

# CATERING KATALOG





# CANAPÉS UND FINGERFOOD

Unsere Empfehlung sind  
2-3 Stücke pro Person  
alle Preise zzgl.gesetzl. MwSt.



# CANAPÉS UND JOURGEBÄCK








## CANAPÉ

Ein Canapé ist ein kleines, mundgerechtes Häppchen, oft aus einem kleinen Stück Brot, das mit verschiedenen Belägen wie Aufstrichen, Käse, Fleisch oder Fisch dargereicht wird.

## JOURGEBÄCK

Plundergebäck, auch als Jougebäck bekannt, ist eine Gruppe von Gebäcksorten, die durch Schichtung von Teig und Butter entstehen, ähnlich einem Blätterteig.

## # GEMISCHT

-   **LAUGENJOURGEBÄCK** ..... 1,20 €  
gemischt, pro Stück
-   **CANAPÉ MIT CAMEMBERT  
UND SCHNITTKÄSE** ..... 2,60 €  
mit Paprikadekor, pro Stück
-   **CANAPÉ MIT  
FRISCHKÄSECREME** ..... 2,40 €  
mit Schnittlauchröllchen, pro Stück
-  **CANAPÉ MIT  
TOMATENCARPACCIO** ..... 3,20 €  
Ei und Sardelle, pro Stück

## # MIT FLEISCH



-  **CANAPÉ MIT AUSGESUCHTER  
ITALIENISCHER SALAMI** ..... 3,20 €  
und gefüllten Oliven, pro Stück
-  **CANAPÉ MIT CORNEDBEEF** ..... 3,20 €  
und grünem Spargel, pro Stück
-  **CANAPÉ MIT LACHSSCHINKEN** ..... 2,90 €  
pro Stück
-  **CANAPÉ MIT PARMA- ODER  
SERRANO-SCHINKEN** ..... 3,20 €  
mit Melonenkugeln, pro Stück

## # MIT FISCH



-  **CANAPÉ MIT LACHSTATAR** ..... 3,50 €  
mit frischem Dill, pro Stück
-  **CANAPÉ MIT GRAVED LACHS** ..... 3,50 €  
mit Merrettich und Forellenkaviar, pro Stück
-  **RÄUCHERLACHSCANAPÉ** ..... 3,50 €  
mit frischem Dill, Meerrettichsahne  
und Kaviarhäubchen, pro Stück

## # GEMISCHT



- veggie
Stück
**LAUGENYOURGEBÄCK**  
 gemischt, pro Stück ..... 1,20 €
- veggie
Stück
**BRUSCHETTA**  
 geröstete Weißbrotscheiben mit  
 gehackten Tomaten, pro Stück ..... 2,70 €
- veggie
Stück
**ANTIPASTI**  
 verschiedenes frisches und gebraten  
 eingelegtes Gemüse, pro Stück ..... 3,20 €
- veggie
Stück
**GEMÜSESÄCKCHEN**  
 gefüllt mit Karotte, Zucchini  
 und Shiitakepilz, pro Stück ..... 2,90 €
- veggie
Stück
**SAMOSA**  
 vegetarische Teigtasche mit  
 einem Hauch Curry, pro Stück ..... 2,90 €
- veggie
Stück
**TOMATE-MOZZARELLA  
 SPIESSE**, pro Stück ..... 2,90 €
- veggie
Stück
**GEMISCHTE KÄSEPLATTE**  
 Europäische Käseauswahl mit Obst,  
 pro Person ..... 5,90 €
- vegan
Stück
**FRANKFURTER KARTOFFELSALAT**  
 mit frischen Kräutern,  
 pro Portion ..... 2,60 €
- Stück
**SANDWICH'S**  
 diverse Beläge, pro Stück ..... 2,90 €
- Stück
**HALBE BELEGTE BRÖTCHEN**  
 diverse Beläge, pro Stück ..... 2,90 €

## # HESSISCH



- veggie
Stück
**ORIGINAL FRAKFURTER GRI SOß´**  
 Hausgemacht mit 7 Kräutern, pro Stück ..... 2,90 €
- veggie
Stück
**HANDKÄS´**  
 Hausgemacht, mit Musik, pro Stück ..... 2,90 €
- veggie
Stück
**HANDKÄS´ TARTAR**  
 Hausgemacht, mit Musik, pro Stück ..... 2,90 €
- veggie
Stück
**KOCHKÄS´**  
 Hausgemacht, mit Musik, pro Stück ..... 2,90 €
- veggie
Stück
**SPUNDEKÄS´**  
 Hausgemacht, pro Stück ..... 2,90 €

## # VOM HÄHNCHEN



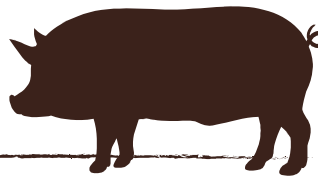
- Stück
**MARINIERTER JAKITORISPIESSE**  
 Hähnchen Filetwürfel mit Ananasstückchen  
 in Sojasoße, pro Stück ..... 3,40 €
- Stück
**CHICKEN-WINGS**  
 „pikant mariniert“ und „Honey-Garlic“,  
 pro Stück ..... 3,20 €
- Stück
**Panierte HÄHNCHENSCHNITZELCHEN**  
 mit Zitronenecken garniert, pro Stück ..... 3,90 €

## # VOM RIND



- Stück
**RINDFLEISCH-SPIESS ,BBQ**  
 mit dem typisch rauchigen  
 BBQ-Geschmack, pro Stück ..... 4,40 €
- Stück
**RINDFLEISCHSALAT**  
 Teufels Art“, pikant abgeschmeckt,  
 pro Stück ..... 3,90 €

## # VOM SCHWEIN



## # FINGERFOOD

alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.



