

Deftiges Buffet

Vorspeisen

Räucherfischplatte  
mit Lachs, Forelle, Makrele und verschiedene Dippes

Bayrischer Leberkäse mit Radi

Roher Schinken auf Melone

Feine Leberpastete mit Cumberlandsauce

Salate

Verschiedene Rohkost mit Karottensalat, Krautsalat  
Gurkensalat, Paprikasalat  
Gemischte Blattsalate mit 2 Dressings

Suppe

Lauchcremesuppe

Hauptgericht

Ofenfrischer Spießbraten mit einer Zwiebelsauce  
dazu Kartoffelgemüsegratin

Desserts

Karamalcreme mit Krokant und Gebäck

Hausgebackener Rotweinkuchen

Rote Grütze mit Vanillesauce

Brot, Brötchen, Baguette

Preis pro Person: 21.00 Euro

Herzhaftes Buffet

Vorspeisenbuffet

Geräucherter Stremellachs und Butterfisch, dazu Dippes

Feine Fischterine auf Gemüsesalat

Pikanter Meeresfrüchtesalat

Rosa Roastbeef mit Sahnemeerrettich

Geräucherte Putenbrust

Salate

Fruchtiger Lauchananassalat, Bauernsalat mit Schafskäse

herzhafter Kartoffelsalat, deftiger Krautsalat

Gemischte Blattsalate mit 2 Dressings

Suppe

Herzhaftes Kartoffelsuppe mit Speck

Hauptgerichte

Geschmorte Schweinefleisch in Jus, dazu Bäckerinkartoffeln

Rindergeschneitztes „Stroganov“, dazu Butterspätzle

Desserts

Schwarzes und weißes Mousse au chocolat

Frischer Obstsalat

Käseauswahl mit Trauben

Brot, Brötchen, Baguette

Preis pro Person      25.00 Euro

## Rustikalesbuffet

### Vorspeisen

Norwegischer Räucherlachs mit Senfdilldipp

Rheingauer Hausmacher Wurst mit Vinaigrette

Feines Kasseler auf frischem Rettich

Gegrillte Hähnchenkeulen auf Gemüsesalat

### Salate

Deftiger Kartoffelsalat, Krautsalat, Nudelsalat

Gemischte Blattsalate mit 2 Dressings

### Suppe

Frische Gemüsesuppe

### Hauptgericht

Rheingauer Winzerbraten mit Mett und Käse gefüllt  
in einer Spätburgundersauce  
dazu hausgemachte Butterspätzle

### Dessert

Griesflammerie mit sauren Kirschen  
Rieslingcreme mit Trauben

Spundenkäse mit Salzgebäck

Hausgebackener Käsekuchen

Brot, Brötchen, Baguette

Preis pro Person      18.00 Euro

## Feinschmeckerbuffet

### Vorspeisen

Räucherfischvariation mit verschiedenen Dipp  
mit Lachs, Makrele, Heilbutt und Forelle

Klassischer Krabbencocktail mit Manarinen  
Fruchtiger Geflügelsalat

Variation von Schinken auf Cantalupemelone  
Rosa Roastbeef mit Remouladensauce

### Salate

Verschiedene Rohkostsalat der Saison  
Fruchtiger Lauchananassalat, Bauernsalat mit Schafskäse  
Tomaten mit Mozzarella und frischen Basilikum  
GemischteBlattsalate mit 2 Dressings

### Suppe

Rheingauer Rieslingsuppe mit frischen Kräutern

### Hauptgerichte

Geschmorte Kalbsnuß im eigenen Saft, dazu Kartoffelgratin

Putengeschnetzeltes „Casimir“ in einer Currysauce, dazu Butterreis

### Desserts

Exotischer Obstsalat mit Mascarpone  
Rheingauer Rieslingcreme, Caramalmousse mit Gebäck

Französische Käseauswahl mit Trauben

Brot, Brötchen, Baguette

Preis pro Person: 29.00 Euro

## Das einfache Buffet

### Zum Snacken

Minifrikadellen, Kleine Grillwürsten

Gegrillte Hähnchenhaxen

Backpflaumen im Speckmantel

Kleine Schweineschitzel

dazu verschiedene pikante Dipps

### Suppe

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

### Hauptgericht

Pot au feu

Gekochtes Rindfleisch im eigenen Sud  
dazu frisches Wurzelgemüse und Kartoffeln

Sahnemeerrettich

### Desserts

Griespudding mit Rosinen und Himbeersirup

Schokoladenrumkuchen

Tortenbriekäse

Brot, Brötchen, Baguette

Preis pro Person      14.00 Euro

Hessisches Büffee

Vonneweg

Eingeleschte Blut- und Leberworscht

Broutworschtstückchä

Geräucherte Wisperforelle

Kartoffelsalat, Krautsalat

Suppe

Kartoffelsupp mit gebackener Blutworscht

Ebbes Warmes

Gebackenä Zwibbelfleischkäs´

Rheingauer Woihinkelche

Kartoffelhackfleischdippe mit Lauch

Lauchkuche mit Speck und Zwibbele

Hinnerheer

Rheingauer Spundekäs

Handkäs mit Musik

Assmannshäuser Rotweinkuche

Wingertsknorze, Laugestengel

Preis pro Person      17.00 Euro

## Italienisches Buffet

### Vorspeisen

Antipasti, mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Pilzen, Auberginen

