



Unsere  
Kontakt-  
daten  
als QR-Code  
scannen:



## Fingerfood- & Buffetvorschläge

*gültig ab 01.09.2021*

Sehr geehrte Gäste,

haben Sie vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Fingerfood- und Buffetvorschlägen.

***Um etwas Großes zu erreichen, darf man nicht vergessen,  
den kleinen Dingen sein Herz zu schenken...***

Unser diesem Motto hat unser Küchenteam intensiv für Sie neue Ideen entwickelt, ausprobiert und verändert...

Lassen Sie sich von unseren Ideen und Vorschlägen ganz einfach inspirieren und verändern diese nach Lust und Laune...

oder vertrauen Sie der Zusammenstellung unserer Profiköche!

Konkrete **Preisangaben** können wir erst nach einer individuellen Klärung der Rahmenbedingungen Ihrer Veranstaltung machen, denn diese sind abhängig von z. B. Personenzahl, Jahreszeit, nötige Logistik usw.

Fordern Sie am besten dazu einfach ein kostenloses **Angebot** an.

### **Kompetente, kostenlose und unverbindliche Beratung inklusive!**

Ihr Fest soll einmalig und „Perfekt“ werden. Daher ist gute und detaillierte Planung nötig. Das alleine sichert häufig schon den halben Erfolg. Gerne nehmen sich unsere Eventspezialisten deshalb auch die nötige Zeit, um Sie fachgerecht und unverbindlich zu beraten. Rufen Sie uns einfach an oder senden Sie uns eine Nachricht und vereinbaren Sie einen Beratungstermin.

Wir sichern Ihnen heute schon eine professionelle Durchführung zu.



DEHOGA  
DEUTSCHER HOTEL- UND  
GASTSTÄTTENVERBAND



Am Kirschenwald 43 - 35415 Pohlheim  
Postfach 1236 - 35412 Pohlheim  
info@gusto.cc . www.gusto.cc

Hotline 07000 - gustocc  
Telefon 06004 - 916 99 45  
Telefax 06004 - 916 99 46

## Wenn Sie uns noch nicht kennen, dürfen wir uns hier kurz vorstellen:



**GUSTO.cc** ist der Nachfolger des bereits seit Mitte der 80er Jahre bestehenden „Profipartyservices“ im ehemaligen Gasthof Zur Krone in Pohlheim. Als spezialisierter Partyservice können wir über die Jahre auf einen außergewöhnlich großen Erfahrungsschatz zurückgreifen. Unsere gastronomische Familientradition reicht sogar bis in das Jahr 1479 zurück, als unsere Vorfahren in Marburg noch als Bierbrauer tätig waren.

- ➔ steht für **Geschmack**, ausgefallene Ideen und raffinierte Rezepte...
- ➔ steht für natürliche und **hochwertige Lebensmittel** aus der Region...
- ➔ steht für **selbst hergestellte** und mit viel Liebe zubereitete **Leckereien**...
- ➔ steht für **professionelle** und zuverlässige **Durchführung**...

Alle Gerichte werden von unseren bereits mehrfach ausgezeichneten Küchenmeistern und Köchen **selbst, absolut frisch und nur aus bestmöglichen Zutaten** hergestellt.  
Wir verwenden keine fertigen Produkte!



### GUSTO.cc ... steht für erstklassige **handgemachte Qualität!**

In einer Kultur von Fastfood, Tiefkühlkost und industrieller Massenherstellung verwöhnen unsere Profis Sie und Ihre Gäste mit frischen, pffrigen, unverfälschten und meisterhaften Delikatessen, die wir ausschließlich & individuell für Sie auf den Punkt genau herstellen.



Zudem können Sie fast alle Gerichte, je nach Saison und Marktverfügbarkeit, auch aus unserer **"naturalLINE®"** erhalten. In diesem Fall verwenden wir ausschließlich Lebensmittel von befreundeten Bauern und Erzeugern aus der Region - nachverfolgbar und sicher.



### Ihre Vorteile im Überblick:

- Beste Qualität, auf Wunsch auch als naturalLINE®-Buffet
- Erlesener Geschmack und ausgefallene Ideen
- Raffinierte Rezepte, klassisch oder modern
- Liebevolles Handwerk statt Fertigprodukte
- Erfahrene und ausgezeichnete Profis
- Flexibel, individuell, pünktlich und zuverlässig
- Porzellservice (Geschirr inklusive Spülservice)
- Besteckservice (Bestecke inklusive Spülservice)
- Gläserservice (Gläser inklusive Spülservice)
- Kaffeeservice (Kaffeemaschinen – to rent)
- **...denn wir wollen, dass Sie wiederkommen!**
- **...schon ab etwa 50 Personen**

### Unser besonderes Engagement:

Unsere Mitarbeiter sind darüber hinaus auch als Buchautoren, Dozenten, Gutachter, Prüfungsmeister, Wettkampfschlichter, Kinderkochbotschafter, „Cooking Experts“ und Beiräte diverser Fachbuchverlage tätig. Zudem sind wir Mitglied im Bundesvorstand des Verbandes der Köche Deutschlands e. V. (VKD.com) und nicht zuletzt Gastgeber aus Begeisterung.



**Referenzen:** Außer einer Vielzahl von Privat- und Geschäftskunden, die von uns erfolgreich beliefert wurden, haben wir viele bekannte Unternehmen anspruchsvolle Großveranstaltungen bis zu 1200 Personen durchgeführt. Auf unserer Homepage finden Sie einen Auszug aus unseren Referenzen.



**Baustein:**

## Speisen zum Empfang



### Canapés - Einzelauswahl:

Mengenempfehlung je Person etwa 2-3 Teile, Mindestabnahme 60 Stück.

Die Sortierung (bis zu 6 verschiedene Sorten ohne Aufpreis) können Sie gerne nach eigenem Wunsch vornehmen und den Preis selbst berechnen. Alle Canapés sind natürlich bunt und hübsch dekoriert.

Bunte Canapés, belegt mit verschiedenen Auflagen und hübsch dekoriert:	Stückpreis		
	Netto <sup>1</sup>	inkl.7% Ust. <sup>2</sup>	inkl.19% Ust. <sup>3</sup>
hausmacher Schweinemett, hausmacher Schlachtewurst, Schnittkäseauswahl, Eigelb-Dijonsenfcreme, Thunfischcreme, zarte Geflügelwurst, angemachter Gervais-Frischkäse, Rinderzungenscheiben, Edelsalamivariation, Schwarzwälder Schinken, Metzger-Krustenkochschinken, Kräuter-Putenschinken, Rohschinkentatar, französischer Camembert, Truthahnräucherbrust mit Ajvar, Kalbslebercreme mit Cognac, Putenbrustscheiben ...			
hausgemachtes Rindertatar mit Zwiebeln, feiner Krabbensalat, Roquefortcreme mit Birnen, Avocado-Chili-Creme, Lachsschinken auf Bärlauchbutter, Krustenschinken mit Spargel...			
Räucherlachs, Graved Lachs mit Senf-Dillsauce, geräuchertes Forellenfilet, Pfeffermakrelenfilet, Chiliscampi auf Avocadomousse, Tatar vom Parmaschinken mit Rucola und Parmesan, marinierte Knoblauchgamelen, Serrano-Schinken, rosa Roastbeef, rosa gebratene Entenbrust mit Balsamico, rosa Kalbsmignon mit Cumberlandsauce...			



### Empfangs-Pauschalen:



Hausgemachte Weißbrotcanapés oder sonstige Snacks als Pauschale.

Die Canapés sind unterschiedlich mit Käsesorten, spanischem Serrano-Rohschinken, Krusten-Kochschinken, Räucherlachs und verschiedenen Sorten Edelsalami belegt und schön dekoriert.

Wählen Sie Ihre Empfangspauschale:	Preis je Person		
	Netto <sup>1</sup>	inkl.7% Ust. <sup>2</sup>	inkl.19% Ust. <sup>3</sup>
P1: der Klassiker - Canapés wie oben beschrieben, bunt sortiert			
P2: italienische Bruschetta-Auswahl, Beläge wie oben genannt			
P3: ofenfrische Laugenbrezel mit französischer Salzbuter gefüllt			
P4: zwei kleine Teile ofenfrisches Laugengebäck und zwei v verschiedene Canapés je Person			
P5: bunte Mischung aus Käse- und Obstspießen, Canapés und allerlei gefültem Blätterteiggebäck			
P6: Mini-Cheeseburger, Mini-Pizzen, Mini-Sandwichspieße, Mini-Wraps, Currywurst im Glas			

Mindestabnahme der v organannten Pauschalen 100 Teile, bei den Brezeln 50 Stück, bei P4, P5 und P6: 100 Personen

**Weitere Ideen unter Fingerfood, Tapas und Handgreiflichkeiten**



## *Einzelauswahl Fingerfood, Tapas, Handgreiflichkeiten:*

Unsere Fingerfoodteile sind allesamt mit Liebe zum Detail hausgemacht, und werden als kunstvolle Mini-Portionen in speziellen Schalen, Gläsern, Bechern, Spoons usw. mit besonderen Löffelchen, Gabelchen verzehrfertig gereicht oder auf Platten serviert.

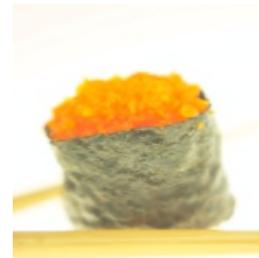
***Geeignet zum Empfang, zum Aperitif oder einfach als Buffetergänzung, Preise je nach Auswahl – Sie erhalten ein Angebot.***

### **Fingerfood - Bemerkungen:**

- **Mindestmengen:** Manche Fingerfood-Teile können wir aus Herstellungsgründen nur ab einer bestimmten Mindestmenge anbieten, diese Angaben finden Sie in Klammern
- **Saisonartikel:** Je nach Saison kann es vorkommen, dass gewisse Produkte nicht frisch erhältlich sind. Unsere Köche beraten Sie gerne bei der Auswahl passender Gerichte zu Ihrem Termin
- **Mengen:** Je Person sollten am Empfang, zum Aperitif oder als Buffetergänzung etwa 3-4 Teile, als „Solo“- Hauptkomponente etwa 8-10 und als Spätimbiss zirka 6 Teile je Gast kalkuliert werden.
- **Preise:** Die Preise für Ihre Wünsche sind abhängig von Ihrer Zusammenstellung, der jeweiligen Menge, der Saison und der Sortenvielfalt Ihrer Auswahl. Gerne nennen wir Ihnen die Preise für Ihre Wünsche auf Anfrage oder beraten Sie kostenlos.

### **...von Fisch und Meeresfrüchten:**

Asiatische Koriander-Eismeergarnelen auf Ratatouille „Provençale“ im Glas  
 Avocadoschaum mit Forellenkaviar vom Servierlöffel  
 Blätterteiglöffel mit Forellencreme und Lachskaviar (ab 80 Stück)  
 Caipirinha-Lachs mit Limonen-Creme fraîche  
 Delice vom Räucherlachs und Creme fraîche (ab 80 Stück)  
 Friesische Matjesfilets auf Hausfrauensauce im Glas  
 Gebratener Scampospieß auf Limonendip  
 Gefüllte Eier mit 3 Füllungen (Thunfisch, Eicreme, Kräuter)  
 Glückstädter Matjes-Mousse mit rotem Zwiebelconfit (ab 50 Stück)  
 Glückstädter Matjes-Tatar mit rotem Apfelkren auf Pumpernickel  
 Holländische Matjesspieße auf Preiselbeerschaum  
 Joghurt-Dill-Garnelen im geeisten Gurkenschälchen  
 Kartoffeltaler mit geräucherter Rhönforelle und Apfelmeerrettich  
 Kartoffeltaler mit Räucherlachs und Apfelmeerrettich  
 Knoblauch-Oktopus mit Staudensellerie  
 Lachsmousse im Tartelette  
 Lachsrollchen mit Meerrettich auf Balsamico-Ratatouille  
 Lachstatar im Tartelette-Minitörtchen  
 Lauwarmes Tilapia-Buntbarsch-Ragout in roter Thai-Curry-Sauce



Marokkanische Tabouleh mit Scampi-Spieß  
 Meeresfrüchtecocktail in Knoblauch-Olivenöl  
 Miesmuscheln in der Schale gebacken mit Rucola-Tomaten  
 Mini-Blinis mit Räucherlachs und Dillschmand  
 Pfeffermakrelenfilet auf scharfem roten Linsensalat  
 Räucherlachsrose mit Wasabifrischkäse im Crêpementel vom Happy-Spoon  
 Safran-Risotto mit Krabben in Pesto von sonnengetrockneten Tomaten  
 Smørrebrød mit Heilbutt und Rote-Beete-Meerrettich  
 Smørrebrød mit marinierten Krabben und Curry-Espuma  
 Spieße vom Lachsrollchen mit Meerrettich auf Mini-Ratatouille  
 Tatar vom Laikin-Lachs im Mini-Cornet  
 Tatar vom zarten Wintermatjes mit Roter-Bete-Taler auf Pumpernickel  
 Tatar von der Rhöner Rauchforelle mit Rettich und Minz-Pesto  
 Thunfisch-Avocado-Sandwiches  
 Thunfischmousse mit Frischkäse und Paprika im Mini Croustades (Rührteigförmchen)  
 Vitello Tonnato im Glas, Kalbfleischmousse mit Kapern und Thunfischsauce (ab 80 Stück)

**...Vegetarische Spezialitäten:**

Avocadomousse mit Limette & Korianderblättern  
 Avocadosalat mit Koriander und Granatapfelkernen  
 Bärlauchlinsen mit Tomatenchutney  
 Bärlauchnockerl mit Rucola & grünem Spargel vom Löffel  
 Blumenkohl-Creme-Brûlée mit Roter Bete-Chutney  
 Broccoli-Quiche „New-York-Style“ mit Cheddar-Cheese  
 Bulgur mit Kreuzkümmel und Mini-Minz-Bällchen  
 Chicorée mit Roquefortcreme und Birnenchutney  
 Cocktail-Tomaten mit Ziegenfrischkäse gefüllt  
 Crostinis mit Rucola-Pesto  
 Delice von sonnengetrockneten Tomaten, Mozzarella und Basilikum-Pesto (ab 80 Stück)  
 Falafel-Spieß auf Gurken-Joghurt-Dip  
 Frankfurter grüne Sauce im Glas mit Wachtelei  
 Frischkäse im Pfannkuchenmantel  
 Frischkäsebällchen im Minzemantel mit Feigen  
 Gazpacho in der Salatgurke, serviert mit Chiliöl  
 Gebackenes Landei mit Pommery-Senfdip auf Salat vom Babyspinat (ab 80 Stück)  
 Gebratener Tofu, lauwarm serviert, im Sesammantel auf Asiasauce  
 Gefüllte Champignons mit Bulgur und Gemüse  
 Gefüllte Eier mit verschiedenen bunten Füllungen  
 Gefüllte Mini-Kartoffeln mit Dillschmand und Paprikamousse  
 Gefüllte Tomaten mit Ricotta, Rucola und Knoblauch  
 Gemüseantipasti im Glas, mit Sherryzwiebeln, weißen Bohnen, Paprika, Oliven und Knoblauchpilzen  
 Gorgonzolamousse auf Portweibirnen im Glas (ab 80 Stück)  
 Handkäseverführung im Glas, mit Oberhessischem Schmand und Apfelvinaigrette  
 Handkäs-Tatar mit Musik und karamellisiertem Pumpernickel



