisenkatalog „Pick and Mix“ 19

Suppen 20
Vorspeisen 20
Hauptgerichte 22
Desserts 24

Geschirr & Zubehör 26

Blumen & Deko 28


FINGERFOOD

Canapé

pro Stück

☐	**LAUGENJOURGEBÄCK** gemischt	1,20 €
☐	**CANAPÉ MIT CAMEMBERT UND SCHNITTKÄSE** mit Paprikadekor	2,90 €
☐	**CANAPÉ MIT FRISCHKÄSECREME** MIT SCHNITTLAUCHRÖLLCHEN	2,90 €
☐	**CANAPÉ MIT TOMATENCARPACCIO** Ei und Sardelle	3,50 €
☐	**CANAPÉ MIT AUSGESUCHTER ITALIENISCHER SALAMI** und gefüllten Oliven	3,70 €
☐	**CANAPÉ MIT CORNEDBEEF** und grünem Spargel	3,70 €
☐	**CANAPÉ MIT LACHSSCHINKEN**	3,70 €
☐	**CANAPÉ MIT LACHSTATAR** mit frischem Dill	3,90 €
☐	**CANAPÉ MIT GRAVED LACHS** mit Merrettich und Forellenkaviar	3,90 €
☐	**RÄUCHERLACHSCANAPÉ** mit frischem Dill, Meerrettich-sahne und Kaviarhäubchen	3,90 €

Flingerfood

pro Stück/ Portion

☐	**LAUGENJOURGEBÄCK** gemischt	1,20 €
☐	**BRUSCHETTA** geröstete Weißbrotscheiben mit gehackten Tomaten	2,90 €
☐	**ANTIPASTI** verschiedenes frisches eingelegt und gebratenes Gemüse	3,90 €
☐	**GEMÜSESÄCKCHEN** gefüllt mit Karotte, Zucchini und Shiitakepilz	3,70 €
☐	**SAMOSA** vegetarische Teigtasche mit einem Hauch Curry,	3,70 €
☐	**KAROTTENBÜNDCHEN** mit Lauch gebunden	4,90 €
☐	**TOMATE-MOZZARELLA SPIESSE**	3,50 €
☐	**GEMISCHTE KÄSEPLATTE** Europäische Käseauswahl mit Obst, pro Person	4,90 €
☐	**FRANKFURTER KARTOFFELSALAT** mit frischen Kräutern	3,50 €
☐	**SANDWICH'S** diverse Beläge	3,50 €
☐	**HALBE BELEGTE BRÖTCHEN** diverse Beläg	3,50 € bis 3,90 €

Alle Preise verstehen sich als Nettopreise.

pro Stück/ Portion

HESSISCH

☐	**HANDKÄS'** mit Musik, hausgemacht	3,90 €
☐	**HANDKÄS' TARTAR** mit Musik, hausgemacht	3,90 €
☐	**KOCHKÄS'** mit Musik, hausgemacht	3,90 €
☐	**SPUNDEKÄS'** hausgemacht	3,90 €

HÄHNCHEN

☐	**MARINIERTE JAKITORISPIESSE** Hähnchen-Filetwürfel mit Ananasstückchen in Sojasoße	3,90 €
☐	**CHICKEN-WINGS** „pikant mariniert" und „Honey-Garlic"	3,90 €
☐	**HÄHNCHEN-SCHNITZELCHEN** mit Zitronenecken garniert	4,50 €

RIND

☐	**RINDFLEISCH-SPIESS ‚BBQ'** mit dem typisch rauchigen BBQ-Geschmack	4,90 €
☐	**RINDFLEISCHSALAT** „Teufels Art", pikant abgeschmeckt	4,50 €

Flingerfood

pro Stück

SCHWEIN

☐	**EI-MINI BURGER** mit Ei, Bacon, Cheddar Käse, Salatblatt, weißer & schwarzer Sesam	3,90 €
☐	**FRISCHER FLEISCHKÄS'** aus der Röhre	4,50 €
☐	**HACKFLEISCHBÄLLCHEN** pikant abgeschmeckt	3,50 €
☐	**PANIERTE PARTYSCHNITZELCHEN** mit Zitronenecken garniert	4,50 €
☐	**ROSENKOHL IM SPECKMANTEL** einzeln aufgespießt	4,90 €
☐	**SCHWEINEFILETSPIESS GOURMET** leckeres Schweinefilet herzhaft gewürzt	5,90 €

FISCH

☐	**SHRIMPS IM TEIGMANTEL** knusprig frittiert	3,90 €
☐	**LACHS & GARNELENSPIESSE** mit Cocktailsoße	4,90 €

Desserts

pro Stück

Veggie ☐	**APFELWEIN-SCHAUMCREME** mit Vanillesoß	3,90 €
Veggie ☐	**BAYRISCH CREME** mit hausgemachten Himbeermark	3,90 €
Veggie ☐	**HIMBEERCREME** mit frischer Minze	3,90 €
Veggie ☐	**MOUSSE AU CHOCOLAT** von der braunen und weißen Schokolade	3,90 €
Veggie ☐	**MOUSSE DE LIMON** Zitronenmousse	3,90 €
Veggie ☐	**PFIRSICHCREME** mit frischer Zitronenmelisse	3,90 €
Veggie ☐	**ROTE GRÜTZE** mit Vanillesoße	3,90 €
Veggie ☐	**FRISCHE MASCARPONECREME** mit Obststückchen	4,50 €
Vegan ☐	**FRISCHER OBSTSALAT** mit Maraschino	4,50 €
Vegan ☐	**HAUSGEMACHTES TIRAMISU**	4,50 €

Alle Preise verstehen sich als Nettopreise.

Alle Preise verstehen sich als Nettopreise.



BUFFETS

Vorspeisen

- ☐ **FRISCHE SALATE DER SAISON**
  verschieden ausgewählt mit Joghurt- und Kräuter-Dressings, dazu Olivenöl und Aceto Balsamico
- ☐ **KAROTTEN-GURKEN-KRAUTSALAT**
  portionsweise angerichtet

... dazu gibt's eine Brotauswahl

bis zu 3 Hauptgerichte

- ☐ **HÜHNERBRUST „CAPRESE"**
  Hühnerbrustfilet überbacken mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella in mediterraner Tomatensoße
- ☐ **RAUNHEIMER SAFTSCHINKEN**
  vom Wutzje, gepökelt und geräuchert an einer leichten Senfrahmsoße
- ☐ **RAUNEMER BIERBRATEN „HESSISCH"**
  vom Taunuswutzje, in lecker Dunkelbiersoße mit Gemüsewürfel
- ☐ **PRAGER SCHINKEN-KRUSTENBRATEN**
  mit Schmorzwiebeln

bis zu 3 Beilagen

- ☐ **HAUSGEMACHTE SPÄTZLE**
  handgehobelt
- ☐ **FRISCHES GEMÜSE DER SAISON**
  Auswahl an frischem saisonalem Gemüse, schonend gegart
- ☐ **KARTOFFELDRILLINGE**
  kleine , aromatische Kartoffeln mit Schale, golbraun gebraten und fein gewürzt
- ☐ **WÜRZIGER KRÄUTERREIS**
  Duftender Reis mit ausgewählten Kräutern würzig abgeschmeckt

bis zu 2 Desserts

- ☐ **PFIRSICHCREME**
  mit frischer Zitronenmelisse
- ☐ **ROTE GRÜTZE**
  mit Bourbon-Vanillesoße

BUFFET 1

29,90 €

Ab 51 Personen	29,90 €
26-50 Personen	32,90 €
bei 15-25 Personen	36,90 €

pro Person / zzgl. MwSt.

