



Buffet 1

Vorspeisenbuffet

Räucherlachsroschen mit Sahnemeerrettich
Vitello Tonnato – Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce
Tranchen vom heimischen Landschwein mit Senf-Zwiebel-Kräuter-Vinaigrette
Saisonaler Blattsalat mit zweierlei Dressing
Antipasti und Gemüsesalate

Butter und Brotauswahl

Hauptspeisenbuffet

Am Buffet tranchierter Schweinekrustenbraten mit Schwarzbiersauce
Putenroulade mit Champignonrahmsauce
Gebratenes Fischfilet mit Limetten-Weißwein-Sauce und Zitronenbutter
Gebratene Sellerieecken mit Preiselbeeren-Chutney

Saisonales Gemüse
Butterreis und Petersilienkartoffeln

Dessertbuffet

Mövenpick Crème Vanilla mit Fruchtsauce
Schokoladenküchlein mit Vanillesauce

Der Preis von Buffet 1. beträgt **€ 31,90** pro Person inklusive 19% Mehrwertsteuer.
Kinder und Jugendliche von 7 bis 16 Jahren werden mit 50% des Buffetpreises berechnet.
Kinder von 3 bis 6 Jahren werden mit € 7,50 pro Person berechnet.
Kinder unter 3 Jahren werden nicht berechnet.



Buffet 2

Vorspeisenbuffet

Mild geräucherter norwegischer Fjordlachs mit Sahnemeerrettich und Senfdillsoße
Tranchen von gesottenem Kalbstafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße und/oder Thunfisch-Creme
Variation von Melonene und italienischem Parma Schinken
Tomaten-Mozzarella mit Balsamico-Essig, Basilikum und frischem Pfeffer
Gemischte Blattsalate mit zweierlei Dressing
Verschiedene, saisonale Salate

Butter und Brotauswahl

Suppe vom Buffet

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen

Hauptspeisenbuffet

Am Stück gebratenes Filet vom Landschwein mit Calvadosrahmsauce
Rosa gebratenes Roastbeef vom Angusrind (am Buffet tranchiert)
mit Sauce Bearnaise und Rotwein-Schalotten-Sauce
Welsfilet in Butter gebraten mit Weißweinsauce

Glacierte Karotten, Blumenkohl und Mandelbroccoli
Mandelbällchen, Butterreis und Kartoffelgratin

Dessertbuffet

Frischer Obstsalat mit Eiscreme von der Bourbon Vanille
Panna Cotta verfeinert mit Grand Marnier

Der Preis für Buffet 2. beträgt € **38,30** pro Person inklusive 19% Mehrwertsteuer.
Kinder und Jugendliche von 7 bis 12 Jahren werden mit 50% des Buffetpreises berechnet.
Kinder von 3 bis 6 Jahren werden mit € 7,50 pro Person berechnet.
Kinder unter 3 Jahren werden nicht berechnet.



Buffet 3

Vorspeisenbuffet

Hausgebeizter Koriander-Lachs mit Senf-Honig-Sauce
Mousse von Frankfurter sieben Kräutern mit Wachtelei
Tranchen von der rosa gebratenen Barbarie-Entenbrust mit Sauce Cumberland
Cocktail von Flusskrebsen und Shrimps an leichter Wasabi-Creme
Gemischte Blattsalate mit zweierlei Dressing
Verschiedene, saisonale Salate

Butter und Brotauswahl

Suppe vom Buffet

Klare Oxtail mit Sherry verfeinert und Einlage

Hauptspeisenbuffet

Am Stück gebratener Kalbsrücken (am Buffet tranchiert)
mit Sauce Bearnaise und Madeira-Jus
Neuseeländische Lammkeule in Thymian-Jus
Zander in Butter gebraten mit Weißwein-Sauce

Gemüse der Saison und Ratatouille-Gemüse
Wildreis, Kartoffelgratin und Petersilienkartoffeln

Dessertbuffet

Mousse au chocolat von der Valrhona Schokolade mit Fruchtsauce
Frischer Obstsalat mit Eiscreme von der Bourbon Vanille

Der Preis von Buffet 3. beträgt **€ 41,90** pro Person inklusive 19% Mehrwertsteuer.
Kinder und Jugendliche von 7 bis 12 Jahren werden mit 50% des Buffetpreises berechnet.
Kinder von 3 bis 6 Jahren werden mit € 7,50 pro Person berechnet.
Kinder unter 3 Jahren werden nicht berechnet.