Kichererbsen-Auberginen-Curry mit Fladenbrot  
 Knäckebrottaler mit Paprika-Kressecreme  
 Knoblauchfrischkäse im Mini-Törtchen  
 Kräuter-Frittata mit Sesam und Tomaten-Paprika-Relish  
 Kräuter-Quiche mit Ajvar (Paprika-Auberginen-Paste)  
 Lauwarmes Gemüse-Couscous „Marokko“ mit Minze und Oliven  
 Mini-Cocktail-Pastetchen mit schwarzem Oliven-Tapenade  
 Mini-Flammkuchen mit Ziegenkäse und Rucola  
 Mini-Rösti nach Berner Art mit Kressequark  
 Minispieße von Strauchtomaten, Mozzarella und Basilikum  
 Mousse von Avocado mit Limone und Koriander  
 Ofenfrische Laugenbrezeln, mit französischer Salzbutter gefüllt  
 Olivenspezialitäten in der Schale  
 Papas arrugadas, Kanarische Kartoffeln mit roter Mojo-Sauce  
 Pimientos de Padrón, kleine gegrillte Spezialpaprika mit hausgemachtem Aioli  
 Rohkostgemüse im Glas mit leckeren Dips und Schäumchen  
 Rote-Bete-Carpaccio mit Rucola, Pinien, Parmesan, bestem Olivenöl und Zitrone  
 Rote-Bete-Carpaccio mit Frühlingszwiebel, frischem Meerrettich, confiertem Apfel und Balsamessig  
 Rosmarin-Couscous-Bällchen am Spieß mit Tomatensugo im Glas  
 Salat von Ebly-Zartweizen mit Falafel am Spieß  
 Salzmandeln nach spanischer Art – natürlich hausgemacht -  
 Sommerpilzpraline mit Frischkäse und frischen Kräutern  
 Terrine von der hausgemachten andalusischen Gazpacho  
 Tomaten-Mozzarella-Terrine mit Basilikumpesto (ab 80 Stück)  
 Tortilla von Rucola, bunter Paprika und Sesam mit hausgemachtem Aioli  
 Tramezzini-Röllchen mit Tomaten, Mozzarella und Rucola (ab 80 Stück)  
 Ziegen-Frischkäsecreme mit Lavendelhonig und Pistazien im Glas  
 Ziegenkäsecreme mit Cassisfeige

**...mit Geflügel-Leckereien:**

Beluga-Linsen-Salat in Balsamico mit Chicken-Kebab  
 Delice von geräucherter Poularde, Gervais und Blattspinat (ab 80 Stück)  
 Ebly-Zartweizensalat mit Chicken-Tandoori im Miniglas  
 Entenbrust süß-sauer auf Reis-Lauch Salat  
 Gegrillte Hähnchenspieße auf süßem Chili-Dip  
 Geflügelsalat –klassisch- mit hausgemachter Mayonnaise, Estragon und frischer Ananas  
 Hähnchenfilets in Zimt-Sherry, mit Sesam und Glasnudeln  
 Hähnchenspieße auf Bulgursalat  
 Hausgemachte Enten-Rillettes unter der karamellisierten Apfelhaube (ab 80 Stück)  
 Indische Mini-Currycremesuppe vom Huhn mit Ingwer und Cocosmilch  
 Joghurt-Hähnchen im Glas nach indischer Art  
 Lolly von krosser Gänseleber am Stiel (ab 80 Stück)  
 Maishähnchenbrust mit Cumberlandsauce auf Waldorfsalat  
 Mini-Clubsandwich mit Hühnerbruststreifen  
 Mousse von der geräucherten Poulardenbrust im Knusperhörnchen  
 Putenbrustfilet mit Erdnuss-Chili-Dip im Tartelette  
 Putenfiletstück auf gegrilltem Zucchini  
 Quitten-Confit auf Gänseleberparfait  
 Rosa gebratene Entenbrust süß-sauer auf Reis-Lauch Salat  
 Safran-Quitten-Confit auf Gänseleber-Parfait  
 Salat von der Maispoularde mit Cocktail-Dip  
 Saté vom Limonen-Hühnchen mit Minze am Spieß  
 Tandoori-Chicken-Spieße vom Grill, lauwarm serviert (ab 50 Stück)

**...mit Speck, Schinken, Schwein und Co.:**

Beluga-Linsen-Salat mit Speck-Dattel auf dem Happy-Spoon  
 Beluga-Linsen-Salat mit Speck-Pflaume im Gläschen  
 Blätterteigrolle mit Schinkenwürfel und Lauch  
 Comté-Käse-Bacon-Spieß mit Ananas-Chutney  
 Ebly-Zartweizensalat mit Frankfurter Würstchen im Weckglas  
 Ebly-Zartweizensalat mit Pflaume im Speckmantel  
 Eingelegte Pflaumen (oder Datteln) im gebratenen Speckmantel am Spieß  
 Gefülltes Hackbällchen auf Texas-Salsa  
 Gewürzhackbällchen auf Meerrettich-Rahmlinsen  
 Kasslerwürfel auf Sauerkrautsalat mit grünem Erbsen-Speckschaum  
 Lothringer Blätterteigrolle mit Schinken, Zwiebeln, Lauchstreifen und Creme fraîche  
 Melonenauswahl mit Serranoschinken am Spieß  
 Melonenschaum mit edler Schinkenvariation auf dem Raukebett  
 Melonenvariation mit Spargelspitzen und Serranoschinken am Spieß  
 Mini-Brötchen mit Parmaschinken, Olivenöl und Parmesan  
 Mini-Chili-Hot-Dogs mit Partywürstchen  
 Mini-Flammkuchen mit Pfifferlingen und Speck  
 Mini-Förster-Schnitzel mit gekräutertem Pilzsalat am Spieß  
 Mini-Hamburger, hausgemacht, lecker verfeinert, unwiderstehlich (ab 80 Stück)  
 Mini-Nürnberger-Bratwürstchen auf Champagner-Sauerkrautsalat  
 Mini-Schnitzelchen auf hessischem Kartoffelsalat  
 Ragout von der hausmacher Mini-Currywurst im Glas (ab 50 Stück)  
 Ranch-Frikadellchen am Spieß auf BBQ-Dip  
 Rosmarin-Couscous-Hackbällchen am Spieß mit Tomatensugo im Glas  
 Salbei-Hackbällchen mit Mixed Pickles auf Dijonsenfchaum  
 Tex-Mex-Wraps mit Guacamole und Sour Cream  
 Tortilla vom gegrillten grünen Spargel mit Chorizo  
 Tramezzini-Ecken mit Parmaschinken, Rucolapesto und getrockneten Tomaten (ab 80 Stück)  
 Tramezzini-Röllchen mit Parmaschinken und Oliventapenade (ab 80 Stück)  
 Wildkräuter-Ziegenkäse mit italienischem Lardo

**...Gemischte Sortimente:**

- Blätterteigpastetchen mit Schinkencreme (ab 50 Stück)
- Blätterteigpastetchen mit Lachsmousse (ab 50 Stück)
- Blätterteigpastetchen mit Frischkäsedip (ab 50 Stück)
- Blätterteigpastetchen mit Kalbslebermousse (ab 50 Stück)
- Blätterteigpastetchen mit Pilzcreme (ab 50 Stück)
- Blätterteigpastetchen mit vier verschiedenen Füllungen (ab 100 Stück)
- Knusperhörnchen mit gewürfeltem Entenfilet und Kartoffelgratin (ab 100 Stück)*
- Knusperhörnchen mit Köfte und Hirtenkäse (ab 100 Stück)*
- Knusperhörnchen mit Spinat und Garnelen (ab 100 Stück)*
- Knusperhörnchen mit Thunfisch, Paprika und Ricotta (ab 100 Stück)*
- Knusperhörnchen mit drei verschiedenen Füllungen (ab 150 Stück)*
- Mini-Pastetchen mit Avocadomousse, Limone und Minze (ab 80 Stück)
- Mini-Pastetchen mit Broccoli-Schinken-Soufflé und Alfalfa-Sprossen (ab 80 Stück)
- Mini-Pastetchen mit einer gekräuterten Frischkäsecreme (ab 80 Stück)
- Mini-Pastetchen mit Roquefortcreme und Feigen (ab 80 Stück)
- Mini-Pastetchen mit Steinpilzcreme und Kressesprossen (ab 80 Stück)
- Mini-Pastetchen mit drei verschiedenen Füllungen (ab 100 Stück)
- Mini-Tartelettes (Mürbeteigtörtchen) mit Chili-Krabben und Koriander (ab 80 Stück)*
- Mini-Tartelettes (Mürbeteigtörtchen) mit Thunfisch-Mousse und Oliven (ab 80 Stück)*
- Mini-Tartelettes (Mürbeteigtörtchen) mit Ziegenkäsecreme und Zitronenthymian (ab 80 Stück)*
- Mini-Tartelettes (Mürbeteigtörtchen) mit Mousse vom Bärlauch-Gervais (ab 80 Stück)*
- Mini-Tartelettes (Mürbeteigtörtchen) mit drei verschiedenen Füllungen (ab 100 Stück)*
- Petit Crolines, mundgerechtes Blätterteighäppchen mit Champignonfüllung (ab 50 Stück)
- Petit Crolines, mundgerechtes Blätterteighäppchen mit Hähnchenfüllung (ab 50 Stück)
- Petit Crolines, mundgerechtes Blätterteighäppchen mit Lachsfüllung (ab 50 Stück)
- Petit Crolines, mundgerechtes Blätterteighäppchen mit Schinken-Käsefüllung (ab 50 Stück)
- Petit Crolines, mundgerechtes Blätterteighäppchen mit drei verschiedenen Füllungen (ab 100 Stück)
- Hessische Handgreiflichkeiten, eine Auswahl hessischer Tapas je nach Saison (ab 80 Stück)



Gusto.cc©

**...mit Rind, Kalb und Lamm:**

- Bifteki mit echtem Feta-Käse gefüllt an Zazikidip
- Borschtsch von der Kalbsbrust mit Rote Beete und Apfelkren im Glas (ab 80 Stück)
- Hausgemachte Kalbsfrikadelle auf lauwarmem Kartoffelsalat
- Lauwarmes Ochsenchwanz-Ragout unter der Kartoffel-Senf-Haube
- Salat von Depui-Linsen mit rosa gebratenem Roastbeef-Spieß
- Sülze vom Kalbstafelspitz im Glas mit Gurkenrelish (ab 80 Stück)
- Sülze vom Tafelspitz mit Rote-Beete-Meerrettich (ab 80 Stück)
- Vitello Tonnato im Glas, Kalbfleischmousse mit Kapern und Thunfischsauce (ab 80 Stück)

**...Süßes zum Dessert:**

- Cassisscreme von Johannisbeeren mit gerösteten Pinienkernen
- Creme und Gelee von Passionsfrüchten mit Mandel-Schoko-Biskuit (ab 80 Stück)
- Hugo-Mousse, Weinbeeren in Holunder, getoppt mit Limettenmousse und Minzgelee
- Lauwarme Mousse au chocolat von edler Valrhona-Schokolade (ab 80 Stück)
- Lolli von der Schwarzwälder Kirschtorte am Stiel (ab 80 Stück)
- Lolli von weißem Balsamico und Himbeere am Stiel (ab 80 Stück)
- Mini-Obstspieß von frischen Früchten der Saison mit Schokoüberzug (ab 80 Stück)
- Mousse von der Kokosnuss mit Confit von der Gewürzanasanas
- Obstsalat von frischen Früchten der Saison
- Weißes Schokomousse mit Johannisbeermark
- Zartbitter-Schokomousse mit Himbeergelee
- Zauberzipfel – verschiedene süß gefüllte kleine Blätterteiggebäcke (ab 100 Stück)



## **Pauschalen Fingerfood, Tapas, Handgreiflichkeiten:**

### **Fingerfood - „Empfangs-Pauschale“**

Nachfolgende **7er-Auswahl**, sortiert nach unserer Erfahrung, **4 Teile je Person**, Mindestens 50 Portionen

- lauwarmes Mini-Blätterteig-Häppchen gefüllt mit Hühnerbrust
- lauwarmes Mini-Blätterteig-Häppchen gefüllt mit Lachs
- lauwarmes Mini-Blätterteig-Häppchen gefüllt mit Käse
- Cocktail-Tomaten mit Ziegenfrischkäse gefüllt
- Eingelegte Pflaumen im gebratenen Speckmantel am Spieß
- Räucherlachs-Canapés
- hausgemachte Salzmandeln und verschiedene Olivenspezialitäten

### **Fingerfood „Economy“**

Nachfolgende **7er-Auswahl**, sortiert nach unserer Erfahrung, **6 Teile pro Person**, Mindestens 50 Portionen

- Mini-Blätterteig-Variation „Trio“, gefüllt mit Hühnchen, Lachs und Käse
- Mini-Nürnberger-Würstchen auf Champagner-Sauerkrautsalat
- Knusperhörnchen mit Köfte und Hirtenkäse
- Knusperhörnchen mit Allgäuer-Kasspatzen
- Knusperhörnchen mit Thunfisch, Paprika und Ricotta
- Knoblauchfrischkäse im Mini-Törtchen
- Putenfiletstück auf gegrillter Zucchini



### **Fingerfood „Small“**

Nachfolgende **6er-Auswahl**, sortiert nach unserer Erfahrung, **8 Teile pro Person**, Mindestens 50 Portionen

- Indische Mini-Currycremesuppe vom Huhn mit Ingwer und Cocosmilch
- Tatar von Räucherforelle und Rettich
- Bulgur mit Kreuzkümmel und Mini-Minz-Bällchen
- Ranch-Frikadellchen am Spieß auf BBQ-Dip
- Melonenvariation mit Serranoschinken am Spieß
- Mini-Bratwürstchen auf Champagner-Sauerkraut-Salat

### **Fingerfood „Business“**

Nachfolgende **8er-Auswahl**, sortiert nach unserer Erfahrung, **7 Teile pro Person**, Mindestens 50 Portionen

- Knusperhörnchen mit Spinat und Garnelen
- „Terrine“ aus Tomate und gegrilltem Mais auf Balsamicocreme
- gefülltes Hackbällchen auf Texas-Salsa
- gegrillte Hähnchenspieße auf süßem Chili-Dip
- feines Lachstatar im Tartelette-Minitörtchen
- Mini-Pastetchen mit einer gekräuterten Frischkäsecreme
- Mini-Schnitzelchen auf hessischem Kartoffelsalat
- Ragout von der hausmacher Mini-Currywurst



### **Fingerfood „Hessen-Tapas“**

Nachfolgende **8er-Auswahl**, sortiert nach unserer Erfahrung, **7 Teile pro Person**, Mindestens 50 Portionen

- Handkäseverführung im Glas, mit Schmand und Apfelvinaigrette
- Frankfurter grüne Sauce im Glas mit Wachtelei
- Hausgemachte Kalbsfrikadelle auf lauwarmem Kartoffelsalat
- Frischkäse im Pfannkuchenmantel
- Gefüllte Mini-Kartoffeln mit Dillschmand
- Kasslerwürfel auf Sauerkrautsalat mit grünem Erbsen-Speckschaum
- Mini-Jägerschnitzel mit gekräutertem Pilzsalat am Spieß
- Sülze vom Tafelspitz mit Rote-Beete-Meerrettich