Vorspeisen

- ☐ **FRISCHE SALATE DER SAISON** (veggie)
  verschieden ausgewählt mit Joghurt- und Kräuter-Dressings, dazu Olivenöl und Aceto Balsamico
- ☐ **CARPACCIO VON TOMATEN** (veggie)
  mit frischem Basilikum und Mozzarella an einer feinen Balsamicomarinade
- ☐ **KAROTTEN-GURKEN-KRAUTSALAT** (veggie)
  portionsweise angerichtet

... dazu gibt's eine Brotauswahl

bis zu 3 Hauptgerichte

- ☐ **GEFÜLLTE PAPRIKA**
  in fruchtiger Tomatensoße
- ☐ **GESCHNETZELTES VOM TAUNUSWUTZJE**
  in einer feinen Rahmsoße mit frischen Champignons
- ☐ **HAUSGEMACHTE KOHLROULADEN**
  hausgemacht in dunkler Speck-soße
- ☐ **HÜHNERFRIKASSEE**
  ein Klassiker – mit Erbsen und Champignons in Rahm
- ☐ **KARTOFFEL-GEMÜSE-GRATIN**
  frisches Gemüse und Kartoffelscheiben in Sahne gekocht und mit viel Käse überbacken
- ☐ **SCHINKENKRUSTEN-BRATEN**
  in leckerer Bratenjus
- ☐ **ZARTE HÄHNCHENBRUST IN CURRYSOSSE**
  fruchtig abgeschmeckt und nicht zu scharf
- ☐ **ZARTER BRATEN VOM WEIDERIND**
  in würziger Burgundersoße

bis zu 3 Beilagen

- ☐ **HAUSGEMACHTE SPÄTZLE** (veggie)
  handgehobelt
- ☐ **FRISCHES GEMÜSE DER SAISON** (vegan)
  Auswahl an frischem saisonalem Gemüse, schonend gegart
- ☐ **KARTOFFELGRATIN**
  klassische Art
- ☐ **KARTOFFELDRILLINGE** (vegan)
  kleine , aromatische Kartoffeln mit Schale, golbraun gebraten und fein gewürzt
- ☐ **WÜRZIGER KRÄUTERREIS** (vegan)
  Duftender Reis mit ausgewählten Kräutern würzig abgeschmeckt

bis zu 2 Desserts

- ☐ **FRISCHE MASCARPONE-CREME** (veggie)
  mit Obststückchen
- ☐ **ROTE GRÜTZE** (veggie)
  mit Bourbon-Vanillesoße
- ☐ **PARADIESCREME** (veggie)
  mit Fruchtgeschmack

BUFFET 2

32,90 €

Ab 51 Personen	32,90 €
26-50 Personen	34,90 €
bei 15-25 Personen	38,90 €

pro Person / zzgl. MwSt.

Vorspeisen

- [ ] **FRISCHE SALATE DER SAISON**
  verschieden ausgewählt mit Joghurt- und Kräuter-Dressings, dazu Olivenöl und Aceto Balsamico
- [ ] **CARPACCIO VON TOMATEN**
  mit frischem Basilikum und Mozzarella an einer feinen Balsamicomarinade
- [ ] **KAROTTEN-GURKEN-KRAUTSALAT**
  portionsweise angerichtet

... dazu gibt's eine Brotauswahl

bis zu 3 Hauptgerichte

- [ ] **GEFÜLLTE ZUCCHINISCHIFFCHEN**
  mit vegetarischer oder Hack-Füllung und mit Käse überbacken
- [ ] **GEMÜSERÖSTI**
  frisches Gemüse auf Riesenrösti mit Sauce Hollandaise und Käse gratiniert
- [ ] **GEPÖKELTER SCHWEINEKEULENBRATEN**
  mit glasierten Zwiebeln in einer leichten Rotweinsoße
- [ ] **GESCHNETZELTES VOM TAUNUSWUTZJE**
  in einer feinen Rahmsoße mit frischen Champignons
- [ ] **HÜHNERBRUST „CAPRESE"**
  Hühnerbrustfilet überbacken mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella in mediterraner Tomatensoße
- [ ] **MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET**
  in einer feinen Rahmsoße mit frischen Champignons
- [ ] **ZARTER SAUERBRATEN VOM WEIDERIND**
  in seiner traditionellen Soße
- [ ] **ZARTER SPANFERKELBRATEN AUS DER KEULE**
  Zarter Spanferkelbraten aus der Keule, langsam geschmort und würzig abgeschmeckt

bis zu 3 Beilagen

- [ ] **BLUMENKOHL MIT BUTTERSTREUSEL, BROKKOLI & KAROTTEN**
  Frisches Gemüsearrangement, verfeinert mit knusprigen Butterstreuseln
- [ ] **HAUSGEMACHTE SPÄTZLE**
  handgehobelt
- [ ] **FARFALLE**
  Klassische Farfalle-Nudeln, ideal als Beilage oder mit Sauce serviert
- [ ] **HAUSGEMACHTES APFELROTKRAUT**
  haugemacht, mit Apfel und Preiselbeeren
- [ ] **KARTOFFELGRATIN**
  klassische Art
- [ ] **LEIPZIGER ALLERLEI**
  Pariser Karotten, Erbsen und Spargelstückchen in leckerer Rahmsoße
- [ ] **PETERSILIENKARTOFFELN**
  mit viel Butter und Petersilie
- [ ] **KARTOFFELDRILLINGE**
  kleine , aromatische Kartoffeln mit Schale, golbraun gebraten und fein gewürzt
- [ ] **SERVIETTENKNÖDEL**
  hausgemacht
- [ ] **WÜRZIGER KRÄUTERREIS**
  Duftender Reis mit ausgewählten Kräutern würzig abgeschmeckt

bis zu 2 Desserts

- [ ] **HIMBEERCREME**
  mit frischer Minze
- [ ] **MOUSSE AU CHOCOLAT**
  von der braunen und weißen Schokolade
- [ ] **PARADIESCREME**
  mit Fruchtgeschmack
- [ ] **ROTE GRÜTZE**
  mit Bourbon-Vanillesoße
- [ ] **TIRAMISU**
  eine italienische Spezialität

BUFFET 3

34,90 €

Ab 51 Personen	34,90 €
26-50 Personen	36,90 €
bei 15-25 Personen	40,90 €

pro Person / zzgl. MwSt.

Vorspeisen

- ☐ **FRISCHE SALATE DER SAISON**
  verschieden ausgewählt mit Joghurt- und Kräuter-Dressings, dazu Olivenöl und Aceto Balsamico
- ☐ **KAROTTEN-GURKEN-KRAUTSALAT**
  portionsweise angerichtet
- ☐ **MEDITERRAN GEFÜLLTE RIESENCHAMPIGNONS**
  auf einem frischem Salatbett
- ☐ **TOMATE-MOZZARELLA-PLATTE**
  mit frischem Basilikum an einer feinen Balsamicomarinade

... dazu gibt's eine Brotauswahl

BUFFET 4

39,90 €

Ab 51 Personen	39,90 €
26-50 Personen	41,90 €
bei 15-25 Personen	45,90 €

pro Person / zzgl. MwSt.

bis zu 3 Hauptgerichte

- ☐ **GEFÜLLTE MAISHÄHNCHENKEULE**
  mit Waldpilzfüllung an feiner Thymiansoße
- ☐ **KLEINE RINDERROULADEN „HAUSFRAUEN ART"**
  klassisch gefüllt mit Zwiebeln, Speck und Gurke
- ☐ **LACHSFILET IM KRÄUTERMANTEL**
  frisches Lachsfilet im Kräutermantel an einer leckeren Riesling-Rahm-Dillsoße
- ☐ **MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET**
  in einer feinen Rahmsoße mit frischen Champignons
- ☐ **SCHINKENKRUSTEN-BRATEN**
  in leckerer Bratenjus
- ☐ **ROTBARSCHFILET**
  in aromatischer, hausgemachter Zitronenbuttersoße
- ☐ **SAFTIGER BRATEN VOM TAUNUSWUTZJE**
  in Dunkelbiersoße mit Wurzelgemüse
- ☐ **ZARTER LAMMKEULENBRATEN**
  in Thymiansoße mit einem Hauch Knoblauch abgeschmeckt
- ☐ **ZARTES POULARDENBRÜSTCHEN**
  in Preiselbeerrahmsoße

bis zu 3 Beilagen

- ☐ **HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL**
  Traditionelle hausgemachte Semmelknödel nach klassischer Art
- ☐ **HAUSGEMACHTE SPÄTZLE**
  Frische handgehobelte Spätzle nach süddeutscher Tradition
- ☐ **HAUSGEMACHTES APFELROTKRAUT**
  haugemacht, mit Apfel und Preiselbeeren
- ☐ **KARTOFFELGRATIN**
  klassische Art
- ☐ **LECKERER KARTOFFELSTAMPF**
  hausgemacht mit frischen Kräutern verfeinert
- ☐ **PFANNENGEMÜSE**
  in reichlich Butter angeschwenktes und pikant abgeschmecktes Gemüse
- ☐ **RAHMWIRSING**
  frischer Wirsing mit Speck und Zwiebeln in Sahne gegart
- ☐ **WÜRZIGER KRÄUTERREIS**
  Duftender Reis mit ausgewählten Kräutern würzig abgeschmeckt

bis zu 2 Desserts

- ☐ **FRISCHE MASCARPONE-CREME**
  mit Obststückchen
- ☐ **FRISCHER OBSTSALAT**
  mit Maraschino (Kirschlikör)
- ☐ **HIMBEERCREME**
  mit frischer Minze
- ☐ **MOUSSE AU CHOCOLAT**
  von der braunen und weißen Schokolade
- ☐ **PARADIESCREME**
  mit Fruchtgeschmack
- ☐ **PFIRSICHCREME**
  mit frischer Zitronenmelisse
- ☐ **ROTE GRÜTZE**
  mit Bourbon-Vanillesoße

1 Suppe

- [ ] **CHAMPIGNON-RAHMSUPPE**
  mit frischen Kräutern
- [ ] **DILL-RAHM-KRABBENSUPPE**
  mit frischer Sahne und einem guten Weißwein zubereitet
- [ ] **GAZPACHO** (vegan)
  kalte spanische Gemüsesuppe für heiße Tage
- [ ] **MINESTRONE** (vegan)
  die klassische italienische Gemüsesuppe
- [ ] **TOMATENCREMESUPPE** (veggie)
  mit frischen Basilikumstreifen und Sahnehauppchen

bis zu 5 Vorspeisen

- [ ] **VERSCHIEDENE AUSGEWÄHLTE FRISCHE SALATE DER SAISON** (vegan)
  mit Joghurt- und Dressings, dazu Olivenöl und Aceto Balsamico
- [ ] **CARPACCIO VON TOMATEN** (veggie)
  mit frischem Basilikum und Mozzarella an einer feinen Balsamicomarinade
- [ ] **GEWÜRFELTE HÄHNCHENBRUSTFILETS**
  dekorativ auf Honigmelonenhälfte angerichtet, dazu reichen wir Melonenkugeln
- [ ] **GERÄUCHERTE FORELLENFILETS**
  an Sahnemeerrettich mit Preiselbeeren
- [ ] **KAROTTEN-GURKEN-KRAUTSALAT** (veggie)
  portionsweise angerichtet
- [ ] **MEDITERRAN GEFÜLLTE RIESENCHAMPIGNONS** (veggie)
  auf einem frichem Salatbett
- [ ] **POCHIERTER LACHS**
  ausgarniert mit Räucherlachs, dazu reichen wir Sahnemeerrettich und eine Honig-Senf-Dillsoße

... dazu gibt's eine Brotauswahl

bis zu 3 Hauptgerichte

- [ ] **EDLER SAUERBRATEN VOM ANGUS-RIND**
  in einer Rotweinjus geschmort
- [ ] **FEINER WILDSCHWEINROLLBRATEN**
  an Preiselbeerrahmsoße
- [ ] **GEDÜNSTETES ZANDERFILET**
  in einer feinen Kräuter-Weißweinsoße
- [ ] **GEMÜSERÖSTI** (veggie)
  frisches Gemüse auf Riesenrösti mit Sauce Hollandaise und Käse gratiniert
- [ ] **GESCHNETZELTES VOM TAUNUSWUTZJE**
  in einer feinen Rahmsoße mit frischen Champignons
- [ ] **MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET**
  in einer feinen Rahmsoße mit frischen Champignons
- [ ] **POULARDENBRUST**
  mit mediterran gewürztem Ratatouille
- [ ] **ROTBARSCHFILET**
  in aromatischer, hausgemachter Zitronenbuttersoße

- [ ] **SAFTIGER SPANFERKELBRATEN AUS DER KEULE**
  aufgeschnitten ohne Knochen, serviert in Burgundersoße
- [ ] **SCHMACKHAFTE LAMMHAXEN**
  Saftig geschmorte Lammhaxe in aromatischer Tomaten-Knoblauchsoße mit mediteranen Kräutern
- [ ] **TOMATEN-ZUCCHINI-GRATIN** (veggie)
  in Tomatensoße

BUFFET 5

Teil 1 — 44,90 €

Ab 51 Personen	44,90 €
26-50 Personen	46,90 €
bei 15-25 Personen	50,90 €

pro Person / zzgl. MwSt.

bis zu 3 Beilagen

- ☐ **HAUSGEMACHTE SPÄTZLE** (veggie)
  Frische handgehobelte Spätzle nach süddeutscher Tradition
- ☐ **HAUSGEMACHTES APFELROTKRAUT** (vegan)
  haugemacht, mit Apfel und Preiselbeeren
- ☐ **KARTOFFELGRATIN**
  klassische Art
- ☐ **LECKERER KARTOFFELSTAMPF** (veggie)
  hausgemacht mit frischen Kräutern verfeinert
- ☐ **PFANNENGEMÜSE** (veggie)
  in reichlich Butter angeschwenktes und pikant abgeschmecktes Gemüse
- ☐ **RAHMWIRSING**
  frischer Wirsing mit Speck und Zwiebeln in Sahne gegart
- ☐ **SEMMELKNÖDEL** (veggie)
  hausgemacht
- ☐ **SERVIETTENKNÖDEL** (veggie)
  hausgemacht
- ☐ **WÜRZIGER KRÄUTERREIS** (vegan)
  Duftender Reis mit ausgewählten Kräutern würzig abgeschmeckt

bis zu 2 Desserts

- ☐ **FRISCHE MASCARPONE-CREME** (veggie)
  mit Oboststückchen
- ☐ **FRISCHER OBSTSALAT** (vegan)
  mit Maraschino (Kirschlikör)
- ☐ **HAUSGEMACHTES MOUSSE** (veggie)
  von der weißen und schwarzen Schokolade
- ☐ **PFIRSICHCREME** (veggie)
  mit frischer Zitronenmelisse
- ☐ **ROTE GRÜTZE** (veggie)
  mit Bourbon-Vanillesoße

BUFFET 5

Teil 2

1 Suppe

- **CHAMPIGNON-RAHMSUPPE**
  mit frischen Kräutern
- **DILL-RAHM-KRABBENSUPPE**
  mit frischer Sahne und einem guten Weißwein zubereitet
- vegan **GAZPACHO**
  kalte spanische Gemüsesuppe für heiße Tage
- **HAUSGEMACHTES HUMMERSÜPPCHEN**
  mit Krebsschwänzen und einem guten Cognac zubereitet
- vegan **MINESTRONE**
  die klassische italienische Gemüsesuppe
- veggie **TOMATENCREMESUPPE**
  mit frischen Basilikumstreifen und Sahnehauppchen

BUFFET 6

Teil 1 — 49,90 €

Ab 51 Personen	49,90 €
26-50 Personen	51,90 €
bei 15-25 Personen	55,90 €

pro Person / zzgl. MwSt.

bis zu 5 Vorspeisen

- vegan **VERSCHIEDENE AUSGEWÄHLTE FRISCHE SALATE DER SAISON**
  mit Joghurt- und Dressings, dazu Olivenöl und Aceto Balsamico
- vegan **ANTIPASTI-VARIATION**
  mariniertes Gemüse, gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprika, Artischocken in Zitronenöl und mit einem Hauch Knobi eingelegte gemischte Oliven
- **AVOCADOSCHIFFCHEN**
  gefüllt mit Krabbencocktail
- veggie **CARPACCIO VON TOMATEN**
  mit frischem Basilikum und Mozzarella an einer feinen Balsamicomarinade
- **CHILI- UND CURRYSPIESSCHEN**
  vom Hähnchenbrustfilet, dekorativ auf Honig-Melonenhälfte angerichtet, dazu reichen wir Melonenkugeln mit Schinkenauswahl
- **EXOTISCHER GEFLÜGELSALAT**
  aus der Poulardenbrust
- **GERÄUCHERTE FORELLENFILETS**
  an Sahnemeerrettich mit Preiselbeeren
- **HAUSGEMACHTE SÜLZENAUSWAHL**
  Bauernsülze, Tafelspitzsülze, Buttermilch-Schinken-Sülze, Gemüsesülze und Geflügelsülze mit Tomatenfleischwürfeln; dazu eingelegte Zwiebelwürfel und pikante Apfel-Meerrettichsoße
- veggie **KAROTTEN-GURKEN-KRAUTSALAT**
  portionsweise angerichtet
- **KRAUTSALAT „RUSTIKAL"**
  mit Speck & Zwiebelwürfeln von der Schalotte
- veggie **MEDITERRAN GEFÜLLTE RIESENCHAMPIGNONS**
  auf einem frischem Salatbett
- **MEERESFRÜCHTE-TERRINE**
  mit Meerrettichsahne und Preiselbeeren
- **PIKANTE HACKFLEISCHBÄLLCHEN**
  mit frischen Kräutern und Paprika gewürzt
- **POCHIERTER LACHS**
  ausgarniert mit Räucherlachs, dazu reichen wir Sahnemeerrettich und eine Honig-Senf-Dillsoße
- **SPANISCHEN SERRANO-SCHINKEN**
  an aromatischer Honigmelone
- veggie **TOMATE-MOZZARELLA-SPIESS**
  Mozzarellakugeln und Cocktailtomaten in Balsamico-Vinaigrette mariniert
- **SCHINKENRÖLLCHEN**
  von gekochtem Schinken mit Spargel oder Frichkäse gefüllt
- **VITELLO TONNATO**
  gespicktes Kalbsfilet in aromatischer Thunfischsoße mit Kapern
- **WÜRZIGER SPIESSBRATEN**
  kalt aufgeschnitten; dazu huasgemachter Remulade und Honig-Knoblauchsauce