### SCHWEINEFILETSPIESS GOURMET

leckeres Schweinefilet herzhaft gewürzt, pro Stück .....4,50 €



### HACKFLEISCHBÄLLCHEN

pikant abgeschmeckt, pro Stück .....2,60 €



### Panierte PARTYSCHNITZELCHEN

mit Zitronenecken garniert, pro Stück .....3,90 €



### FRISCHER FLEISCHKÄS'

aus der Röhre, pro Stück .....3,90 €



### ROSENKOHL IM SPECKMANTEL

einzelns aufgespießt, pro Stück .....4,40 €

## # AUS DEM MEER



### SHRIMPS IM TEIGMANTEL

knusprig frittiert, pro Stück ..... 3,90 €



### LACHS & GARNELENSPIESSE

mit Cocktailsoße, pro Stück ..... 4,40 €

## # VEGAN



### ANTIPASTI

verschiedenes frisches und gebraten  
eingelegtes Gemüse, pro Stück .....3,20 €



### KAROTTENBÜNDCHEN

mit Lauch gebunden, pro Stück ..... 3,90 €

## # DESSERT



### PFIRSICHCREME

mit frischer Zitronenmelisse, pro Stück ..... 3,50 €



### HIMBEERCREME

mit frischer Minze, pro Stück ..... 3,50 €



### FRISCHE MASCARPONECREME

mit Obststückchen, pro Stück ..... 3,90 €



### APFELWEIN-SCHAUMCREME

mit Vanillesoß, pro Stück ..... 3,50 €



### BAYRISCH CREME

mit hausgemachten Himbeermark, pro Stück ..... 3,70 €



### MOUSSE AU CHOCOLAT

von der braunen und weißen  
Schokolade, pro Stück ..... 3,70 €



### MOUSSE DE LIMON

Zitronenmousse, pro Stück ..... 3,70 €



### FRISCHER OBSTSALAT

mit Maraschino, pro Stück .....3,90 €



### ROTE GRÜTZE

mit Vanillesoße, pro Stück ..... 3,50 €



### HAUSGEMACHTES TIRAMISU

pro Stück ..... 3,90 €



**BUFFETS FÜR**

**JEDEN GESCHMACK**



# # BUFFET 1

bis 25 Personen = 32,90 € p.P. / alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.

ab 26 Personen  
**PRO PERSON**  
**29,90 €**

WÄHLEN SIE ...

## VORSPEISEN

### **FRISCHE SALATE DER SAISON**

verschieden ausgewählt mit Joghurt- und Kräuter-Dressings dazu Olivenöl und Aceto' Balsamico

### **KAROTTEN-GURKEN-KRAUTSALAT**

portionsweise angerichtet

... zu allem gibts eine Brotauswahl

## bis zu 3 GERICHTE

- HÜHNERBRUST „CAPRESE“**  
Hühnerbrustfilet überbacken mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella in mediterraner Tomatensoße
- RAUNHEIMER BIERBRATEN VOM TAUNUSWUTZJE**  
in Dunkelbiersoße
- SCHINKENKRUSTENBRATEN**  
mit Schmorzwiebeln
- MAINZER SAFTSCHINKEN**  
gepökelt und geräuchert an einer leichten Senfrahmsoße

## bis zu 3 BEILAACHE

- WÜRZIGER KRÄUTERREIS**
- BUTTERSPÄTZLE**  
hausgemacht
- RISSOLEEKARTOFFEL**  
in Olivenöl würzig gebraten
- FRISCHES GEMÜSE**  
der Saison

## DESSERTS

- PFIRSICHCREME**  
mit frischer Zitronenmelisse
- ROTE GRÜTZE**  
mit BourbonVanillesoße



# # BUFFET 2

bis 25 Personen = 34,90 € / p.P./ alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.

ab 26 Personen  
**PRO PERSON**  
**32,90 €**

WÄHLEN SIE ...

## VORSPEISEN

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

... zu allem gibts eine Brotauswahl

## bis zu 3 GERICHTE

- ZARTE HÄHNCHENBRUST IN CURRYSOSSE**  
fruchtig abgeschmeckt und nicht zu scharf
- HÜHNERFRIKASSEE**  
ein Klassiker – mit Erbsen und Champignons in Rahm
- GEFÜLLTE PAPRIKA**  
In fruchtiger Tomatensoße
- PRAGER SAFTSCHINKEN**  
in leckerer Bratenjus
- GESCHNETZELTES VOM TAUNUSWUTZJE**  
in einer feinen Rahmsoße mit fischen Champignons
- HAUSGEMACHTE KOHLROULADEN**  
in dunkler Specksoß
- ZARTER BRATEN VOM WEIDERIND**  
in würziger Burgundersoße
- KARTOFFEL-GEMÜSE-GRATIN**  
Frisches Gemüse und Kartoffelscheiben in Sahne gekocht und mit viel Käse überbacken

## bis zu 3 BEILAACHE

- WÜRZIGER KRÄUTERREIS**
- BUTTERSPÄTZLE**  
hausgemacht
- RISSOLEEKARTOFFEL**  
in Olivenöl würzig gebraten
- KARTOFFELGRATIN**  
klassische Art
- FRISCHES GEMÜSE**  
der Saison

## bis zu 2 DESSERTS

- ROTE GRÜTZE**  
mit BourbonVanillesoße
- PARADIESCREME**  
mit Fruchtgeschmack
- FRISCHE MASCARPONE-CREME**  
mit Obststückchen



WÄHLEN SIE ...

## VORSPEISEN

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

... zu allem gibts eine Brotauswahl

## bis zu 3 GERICHTE

- HÜHNERBRUST „CAPRESE“**  
Hühnerbrustfilet überbacken mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella in mediterraner Tomatensoße
- ZARTER SPANFERKELBRATEN AUS DER KEULE**  
aufgeschnitten ohne Knochen, serviert in Burgundersoße
- GESCHNETZELTES VOM TAUNUSWUTZJE**  
in feiner Rahmsoße mit frischen Champignons
- MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET**  
in Rahmsoße mit frischen Pilzen
- GEPÖKELTER SCHWEINEKEULENBRATEN**  
mit glasierten Zwiebeln in einer leichten Rotweinssoße
- ZARTER SAUERBRATEN VOM WEIDERIND**  
in würziger Burgundersoße
- GEMÜSERÖSTI**  
frisches Gemüse auf Riesenrösti, mit Soß Hollondäs und Käse gratiniert
- GEFÜLLTE ZUCCHINISCHIFFCHEN**  
mit vegetarisch oder leckerem Hack gefüllt und mit Käse überbacken

## bis zu 3 BEILAACHE

- PETERSILIEN-KARTOFFELN**  
mit viel Butter und Petersilie
- RISSOLEEKARTOFFEL**  
in Olivenöl würzig gebraten
- KARTOFFELGRATIN**  
„klassische Art“
- WÜRZIGER KRÄUTERREIS**
- BUTTERSPÄTZLE**  
hausgemacht
- FARFALLE**
- SERVIETTENKNÖDEL**  
hausgemacht
- BLUMENKOHL MIT BUTTERSTREUSEL, BROKKOLI & KAROTTEN**
- HAUSGEMACHTES APFELROTKRAUT**  
mit Zimt und Preiselbeeren
- LEIPZIGER ALLERLEI**  
Pariser Karotten, Erbsen und Spargelstückchen in leckerer Rahmsoße

## bis zu 2 DESSERTS

- HIMBEERCREME**  
mit frischer Minze
- PARADIESCREME**  
mit Fruchtgeschmack
- MOUSSE AU CHOCOLAT**  
braunundweiß
- TIRAMISU**  
eine italienische Spezialität
- ROTE GRÜTZE**  
mit Bourbon Vanillesoße



# # BUFFET 4

bis 25 Personen = 40,90 € / p.P./ alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.

ab 26 Personen  
**PRO PERSON**  
**38,90 €**

WÄHLEN SIE ...