**Fingerfood „Cross over“**

Nachfolgende **7er-Auswahl**, sortiert nach unserer Erfahrung, **9 Teile pro Person**, Mindestens 50 Portionen

- Ebly-Zartweizensalat mit Chicken-Tandoori im Miniglas
- Hähnchenspieße auf Bulgursalat
- Saure Beluga-Linsen mit Speck-Pflaume auf dem Happy-Spoon
- Kartoffeltaler mit Räucherforelle und Apfelmeerrettich
- Frischkäse im Pfannkuchenmantel
- Salbei-Hackbällchen mit Mixed Pickles auf Dijonsensschaum
- Ragout von der hausmacher Mini-Currywurst im Glas

**Fingerfood „Gala“**

Nachfolgende **8er-Auswahl**, sortiert nach unserer Erfahrung, **10 Teile pro Person**, Mindestens 50 Portionen

- Asiatische Koriander-Eismeergarnelen auf Ratatouille „Provençale“ im Glas
- Ebly-Zartweizensalat mit Pflaume im Speckmantel
- Rosa gebratene Entenbrust süß-sauer auf Reis-Lauch Salat
- gegrillte Hähnchenspieße auf süßem Chili-Dip
- Caipirinha-Lachs mit Limonen-Creme-fraiche
- Mini-Pastetchen mit Frischkäsecreme
- lauwarme Kräuter-Frittata mit Ajvar (Paprika-Auberginen-Paste)
- Rosmarin-Couscous-Bällchen am Spieß mit Tomatensalsa im Glas

**Edles Fingerfood-Flying-Bufferf**

Nachfolgende **15er-Auswahl**, sortiert nach unserer Erfahrung, **8 Teile pro Person**, Mindestens 70 Portionen

**Pikant:**

- Süß-saure Chili-Entenbrust auf Reis-Porree-Salat (Kalt)
- Tatar von der Rauchforelle mit Rettich und Safran-Dip (Kalt)
- Lachsrollchen mit Meerrettich auf Balsamico-Ratatouille (Kalt)
- Safran-Quitten-Confit auf Gänseleber-Parfait (Kalt)
- Avocadomousse mit Limette & Korianderblättern (Kalt)
- Gewürzhackbällchen auf Meerrettich-Rahmlinsen (Warm)
- Tilapia-Buntbarsch-Ragout in roter Thai-Curry-Sauce (Warm)
- Original Gemüse-Couscous „Marokko“ mit Minze und Oliven (Warm)
- Ochschwanz-Ragout unter der Kartoffel-Senf-Haube (Warm)
- Safran-Risotto mit Krabben in Pesto von sonnengetrockneten Tomaten (Warm)

**Süß**

- Weißes Schokomousse mit Johannisbeermark
- Mousse von der Kokosnuss mit Confit von der Gewürzanas
- Cassiscreme von Johannisbeeren mit gerösteten Pinienkernen
- Creme und Gelee von Passionsfrüchten mit Mandel-Schoko-Biskuit
- Zartbitter-Schokomousse mit Himbeergelee





**Baustein:**

## **Buffet-Vorschläge**



### **Preise je Person bei Abnahme der vorgegebenen Personenzahl**

(Bei den Mindestpersonenzahlen \* sind geringere Personenzahlen möglich gegen Aufpreis und/oder Verringerung der Buffetauswahl)

**Abwandlungen der Buffets nach Ihren Wünschen sind jederzeit möglich.  
Auch vegetarische Anfragen sind gerne willkommen.**



#### **1. Spezialitäten aus Deutschland**

*Ab 50 Portionen möglich\**

Goethes Leibspeise: Original Frankfurter grüne Sauce mit gekochten Eiern im Nest  
Schiffchen von verschiedenen Melonen mit Schwarzwälder Schinkenspezialitäten  
Echte Matjesfilets nach friesischer Art auf dreierlei Saucen  
Brotauswahl mit Holzofenbrot, Laugenbrezeln, Partyrädern und Butterrosen

\*\*\*

zartes Hühnerfrikassee mit grünen Spargelspitzen, Champignonköpfen und Weißwein in Sahne  
Bayrischer Partyschinken vom Schwein auf Rahmsauerkraut  
gesottener Tafelspitz mit Boskoop-Meerrettichsauce

*(ab 50 Personen: zusätzlich gefüllte kleine Kohlrouladen mit gekümmelter Sahnesauce)*

Großmutter's Apfelrotkohl, Butterwirsing,  
Thüringer Klöße, schwäbische Spätzle oder Kartoffelstampf mit Zwiebel-Speckstippe  
hessischer Kartoffelsalat, bayrischer Krautsalat, Gurkensalat mit Schmand

\*\*\*

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce im Weckglas  
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas



#### **2. Die Welt der Habsburger**

*Ab 50 Portionen möglich\**

Tiroler Speck und Schinkenbrotzeit mit Brotauswahl und Buffetbutter  
Alm- und Hüttenkäse mit Liptauer Quark  
Rauchforelle mit Rettich und Kren

\*\*\*

„Wiener Backhendl“ vom Hähnchenbrustfilet  
Kufsteiner Schnitzel, mit süßem Senf und frischem Meerrettich gefüllt  
eingelegter Sauerbraten vom Rinderbug mit Weinbeeren  
Blaukraut mit Preiselbeeren, Specksauerkraut  
böhmische Knödel, Kümmelkartoffeln oder Spinatknödel mit Bröselbutter  
rustikaler warmer Krautsalat, Radieschensalat

\*\*\*

Topfenpalatschinken mit Blaubeeren  
Marillenknödel mit Fruchtsauce



### 3. Bayrische Schmankerl

Ab 50 Portionen möglich\*

bayrische Auswahl von feinen Käsesorten mit Weintrauben und Apfelsenf  
bunte Salatvariationen mit Blattsalaten und verschiedenen Dressings  
hausgemachter Radisalat, bayrischer Krautsalat mit Kümmel & Kartoffelsalat mit Speck  
Brotauswahl mit Laugenbrezeln, Partyrädern und Holzofenbrot, Butterrosen

\*\*\*

ofengebackener Fleischkäse

original Münchner Weißwürste mit süßem Mostrich

knackige marinierte Schlegel vom Wiesn-Hendl

knusprige Mini-Schweinshaxen mit Kümmelsauce

(ab 50 Personen: zusätzlich: *gegrillter Spanferkelrollbraten mit Schwarzbiersauce serviert*)

herzhaftes Blaukraut, Kümmelkraut und Gemüseplatten

Krautspatzen, Kartoffel-Apfel-Auflauf, Semmelknödel

\*\*\*

Apfelstrudel mit Schlagsahne

Bayrische Vanillecreme mit Himbeermark



### 4. Hells Kitchen

**-für Biker, Junggesellenabschiede und harte Kerle- ohne großen Schnickschnack**

Ab 50 Portionen möglich\*



Mongolian Hot Pot – feurig scharf – einmalig gut  
(alternativ: Curry-Wurst-Ragout, von echten Thüringern)

Schaschlik-Spieße auf Speck-Zwiebel-Champignonsauce

gefüllter Speißbraten vom Dorfmetzger

Hähnchen-Cordon-Bleus in Butterschmalz gebraten

bunte Grillgemüse, Speckbohnen-Cassoulet

American Coleslaw, Eisbergsalat

Folienkartoffeln, Bratkartoffeln mit Speck

große Brot- und Partybrötchenauswahl

\*\*\*

hausgemachte Vanillecreme, Mousse au chocolat

**...und –auf WUNSCH - wenn's richtig brennen soll:**

**flammierte heiße Himbeeren aus dem WOK – LIVE zubereitet mit „Hochprozentigem“**

Aufpreis je Person:



### 5. Aus dem Piemont

Ab 50 Portionen möglich\*

Salat von Belugalinsen mit getrockneten Tomaten

Ziegen-Frischkäsecreme mit Lavendelhonig und Pistazien im Glas

italienische Basilikumtomaten mit Mozzarella und schwarzem Pfeffer

Mini-Krabbensalat „Gamberetti“ mit eingelegten mediterranen Gemüsen und Limettendip

Mediterrane Brotauswahl mit Baguette, Focaccia, Ciabatta und Olivenbroten, Buffetbutter

\*\*\*

zarte Putenbrustfilets im Cornflakesmantel auf Früchte-Currysahne

Südtiroler Oreganosteaks mit geschmolzenen roten Zwiebeln

geschmorte Piemonteser Lammkeule in Salbeisauce

saisonale Gemüseplatte mit Zitronensauce

Kürbis-, Senf- oder Spargelrisotto, Sesam-Ofenkartoffeln

gemischte Blattsalate vom Präsentierspiegel mit Dressingauswahl

\*\*\*

Latte-Macchiato-Mousse mit Milchschaum auf Himbeermark

Joghurtcreme mit Amarena-Sauerkirschen und Piemonteser Haselnüssen



## 6. Venezia

Ab 50 Portionen möglich\*

Ebly-Zartweizensalat mit Hähnchenfilets am Spieß im Miniglas  
Bruschetta – Variationen, mit vielerlei verschiedenen Auflagen, einfach und richtig lecker  
Pflaumen im gebratenen Speckmantel am Spieß angerichtet auf dem Melonenbett  
Mediterrane Brotauswahl mit Baguette, Focaccia, Ciabatta, Nuss- und Olivenbroten

\*\*\*



Involtini von der Putenbrust mit Tomaten-Salbeisauce  
gegrillte saftige Schweinefilets mit frischen Waldchampignons  
zartes Victoriabarsch-Filet in Estragonsauce auf dem Gemüsebett  
italienische Gemüse der Saison mit gebräunten Mandeln  
weiße Kräuterpasta, Safran-Risotto, Sesam-Ofenkartoffeln  
Eisbergsalat in hausgemachtem Joghurt-Dressing

\*\*\*

Mousse Straciatella mit Cassissauce

In der Saison: Rotweibirnen von eigener Streuobstwiese mit Limonencreme oder Limoncello-Panna-Cotta mit Mini-Obstsalat

## 7. Zeit für Brunch

Ab 50 Portionen möglich\*

Cäsar Salat mit Hähnchenbrustfilet, Parmesan und Weißbrotcroustons in Joghurtsauce  
reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl mit Croissants und Nussbrot  
Butter, leckere hochwertige, teils hausgemachte Marmeladesorten, Honigvariation  
edle Wurst, Schinkenauswahl und feine Käsesorten  
Girrole vom Tete de moins mit Feigensenf  
Bircher Müsli, Joghurt, Obstquark, Cornflakes, Milch, frische Früchte

\*\*\*

Speckröstis mit Kressequark, Mini-Bratwürstchen, Grilltomaten, gebackene Bohnen  
Krabbenrührei mit Dill, Lauch-Frittata mit Sesam und Parmesan  
Schweinelendchen vom Grill mit Camembert und Preiselbeeren überbacken  
Paprika-Hähnchenkeulen mit Brunnenkresse in Sahne  
gebackenes Landei mit Pommery-Senf dip auf Babyspinat  
vegetarisches Zitronenrisotto mit Kräutern aus dem eigenen Kräutergarten  
Putenfilets auf Avocado-Salsa

\*\*\*

Arme Ritter mit Apfelkompott, hausgemachtes Kirschcrumble im Glas  
Cappuccino-Mousse nach italienischer Art



## 8. Fit for Life

Ab 50 Portionen möglich\*



Strauchtomaten am Spieß mit italienischem Mozzarella und Basilikum  
Champignonsalat auf Knoblauch-Blattspinat  
Rohkostgemüseplatte mit Kresse, Sprossen und fünf leckeren Dips  
(Knoblauch, Gorgonzola, Tomatensalsa, Kräuter, Curry-Banane)  
reichhaltige Brot- und Brötchenauswahl mit Körnern

\*\*\*

edle Terrine vom Zanderfilet in Dillsahne mit grünem Wasabi-Meerrettich  
Schweinemedallions „Strindberg“ mit Zwiebeln in Senfkruste  
pochierter Tafelspitz vom Rind in Apfel-Meerrettichsauce  
vegetarische Gemüsespieße vom Grill auf herzhafter Tomatensauce  
geröstete Sesamkartoffeln, Limonen-Kartoffelstampf, Safranreis mit Erbsen

\*\*\*

frischer Obstsalat mit eisgekühltem Ananas-Espuma  
Buttermilchmousse mit Minze-Erdbeermark



### 9. Finessen aus Hessen

Ab 50 Portionen möglich\*

knackig frische Salatvariationen mit Blattsalaten  
 dazu Kartoffel-Vinaigrette und Schmanddressing  
 Salat von der Rhönforelle mit Äpfelchen, Gurken und Kirschtomaten im Dilldressing  
 rustikaler hessischer Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln  
 Himmel- und Erde-Salat mit gebratenem Mini-Blutwurstchen  
 Brotauswahl mit Holzofenbrot, Laugenbrezeln, Partyrädern und Butterrosen

\*\*\*

Vogelsberger Krustenbraten mit Würzkräutersauce  
 Frankfurter „Woihinkelche“ (Huhn in Wein) mit Weintrauben, Champignons und Kerbel  
 Hungener Lammtopf nach Frühlingsart mit knackigen Gemüsen und Kartoffeln  
 Waldecker Gurkenfleisch von der Rinderhüfte mit Mangold und Möhrchen  
 dazu Apfel-Rahmlauchgemüse, Kohlrabi und Zuckermöhren  
 sowie hausgemachte Serviettenknödel, Kümmelkartoffeln

\*\*\*

Birnen-Apfel-Grütze mit geschichteter Quarkcreme im Glas  
 Heidelbeer-Panna Cotta mit karamellisierten Haselnüssen



### 10. Emilia Romagna 2.0

Ab 50 Portionen möglich\*

**Unsere Spezialität:** Hausgemachte mediterrane Gemüse-Antipasti der Saison:  
 (z.B. gegrillte Zucchini und Auberginen, bunte Spitzpaprika, karamellisierte Spargel o.ä.)  
 große italienische Salatauswahl der Saison mit Limonen- und Balsamicodressing  
 feine Lachsmousse mit Dillspitzen und rosa Pfeffer im Mini-Glas  
 bunte Melonenauswahl mit italienischem Landschinken  
 mediterraner Brotkorb: mit Baguette, Focaccia, Ciabatta, Nuss- und Olivenbroten, Buffetbuttertöpfchen

\*\*\*

„Fritto-Misto“ – gemischt gebackener Fisch in Knoblauchbutter  
 zarte Hähnchenbrustfilets vom Grill "Bologna" in Schnittlauchsauc  
 Schweinerückenmedaillons „Picatta“ in Käse-Eihülle auf Rahmsauce  
 Feuerkopf vom Lamm, in einer scharfen Tomatensauce mit vielen Gemüsen\*  
 (alternativ: hausgemachte italienische Lasagne, Preis bleibt gleich)  
 Mini-Spinatknödel mit Büffelmozzarella und Bröselbutter (vegetarisch)  
 Risotto vom Piana di Napoli-Kürbis, Rosmarinkartoffeln mit Hibiscus-Meersalz

\*\*\*

Original Tiramisu mit Mascarpone-Frischkäse und Amaretto  
 Panna Cotta-Sahnecreme mit Blaubeerenmark im Weckglas