... dazu gibt's eine Brotauswahl

BUFFET 6

Teil 2

bis zu 3 Hauptgerichte

- [ ] **BROCCOLI-BLUMENKOHL-AUFLAUF** (veggie)
  Broccoli, Blumenkohl und Kartoffeln mit viel Hollandaise und Käse überbacken
- [ ] **FEINER BRATEN AUS DER WILDSCHWEINKEULE**
  an Preiselbeerrahmsoße
- [ ] **GESCHNETZELTES VOM SCHWEINEFILET**
  in einer feinen Rahmsauce mit frischen Champignons
- [ ] **HIRSCHKALBSGULASCH**
  mit einem Hauch von Wacholder, dazu Williamsbirne gefüllt mit Preiselbeeren
- [ ] **KLEINE RINDERROULADEN „HAUSFRAUEN ART“**
  klassisch gefüllt mit Zwiebeln, Speck und Gurke
- [ ] **LACHS IM KRÄUTERMANTEL**
  frisches Lachsfilet im Kräutermantel an einer leckeren Riesling-Rahm-Dillsoße
- [ ] **MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET**
  in einer feinen Rahmsoße mit frischen Champignons
- [ ] **PANGASIUSFILET**
  unter der Kartoffelkruste
- [ ] **POULARDENBRUST**
  mit mediterran gewürztem Ratatouille
- [ ] **SPANFERKELKEULE**
  nach Art des Hauses, mit Majorankartoffeln gefüllt
- [ ] **ZARTER LAMMKEULENBRATEN**
  in Thymiansoße mit einem Hauch Knoblauch abgeschmeckt
- [ ] **ZARTES HÄHNCHENBRUSTFILET**
  in einer fruchtigen Currysoße

bis zu 4 Beilagen

- [ ] **HAUSGEMACHTE SPÄTZLE** (veggie)
  Frische handgehobelte Spätzle nach süddeutscher Tradition
- [ ] **HAUSGEMACHTES APFELROTKRAUT** (vegan)
  haugemacht, mit Apfel und Preiselbeeren
- [ ] **KARTOFFELGRATIN**
  klassische Art
- [ ] **LECKERER KARTOFFELSTAMPF** (veggie)
  hausgemacht mit frischen Kräutern verfeinert
- [ ] **PETERSILIENKARTOFFELN** (veggie)
  mit viel Butter und Petersilie
- [ ] **PFANNENGEMÜSE** (veggie)
  in reichlich Butter angeschwenktes und pikant abgeschmecktes Gemüse
- [ ] **RAHMWIRSING**
  frischer Wirsing mit Speck und Zwiebeln in Sahne gegart
- [ ] **KARTOFFELDRILLINGE** (vegan)
  kleine , aromatische Kartoffeln mit Schale, golbraun gebraten und fein gewürzt
- [ ] **SEMMELKNÖDEL** (veggie)
  hausgemacht
- [ ] **SERVIETTENKNÖDEL** (veggie)
  hausgemacht
- [ ] **WÜRZIGER KRÄUTERREIS** (vegan)
  Duftender Reis mit ausgewählten Kräutern würzig abgeschmeckt

bis zu 2 Desserts

- [ ] **BAYRISCH CREME**
  mit hausgemachtem Himbeermark
- [ ] **FRISCHE MASCARPONE-CREME** (veggie)
  mit Obststückchen
- [ ] **FRISCHER OBSTSALAT** (vegan)
  mit Maraschino (Kirschlikör)
- [ ] **HAUSGEMACHTES MOUSSE** (veggie)
  von der weißen und schwarzen Schokolade
- [ ] **HAUSGEMACHTES ORANGENMOUSSE** (veggie)
  mit Schoko-Zimt-Soße
- [ ] **PFIRSICHCREME** (veggie)
  mit frischer Zitronenmelisse
- [ ] **ROTE GRÜTZE** (veggie)
  mit Bourbon-Vanillesoße

2 Suppe

- ☐ **BIERSÜPPSCHE „HESSISCH“**
  pikant abgeschmeckt mit Speckwürfeln und gerösteten Graubrotwürfeln
- ☐ **BLATTSALATE**
  vom Bauschemer Acker mit einer Joghurtauce und einer würzigen Essig-Öl-Marinade
- ☐ **GEMÜSESÜPPSCHE „HESSISCH“** (veggie)
  quer durch den Garten
- ☐ **KARTOFFELSUPP „HESSISCH“**
  mit Majoran und Speck, klassisch hessisch
- ☐ **KÄSESÜPPSCHE „HESSISCH“** (veggie)
  eiune cremig-würzige Käsesuppe nach hessischer Art
- ☐ **KESSELBRIEH**
  herzhafte Worschtsupp – aus dem Kessel, wo die Wurst gekocht wird
- ☐ **RINDERSÜPPSCHE**
  mit Markklößscher und frische Kräuder

bis zu 6 Vorspeisen

- ☐ **BLATTSALATE**
  vom Bauschemer Acker mit einer Joghurtauce und einer würzigen Essig-Öl-Marinade
- ☐ **APFEL-LAUCH-SALAT** (veggie)
  in saurer Sahne mit Mandarinen
- ☐ **BROTSALAT** (veggie)
  in würziger Marinade, mit Zwiebelwürfeln, Knobi und frischen Kräuter abgeschmeckt
- ☐ **EIERSALAT** (veggie)
  mit Champignons und und und….
- ☐ **EINGELEGTER SCHWARTEMAGEN**
  hausgemacht nach überliefertem Rezept
- ☐ **FRANKFURTER GRÜNE SAUCE** (veggie)
  mit sieben frischen Kräutern
- ☐ **HANDKÄS MIT MUSIK** (veggie)
  die Frankfurter Spezialität schlechthin!
- ☐ **HAUSMACHER WURST**
  reichlich garniert mit sauer eingelegtem Gemüse
- ☐ **KARTOFFELSALAT**
  Frankfurter Art
- ☐ **KÄSESALAT**
  mit Radieschenscheiben in einer leckeren Soßé
- ☐ **KOCHKÄSE AUS’M ODENWALD** (veggie)
  hausgemacht, original mit Bauernbrot serviert
- ☐ **ROHKOSTSALAT** (vegan)
  Karrotten, Kraut, Gurke und Rettisch, jeder für sich fertig angemacht
- ☐ **SAUERKRAUTSALAT MIT ÄPPELSTREIFSCHERN ARTIKEL BITTE LÖSCHEN** (veggie)
  auch gut in der Fastezeit!
- ☐ **SPUNDEKÄS** (veggie)
  Mainzer Spezialität aus Frischkäs mit feine Zwibbelwörfelscher angerichtet
- ☐ **ZWIEBELSALAT MIT SCHMAND** (veggie)
  Herzhafter Zwiebelsalat mit cremigem Schmand-Dressing

... dazu gibt’s eine Brotauswahl

BUFFET HESSEN

Teil 1 — 51,90 €

Ab 51 Personen	45,90 €
26-50 Personen	47,90 €
bei 15-25 Personen	51,90 €

pro Person / zzgl. MwSt.

bis zu 3 Hauptgerichte

- ☐ **BLUTWORSCHTLASAGNE**
  eine Spezialität des Hauses
- ☐ **FLEISCHKNEPP IN WEINSOSSE**
  mit frischen Kräutern
- ☐ **HESSISCHER SAUERBRATEN**
  in seiner traditionellen Soße
- ☐ **KRAUTWICKEL MIT KARTOFFELBREI**
  auf Deutsch: Kohlrouladen und Kartoffelstampf – natürlich hausgemacht
- ☐ **OCHSEBRUST MIT MEERETTICHSOSS**
  und Bouillonkartoffeln
- ☐ **RAUNEMER BIERBRATEN „HESSISCH“**
  vom Taunuswutzje, in lecker Dunkelbiersoße mit Gemüsewürfel
- ☐ **SAUERKRAUT UND RIPPSCHER**
  auf herzhaftem hausgemachten Sauerkraut, verfeinert mit Äpplewoi und Rinderbrühe
- ☐ **WELLFLEISCH MIT KRAUT**
  gekochter Schweinebauch mit Sauerkraut