Hessisches Spezialitäten-Buffer

Vorspeisenbuffer

Geräuchertes Wispertaler Forellenfilet mit Kresse-Schaum
Streifen vom Heringsfilet „Hausfrauen Art“ (Juni bis September)
Gesottener Tafelspitz mit „Frankfurter Grüner Soße“
Handkäse mit Musik
Rheingauer Spundekäs mit Salzgebäck
Oberhessische „Ahle Wurst“
Luftgetrockneter Landschinken
Wildpastete mit Preiselbeeren
Apfelzwiebelsalat
Gemischter Bauernsalat mit hausgemachtem Dressing

Butter und Brotauswahl

Suppe vom Buffet

Odenwälder Kartoffelsuppe „Großmütterchen Art“ mit Speckwürfel

Hauptspeisenbuffer

Schweineschinken in der Kruste mit Schwarzbiersoße
Westerwälder Lammbraten in Thymiansoße
Altrhein-Zander mit gebräunter Butter und Rieslingsauce

Gemüse der Saison
Petersilienkartoffeln, Sahnekartoffeln und Kartoffelknödel

Dessertbuffer

Apfelwein-Charlotte „Hotel Adler“
Rheingauer Beerengrütze mit flüssigem Rahm

Hessische Käseauswahl vom Brett
Mariniertes Schweinemett mit Zwiebeln
Butter und Brotauswahl

Der Preis des Hessischen Spezialitäten-Buffer beträgt € 43,90 pro Person inklusive 19% MwSt..

Kinder und Jugendliche von 7 bis 16 Jahren werden mit 50% des Buffetpreises berechnet.

Kinder von 3 bis 6 Jahren werden mit € 7,50 pro Person berechnet.

Kinder unter 3 Jahren werden nicht berechnet.



Hessisches Brunch-Bufferet

Vorspeisenbufferet

Kassler mit Backpflaumen gefüllt und „Hausmacher Wurst“
Mariniertes Schweinemett mit Zwiebeln
Handkäse mit Musik
Rheingauer Spundekäs mit Salzgebäck
Butter und Brotauswahl

Hauptspeisenbufferet

Gekochtes vom Mastochsen mit Frankfurter Grüner Soße
Original „Gref Völsing“- Rindswurst mit pikantem Senf

Gemüse der Saison
Petersilienkartoffeln und hausgemachter Kartoffelsalat

Dessertbufferet

Rheingauer Beerengrütze mit flüssigem Rahm

Der Preis für das Hessische Brunch-Bufferet beträgt **€ 24,90** pro Person inklusive 19% Mehrwertsteuer.
Kinder und Jugendliche von 7 bis 12 Jahren werden mit 50% des Buffetpreises berechnet.
Kinder von 3 bis 6 Jahren werden mit € 6,50 pro Person berechnet.
Kinder unter 3 Jahren werden nicht berechnet.



Bayerisches Brunch-Bufferet

Vorspeisenbufferet

Obazda mit fein gehackten Lauchzwiebeln
Altbayerische Fleischpflanzerl mit pikantem Senf
Münchener Wurstsalat mit Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln
Hausgemachter Kartoffel- und Krautsalat
Radieschen, Schnittlauch und Radi
Brotauswahl mit Brezen, Butter und Griebenschmalz

Hauptspeisenbufferet

Ofenfrischer Leberkäse
Original „Münchener Weißwürstchen“ mit süßem Senf
Semmelknödel mit Pilzragout

Dessertbufferet

„Bayrische Creme“

Der Preis für das Hessische Brunch-Bufferet beträgt **€ 24,90** pro Person inklusive 19% Mehrwertsteuer.

Kinder und Jugendliche von 7 bis 12 Jahren werden mit 50% des Buffetpreises berechnet.

Kinder von 3 bis 6 Jahren werden mit € 6,50 pro Person berechnet.

Kinder unter 3 Jahren werden nicht berechnet.