## VORSPEISEN

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

... zu allem gibts eine Brotauswahl

## bis zu 3 GERICHTE

- ZARTES POULARDENBRÜSTCHEN**  
in Preiselbeerrahmsoße
- GEFÜLLTE MAISHÄHNCHENKEULE**  
mit Waldpilzfüllung in einer Thymiansoße
- PRAGER SAFTSCHINKEN**  
in leckerer Bratenjus
- SAFTIGER BRATEN VOM TAUNUSWUTZJE**  
in Dunkelbiersoße mit Wurzelgemüse
- MINIHAX'N VOM TAUNUSWUTZJE**  
zubereitet in würziger Starkbiersoße
- MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET**  
in einer feinen Rahmsoße mit frischen Champignons
- KLEINE RINDERROULADEN „HAUSFRAUEN ART“**  
klassisch gefüllt mit Zwiebeln, Speck und Gurke
- ZARTER LAMMKEULENBRATEN**  
in Thymiansoße mit einem Hauch Knoblauch abgeschmeckt
- LACHSFILET IM KRÄUTERMANTEL**  
dazu reichen wir eine feine Kräuterweissweinssoße
- ROTBARSCHFILET**  
in Zitronenbittersoße

## bis zu 4 BEILAACHE

- WÜRZIGER KRÄUTERREIS**
- HAUSGEMACHTE SPÄTZLE**
- LECKERER KARTOFFELSTAMPF**  
mit frischen Kräutern verfeinert
- KARTOFFELGRATIN**
- HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL**
- PFANNENGEMÜSE**  
in reichlich Butter angeschwenktes und pikant abgeschmecktes Gemüse
- HAUSGEMACHTES APFELROTKRAUT**  
mit Preiselbeeren abgeschmeckt
- RAHMWIRSING**  
frischer Wirsing mit Speck und Zwibbelscher in Sahne gegart

## bis zu 3 DESSERTS

- PFIRSICHCREME**  
mit frischer Zitronenmelisse
- ROTE GRÜTZE**  
mit Bourbon Vanillesoße
- FRISCHE MASCARPONECREME**  
mit Obststückchen
- FRISCHER OBSTSALAT**  
mit Maraschino (Kirschlikör)
- HIMBEERCREME**  
mit frischer Minze
- PARADIESCREME**  
mit Fruchtgeschmack
- MOUSSE AU CHOCOLAT**  
braun und weiß



# # BUFFET 5

bis 25 Personen = 47,90 € / p.P./ alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.

ab 26 Personen  
**PRO PERSON**  
**44,90€**

## WÄHLEN SIE ...

### 1 SÜPPSCHER

#### GAZPACHO

kalte Tomatensuppe mit  
Paprika und Gurke

#### MINISTRONE

die klassische italienische  
Gemüsesuppe

#### DILL-RAHM- KRABBE-SUPPE

mit frischer Sahne und einem  
guten Weißwein zubereitet

#### TOMATENCRENESUPPE

mit frischen Basilikumstreifen

#### CHAMPIGNON- RAHMSUPPE

mit frischen Kräutern

### bis zu 5 VORSPEISEN

#### VERSCHIEDENE AUSGEWÄHLTE FRISCHE SALATE DER SAISON

mit Joghurt- und Dressings dazu Olivenöl  
und Aceto Balsamico

#### CARPACCHIO VON TOMATEN

mit frischem Basilikum und Buffalo  
Mozzarella mit feinem Balsamico

#### MEDITERRAN GEFÜLLTE RIESENCHAMPIGNONS

auf angemachtem Blattsalat

#### KAROTTEN-GURKEN- KRAUTSALAT

portionsweise angerichtet

#### GEWÜRFELTE HÄHNCHEN- BRUSTFILET'S

dekorativ auf  
Honigmelonenhälfte angerichtet, dazu  
reichen wir Melonenkugeln

#### POCHIERTER LACHS

ausgarniert mit Räucherlachs, dazu reichen  
wir Sahnemeerrettich und eine Honig-Senf-  
Dillsoße

#### GERÄUCHERTE FORELLENFILETS

an Sahnemeerrettich mit Preiselbeeren

### bis zu 3 GERICHTE

#### POULARDENBRUST

mit mediterran gewürztem Ratatouille

#### FEINER WILDSCHWEINROLLBRATEN

in Preiselbeerrahmsoße

#### GESCHNETZELTES VOM TAUNUSWUTZJE

in einer feinen Rahmsoße mit frischen Champignons

#### MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

in Rahmsoße mit frischen Pilzen

#### EDLER SAUERBRATEN VOM ANGUSRIND

in einer Rotweinjus zart geschmort

#### SAFTIGER SPANFERKELBRATEN AUS DER KEULE

aufgeschnitten ohne Knochen, serviert in Burgundersoße

#### SCHMACKHAFTE LAMMHAXEN

in Tomaten-Knoblauchsoße

#### GEDÜNSTETES ZANDERFILET

in einer feinen Kräuterweissweinssoße

#### ROTBARSCHFILET

dazu bieten wir Ihnen eine hausgemachte Zitronenbuttersoße

#### GEMÜSERÖSTI

frisches Gemüse auf Riesenrösti, mit Soß Hollandäs und Käse gratiniert

#### TOMATEN-ZUCCHINI-GRATIN

in Tomatensoße

WÄHLEN  
SIE ...

bis zu **4 BEILAACHE**

bis zu **2 DESSERTS**



**WÜRZIGER KRÄUTERREIS**



**HAUSGEMACHTE SPÄTZLE**



**LECKERER KARTOFFELSTAMPF**

mit frischen Kräutern verfeinert



**KARTOFFELGRATIN**



**SEMMEKNÖDEL**

hausgemacht



**SERVIETTENKNÖDEL**

hausgemacht



**PFANNENGEMÜSE**

in reichlich Butter angeschwenktes  
und pikant abgeschmecktes Gemüse



**HAUSGEMACHTES  
APFELROTKRAUT**

mit Preiselbeeren abgeschmeckt



**RAHMWIRSING**

frischer Wirsing mit Speck und  
Zwibelschen, in Sahne gegart



**FRISCHER OBSTSALAT**

mit Maraschino (Kirschlikör)



**PFIRSICHCREME**

mit frischer Zitronenmelisse



**ROTE GRÜTZE**

mit BourbonVanillesoße



**FRISCHE MASCARPONECREME**

mit Obststückchen



**HAUSGEMACHTES MOUSSE**

von der weißen und schwarzen Schokolade



# # BUFFET 6

bis 25 Personen = 51,90 € / p.P./ alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.

