

Buffet

Hessisches Buffet

Preis pro Person € 28,00

Bockenheimer Kartoffelsuppe mit Speck

Frankfurter grüne Soße mit halben Eiern

Gläschen Handkäs´-Apfel-Tatar mit Pumpernickel

Hessische Wurstplatte mit Ahlewurst, Leberwurst, Blutwurst und saurem Gemüse

Taunusforelle mit Sahnemeerrettich

Tafelspitz mit Salzkartoffeln

Kasseler auf Rieslingkraut und Kartoffelpüree

Rhöner Hirtenpfanne mit Lammfleisch, Wirsing und Schmand

Kräftiges Bauernbrot, Butter

Stöffchecreme (Apfelweincreme)

Odenwälder Kirschenmichel mit Vanillesoße

Italienisches Buffet

Preis pro Person: € 29,00

Anti Pasti Platte mit Kirschtomaten und Babymozzarella

Gemischte Spezialitätenplatte mit Parmaschinken, Salame Milano, Mortadella und Coppa

Meeresfrüchtesalat mit Kräutern und Knoblauch

Salatauswahl von verschiedenen Blattsalaten und Rucola mit Traubenvinaigrette

Medaillons vom Schweinefilet mit Parmesan-Oregano-Kruste

Saltim Bocca von der Pute, gefüllt mit Parmaschinken und Salbei an Zwiebel-Koriander-Soße

Lachsmedaillons in Kräuteröl gebraten auf Fenchel-Tagliatelle und Hummerrahm

Tiramisu und Panna cotta im Glas serviert

Busines-Lunch-Buffer

Preis pro Person: € 29,00

Hähnchenbrustfilet auf Mangospiegel und frischen Beeren

Hausgebeizter Lachs und geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich

Antipasti mit Kirschtomaten und Babymozzarella

Rinderbraten "Böfflamott" mit Salzkartoffeln und Buttergemüse

Zürcher Geschnetzeltes mit Champignonköpfen und Reis

hausgemachte Lachsklößchen in Vermuthsoße und Tagliatelle

Panna Cotta mit Blaubeermark

Rote Grütze mit Vanillesoße

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer