HOTEL ADLER

★★★★ Groß-Gerau

Unsere Buffetvorschläge für 2026

1

Vorspeise

Vitello Tonnato – Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern

Gebeizter Lachs mit Koriander, Ingwer, Zitronengras, Chili, Limette,
dazu Wasabi-Creme Fraîche

Grissini mit Parmaschinken

Anti Pasti
gegrilltes und gefülltes Gemüse

Tomaten Mozzarella mit Basilikum und Balsamico

Gurkensalat

Saisonale Blattsalate mit zweierlei Dressing
Kirschtomaten, Gurken, Paprikawürfeln und Crôutons

Brotauswahl und Butter

Hauptgang

Geschmorter Rinderbraten, Rotweinsauce,
Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

Schweinefilet am Stück gebraten mit Pilzrahmsauce,
Buttermöhren und Spätzle

Gebratenes Rotbarschfilet auf Safranrisotto

Vegane Penne mit Olivenöl, Tomaten, Rucola und Pinienkernen

Dessert

Panna cotta mit Fruchtmark im Gläschen

Tiramisu

Eisbuffet mit verschiedenen Toppings

€ 52,50 pro Person inklusive Mehrwertsteuer

2

Vorspeise

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Kresseschmand

Tranchen vom rosa gebratenen Schweinefilet mit herzhafter Vinaigrette
und Lauchzwiebeln

Glasnudelsalat mit gebratener Garnele und Cashewkernen im Glas

Rote-Bete-Carpaccio mit Himbeer-Haselnuss-Vinaigrette, Ziegenfrischkäse
und karamellisierten Nüssen

Orangen-Fenchel Salat

Saisonale Blattsalate mit zweierlei Dressing
Kirschtomaten, Gurken, Paprikawürfeln und Crôutons

Brotauswahl und Butter

Suppe

Tomatisierte Consommé mit Basilikumflädle

Hauptgang

Tranchen von der gefüllten Hähnchenoberkeule
Pfeffer-Mandarinensauce, Brokkoli und Mandelbällchen

Am Buffet tranchiertes Roastbeef, Sauce Bérnaise, Rotwein-Schalottensauce,
gegrilltes Gemüse und Kartoffelgratin

Gebratenes Lachsfilet mit Dijon-Senfsauce,
Blattspinat und Wildreis

Orecchiette mit Pilzragout und Parmesan

Dessert

Apfelstrudel mit geschlagener Sahne und Eiscreme von der Bourbon Vanille

Mousse au Chocolat mit Sauerkirschen und Crumbles im Gläschen

€ 59,50 pro Person inklusive Mehrwertsteuer

3

Vorspeise

Sous vide gegarter Kalbstafelspitz mit Frankfurter Grüner Sauce und gehacktem Ei

Tranchen vom rosa gebratenen Schweinefilet mit Zwiebel-Senf-Vinaigrette
und Kräutern

Haus gebeizter Rote Beete Lachs mit Dill-Schmand

Saisonale Blattsalate mit zweierlei Dressing
Kirschtomaten, Gurken, Paprikawürfeln und Crôutons

Hähnchenlolly mit Currycreme

Falafel mit Zitronenaioli

Gemüsesalat aus Zucchini, Gurke, Paprika, Tomaten, Zwiebeln,
Oliven und Feta Käse

Brotauswahl und Butter

Hauptgang

Medaillons vom Schweinefilet in Pfeffersauce mit glasierten Möhren und Kroketten

Kleine Rinderrouladen, gefüllt mit Speck, gedünsteten Zwiebeln, Senf
und Gewürzgurken, dazu saisonales Gemüse und Kartoffelbeilage

Vegane Sellerieecken im Knuspermantel mit Preiselbeerchutney

Dessert

Marzipan-Mohnmousse mit Kirschen

Zitronentarte mit Baiserhaube

Mascarponecreme mit Roter Grütze und Hafercrumbles

€ 49,50 pro Person inklusive Mehrwertsteuer

4

Vorspeise

Tatar von Thunfisch mit Avocado, Gurke, Chili und Reischip

Hausgebeizter Aperol Lachs

Mit Thymianhonig gratinierter Ziegenkäse

Rosa gebratenes Roastbeef von Angusrind mit Sauce Tatar

Rucoal mit gebratenem Fenchel, Chili, Tomaten und Burrata

Couscous-Salat mit Datteln und Hähnchensaté im Glas

Saisonale Blattsalate mit zweierlei Dressing
Kirschtomaten, Gurken, Paprikawürfeln und Crôutons

Brotauswahl und Butter

Suppe

Oxtail mit Chesterstangen

Hauptgang

Am Buffet tranchiertes Kalbsfilet mit Sauce Bérnaise, Calvados-Rahmsauce,
saisonales Gemüse und Kartoffelkroketten

Konfiertes Kabeljaufilet auf weißer Bohnencreme, Lauchgemüse und Kirschtomaten

Veganes Gemüsecurry mit Kokosmilch und Basmatireis

Dessert

Vanillemousse mit Portweinbirnen und Tonkabohnen Crumbles

Panna cotta mit Schokolade, Kaffeearomen, Zitrusfrüchten und Amarettini

Eisstation mit verschiedenen Toppings und Fruchtsalat

€ 69,50 pro Person inklusive Mehrwertsteuer