ab 26 Personen  
**PRO PERSON**  
**49,90 €**

**WÄHLEN  
SIE ...**

bis zu **5 VORSPEISEN**



## **VERSCHIEDENE AUSGEWÄHLTE FRISCHE SALATE**

der Saison mit Joghurt- und Kräuter-Dressings dazu Olivenöl und Aceto Balsamico



## **ANTIPASTIVARIATION**

mariniertes Gemüse, gegrillte Zucchini & Auberginen & Paprika, Artischocken in Zitronenöl und mit einem Hauch Knobli eingelegte gemischte Oliven



## **CARPACCHIO VON TOMATEN**

mit frischem Basilikum und Buffalo Mozzarella mit feinem Balsamico



## **TOMATE-MOZZARELLA-SPIESS**

Mozzarellakugeln und Kirschtomaten in Balsamicovinaigrette mariniert



## **MEDITERRAN GEFÜLLTE RIESENCHAMPIGNONS**

auf angemachtem Blattsalat



## **KRAUTSALAT „RUSTIKAL“**

mit Speck & Zwiebelwürfel von der Schalotte



## **KAROTTEN-GURKEN-KRAUTSALAT**

portionsweise angerichtet

## **EXOTISCHER GEFLÜGELSALAT**

aus der Poulardenbrust

## **CHILI- UND CURRYSPIESSCHEN**

vom Hähnchenbrustfilet, dekorativ auf Honig melonenhälfte angerichtet, dazu reichen wir Melonenkugeln

## **SCHEIBEN VOM SPANISCHEN SERRANO SCHINKEN**

an aromatischer Galia Melone

## **SCHINKENRÖLLCHEN**

von gekochtem Schinken mit heimischem Spargel

## **PIKANTE HACKFLEISCHBÄLLCHEN**

mit frischen Kräutern und Paprika gewürzt

## **WÜRZIGER SPIESSBRATEN**

kalt aufgeschnitten und dazu reichen wir hausgemachte Soß Remoularde sowie Honig-Knoblauchsoße nach Art des Hauses

## **VITELLO TONNATO**

gespicktes Kalbfleisch in aromatischer Thunfischsoße mit Kapern

## **HAUSGEMACHTE SÜLZENAUSWAHL**

Bauernsülze, Tafelspitzsülze, Buttermilch-Schinken-Sülze, Gemüsesülze und Geflügelsülze mit Tomatenfleischwürfeln – als Dressing reichen wir eingelegte Zwiebelwürfel und eine pikante Apfel-Meerrettichsoße

## **POCHIERTER LACHS**

ausgarniert mit Räucherlachs, dazu reichen wir Sahnemeerrettich und eine Honig-Senf-Dillsoße

## **GERÄUCHERTE FORELLENFILETS**

an Sahnemeerrettich mit Preiselbeeren

## **MEERESFRÜCHTE-TERRINE MIT MEERRETTICHSAHNE**

Meeresfrüchte-Terrine gefüllt mit Schellfisch, Heilbutt, Lachs, Brokkoli und Karotten

## **AVOCADOSCHIFFCHEN**

gefüllt mit Krabbencocktail

WÄHLEN  
SIE ...

**1 SUPPE**

bis zu **3 GERICHTE**

- GAZPACHO**  
kalte Tomatensuppe mit Paprika und Gurke
- MINISTRONE**  
die klassische italienische Gemüsesuppe
- TOMATENCREMESUPPE**  
mit frischen Basilikumstreifen
- CHAMPIGNONRAHMSUPPE**  
mit frischen Kräutern
- DILL-RAHM-KRABBE-SUPPE**  
mit frischer Sahne und einem guten Weißwein zubereitet
- HAUSGEMACHTES HUMMERSÜPPCHEN**  
mit Krebschwänzen und einem guten Cognac zubereitet

- BROCCOLI-BLUMENKOHL-AUFLAUF**  
Broccoli, Blumenkohl und Kartoffel mit viel Hollandäs und Käse überbacken
- ZARTES HÄHNCHENBRUSTFILET**  
in einer fruchtigen Currysoße
- POULARDENBRUST**  
mit mediterran gewürztem Ratatouille
- MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET**  
in Rahmsoße mit frischen Champignons
- SPANFERKELKEULE**  
nach Art des Hauses, mit Majorankartoffeln gefüllt
- GESCHNETZELTES VOM SCHWEINEFILET**  
in einer feinen Waldpilzrahmsoße
- KLEINE RINDERROULADEN „HAUSFRAUEN ART“**  
klassisch gefüllt mit Zwiebeln, Speck und Gurke

- HIRSCHKALBSGULASCH**  
mit einem Hauch von Wacholder dazu Williamsbirne gefüllt mit Preiselbeeren
- ZARTER LAMMKEULENBRATEN**  
in Thymiansoße mit einem Hauch Knoblauch abgeschmeckt
- FEINER BRATEN AUS DER WILDSCHWEINKEULE**  
in Preiselbeerrahmsoße
- LACHS IM KRÄUTERMANTEL**  
frisches Lachsfilet an einer leckeren Riesling-Rahm-Dillsoße
- PANGASIUSFILET**  
unter der Kartoffelkruste

WÄHLEN  
SIE ...

bis zu **4 BEILAACHE**

bis zu **2 DESSERTS**

- WÜRZIGER KRÄUTERREIS**
- RISSOLEEKARTOFFEL**  
in Olivenöl würzig angebraten
- HAUSGEMACHTE SPÄTZLE**
- LECKERER KARTOFFELSTAMPF**  
mit frischen Kräutern verfeinert
- PETERSILIENKARTOFFELN**  
Salzkartoffeln mit viel Butter und Petersilie
- KARTOFFELGRATIN**  
„klassische Art“
- SEMMEKNÖDEL**  
hausgemacht
- SERVIETTENKNÖDEL**  
hausgemacht

- PFANNENGEMÜSE**  
in reichlich Butter angeschwenktes  
und pikant abgeschmecktes Gemüse
- HAUSGEMACHTES  
APFELROTKRAUT**  
mit Preiselbeeren abgeschmeckt
- RAHMWIRSING**  
frischer Wirsing mit Speck und  
Zwibbelscher in Sahne gegart

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



# # BUFFET 7

# HESSISCH ESSE

bis 25 Personen = 47,90 € / p.P./ alle Preise zzgl. gesetzl. MwSt.

ab 26 Personen  
**PRO PERSON**  
**45,90 €**

WÄHLEN  
SIE ...