BUFFET HESSEN

Teil 2

bis zu 4 Beilagen

- [ ] **GEMÜSESTRUDEL, HAUSGEMACHT ARTIKEL LÖSCHEN**
  gemischtes Gemüse mit Schmand und Ei im Strudelteig, Scheibe für Scheibe ein wahrer Genuß
- [ ] **HIMMEL UND ERDE ARTIKEL BITTE LÖSCHEN**
  Bratkartoffeln (Erde) mit gebratenen Apfelscheiben (Himmel), als Beilage zu einem schönen Braten
- [ ] **KARTOFFELBREI „HESSISCH“**
  mit feinen Röstzwiebeln
- [ ] **KARTOFFELGEMÜS**
  Kartoffelscheiben in Brühe gedünstet und mit Schmand und Pfeffer abgeschmeckt
- [ ] **HAUSGEMACHTES SAUERKRAUT**
  mit Speck und Zwiebel, Lorbeer, Wacholderbeeren un Kümmel gewürzt
- [ ] **WECKEWERK**
  Semmelknödelmasse und Hackfleisch nach überlieferter Rezeptur aus dem Frankfurter Raum
- [ ] **ZWIEBELGEMÜSE**
  mit ausgelassenem Speck und Essig pfiffig abgeschmeckt

bis zu 2 Desserts

- [ ] **ÄPPELWOI-SCHAUMCREME „HESSISCH“**
  mit Vanillesoße
- [ ] **ÄPPELKÜCHELE**
  mit Zucker & Zimt, Schmecke zu jeder Tageszeit!
- [ ] **ÄBBELWOI-KALTSCHALE**
  mit eingelegten Rosinen, kann man im Sommer auch als Süppsche esse
- [ ] **EINGELEGTE BIRNEN**
  in Rotwein-Zimt-Soße
- [ ] **KARTOFFEL-APFEL-PUDDING**
  mit Schmandsoße
- [ ] **KIRSCHMICHEL „HESSISCH“ ARTIKEL BITTE LÖSCHEN**
  echt Odewälder Kirschkuche
- [ ] **ROTWEINGELEE**
  mit Beeren und Walnusskernen
- [ ] **SCHMANDCREME**
  mit Zimt und Zucker abgeschmeckt
- [ ] **ZWIEBACKPUDDING**
  net ganz so süß ...

bis zu 5 Vorspeisen

- **AUSGEWÄHLTE FRISCHE SALATE DER SAISON**
  mit Joghurt- und Kräuter-Dressings, dazu Olivenöl und Balsamico
- **ANTIPASTI-VARIATION**
  mariniertes Gemüse, gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprika, Artischocken in Zitronenöl und mit einem Hauch Knobi eingelegte gemischte Oliven
- **CARPACCIO VON TOMATEN**
  mit frischem Basilikum und Mozzarella an einer feinen Balsamicomarinade
- **POCHIERTER LACHS**
  ausgarniert mit Räucherlachs, dazu reichen wir Sahnemeerrettich und eine Honig-Senf-Dillsoße
- **SCHEIBEN VOM PARMA-SCHINKEN**
  an aromatischer Honigmelone
- **VITELLO TONNATO**
  zartes Kalbsfleisch mit Knobi und Sardellen gespickt mit feiner Thunfischsoße

... dazu gibt's eine Brotauswahl

bis zu 3 Hauptgerichte

- **HAUSGEMACHTE LACHS-LASAGNE**
  frisches Lachsfilet und Spinat zwischen Nudelplatten mit einer leckeren Weißweinsoße
- **HÜHNERBRUST „CAPRESE"**
  Hühnerbrustfilet überbacken mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella in mediterraner Tomatensoße
- **MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET „ITALIA"**
  mit hausgemachter Gorgonzolasoße nach sizilianischem Rezept
- **NUDELBUFFET**
  Spaghetti, Tagliatelle und Tortellini; dazu Bolognese, Carbonara und mediterrane Tomatensoße
- **OSSO BUCCO**
  in Wurzelgemüse geschmorte Rinderbeinscheiben, serviert in leckerer Rotweinsoße
- **SALTIMBOCCA A LA ROMANA**
  vom Wutzje in leckerer Marsalasoße

bis zu 3 Beilagen

- **ITALIENISCHES GEMÜSE**
  frisches Mediteranes Gemüse in Butter geschwenkt
- **KRÄUTERREISMISCHUNG**
  mit ausgesuchten Kräutern
- **PENNE**
  Klassische Penne-Nudeln als vielseitige Beilage
- **KARTOFFELDRILLINGE**
  kleine , aromatische Kartoffeln mit Schale, golbraun gebraten und fein gewürzt
- **SPAGHETTI**
  Klassische Spaghetti-Nudeln für vielfältige Pasta-Gerichte
- **TAGLIATELLE BICOLOR**
  Zweifarbige Tagliatelle mit ansprechender Optik und feinem Geschmack

bis zu 2 Desserts

- **FRISCHE MASCARPONE-CREME**
  mit Obststückchen
- **HAUSGEMACHTES MOUSSE**
  von der weißen und schwarzen Schokolade
- **HAUSGEMACHTES ORANGENMOUSSE**
  mit Schoko-Zimt-Soße
- **PANNA COTTA**
  mit Himbeerspiegel
- **TIRAMISU**
  garniert mit frischen Früchten

BUFFET VIVA L'ITALIA

47,90 €

Ab 51 Personen	47,90 €
26-50 Personen	49,90 €
bei 15-25 Personen	54,90 €

pro Person / zzgl. MwSt.

1 Suppe

- [ ] **GAZPACHO** (vegan)
  kalte spanische Gemüsesuppe für heiße Tage

bis zu 5 Vorspeisen

- [ ] **GEMISCHTE SALATE DER SAISON**
  mit Joghurt- und Essig-Öl-Dressing, Balsamico und Olivenöl
- [ ] **ENSALADILLA RUSA** (veggie)
  spanischer Kartoffelsalat mit Karotten und Kapern
- [ ] **SERRANO SCHINKEN**
  mit Honigmelone
- [ ] **SPANISCHER REISSALAT** (vegan)
  mit Paprika, Oliven und Mais, abgeschmeckt mit Olivenöl und Knoblauch

... dazu gibt's eine Brotauswahl

bis zu 3 Hauptgerichte

- [ ] **CARNE Y VERDURAS AL HORNO**
  Beinscheiben vom Rind mit mediterranem Gemüse, im Ofen geschmort
- [ ] **MAGRAS CON TOMATE**
  magere Grillschinkenscheiben in einer raffinierten Tomatensoße mit allerlei Kräutern
- [ ] **PAELLA**
  der Klassiker aus Spanien mit Reis, Hähnchen, Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse; auch als vegetarische Variante ohne Fleisch und ohne Fisch
- [ ] **POLLO A LA LIMON**
  Hähnchenkeulen in Limonensoße, mit Knoblauch und Chillies pikant abgeschmeckt

bis zu 3 Beilagen

- [ ] **ARROZ ROJO** (vegan)
  spanischer roter Reis
- [ ] **ARROZ, REIS** (vegan)
  Locker gegarter Reis als vielseitige Beilage zu zahlreichen Gerichten
- [ ] **CALABACITAS AL VAPOR** (veggie)
  gedünstete Zucchini mit Käse
- [ ] **ELOTES** (vegan)
  Maiskolben
- [ ] **GERÖSTETE KARTOFFELWÜRFEL** (vegan)
  mit einer geheimnisvollen Gewürzmischung
- [ ] **GREIXONERA DE MACARRONS** (veggie)
  Makkaroni mit Käse überbacken
- [ ] **PATATAS ASADO** (vegan)
  kleine Kartoffeln in der Schale gebraten, pikant gewürzt
- [ ] **TUMBET VERDURAS** (veggie)
  Gemüseauflauf mit Paprika

bis zu 2 Desserts

- [ ] **ARROZ CON LECHE** (veggie)
  Milchreis
- [ ] **MOUSSE DE LIMON** (veggie)
  Zitronenmousse
- [ ] **SUENO ANDALUZ** (veggie)
  andalusischer Traum, Vanilleflan nach Originalrezept

BUFFET VIVA ESPANA

47,90 €

Ab 51 Personen	47,90 €
26-50 Personen	49,90 €
bei 15-25 Personen	54,90 €

pro Person / zzgl. MwSt.