### 11. Hessisches Eisvogelbuffet

Ab 50 Portionen möglich\*

knackige Salatauswahl der Saison mit Dressingauswahl  
zweierlei Rote-Bete-Carpaccio (1x mediterran mit Rucola, Pinien, Parmesan, bestem Olivenöl und Zitrone)  
(1x hessisch mit Frühlingszwiebel, frischem Meerrettich, confiertem Apfel und Balsamessig)  
marinierte Pflaumen im gebratenen Speckmantel am Spieß angerichtet auf dem Löwenzahnbett  
Brotauswahl mit Holzofenbrot, Partyrädern und Butterrosen



herzhaftes Schweinefilet im Speckmantel gebraten auf frischer Pfifferlingsahne  
pochierte Filets von der Bachforelle auf dem Wurzelgemüsesud, dazu Weißweinsauce  
zarter „Stöffche“-Apfelweinbraten mit glacierten Trauben  
Licher-Biersteaks vom Grill mit glasierten Zwiebeln, dazu bunte Gemüseplatten des Marktes  
sowie buttergeschwenkte Bärlauchnudeln, Apfel-Kartoffelstampf, geröstete Majorankartoffeln

\*\*\*  
Odenwälder Kirschemichel

Hessen-Tiramisu mit Schmand und gedünsteten Äpfeln von eigenen Streuobstwiesen  
Rhabarberkompott mit frischen Erdbeeren (außerhalb der Erdbeersaison: Creme Brûlée vom Apfelwein)

### 12. Veggie-Day

Ab 50 Portionen möglich\*

Gazpacho in der Salatgurke, serviert mit Chiliöl  
Blumenkohl-Creme-Brûlée mit Roter Bete-Chutney  
Mousse von Avocado mit Limone und Koriander  
lauwarme Broccoli-Quiche „New-York-Style“ mit Cheddar-Cheese  
Gemüseantipasti im Glas, mit Sherryzwiebeln, weißen Bohnen, Paprika, Oliven und Knoblauchpilzen  
Bulgur mit Kreuzkümmel und Mini-Minz-Bällchen

Rosmarin-Couscous-Bällchen am Spieß mit Tomatensugo im Glas  
Mangold-Knödel auf Ragout von frischen Pfifferlingen mit Pecorinokäse  
Lasagne vom Kürbis, Zucchini und getrockneten Tomaten  
Gnocchis mit Salbei aus dem eigenen Kräutergarten in Butter geschwenkt  
bunte Paprikaschoten mit Pfifferlingen, Zwiebeln und Feta gefüllt  
Zitronenrisotto mit Kräutern aus dem eigenen Kräutergarten



\*\*\*  
Käsekuchen im Glas mit Mandarinenragout  
Buttermilchmousse mit Erdbeermark

### 13. Hopfen und Malz

Ab 50 Portionen möglich\*

Hüttenberger Handkäs' creme auf hausgebackenem Treberbrot  
Sülze vom Franziskaner-Kristallweizen mit buntem Gemüse und karamellisiertem Pumpernickel  
„Obazda“ – bayrischer Spezialcamembert im Glas mit rotem Zwiebelconfit



Schweinekrustenbraten in Köstritzer Schwarzbiersauce  
gegrillte Mini-Haxen mit Diebels-Altbiere  
Rinderschmorgulasch im Andechser Klosterbiere  
Moldau-Zander im Pilsner Urquell-Senfschaum  
Karamellsauerkraut, Rosenkohl-Speck-Püree  
Thüringer Kartoffelknödel, Semmelknödelsouffle, Schwäbische Spätzle  
Rote Bete-Salat, Feldsalat in Hopfen vinaigrette, Blumenkohlsalat

\*\*\*  
Berliner Weiße-Creme mit Waldmeisterschuss aus der Pipette  
Creme Brûlée vom Malzbier und Rohrzucker, Strudel vom Elstar-Apfel mit warmem Vanillebiere

#### 14. Tex-Mex-Style

Ab 50 Portionen möglich\*

Tex-Mex-Wraps mit krossem Hähnchenbrustfilet und Guacamole, frisches Baguette  
„Mexikanischer Salat“ mit verschiedenen knackigen Blattsalaten, roten Bohnen,  
Zwiebeln, Käse, Gurken, Mais und Speckwürfeln in Ranch-Dressing  
(aufgebaut als Buffetauswahl)

\*\*\*

Chili con Carne mit Chilibohnen, BBQ-Spareribs mit Honigmarinade  
saftige Chicken-Sticks „Sweet Pepper“, American Catfish „Cajun“ in Limettenbutter  
Jambalaya – scharfe kreolische Reisspezialität mit Fleisch und Fisch  
gegrilltes US-Spitzen-Roastbeef am Stück mit dreierlei Salsa (Tomate, Senf, Ananas)  
Zitronen-Kräuter-Risotto, Folienkartoffel mit Sourcream, Röstzwiebel, Speck  
gebackene Maiskolben und Tomaten vom Grill, Coleslaw

\*\*\*

Applepie, Muffins und Cupcakes  
geeiste Ananas, gefüllt mit Obstsalat

*kostenlose Ordonanz unserer Köche am Buffet inklusive (s. unter Frontcooking)*



#### 15. Asiatische Spezialitäten

Ab 50 Portionen möglich\*

hausgemachte Sushi-Variationen mit verschiedenen Dips  
Tom Kha Gai, Limetten-Kokos-Suppe mit Huhn, Ingwer und Koriander  
Koriandergarnelen auf scharfem Gemüse im Glas  
asiatische Rohkostsalate

\*\*\*

Lamm-Vindaloo-Zauber  
Rindfleisch-Satay-Spieße  
Schwertfisch in Teriyakisauce

Tandoori-Chicken auf Koriander-Papayasauce  
indische Putenbrustspieße mit Früchten in Currysauce  
Fladenbrot, Kokosreis aus dem Bananenblatt, Mie-Nudel-Pfanne  
verschiedene Chutneys von Mango und Ingwer, Sambal Oelek

\*\*\*



Gebackene Honigbanane und exotischer Obstsalat mit Litschis und Pflaumenwein  
*kostenlose Ordonanz unserer Köche am Buffet inklusive (s. unter Frontcooking)*

#### 16. Rundreise durch die Toskana

Ab 50 Portionen möglich\*

Schaum von Basilikumtomaten mit Büffelmozzarella und Zitronenpfeffer im Glas  
feine Melonenauswahl mit italienischen Landschinkenspezialitäten  
Elbanische Hähnchenspieße alla Riese  
*mit Sardellen, Zwiebeln, Basilikum, Tomaten, Paprika, schwarzen Oliven, Pinienkernen, Kapern und Chili*  
Meeresfrüchtesalat in Knoblauch  
Focaccia, Ciabatta und andere Brotsorten mit Butterrosen

\*\*\*

gegrilltes Lachsfilet auf dem Gemüse-Olivenbett  
Lammkeule „Firenze“ frisch aus dem Ofen unter dem Wildkräuterrasen  
Saltimbocca vom Kalb mit Salbei, Rohschinken und Käse auf Romanasauce  
Rucolarisotto, Rosmarin-Ofenkartoffeln, Pappardelle  
italienisches Rohkost-Salatbuffet mit Balsamico- und Joghurt dressing

\*\*\*

Kirsch-Tiramisu mit Amaretto, Orangen - Panna Cotta mit Espressoschaum  
*kostenlose Ordonanz unserer Köche am Buffet inklusive (s. unter Frontcooking)*





### 17. Der Struwelpeter

Ab 50 Portionen möglich\*

echte frische Frankfurter grüne Sauce mit gekochten Wachteleiern im Glas  
 Sachsenhäuser Handkäscarpaccio mit roter Apfel-Schalotten-Vinaigrette  
 Sülze vom Frankfurter Rippchen mit Sauerkrautsalat  
 lauwarmer Linsensalat im Glas mit Frankfurter Würstchen und feinem Gemüse  
 Rohkostsalatplatte mit Kresse, Sprossen und leckeren Dressings  
 reichhaltige Brotauswahl und Buffetbutter