bis zu **2 SÜPPSCHER**

bis zu **6 VORSPEISEN**



## GEMIESESÜPPSCHE

Quer durch de Gadde



## KÄSESÜPPSCHE

mit Kirschwasser foi abgeschmeckt



## KARTOFFELSUPP

mit Majoran und Speck klassisch Hessisch



## KESSELBRIEH

herzhafte Worschtsupp – aus dem Kessel wo die Worscht gekocht wird



## ÄPPELWOISÜPPSCHE

mit Apfelstückchen



## BIERSÜPPSCHE

pikant abgeschmeckt  
mit Speckwöffelscher unn gerösteten  
Graubrotwürfeln



## RINDERSÜPPSCHE

mit Markklößscher unn frische Kräuter



## BLATTSALÄDSCHER VOM BAUSCHEMER ACKER

mit em Joghurtsösje un e wörzisch  
Essig-Öl-Marinad



## ROHKOSTSALÄDSCHER

Kraut, Gorke und Rettisch jeder für sich  
fertisch angemacht



## ZWIBBELSALAT MIT SCHMAND



## APFEL-LAUCH-SALAT

in saurer Sahne mit Mandarinschen



## SAUERKRAUTSALAT MIT ÄPPELSTREIFSCHER

auch gut in der Fastezeit!



## KÄSESALAT MIT RADIESCHENSCHIEBEN

n em leckere Sösje



## KADOFFELSALAT

echt hessisch mit Ei!



## EIERSALAT

mit Champignons un un un ....



## BROTSALAT

in würzigen Marinade mit Zwibbelwürfel,  
Knobi unn frische Kräuter abgeschmeckt



## HANDKÄS MIT MUSIK

**DIE SPEZIALIDÄD** schlechthin!



## KOCHKÄSE AUS´M ODEWALD

Hausgemacht, original mit Bauernbrot serviert



## SPUNDEKÄS

Menzer Spezialität aus Frischkäs  
mit feine Zwibbelwürfelscher angerichtet



## GRIE´ SOSS NACH ORIGINAL FRANKFORTER REZEPTUR

mit mindestens sieben frischen Kräutern



## HAUSMACHER WORSCHT

reichlich garniert mit sauer eingeleschtem  
Gemies



## EINGELESCHTER SCHWARTEMAACHE

hausgemacht nach überliefertem Rezept  
innere Soß die ma so schnell net vergisst



WÄHLEN  
SIE ...

bis zu **3 GERICHTE**

- OCHSEBRUST MIT MEERETTICHSOSS**  
und Bouillonkartoffeln
- SAUERKRAUT UND RIPPSCHER**  
zusammen gekocht in Äbbelwoi un Fleischbrüh
- RAUNEMER BIERBRATEN**  
innere leckere Dunkelbiersoß mit  
Gemüsewürfelsche
- KRAUTWICKEL MIT KADOFFELBREI**  
uff Deutsch : Kohlrouladen und Kartoffelstampf  
– nadielrich hausgemacht
- BLUTWORSCHTLASAGNE**  
eine Spezialität des Hauses
- HESSISCHER SAUERBRAADE**  
innem guude Sauerbraadesösje Fleischknepp  
in Weinsöß unn frische Kräuter fehle aach net
- FLEISCHKNEPP IN WEINSSOß**  
un frische Kräuter fehle aach net
- WELLFLEISCH MIT KRAUT**  
gekochter Schweinebauch

bis zu **4 BEILAACHE**

- HIMMEL UN ERD**  
Bratkartoffeln (Erd) mit gebradene Äppelscheibsch  
(Himmel) als Beilaach zu em scheene Braade
- KADOFFELBREI** mit foine Röstzweibbelscher
- SAUERKRAUT**  
mit Speck un Zwiebel, Lorbeer, Wacholderbeeren  
un Kümmel gewürzt da geht einem des Herzje uff
- GEMÜSESTRUDEL, HAUSGEMACHT**  
Gemischtes Gemüse mit Schmand und Ei  
im Strudelteig, Scheibsch für Scheibsch,  
einwahrerGenuß
- ZWIBBELGEMÜSE**  
mit ausgelassenem Speck und Essig pffiffig  
abgeschmeckt
- KADOFFELGEMÜS'**  
Kadoffelscheibe in Brühe gedünstet und mit  
Schmand und Pfeffer abgeschmeckt
- WECKWERK**  
Semmelknödelmasse und Hackfleisch nach  
überlieferter Rezeptur aus dem Frankfurter  
Raum

bis zu **2 DESSERTS**

- SCHMANDCREME**  
mit Zimt un Zucker abgeschmeckt
- KIRSCHMICHEL**  
echt Odewälder Kirschkuche
- APFELWEIN-SCHAUMCREME**  
mit Vanillesoß eingelegte Birnensch  
in Rotwein-Zimt-Soße
- ZWIEBACKPUDDING**  
net ganz so süß.....
- ÄPPELKÜCHELE**  
mit Zucker & Zimt, Schmecke zu jeder  
Tageszeit!
- EBBELWOI-KALTSCHALE**  
mit eingeleschte Rosinscher, kann man im Sommer  
auch als Süppsche esse
- ROTWEINGEELEE**  
mit Beeren und Walnusskernen
- KARTOFFEL-APFEL-PUDDING**  
mit Schmandsoße
- EINGELEGTE BIRNEN**  
in Rotwein-Zimt-Soße

WÄHLEN  
SIE ...

bis zu **4 VORSPEISEN**

bis zu **3 GERICHTE**



## AUSGEWÄHLTE FRISCHE SALATE DER SAISON

mit Joghurt und Kräuter Dressings dazu  
Olivenöl und Balsamico



## CARPACCHIO VON TOMATEN

mit frischem Basilikum und Buffalo Mozzarella  
an einer feinen Balsamicomarinade



## ANTIPASTI-VARIATION

mariniertes Gemüse, gegrillte Zucchini,  
gegrillte Auberginen, gegrillte Paprika,  
Artischocken in Zitronenöl und mit einem  
Hauch Knobli eingelegte Oliven



## SCHEIBEN VOM PARMA SCHINKEN

an aromatischer Galia Melone



## VITELLO TONNATO

zartes Kalbsfleisch mit Knobli und  
Sardellen gespickt in feiner Thunfischsoße



## POCHIERTER LACHS

ausgarniert mit Räucherlachs,  
dazu reichen wir Sahnemeerrettich und  
eine Honig-Senf-Dillsoße

zu allem gibt's eine Italienische Brotauswahl



## NUDELBUFFET

Spaghetti, Tagliatelle, Tortellini dazu  
Bolognese, Carbonara, mediterrane  
Tomatensoße



## HÜHNERBRUST "CAPRESE"

Hühnerbrustfilet überbacken mit Tomaten,  
Basilikum und Mozzarella in mediterraner  
Tomatensoße



## MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET

mit hausgemachter Gorgonzolasoße nach  
Sizilianischem Rezept



## SALTIMBOCCA A LA ROMANA

vom Wutzje in leckerer Marsalasoße



## OSSO BUCCO

in Wurzelgemüse geschmorte Rinderbeinscheiben, serviert in  
leckerer Rotweinsoße



## HAUSGEMACHTE LACHSLASAGNE

frisches Lachsfilet und Spinat zwischen  
Nudelpplatten miteinander leckerer Weißweinsoße

WÄHLEN  
SIE ...

bis zu **4 BEILAACHE**



**KRÄUTERREISMISCHUNG**  
mit ausgesuchten Kräuter



**RISSOLEEKARTOFFEL**  
in Olivenöl würzig und gebraten



**PENNE**



**TAGLIATELLE BICOLOR**



**SPAGHETTI**



**ITALIENISCHES GEMÜSE**  
Frisches Gemüse in Butter geschwenkt

... weitere Nudelsorten auf Anfrage

bis zu **3 DESSERTS**



**TIRAMISU**  
garniert mit frischen Früchten



**PANNA COTTA**  
mit Pfirsichsoße



**FRISCHE MASCARPONECREME**  
mit Obststückchen



**HAUSGEMACHTES  
ORANGENMOUSSE**  
mit Schoko-ZimtSoße



**HAUSGEMACHTES MOUSSE**  
von der weißen und schwarzen Schokolade

8

WÄHLEN  
SIE ...

bis zu **4 VORSPEISEN**

bis zu **3 GERICHTE**



### GEMISCHTE SALATE DER SAISON

mit Joghurt- und Essig-Öl-Dressing,  
Balsamico und Olivenöl



### SPANISCHER REISSALAT

mit Paprika, Oliven und Mais, abgeschmeckt  
mit Olivenöl, und Knoblauch



### ENSALADILLA RUSA

Spanischer Kartoffelsalat, mit Karotten  
und Kapern



### SERRANO SCHINKEN

mit Honigmelone, auf Eisbergsalat angerichtet

## SUPPE



### GAZPACHO

kalte Gemüsesuppe aus Tomaten  
und Paprika

... zu allem gibts eine Brotauswahl



### PAELLA

Der Klassiker aus Spanien  
mit Reis, Hähnchen, Fisch, Meeresfrüchte und Gemüse

und als **vegetarische Variante**  
ohne Fleisch und ohne Fisch



### POLLO A LA LIMON

Hähnchenkeulen in Limonensoße,  
mit Knoblauch und Chillies pikant  
abgeschmeckt



### MAGRAS CON TOMATE

magere Grillschinkenscheiben in  
einer raffinierten Tomatensoße mit  
allerlei Kräutern



### CARNE Y VERDURAS AL HORNO

Beinscheiben vom Rind mit mediterranen  
Gemüsen, im Ofen geschmort



WÄHLEN  
SIE ...

bis zu **4 BEILAACHE**

bis zu **2 DESSERTS**



**ARROZ, REIS**



**ARROZ ROJO**

Spanischer roter Reis



**PATATAS ASADO**

kleine Kartoffeln in der Schale gebraten,  
pikant gewürzt



**GERÖSTETE KARTOFFELWÜRFEL**

mit einer geheimnisvollen Gewürzmischung



**GREIXONERA DE MACARRONS**

Makkaroni mit Käse überbacken



**TUMBET VERDURAS**

Gemüseauflauf mit Paprika



**ELOTES**

Maiskolben



**CALABACITAS AL VAPOR**

gedünstete Zucchini mit Käse



**ARROZ CON LECHE**

Milchreis



**SUENO ANDALUZ**

Andalusischer Traum, Vanilleflan  
nach Original Rezept



**MOUSSE DE LIMON**

Zitronenmousse



9

**SIE HABEN DIE WAHL ...**

Stellen Sie Ihr eigenes Buffet zusammen



WÄHLEN  
SIE ...

## SÜPPSCHER

- GEMIESESÜPPSCHE „HESSISCH“**  
Quer durch de Gadde
- CHAMPIGNONRAHMSUPPE**  
mit frischen Kräutern
- KÄSESÜPPSCHE „HESSISCH“**  
mit Kirschwasser foi abgeschmeckt
- GAZPACHO**  
kalte Tomatensuppe mit Paprika und Gurke
- MINISTRONE**  
die klassische italienische Gemüsesuppe
- KLARE TOMATENSUPPE**  
mit frischen Basilikumstreifen  
und Weißwein zubereitet
- TOMATENSUPPE**  
mit frischen Basilikumstreifen  
und Rahm
- KARTOFFELSUPP „HESSISCH“**  
mit Majoran und Speck
- ÄPPELWOISÜPPSCHE  
„HESSISCH“**  
mit Apfelstückchen

- KESSELBRIEH**  
herzhafte Wurstsuppe – aus dem  
Kessel wo die Worscht gekocht wird
- BIERSÜPPSCHE „HESSISCH“**  
pikant abgeschmeckt  
mit Speckwöffelscher unn gerösteten  
Graubrotwürfeln
- RINDERSÜPPSCHE**  
mit Markklößscher un frische Kräuter
- DILL-RAHM-KRABBENSUPPE**  
mit frischer Sahne und einem guten  
Weißwein zubereitet
- HAUSGEMACHTES  
HUMMERSÜPPCHEN**  
mit Krebschwänzen  
und einem guten Cognac zubereitet
- BOUILLABAISSE**  
nach klassischem Fisch-Rezept  
aus Frankreich

## SALATE

- BLATTSALÄDSCHER**  
vom Bauscherner Acker mit em  
Joghurtsösje un e werzisch Essig-Öl-Marinad
- ROHKOSTSALÄDSCHER**  
Karöttscher, Kraut, Gorke und Rettisch  
jeder für sich fertisch angemacht
- APFEL-LAUCH-SALAT**
- KÄSESALAT**  
mit Radieschenscheiben in em leckere Sösje
- KADOFFELSALAT**  
echt hessisch mit Ei!
- EIERSALAT**  
mit Champignons un un un ....
- SALATE DER SAISON**  
mit Kräuter- und Joghurt Dressing –  
Veggi oder Vegan ohne Joghurt Dressing
- KRAUTSALAT „AMERICAN STYLE“**  
mit Karottenstreifen und seinem  
typischen Dressing
- FRANKFURTER KARTOFFELSALAT**  
mit frischen Kräutern an Kräuteressigmarinade

WÄHLEN  
SIE ...