Mozarella e pomodori, Tomaten mit Mozarella

Olive piccanti, Olivensalat mit Chalotten

Insalata di frutti di mare, Meeresfrüchtesalat

### Suppe

Minestra d´orzo, Gerstensuppe

### Hauptgerichte

Cima ripiena alla genovese, gefüllte Kalbsbrust

Agnello in umido, Lamm in der Sauce mit grünen Erbsen

Risotto con i finocchi, Fenschelrisotto

Fagioli all´ uccelletto, weiße Bohnen mit Salbei

Carciofi fritti, Gebackene Artischocken

### Dessert

Zuppa inglese della mamma, Biscuits mit Eiercreme

Pere ripien con Gorgonzola, gefüllte Birnen

Latteruolo, Milchkuchen mit Karamel

Panforte di Siene, Sieneser Nußkuchen

Preis pro Person: 26.50 €

## Vegetarisches Buffet

### Vorspeisen

Spinatsalat mit Ziegenkäse

Sommersalat mit Thunfischsauce

Gefüllte Tomaten mit Pinienkerne

Avocadocreame mit Tortillachips

### Suppen

Mangold-Kokos-Suppe

Curry-Kartoffelsuppe

### Hauptgerichte

Feine Blätterteigpastetchen mit einer Pilzfüllung

Nudelpfanne mit Schafskäse

Überbackene Polentascheiben

Porreelasagne mit einer Nußkruste

Bohnen-Tomatengemüse

### Desserts

Clafoutis mit Kirchen

Zimtbirnen mit Ahorn-Ricotta-Creme

Brot, Brötchen, Baguette

Preis pro Person      21.00 Euro

Alles Einzel, zum Selbstzusammenstellen

Vorspeisen

Räucherfisch mit Forelle, Lachs, Makrele, Heilbutt, Stremellachs

Feine Fischterine

Pikanter Meeresfrüchtesalat, Klassischer Krabencocktail

Gemischter Schinken auf Melone

Bratenaufschnitt, Rosa Roastbeef, geräucherte Putenbrust

Kasseler auf frischem Rettich

Fruchtiger Geflügelcocktail, pikanter Rindfleischsalat

Gegrillte HähnchenKeulen auf Gemüsesalat

Bayrischer Leberkäse auf Radi

Feine Leberpastete mit Cumberlandsauce

Gefüllte Tomaten mit Pinienkerne, Avocado creme mit Tortillachips

Salate

Spinatsalat mit Ziegenkäse, Sommersalat mit Thunfischsauce

Rohkostsalate von Karotte, Weißkraut, Gurke, Paprika

Pikanter Bauernsalat mit Schafskäse, Fruchtiger Lauchananassalat

Tomaten mit Mozzarella und frischen Basilikum

Herzhafter Kartoffelsalat, feiner Nudelsalat

Gemischte Blattsalate mit verschiedenen Dressings

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Deftige Kartoffelsuppe mit Speck, Lauchcremesuppe mit Croutons

Mangold-Kokos-Suppe, Curry-Kartoffelsuppe

Rheingauer Rieslingsuppe mit frischen Kräutern

Frische Gemüsesuppe

Tomatencremesuppe

## Hauptgerichte

Putengeschnetzeltes „Casimir“, in einer fruchtigen Currysauce

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit frischen Champignons

Rinderschmorbraten in einer Rotweinsauce

Pot au feu, Gekochtes Rindfleisch mit Sahnemeerrettich

Ofenfrischer Spießbraten mit einer Zwiebelsauce

Geschmorte Schweinenuß in einer Riesling-Thymiansauce

Rindergeschnetzeltes „Stroganov“, Rheingauer Woihinkelche

Geschmorter Kalbsbraten im eigenen Saft

Blätterteigpastetchen mit Pilzfüllung, Porree lasagne mit Nußkruste

## dazu

Kartoffelgratin, Bäckerinkartoffeln, Kartoffeln

Butterreis, Risotto, Butterspätzle, Nudeln, Gemüse der Saison  
Desserts

Griesflammerie mit sauren Kirchen

Griespudding mit Rosinen und Himbeersirup

Rote Grütze mit Vanillecreme

Exotischer Obstsalat mit Mascarpone

Schwarzes und Weißes Mousse au Chocolate

Rieslingcreme mit Trauben

Karamelcreme mit Krokant, Bayrisch Creme

Hausgebackener Käsekuchen

Schokoladenrumkuchen, Aßmannshäuser Rotweinkuchen

Clafoutis mit Kirchen

Zimtbirnen mit Ahorn-Ricotta-Creme

Französische Käseauswahl mit Trauben

Gebäck

Gemischte Brötchen

Verschiedene Sorten Baguette

Verschiedene Sorten Brot

Brötchen als Partyrad, Traube, Jahreszahl

Ciabattabrot, Wingertsknorzen