SPEISEN KATALOG

Suppen

- ☐ **ÄPPELWOISÜPPCHEN „HESSISCH“**
  mit Apfelstückchen
- ☐ **BIERSÜPPSCHE „HESSISCH“**
  pikant abgeschmeckt mit Speckwürfeln und gerösteten Graubrotwürfeln
- ☐ **BOUILLABAISSE**
  nach klassischem Fisch-Rezept aus Frankreich
- ☐ **CHAMPIGNON-RAHMSUPPE**
  mit frischen Kräutern
- ☐ **DILL-RAHM-KRABBENSUPPE**
  mit frischer Sahne und einem guten Weißwein zubereitet
- ☐ **GAZPACHO**
  kalte spanische Gemüsesuppe für heiße Tage
- ☐ **GEMÜSESÜPPSCHE „HESSISCH“**
  quer durch den Garten
- ☐ **HAUSGEMACHTES HUMMERSÜPPCHEN**
  mit Krebsschwänzen und einem guten Cognac zubereitet
- ☐ **KARTOFFELSUPP „HESSISCH“**
  mit Majoran und Speck, klassisch hessisch
- ☐ **KÄSESÜPPSCHE „HESSISCH“**
  eiune cremig-würzige Käsesuppe nach hessischer Art
- ☐ **KESSELBRIEH**
  herzhafte Worschtsupp – aus dem Kessel, wo die Wurst gekocht wird
- ☐ **KLARE TOMATENSUPPE**
  mit frischen Basilikumstreifen und Weißwein zubereitet
- ☐ **MINESTRONE**
  die klassische italienische Gemüsesuppe
- ☐ **RINDERSÜPPSCHE**
  mit Markklößscher und frische Kräuder
- ☐ **TOMATENCREMESUPPE**
  mit frischen Basilikumstreifen und Sahnehauppchen

Vorspeisen

- ☐ **BLATTSALATE**
  vom Bauschemer Acker mit einer Joghurtauce und einer würzigen Essig-Öl-Marinade
- ☐ **EIERSALAT**
  mit Champignons und und und….
- ☐ **FRANKFURTER KARTOFFELSALAT**
  mit frischen Kräutern an Kräuteressigmarinade
- ☐ **KARTOFFELSALAT**
  Frankfurter Art
- ☐ **KÄSESALAT**
  mit Radieschenscheiben in hausgemachter Soßé
- ☐ **ROHKOSTSALAT**
  Karrotten, Kraut, Gurke und Rettisch, jeder für sich fertig angemacht
- ☐ **SALATE DER SAISON**
  mit Kräuter- und Joghurtdressing
- ☐ **ANTIPASTI-VARIATION**
  mariniertes Gemüse, gegrillte Zucchini, Auberginen und Paprika, Artischocken in Zitronenöl und mit einem Hauch Knobi eingelegte gemischte Oliven
- ☐ **APFEL-LAUCH-SALAT**
  in saurer Sahne mit Mandarinen
- ☐ **AUSGEWÄHLTE FRISCHE SALATE DER SAISON**
  mit Joghurt- und Kräuter-Dressings, dazu Olivenöl und Balsamico
- ☐ **BROTSALAT**
  in würziger Marinade, mit Zwiebelwürfeln, Knobi und frischen Kräuter abgeschmeckt
- ☐ **CARPACCIO VON ROTER BEETE**
  mit Feldsalat, Birnen und Kürbiskernkrokant
- ☐ **CARPACCIO VON TOMATEN**
  mit frischem Basilikum und Mozzarella an einer feinen Balsamicomarinade
- ☐ **CHILI- UND CURRYSPIESSCHEN**
  vom Hähnchenbrustfilet, dekorativ auf Honig-Melonenhälfte angerichtet, dazu reichen wir Melonenkugeln mit Schinkenauswahl
- ☐ **EINGELEGTER SCHWARTEMAGEN**
  hausgemacht nach überliefertem Rezept
- ☐ **ENSALADILLA RUSA**
  spanischer Kartoffelsalat mit Karotten und Kapern
- ☐ **EXOTISCHER GEFLÜGELSALAT**
  aus der Poulardenbrust
- ☐ **FRISCHE SALATE DER SAISON**
  verschieden ausgewählt mit Joghurt- und Kräuter-Dressings, dazu Olivenöl und Aceto Balsamico

Vorspeisen (2)

- [ ] **GEMISCHTE SALATE DER SAISON**
  mit Joghurt- und Essig-Öl-Dressing, Balsamico und Olivenöl
- [ ] **GEWÜRFELTE HÄHNCHENBRUSTFILETS**
  dekorativ auf Honigmelonenhälfte angerichtet, dazu reichen wir Melonenkugeln
- [ ] veggie **FRANKFURTER GRÜNE SAUCE**
  mit sieben frischen Kräutern
- [ ] veggie **HANDKÄS MIT MUSIK**
  die Frankfurter Spezialität schlechthin!
- [ ] **HAUSGEMACHTE SÜLZENAUSWAHL**
  Bauernsülze, Tafelspitzsülze, Buttermilch-Schinken-Sülze, Gemüsesülze und Geflügelsülze mit Tomatenfleischwürfeln; dazu eingelegte Zwiebelwürfel und pikante Apfel-Meerrettichsoße
- [ ] **HAUSMACHER WURST**
  reichlich garniert mit sauer eingelegtem Gemüse
- [ ] **JUNGE PUTE IM GANZEN GEBRATEN**
  mit Walldorfsalat und Preiselbeeren
- [ ] veggie **KAROTTEN-GURKEN-KRAUTSALAT**
  portionsweise angerichtet
- [ ] **KÄSESALAT**
  mit Radieschenscheiben in einer leckeren Soßé
- [ ] **KLEINE FRIKADELLEN AUS 100 % RINDERHACK**
  Saftige kleine Frikadellen aus hochwertigem Rinderhackfleisch
- [ ] veggie **KOCHKÄSE AUS'M ODENWALD**
  hausgemacht, original mit Bauernbrot serviert
- [ ] veggie **KOCHKÄSE MIT MUSIK**
  nach einem Traditinonellen Rezept
- [ ] **KRAUTSALAT „RUSTIKAL"**
  mit Speck & Zwiebelwürfeln von der Schalotte
- [ ] veggie **MEDITERRAN GEFÜLLTE RIESENCHAMPIGNONS**
  auf einem frichem Salatbett
- [ ] **MEERESFRÜCHTE-TERRINE**
  mit Meerrettichsahne und Preiselbeeren
- [ ] **OCHSENHERZTOMATEN MIT FRISCHEM BASILIKUM UND MOZZARELLA**
  an Balsamico-Marinade
- [ ] **PIKANTE HACKFLEISCHBÄLLCHEN**
  mit frischen Kräutern und Paprika gewürzt
- [ ] **RINDER- ODER LACHS-CARPACCIO**
  mit Rucola, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan an einer Vinaigrette
- [ ] veggie **SAUERKRAUTSALAT MIT ÄPPELSTREIFSCHERN ARTIKEL BITTE LÖSCHEN**
  auch gut in der Fastezeit!
- [ ] **SCHEIBEN VOM PARMA-SCHINKEN**
  an aromatischer Honigmelone
- [ ] **SPANISCHEN SERRANO-SCHINKEN**
  an aromatischer Honigmelone
- [ ] **SCHINKENRÖLLCHEN**
  von gekochtem Schinken mit Spargel oder Frichkäse gefüllt
- [ ] **SERRANO SCHINKEN**
  mit Honigmelone
- [ ] vegan **SPANISCHER REISSALAT**
  mit Paprika, Oliven und Mais, abgeschmeckt mit Olivenöl und Knoblauch
- [ ] veggie **SPUNDEKÄS**
  Mainzer Spezialität aus Frischkäs mit feine Zwibbelwörfelscher angerichtet
- [ ] veggie **SPUNDEKÄS**
  mit Salzbrezeln
- [ ] veggie **TOMATE-MOZZARELLA-PLATTE**
  mit frischem Basilikum an einer feinen Balsamicomarinade
- [ ] veggie **TOMATE-MOZZARELLA-SPIESS**
  Mozzarellakugeln und Cocktailtomaten in Balsamico-Vinaigrette mariniert
- [ ] vegan **VERSCHIEDENE AUSGEWÄHLTE FRISCHE SALATE DER SAISON**
  mit Joghurt- und Dressings, dazu Olivenöl und Aceto Balsamico
- [ ] **VITELLO TONNATO**
  gespicktes Kalbsfilet in aromatischer Thunfischsoße mit Kapern
- [ ] **VITELLO TONNATO**
  zartes Kalbsfleisch mit Knobi und Sardellen gespickt mit feiner Thunfischsoße
- [ ] veggie **WÜRZIGE GRILLTOMATEN**
  mit frischen Kräutern und Käse überbacken
- [ ] **WÜRZIGER SPIESSBRATEN**
  kalt aufgeschnitten; dazu huasgemachter Remulade und Honig-Knoblauchsauce
- [ ] veggie **ZIEGENKÄSE, GRATINIERT**
  mit Honig und Walnüssen
- [ ] veggie **ZWIEBELSALAT MIT SCHMAND**
  Herzhafter Zwiebelsalat mit cremigem Schmand-Dressing