## VORSPEISEN



### KAROTTEN,- GURKEN,- KRAUTSALAT

portionsweise angerichtet



### TOMATE-MOZZARELLA-PLATTE

mit frischen Basilikum an feiner  
Balsamicomarinade



### CARPACCIO VON TOMATEN

mit frischem Basilikum und  
Büffel-Mozzarella



### OCHSENHERZTOMATEN MIT FRISCHEM BASILIKUM UND BÜFFELMOZZARELLA

an Balsamicomarinade



### TOMATEN-MOZZARELLA-SPIESSE



### WÜRZIGE GRILLTOMATEN

mit frischen Kräutern und Käse überbacken



### ANTIPASTI-VARIATION

mariniertes Gemüse, gegrillte Zucchini,  
gegrillte Auberginen, gegrillte Paprika,  
Artischocken in Zitronenöl und mit einem  
Hauch Knobli eingelegte Oliven



### ZIEGENKÄSE, GRATINIERT

mit Honig und Walnüssen



### HANDKÄS MIT MUSIK

die Spezialität schlechthin!



### KOCHKÄSE MIT MUSIK

nach einem Odenwälder Rezept



### SPUNDEKÄS

mit Salzbrezeln



### MEDITERRAN GEFÜLLTE RIESENCHAMPIGNONS

auf Salatbett



### AMERIKANISCH GEFÜLLTE RIESENCHAMPIGNONS

mit Kidneybohnen und Mais auf Blattsalat



### CORN ON THE COB

mit Butter geschmelzte Maiskolben



### CARPACCIO VON ROTER BEETE

mit Feldsalat, Birnen und Kürbiskernkrokant



### EXOTISCHER GEFLÜGELSALAT

mit Poulardenbrust



### JUNGE PUTE IM GANZEN GEBRATEN

mit Walldorfsalat und Preiselbeeren



### CHILI- UND CURRYSPIESSCHEN

vom Hähnchenbrustfilet, dekorativ auf Honig-  
Melonenhälfte angerichtet, dazu reichen wir  
Melonenkugeln mit Schinkenauswahl



### SCHINKENRÖLLCHEN

von gekochtem Schinken mit Spargel



### PIKANTE HACKFLEISCHBÄLLCHEN

mit frischen Kräutern und Paprika gewürzt



### WÜRZIGER SPIESSBRATEN

kalt aufgeschnitten, dazu reichen wir  
hausgemachte Soß Remoulade sowie Honig-  
Knoblauchsoße' nach Art des Hauses



### HAUSGEMACHTE SÜLZENAUSWAHL

Bauernsülze, Tafelspitzsülze, Buttermilch-  
Schinken-Sülze, Gemüsesülze und Geflügelsülze  
mit Tomatenfleischwürfeln – als Dressing  
reichen wir eingelegte Zwiebelwürfel und eine  
pikante Apfel-Meerrettichsoße



### HAUSMACHER WORSCHT

reichlich garniert mit sauer eingeleschtem Gemies



### RINDER oder LACHS CARPACCIO

mit Ruccola, Pinienkerne und  
gehobelten Parmesan an Vinegrett



### VITELLO TONNATO

gespicktesKalbsfiletinaromatischer  
ThunfischsoßemitKapern



### KLEINE FRIKADELLEN AUS RINDERHACK



### SCHEIBEN VOM SPANISCHEN SERRANO SCHINKEN

an aromatischer Galia Melone



WÄHLEN  
SIE ...

## VORSPEISEN

- FISCH-TERRINE MIT MEERRETTICHSAHNE**  
Meeresfrüchte-TerrinegefülltmitSchellfisch, Heilbutt, Lachs, Brokkoli und Karotten
- GERÄUCHERTE FORELLENFILETS**  
an Sahnemerrettich mit Preiselbeeren
- POCHIERTER LACHS**  
ausgarniert mit Räucherlachs, dazu reichen wir Sahnemerrettich und eine Honig-Senf-Dillsauce
- LACHS-SASHIMI**  
rohe Filets mit Passionsfruchtmarinade
- THUNFISCH TATAR**  
mit Mango-Avocado mit hausgemachter Ingwermayonaise
- THUNFISCH CARPACCIO**  
mit Limone, Olivenöl und gehobeltem Parmesan
- ÜBERBACKENE AUSTERN**  
Ceviche vom Fish mit Granny Smith und Granatapfel
- MEERESFRÜCHTETERRINE**
- JAKOBSMUSCHELN**  
mit Parmesan, gratiniert an Safransauce
- AVOCADOSCHIFFCHEN**  
gefüllt mit Krabbencocktail

zu allem gibt's eine Gebäckauswahl



# SIE HABEN DIE WAHL

Fortsetzung

PREIS NACH  
ABSPRACHE

## HAUPTGERICHTE



- HÜHNERBRUSTFILET „CAPRESE“**  
überbacken mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella in mediterraner Tomatensauce
- HÄHNCHBRUSTFILET**  
eingelegt in Paprikaöl und frischen Kräutern
- ZARTE HÄHNCHENBRUST IN CURRYSOSSE**  
fruchtig abgeschmeckt und nicht zu scharf
- KNUSPRIGE HÄHNCHENROLLE**  
gefüllt mit Waldpilzsauce
- HÜHNERFRIKASSE**  
ein Klassiker – mit Erbsen und Champignons in Rahm
- ENTENBRUST**  
mit Orangenfilets
- KNUSPRIG GEBRATENE ENTE**  
an Burgundersauce
- STRAUSSENSTEAK**  
an Pfirsich-Blutorangensauce



## ZUR GANS-SAISON

- ZARTE GÄNSEKEULE & GÄNSEBRUST**  
geschmort in eigener Sauce



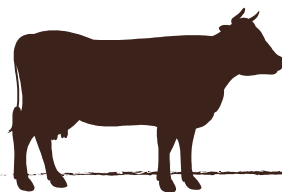
- MEDALLIONS VOM SCHWEINEFILET**  
in Pilzrahmsauce
- RAUNEMER BIERBRATEN „HESSISCH“**  
vom Taunuswutzje, inner lecker Dunkelbiersöbje mit Gemüsewürfelsche
- KRAUTWICKEL MIT KADOFFELBREI**  
auf Hochdeutsch : Kohlrouladen und Kartoffelstampf - naderlich hausgemacht
- MAINZER SAFTSCHINKEN**  
in einer leichten Senfrahmsauce
- PRAGER SAFTSCHINKEN**  
in leckerer Bratenjus
- PRAGER KRUSTENBRATEN**  
zubereitet in würziger Starkbiersauce
- RIPPSCHEN UND SAUERKRAUT**  
zusammengekocht in Äbbelwoi un Fleischbrüh

WÄHLEN  
SIE ...

