



Menü 1

Kartoffel-Kräuterschaumsuppe
mit geräucherten Lachsstreifen

Medaillons vom Schweinefilet unter der Käse-Lauchkruste
an milder Apfelweinsauce mit Wirsing in Rahm
und Kartoffelgratin

Quarkstrudel auf Himbeersauce
mit Hippen

€ 38,00 pro Person
ab 10 Personen

Weineempfehlungen:

Leitz Riesling, Qualitätswein, trocken, Weingut Josef Leitz
Dornfelder Q.b.A. trocken, Weingut W. Lergenmüller

Menü 2

Tomaten-Ingwersuppe mit frittiertem Rucicola

Maispouardenbrust im Speckmantel auf grüner Pfeffersauce
an Möhrchenbund und gefüllte Frischkäsegnocchi

Passionsfrucht-Panna Cotta
mit exotischem Früchtemix

€ 39,50 pro Person
ab 10 Personen

Weineempfehlungen:

La Croix de la Montagne, Chardonnay / Viognier
Montepulciano d'Abruzzo, Terre Cortesi



Menü 3

Törtchen von Frankfurter Kräutern mit Creme Fraiche
an unserem Kartoffelsalat

gebratenes Lachsfilet in Nolly Pratschaum mit Shrimps
auf saftigem Blattspinat und Butterreis

gestreifte Bayrisch Creme auf Himbeermark an Pistazienhippe

€ 41,50 pro Person
ab 10 Personen

Weinempfehlung:

Sancerre AOC, Domaine Michl Thomas

Menü 4

Cremesuppe von Steinpilzen mit Pfefferhippe
und Speckcroutons

Knusprige Barbarie Entenbrust auf Pflaumenjus
auf Champagnerkraut
mit kleinen Rosmarinkartoffeln

weiße Mousse au chocolat mit Grappa aromatisiert
an eingelegten Feigen

€ 44,50 pro Person
ab 10 Personen

Weinempfehlungen:

Eschendorfer Lump, Silvaner Qualitätswein, trocken, Weingut Paul Sauer
La Croix de la Montagne, Chardonnay / Viognier



Menü 5

Cremiges Thunfischmousse an milder Pestosoße
in Feigenessig dressing

Zartes Kalbsfilet im Kräutermantel am Stück gebraten
auf Portweinssoße, Chilikartoffelgratin und Bohnenbund

Kahluaparfait mit gerösteten Walnüssen,
hausgemachter Karamellsauce und Mangospalten

€ 47,00 pro Person
ab 10 Personen

Weinempfehlungen:

Guts-Riesling von Othegraven, Riesling, feinherb, Weingut von Othegraven
Montepulciano d'Abruzzo, Terre Cortesi

Menü 6

Variation vom Lachs
mit pochiertem Medaillon, geräucherter Lachsrose und cremiger Terrine
an feinen Dips

Scheiben vom rosa gebratenen Rinderfilet
auf sautierten Morcheln in Rahm
dazu Paprikaragout und Sahnekartoffelauflauf

Luftiger Erdbeer-Hagebuttenschaum im Bisquitmantel
mit exotischer Schokoladensauce

€ 49,50 pro Person
ab 10 Personen

Weinempfehlungen:

Blaauwklippen White Landau, Western Cape Südafrika
Ondarre Reserva Rioja, Bodegas Ondarre



Stellen Sie Ihr eigenes Menü zusammen hier ein paar Vorschläge

Salate / Vorspeisen

Anti Pasti Variation mit gebratenen Zucchini, Auberginen, Paprika, gefüllten Kirschtomaten und Serranoschinken mit Melone

EUR 12,50

Saisoneller Blattsalat an Ahornsirupdressing mit 3 gebratenen Riesengarnelen und Guacamoledip

EUR 12,50

Mousse vom Räucherlachs mit Pestogelee an kleinem Salatbouquet in Cobbdressing

EUR 12,50

Carpaccio vom Rinderfilet mit frischen Kräutern, Parmesanspänen und kleinem Salatbouquet in Balsamicodressing

EUR 13,50

Suppen

Schaumsuppe von Frankfurter grüner Soße mit Knoblauchcroutons

EUR 7,50

Klare Geflügelkraftbrühe mit feinen Gemüsestreifen und Klößchen

EUR 8,00

Milde Hummercremesuppe mit geschlagenem Rahm und Armagnac

EUR 8,50

Hauptgänge

Gebratenes Lachsfilet mit Olivenbutterkruste an Rieslingrahmsauce mit breiten Bandnudeln und Zucchini-Karottengemüse

EUR 21,50

Zanderfilet aus der Pfanne mit Krebschwänzen in Noilly-Prat-Schaum und saftigem Gemüserisotto

EUR 21,50

Gratiniertes Schweinefilet „Italienische Art“ mit geschmorten Tomaten, Zwiebeln, Salbei und Mozzarella an Kartoffelklößchen

EUR 21,50

Medaillons von der Kalbshülfe mit Salbei und Parmaschinken gefüllt auf cremiger Marsallasauce und gebratenen Gnocchi

EUR 21,50

Dessert

Creme Caramel an frischen exotischen Früchten

EUR 9,50

Panna Cotta mit Fruchtmark und Schokostiften

EUR 9,50

Kleine Käsevariation, ausgesuchte Rohmilchkäse mit Nüssen und Trauben Brotauswahl

EUR 10,50



Odenwälder Buffet

Vorspeisen

Schwarzgeräucherter Schinken an saurem Gemüse
Odenwälder Räucherforelle und Hechtterrine mit Sahnemeerrettich
Heringsfilet in milder Sahnnetunke mit Zwiebeln und Äpfeln
Krautsalat mit geröstetem Speck
Rahmgurkensalat mit Dillrahm
Hessischer Kartoffelsalat
Bunte Gartensalate mit verschiedenen Dressings

Suppe

Echte Frankfurter Kräuterschaumsuppe

Hauptspeisen

krosser Bierbraten mit grüner Soße und gebratene Kartoffeln
Kalbsahnegulasch mit Pfeffer und Petersilienspätzle
gebratenes Zanderfilet mit Zitronenbutter
geschmorter Wirsing

Käse

Handkäse mit Musik und Bauernbrot

Desserts

Apfel-Weincreme an Fruchtsoße
Quarkstrudel mit Kirschen
Waldbeerengrütze mit Sahne
Frankfurter Kranz

€ 38,00 pro Person
ab 30 Personen

Weinempfehlungen:

Eschendorfer Lump, Silvaner Qualitätswein, trocken, Weingut Paul Sauer
Dornfelder, Qb.A. trocken, Weingut W. Lergenmüller



Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Anti Pasti Variation mit Aioli und gefüllten Oliven
Feinster Serrano-Schinken auf Melonenduett
Gelbe Spaghetti mit Frutti de mare in Thymian dressing
Hauchdünne Kalbfleischscheiben in milder Thunfischsauce
mit Kapern und Sardellen dekoriert
Mozzarellascheiben und fruchtige Strauchtomaten mit Balsamicoglance
und roten Zwiebeln
knackiger Blattsalatmix mit verschiedenen Dressings, Sprossen und Nüssen

Suppe

Knoblauchrahmsuppe mit geröstetem Weißbrot

Hauptgerichte

Geschmorte Lammkeule in Sherry-Mandelsauce
an kleinen Knoblauchkartoffeln
Saltimbocca vom Kalb auf Marsallasauce
und Zucchini-Paprikagemüse
pochierte Medaillons vom Lachs in milder Gemüse- Kräutersoße
Ofenreis

Käse

Auswahl italienischer und spanischer Käsesorten

Desserts

Tiramisu-Schnitte
Panna Cotta von der Passionsfrucht
Schokoladenmousse mit Grappa und Vanille aromatisiert
frischer Früchtekorb mit saisonalem Obstarrangement

€ 43,50 pro Person
ab 30 Personen

Weineempfehlungen:

Pinot Grigio, Palmadina
Montepulciano d'Abruzzo, Terre Cortesi



Südafrika Buffet

Vorspeisen

Rote Beete Salat (Rooibeet Slaai)
Süßkartoffelsalat mit Koreander und Safran
Bananen Linsen Salat
Auberginendip und Humus mit Fladenbrot
Gurkensalat mit Chili
Räucherfisch in Avocados
Carpaccio von Springbock

Suppe

Süßkartoffelsuppe mit fritierten Kochbananen

Hauptgerichte

Fischpfanne mit Garnelen, Spinat und Kokosmilch
Gelber Reis mit Rosinen
Tilapiafilet im Kurkuma-Erdnussmantel
Chakalaka (Südafrikanische Gemüsepfanne)
Straußensteak mit Smoky Pepper Glaze
Poularden Frucht Curry
Süßkartoffelpuffer

Desserts

Kap Weinbrand Pudding
Geschnittene exotische Früchte mit Kokosnuss
Südafrikanischer Milk Tart
Gebackene Kochbananen mit braunem Zucker und Zimt

€ 44,50 pro Person
ab 30 Personen

Weinempfehlungen:

Blaauwklippen White Landau, Western Cape Südafrika
Blaauwklippen Shiraz, Vineyard Selection, Südafrika



Lukullisches Deutschland

Vorspeisen

Fisch-Variation aus dem Rauch mit Apfel-Meerrettich
Hausgebeizter und geräucherter Lachs an Honig-Senfsauce
Fruchtiger Shrimpscocktail in leichter Cocktailsauce mit rosa Pfeffer
Terrine von Lachs und Seeteufel mit Kräuter-Kürbissauce
Gefüllte Poulardenbrüstchen mit geschmorten Pilzen
Auswahl von Minipasteten und mildem Lammschinken
Salat mit verschiedenen Dressings, Sprossen und Nüssen

Suppe

Geflügelkraftbrühe mit feinen Gemüsestreifen und Backerbsen

Hauptgerichte

Entenbrustfilet in Morchelrahmsauce und Brombeergelee
Medaillons vom Schweinefilet unter der Waldpilzkruste
an Rotwein-Zwiebelsauce
Gebratene Schollenfilets „Finkenwerder Art“
Kräuterreis
Kartoffel-Apfelgratin
Saisonale Gemüsevariation

Käse

Käseauswahl vom Brett mit Schwarzbrot

Desserts

Grießflammerie mit Mandeln und Pistazien
Frischer Obstsalat an Joghurtsauce
Strudel von einheimischen Früchten an Backpflaumensauce
Eisbombe „Büsing Palais“

€ 47,50 pro Person
ab 30 Personen

Weinempfehlungen:

Guts-Riesling von Otheграven, Riesling, feinherb, Weingut von Otheграven
Dornfelder, Q.b.A. trocken, Weingut Drautz-Able



Sommer in the City
Grill- Buffet

Saisonal und Wetterabhängig

Vorspeisen

Brotauswahl mit Baguette, Chiabatta und Fladenbrote
Marinierter Schafskäse mit Chili und Knoblauch auf Kalamata
Oliventapenade
Spargel –Orangensalat in Feigenessigdressing
Schweinefilet "Calypso" mit braunem Zucker, Aprikosen und Rum
Garnelen und frische Mangos in Bananendressing
mit Wildkräutern und Melone

Hauptgänge vom Holzkohlegrill

Marinierte Rindermedaillons und feurige Choirizowürste am Spieß
Knusprige Hühnerflügel mit Pfirsich-Ingwerdip
Cape Fisch und Fischspieße mit Limetten
und fruchtigen Soßen

Back Potato Stand

mit Sauerrahm klassisch
mit Bärlauchdip
mit Waldpilzragout

Desserts

Passionsfruchtcreme auf Fruchtcoulis
Kaltes Rum-Soufflè mit Schokoladensoße
Stieleis im Champagnerkelch serviert
Frische exotische Platte aus
Ananas, Mango, Papaya und Melonen

€ 44,50 pro Person
ab 30 Personen

Weinempfehlungen:

Leitz Riesling, Qualitätswein, trocken, Weingut Josef Leitz
La Croix de la Montagne, Chardonnay / Viognier