Hauptgerichte

- [ ] **AVOCADOSCHIFFCHEN**
  gefüllt mit Krabbencocktail
- [ ] **BLUTWORSCHTLASAGNE**
  eine Spezialität des Hauses
- [ ] **BRATKARTOFFELN**
  mit feinen Kräutern und Zwiebeln gewürzt
- [ ] **BROCCOLI-BLUMENKOHL-AUFLAUF**
  Broccoli, Blumenkohl und Kartoffeln mit viel Hollandaise und Käse überbacken
- [ ] **CARNE Y VERDURAS AL HORNO**
  Beinscheiben vom Rind mit mediterranem Gemüse, im Ofen geschmort
- [ ] **CEVICHE VOM FISCH**
  mit Granny Smith und Granatapfel
- [ ] **EDLER SAUERBRATEN VOM ANGUS-RIND**
  in einer Rotweinjus zart geschmort
- [ ] **ENTENBRUST**
  mit Orangenfilets
- [ ] **FEINER BRATEN AUS DER WILDSCHWEINKEULE**
  an Preiselbeerrahmsoße
- [ ] **FEINER WILDSCHWEIN-ROLLBRATEN**
  an Preiselbeerrahmsoße
- [ ] **FILET WELLINGTON**
  zartes Rinderfilet im knusprigen Blätterteigmantel
- [ ] **FISCH-TERRINE MIT MEERRETTICHSAHNE**
  Meeresfrüchte-Terrine gefüllt mit Schellfisch, Heilbutt, Lachs, Brokkoli und Karotten
- [ ] **FLEISCHKNEPP IN WEINSOSSE**
  mit frischen Kräutern
- [ ] **FRANKFURTER RINDSWURST**
  Herzhafte Frankfurter Rindswurst nach traditioneller Rezeptur
- [ ] **FRANKFURTER TAFELSPITZ**
  vom Weiderind
- [ ] **GEDÜNSTETES ZANDERFILET**
  in einer feinen Kräuter-Weißweinsoße
- [ ] **GEFÜLLTE MAISHÄHNCHENKEULE**
  mit Waldpilzfüllung an feiner Thymiansoße
- [ ] **GEFÜLLTE ZUCCHINISCHIFFCHEN**
  mit vegetarischer oder Hack-Füllung und mit Käse überbacken
- [ ] **GEGRILLTER SCHWEINEBAUCH „AMERICAN STYLE"**
  mit Honig und Knoblauch fein abgeschmeckt
- [ ] **GEPÖKELTER SCHWEINEKEULENBRATEN**
  mit glasierten Zwiebeln in einer leichten Rotweinsoße
- [ ] **GERÄUCHERTE FORELLENFILETS**
  an Sahnemeerrettich mit Preiselbeeren
- [ ] **GESCHNETZELTES VOM SCHWEINEFILET**
  in einer feinen Rahmsauce mit frischen Champignons
- [ ] **GESCHNETZELTES VOM TAUNUSWUTZJE**
  in einer feinen Rahmsoße mit frischen Champignons
- [ ] **HÄHNCHENBRUSTFILET**
  eingelegt in Paprikaöl und frischen Kräutern
- [ ] **HAUSGEMACHTE KOHLROULADEN**
  hausgemacht in dunkler Speckssoße
- [ ] **HAUSGEMACHTE LACHS-LASAGNE**
  frisches Lachsfilet und Spinat zwischen Nudelplatten mit einer leckeren Weißweinsoße
- [ ] **HESSISCHER SAUERBRATEN**
  in seiner traditionellen Soße
- [ ] **HIRSCHKALBSGULASCH**
  mit einem Hauch von Wacholder, dazu Williamsbirne gefüllt mit Preiselbeeren
- [ ] **HIRSCHKALBSGULASCH**
  mit einem Hauch von Wacholder, dazu Williamsbirne gefüllt mit Preiselbeeren
- [ ] **HÜHNERFRIKASSEE**
  ein Klassiker – mit Erbsen und Champignons in Rahm
- [ ] **HÜHNERBRUST „CAPRESE"**
  Hühnerbrustfilet überbacken mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella in mediterraner Tomatensoße
- [ ] **JAKOBSMUSCHELN**
  mit Parmesan gratiniert an Safransoße
- [ ] **KALBSKOTELETT**
  unter einer Selleriehaube gratiniert
- [ ] **KARTOFFEL-GEMÜSE-GRATIN**
  frisches Gemüse und Kartoffelscheiben in Sahne gekocht und mit viel Käse überbacken
- [ ] **KARTOFFELSPALTEN**
  mit feinen Kräutern und Zwiebeln gewürzt
- [ ] **KLEINE RINDERROULADEN „HAUSFRAUEN ART"**
  klassisch gefüllt mit Zwiebeln, Speck und Gurke
- [ ] **KNUSPRIG GEBRATENE ENTE**
  an Burgundersauce
- [ ] **KNUSPRIGE MAISHÄHNCHENROLLE**
  mit einer hausgemachten Waldpilzfüllung an traditioneller Sauce

Hauptgerichte (2)

- [ ] **KRAUTWICKEL MIT KARTOFFELBREI**
  auf Deutsch: Kohlrouladen und Kartoffelstampf – natürlich hausgemacht
- [ ] **LACHS IM KRÄUTERMANTEL**
  frisches Lachsfilet im Kräutermantel an einer leckeren Riesling-Rahm-Dillsoße
- [ ] **LACHSFILET IM KRÄUTERMANTEL**
  frisches Lachsfilet im Kräutermantel an einer leckeren Riesling-Rahm-Dillsoße
- [ ] **LACHS-SASHIMI ARTIKEL BITTE LÖSCHEN**
  rohe Filets mit Passionsfruchtmarinade
- [ ] **MAGRAS CON TOMATE**
  magere Grillschinkenscheiben in einer raffinierten Tomatensoße mit allerlei Kräutern
- [ ] **RAUNHEIMER SAFTSCHINKEN**
  vom Wutzje, gepökelt und geräuchert an einer leichten Senfrahmsoße
- [ ] **MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET**
  in einer feinen Rahmsoße mit frischen Champignons
- [ ] **MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET „ITALIA“**
  mit hausgemachter Gorgonzolasoße nach sizilianischem Rezept
- [ ] **MINIHAX'N VOM TAUNUSWUTZJE ARTIKEL BITTE LÖSCHEN**
  zubereitet in würziger Starkbiersoße
- [ ] **NORWEGISCHER LACHS AUS AQUAQULTUR**
  im Salzmantel
- [ ] **NUDELBUFFET**
  Spaghetti, Tagliatelle und Tortellini; dazu Bolognese, Carbonara und mediterrane Tomatensoße
- [ ] **OCHSEBRUST MIT MEERETTICHSOSS**
  und Bouillonkartoffeln
- [ ] **OSSO BUCCO**
  in Wurzelgemüse geschmorte Rinderbeinscheiben, serviert in leckerer Rotweinsoße
- [ ] **PAELLA**
  der Klassiker aus Spanien mit Reis, Hähnchen, Fisch, Meeresfrüchten und Gemüse; auch als vegetarische Variante ohne Fleisch und ohne Fisch
- [ ] **PANGASIUSFILET**
  unter der Kartoffelkruste
- [ ] **PANIERTE SCHNITZEL VOM WUTZJE**
  an Zitronenecken, dazu reichen wir separat hausgemachte Rahmsoße
- [ ] **POCHIERTER LACHS**
  ausgarniert mit Räucherlachs, dazu reichen wir Sahnemeerrettich und eine Honig-Senf-Dillsoße
- [ ] **POLLO A LA LIMON**
  Hähnchenkeulen in Limonensoße, mit Knoblauch und Chillies pikant abgeschmeckt
- [ ] **POULARDENBRUST**
  mit mediterran gewürztem Ratatouille
- [ ] **PRAGER KRUSTENBRATEN**
  zubereitet in würziger Starkbiersoße
- [ ] **SCHINKEN-KRUSTENBRATEN**
  in leckerer Bratenjus
- [ ] **RAUNEMER BIERBRATEN „HESSISCH“**
  vom Taunuswutzje, in lecker Dunkelbiersoße mit Gemüsewürfel
- [ ] **RINDERFILET**
  an Whiskey-Rahmsoße
- [ ] **RINDERGULASCH, HAUSGEMACHT**
  zart geschmortes Rindergulasch in würziger Burgundersauce
- [ ] **RINDERROULADEN „HAUSFRAUEN ART“**
  Herzhaft gefüllte Rinderroulade nach Hausfrauenart, langsam geschmort in Burgundersoße
- [ ] **RINDSWURST**
  Herzhafte Rindswurst nach klassischer Rezeptur
- [ ] **RIB EYE STEAKS VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND**
  eingelegt in frischem Kräuteröl und hochwertigem Steakgewürz
- [ ] **FRANKFORTER RIPPSCHE MIT SAUERKRAUT**
  auf herzhaftem hausgemachten Sauerkraut, verfeinert mit Äpplewoi und Rinderbrühe
- [ ] **ROASTBEEF MEDIUM**
  mariniert in aromatischem Rosmarin-Thymianöl
- [ ] **ROSTBRATWURST ARTIKEL BITTE LÖSCHEN**
  für uns produziert von der Odenwälder Landmetzgerei Mehl
- [ ] **ROSTBRATWURST & FRANKFURTER RINDSWURST**
  Kombination aus herzhafter Rostbratwurst und Frankfurter Rindswurst
- [ ] **ROTBARSCHFILET**
  in aromatischer, hausgemachter Zitronenbuttersoße

Hauptgerichte (3)

- ☐ **SAFTIGE NACKENSTEAKS VOM TAUNUSWUTZJE**
  an Zwiebel-Specksoße
- ☐ **SAFTIGE NACKENSTEAKS VOM TAUNUSWUTZJE**
  saftig gebraten und kräftig gewürzt
- ☐ **SAFTIGER BRATEN VOM TAUNUSWUTZJE**
  in Dunkelbiersoße mit Wurzelgemüse
- ☐ **SAFTIGER SPANFERKELBRATEN AUS DER KEULE**
  aufgeschnitten ohne Knochen, serviert in Burgundersoße
- ☐ **SALTIMBOCCA A LA ROMANA**
  vom Wutzje in leckerer Marsalasoße
- ☐ **SAUERKRAUT UND RIPPSCHER**
  auf herzhaftem hausgemachten Sauerkraut, verfeinert mit Äpplewoi und Rinderbrühe
- ☐ **PRAGER SCHINKEN-KRUSTENBRATEN**
  mit Schmorzwiebeln
- ☐ **SCHMACKHAFTE LAMMHAXEN**
  Saftig geschmorte Lammhaxe in aromatischer Tomaten-Knoblauchsoße mit mediteranen Kräutern
- ☐ **SCHWENKSTEAKS VOM TAUNUSWUTZJE**
  in würziger Marinade
- ☐ **SPANFERKELKEULE**
  nach Art des Hauses, mit Majorankartoffeln gefüllt
- ☐ **RINDERHÜFTE VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND**
  eingelegt in frischen Kräutern und hochwertigem Steakgewürz
- ☐ **STEINBEISSERFILET**
  mit Tomatensoße, Kapern und Oliven
- ☐ **STRAUSSENSTEAK ARTIKEL BITTE LÖSCHEN**
  an Pfirsich-Blutorangensoße
- ☐ **THUNFISCH CARPACCIO**
  mit Limette, Olivenöl und gehobeltem Parmesan
- ☐ **THUNFISCH TATAR**
  mit Mango-Avocado und hausgemachter Ingwer-Mayonnaise
- vegan ☐ **TOFU-SPIESS ARTIKEL BITTE LÖSCHEN**
  an kräftiger Marinade
- veggie ☐ **TOMATEN-ZUCCHINI-GRATIN**
  in Tomatensoße
- ☐ **ÜBERBACKENE AUSTERN**
  Feine Austern, goldbraun überbacken und aromatisch verfeinert
- ☐ **WELLFLEISCH MIT KRAUT**
  gekochter Schweinebauch mit Sauerkraut
- ☐ **WILDSCHWEINBRATWURST**
  von der Odenwälder Landmetzgerei Mehl
- ☐ **ZARTE HÄHNCHENBRUST IN CURRYSOSSE**
  fruchtig abgeschmeckt und nicht zu scharf
- ☐ **ZARTER BRATEN VOM WEIDERIND**
  in würziger Burgundersoße
- ☐ **ZARTER LAMMKEULENBRATEN**
  in Thymiansoße mit einem Hauch Knoblauch abgeschmeckt
- ☐ **ZARTER SAUERBRATEN VOM WEIDERIND**
  in seiner traditionellen Soße
- ☐ **ZARTER SPANFERKELBRATEN AUS DER KEULE**
  Zarter Spanferkelbraten aus der Keule, langsam geschmort und würzig abgeschmeckt
- ☐ **ZARTES HÄHNCHENBRUSTFILET**
  in einer fruchtigen Currysoße
- ☐ **ZARTES POULARDENBRÜSTCHEN**
  in Preiselbeerrahmsoße
- veggie ☐ **ZUCCHINI-HALLOUMI-SPIESS**
  mit Zitronenöl mariniert
- ☐ **ZUR GANS-SAISON: ZARTE GÄNSEKEULE & GÄNSEBRUST**
  geschmort in eigener Sauce

Desserts

- **ÄPPELWOI-SCHAUMCREME „HESSISCH“**
  mit Vanillesoße
- **ÄPPELKÜCHELE**
  mit Zucker & Zimt, Schmecke zu jeder Tageszeit!
- **ARROZ CON LECHE**
  Milchreis
- **BAYRISCH CREME**
  mit hausgemachtem Himbeermark
- **DESSERT NACH ART DES HAUSES**
  Wechselndes hausgemachtes Dessert – liebevoll nach Art des Hauses zubereitet
- **ÄBBELWOI-KALTSCHALE**
  mit eingelegten Rosinen, kann man im Sommer auch als Süppsche esse
- **EINGELEGTE BIRNEN**
  in Rotwein-Zimt-Soße
- **FRISCHE MASCARPONE-CREME**
  mit Obststückchen
- **FRISCHER OBSTSALAT**
  mit Maraschino (Kirschlikör)
- **HAUSGEMACHTES MOUSSE**
  von der weißen und schwarzen Schokolade
- **HAUSGEMACHTES ORANGENMOUSSE**
  mit Schoko-Zimt-Soße
- **HAUSGEMACHTES TIRAMISU**
  Klassisches hausgemachtes Tiramisu nach italienischer Art
- **HIMBEERCREME**
  mit frischer Minze
- **KARTOFFEL-APFEL-PUDDING**
  mit Schmandsoße
- **KIRSCHMICHEL „HESSISCH“ ARTIKEL BITTE LÖSCHEN**
  echt Odewälder Kirschkuche
- **MOUSSE AU CHOCOLAT**
  von der braunen und weißen Schokolade
- **MOUSSE DE LIMON**
  Zitronenmousse
- **PANNA COTTA**
  mit Himbeerspiegel
- **PARADIESCREME**
  mit Fruchtgeschmack
- **PFIRSICHCREME**
  mit frischer Zitronenmelisse
- **ROTE GRÜTZE**
  mit Bourbon-Vanillesoße
- **ROTWEINGELEE**
  mit Beeren und Walnusskernen
- **SCHMANDCREME**
  mit Zimt und Zucker abgeschmeckt
- **SUENO ANDALUZ**
  andalusischer Traum, Vanilleflan nach Originalrezept
- **TIRAMISU**
  eine italienische Spezialität
- **TIRAMISU**
  garniert mit frischen Früchten
- **ZWIEBACKPUDDING**
  net ganz so süß ...

EQUIPMENT & ZUBEHÖR



EQUIPMENT & ZUBEHÖR

Sie benötigen für Ihr Event noch passendes Geschirr oder das richtige Zubehör?

Kein Problem – wir bieten Ihnen alles, was Ihre Veranstaltung perfekt ergänzt und dafür sorgt, dass Sie sich um die kleinen Dinge keine Gedanken machen müssen.

Von Menü- und Desserttellern, Fingerfoodschälchen und Bestecksets über eine große Auswahl an Bier-, Sekt-, Cocktail-, Wein- und Softdrinkgläsern bis hin zu Kühlschränken, Rechauds und weiterem praktischem Equipment erhalten Sie bei uns alles aus einer Hand.

Und nach der Feier?
Übernehmen wir auch den Abwasch.

Unsere Leihgebühr für Geschirr, Gläser und Besteck beträgt 0,34 € pro Teil – inklusive Spülservice.

Ob private Feier, Hochzeit, Firmenveranstaltung oder großes Event: Wir stellen Ihnen genau das Equipment zusammen, das Sie für Ihre Gäste und Ihren Anlass benötigen.

Sprechen Sie uns an – wir beraten Sie gern und kümmern uns um den Rest.

BLUMEN & DEKO



BLUMEN & DEKO

Sie möchten Ihrem Event mit Blumen und Dekoration eine besondere Atmosphäre verleihen?

Mit liebevoll abgestimmten Details sorgen wir dafür, dass Ihre Veranstaltung nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch in Erinnerung bleibt.

Gemeinsam mit Urbans Blütenzauber gestalten wir stilvolle Blumenkonzepte und individuelle Dekorationen, die perfekt zu Ihrem Anlass passen.

Ob elegante Blumengestecke, geschmackvolle Tischdekorationen, Kerzen oder besondere Details – mit viel Liebe zum Detail schaffen wir ein harmonisches Ambiente, das Ihre Gäste begeistert und Ihrem Fest eine persönliche Note verleiht.

Wir freuen uns darauf, Ihre Wünsche gemeinsam mit Ihnen umzusetzen.

URBANS
BLÜTEN
ZAUBER

zum
BEMBELSCHE
Landgasthaus | Catering

Wir beraten Sie gern und freuen uns, voin Ihnen zu hören.

Zum Bembelsche
Hasslocher Straße 52
65479 Raunheim
—
Telefon: 06142 929292
Email: kontakt@zum-bembelsche.de