## HAUPTGERICHTE



- GESCHNETZELTES VOM TAUNUSWUTZJE**  
in einer feinen Rahmsoße mit frischen Champignons
- ZARTER SPANFERKELBRATEN**  
aus der Keule, serviert in Burgundersoße
- PANIERTE PARTYSCHNITZEL**  
an Zitronenecken, dazu reichen wir separat hausgemachte Rahmsoße
- ROSTBRATWURST**  
für uns produziert von der Odenwälder Landmetzgerei Mehl



- RINDERROULADEN HAUSFRAUEN ART**  
zarter Braten vom Weiderind in würziger Burgundersoße
- FRANKFURTER TAFELSPITZ**  
vom Rind
- RINDERGULASCH**  
geschmort in Burgundersuace
- HESSISCHER SAUERBRAADE**  
innem guude Sauerbraadesösje
- FILET WELLINGTON**  
zartes Rinderfilet im knusprigen Blätterteigmantel
- KALBSKOTELETT**  
unter einen Selleriehaube gratiniert
- ROASTBEEF MEDIUM**  
mit Rosmarinkruste
- RINDERFILET**  
an Whiskeyrahmsoße

- ZARTER LAMMKEULENBRATEN**  
in Thymiansoße
- WILDSCHWEINBRATWURST**  
für uns produziert von der Odenwälder Landmetzgerei Mehl
- FEINER BRATEN AUS DER WILDSCHWEINKEULE**  
in Preiselbeerrahmsoße
- HIRSCHKALBSGULASCH**  
in Burgundersoße geschmort




- ROTBARSCHFILET**  
in Zitronenbuttersoße
- LACHSFILET**  
im Kräutermantel dazu reichen wir eine feine Kräuterweißweinssoße
- GEDÜNSTETES ZANDERFILET**  
in einer feinen Kräuter-Weißweinssoße
- NORWEGISCHER KRÄUTERLACHS**  
im Salzmantel
- STEINBEISSERFILET**  
mit Tomatensoße, Kapern und Oliven











WÄHLEN  
SIE ...

## HAUPTGERICHTE

-  **GEFÜLLTE ZUCCHINISCHIFFCHEN**  
mit Gemüse gefüllt und Käse überbacken
-  **GEMÜSERÖSTI**  
frisches Gemüse auf Riesenrösti  
und mit Käse gratiniert
-  **GEFÜLLTE SELLERIE-  
KÄSESCHNITZEL**
-  **GEFÜLLTE PAPRIKA**  
in fruchtiger Tomatensoße
-  **KRÄUTERSAITLINGE**  
gebraten auf Zuccinispaghetti
-  **VEGANES GULASCH**  
auf Saitan-Basis mit Kartoffeln
-  **VEGANES GESCHNETZELTES**  
mit Soja an Spätzle

## BEILAGEN

-  **PETERSILIENKARTOFFEL**
- HASSELBACH-KARTOFFEL**  
mit Knoblauch und Rosmarin
- RISOLEÉKARTOFFEL**
- ROSMARIENKARTOFFEL**
- HIMMEL UN ERD**  
Bratkartoffeln (Erd) mit gebratenen  
Apfelscheiben (Himmel)
- POLENTASCHNITTCHEN**  
gebraten
- WÜRZIGER KRÄUTERREIS**
- KRÄUTERREISMISCHUNG**
- TAGLIATELLE**
- FRISCHES GEMÜSE DER SAISON**

-  **BAKED POTATOES**  
Folienkartoffel mit Sourcreme
-  **KARTOFFELN „LYONNAISE“**  
mit Zwiebeln, Butter und Parmesan
-  **KADOFFELBREI „HESSISCH“**  
mit foine Röstzwiebel
-  **KARTOFFELSTAMPF**
-  **KARTOFFELGRATIN  
KLASSISCHE ART**
-  **KARTOFFELGRATIN  
DAUPHINOIS**
-  **KADOFFELGEMÜS**  
Kadoffelscheibe in Brühe gedünstet  
und mit Schmand und Pfeffer abgeschmeckt
-  **HAUSGEMACHTE SPÄTZLE**
-  **HAUSGEMACHTE  
SERVIETTENKNÖDEL**
-  **KARTOFFEL-GEMÜSE-GRATIN**
-  **CREMIGES SELLERIEPÜREE**
-  **GEMÜSERÖSTI**  
frisches Gemüse auf Riesenrösti  
mit Soß Hollondäs und Käse gratiniert

WÄHLEN  
SIE ...

## BEILAGEN

- GEMÜSESTRUDEL**  
hausgemacht
- GEMISCHTES GEMÜSE**  
mit Schmand und Ei im Strudelteig
- PAPRIKA-REIS-PANNE**  
mit Joghurtsoße
- PFANNENGEMÜSE**  
in reichlich Butter an geschwenktes  
und pikant abgeschmecktes Gemüse
- HAUSGEMACHTES  
APFELROTKRAUT**  
mit Preiselbeeren abgeschmeckt
- SAUERKRAUT**  
mit Speck un Zwiebel, Lorbeer,  
Wacholderbeeren un Kümmel gewürzt
- ZWIBBELGEMÜSE**  
mit ausgelassenem Speck und Essig  
pffiffig abgeschmeckt
- FREGOLA SARDA**  
Nudelart aus Hartweizengrieß in kleiner  
Kugelform mit Tomatensalsa und Salsiccia
- WECKEWERK**  
Semmelknödelmasse und Hackfleisch

## DESSERTS

- PFIRSICHCREME**  
mit frischer Zitronenmelisse
- HIMBEERCREME**  
mit frischer Minze
- FRISCHE MASCARPONECREME**  
mit Obststückchen
- APFELWEIN-SCHAUMCREME  
„HESSISCH“**  
mit Vanillesoß
- MOUSSE AU CHOCOLAT**  
von der braunen und weißen  
Schokolade
- HAUSGEMACHTES TIRAMISU**
- FRISCHER OBSTSALAT**  
mit Maraschino
- ROTE GRÜTZE**  
mit Vanillesoße
- KIRSCHMICHEL „HESSISCH“**  
echt Odewälder Kirschkuche

**SIE MÖCHTEN EIN  
INDIVIDUELLES  
ANGEBOT  
FÜR IHRE VERANSTALTUNG?**

**Sprechen Sie uns an.  
Wir freuen uns auf Sie!**

**ZUM BEMBELSCHÉ**  
Hasslocherstraße 52  
65479 Raunheim

Telefon: 06142-929292

Email: [kontakt@zum-bembelsche.de](mailto:kontakt@zum-bembelsche.de)

[www.zum-bembelsche.de](http://www.zum-bembelsche.de)

*zum*  
**BEMBELSCHÉ**  
Landgasthaus | Catering