\*\*\*

Bürgermeisterspieße von der Schweinelende, mit Speck und Zwiebeln, feurig gewürzt  
 heimisches Main-Saiblingsfilet auf dem Dill-Gemüsebett in Alufolie gegart, dazu Weißweinsauce  
 Filet vom Giggel (Hähnchen) mit frischem Maintaler Spargel und Butterschaumsauce überbacken  
 Römerfleisch, geschnetzelte Rinderhüfte, klassisch mit geschmorter Waldpilzsauce  
 Knoblauch-Blattspinat, geschmolzene Tomaten, Speckbohnen und Blumenkohl  
 Kräuter-Ofenkartoffeln, Schupfnudeln, Apfelwein-Risotto mit grünem Spargel

\*\*\*

Rosinen-Äbbelwoicreme mit Minze-Apfelragout, Frankfurter Pudding mit Bischoffsauce,  
 Erdbeerquark mit beschwipstem Biskuit im Glas

*kostenlose Ordonanz unserer Köche am Buffet inklusive (s. unter Frontcooking)*

### 18. Feines aus dem Nibelungenland

Ab 50 Portionen möglich\*

Sellerie-Apfelsalat mit Odenwälder Schinkenvariation auf dem Raukebett  
 bunter Ebly-Zartweizen-Salat mit Georgenhäuser Entenspieß im Mini-Weckglas  
 feinste Edelfische aus dem Rauch, mit geräuchertem Lachs, Forellenfilet und Makrelen  
 Spargelsamtsuppe oder Broccolicremesuppe mit gerösteten Mandeln und Sahne (nach Jahreszeit)  
 bunte Salatvariationen mit Blattsalaten und verschiedenen Dressings  
 große Brotauswahl mit Baguette, Holzofenbrot, Mini-Brötchen und Buffetbutter

\*\*\*

Neckartaler Schweinefilets mit gebratenen Apfelringen auf Apfelbrandsauce  
 geschmorte Reichelsheimer Lammkeule in Knoblauch-Thymiansauce  
 gebackene Bergsträsser Putenbrust auf jungem Spitzkohl in Sahne  
 herzhaftes Ragout vom Rieder Weiderind mit grober Senfsauce  
 bunte Gemüseplatten der Saison, Rosmarinkartoffeln, kleine Frühlingkartoffeln, Butterspätzle

\*\*\*

zweifarbige Mousse von Honigwein (Met) und Goldparmänen,  
 Beerengrütze mit Vanillesauce, Schwarzwälder Kirschtorte im Glas  
*kostenlose Ordonanz unserer Köche am Buffet inklusive (s. unter Frontcooking)*



### 19. Buffet Mediterranée

Ab 50 Portionen möglich\*



marinierte Meeresfrüchte & Sardinen in Knoblauch-Olivenöl  
 Schafskäse mit schwarzen Kalamataoliven vom Happy-Spoon  
 Rosmarin-Couscous-Bällchen am Spieß mit Tomatensalsa im Glas  
 mediterrane Brotauswahl mit Baguette, Focaccia, Ciabatta, Nuss- und Olivenbroten

\*\*\*

gebratenes Filet vom Zackenbuntbarsch in Zitronengrasbutter  
 zarte Putenbrustfilets im Sesammantel auf Algerischer Tomatensauce mit Minze und Sellerie  
 leckere Schweinerückenmedaillons „Picatta“ in Käse-Eihülle auf Rahmsauce  
 zarte geschmorte Lammhüfte in Oregano-Barolo-Jus  
 Mandelbroccoli, Zuckermöhren, Käse-Grilltomaten, frische Champignons und gegrillte Zucchini  
 Duett von Basmati und Wildreis, Gnocchis in Salbeibutter, grüne Bandnudeln  
 knackiger Eisbergsalat in hausgemachtem Joghurt-Dressing

\*\*\*

zweierlei Mousse au chocolat mit Himbeermark im Miniglas  
 Crema Catalan mit Rohrzucker und Zitronenthymian  
*kostenlose Ordonanz unserer Köche am Buffet inklusive (s. unter Frontcooking)*



## 20. Kulinarische Weltreise

Ab 50 Portionen möglich\*

„Caesars Salat“ - Römische Salatherzen mit Speckwürfeln, Weißbrotcroupons sowie gegrillten zarten Hähnchenbruststreifen und Röstzwiebeln in einer einmalig leckeren Joghurtsauce  
italienische Antipasti von Gemüse und Meeresfrüchten in Olivenöl  
griechische Auberginen mit schwarzen Kalamata-Oliven, eingelegtem Feta und grünem Kräuterdip  
mediterrane Brotauswahl mit Baguette, Focaccia, Ciabatta, Nuss- und Olivenbroten

\*\*\*

Mongolischer Feuertopf vom Schweinefilet, in einer scharfen Tomatensauce mit vielen Gemüse  
„Appenzellerli“ - Schweizer Kalbsrücken-Spezialität mit Salbei, Rohschinken und Appenzeller Käse  
ungarische Rinderschmorsteaks „Esterhazy“ mit Gemüsestreifen in Paprikasauce  
asiatischer Pak-Choi mit Hühnerfilet, Austernpilzen und gerösteten Sesamkörnern

Mini-Ratatouille mit Crema di Balsamico

Jasmin-Duftreis, grüne Bandnudeln, Kartoffelschaum mit Zwiebelschmelze

\*\*\*

gefüllte Pfannkuchentorte mit Kirschragout

Mango-Ingwercreme mit Minz-Gelee im Mini-Weckglas

*kostenlose Ordonanz unserer Köche am Buffet inklusive (s. unter Frontcooking)*



## 21. Art Culinaire

Ab 50 Portionen möglich\*

eingelegte Zwetschgen im gebratenen Speckmantel am Spieß angerichtet auf Melonenscheiben

Olivenspezialitäten in der Schale

Salzmandeln nach spanischer Art – natürlich hausgemacht -

Entenbrust süß-sauer auf Reis-Lauch Salat

Ebly-Zartweizen-Salat mit Knoblauchkrabben im Mini-Weckglas

italienische Salatauswahl der Saison mit Limonen-, Vinaigrette- und Balsamicodressing,  
(inklusive bunten Rohkostsalaten, Oliven, Sprossen und Körnern etc.)

mediterrane Brotauswahl mit Baguette, Focaccia, Ciabatta, Nuss- und Olivenbroten

\*\*\*

zarte Schweinefilets vom Rost mit frischen Austernpilzen

gegrillte Hähnchenbrustfilets mit französischem Camembert und Preiselbeeren überbacken  
Filets vom Goldband-Fusilierfisch (eine Barsch-Art) in Sauce Dijonnaise auf dem Gemüsebett

indisches Lammcurry mit Bambus und Thaispargel

Ratatouille Provençale, buntes Bohnen-Cassoulet

weiße Kräuternudeln, Roter Carmarque-Reis, Sesamkartoffeln

\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeermark im Glas

Amaretto-Mousse mit Kirschkonfit

Obstsalat von frischen Früchten der Saison

*kostenlose Ordonanz unserer Köche am Buffet inklusive (s. unter Frontcooking)*



## 22. Typisch Spanisch

Ab 50 Portionen möglich\*

„Tapas - kleine edle spanische Versuchungen“  
mit Oliven, Chorizo-Wurst, Manchego-Käse, Zucchini, Knoblauchcampis,  
Auberginen, gefüllten Teufeln, getrockneten Tomaten, Tortilla, Paprika, marinierten Zwiebeln  
und geröstetem Knoblauchbaguette mit Aioli  
mediterrane Brotauswahl mit Baguette, Focaccia, Ciabatta, Nuß- und Olivenbroten

\*\*\*

Lammkoteletten vom Grill mit Champignons  
Kalbsragout mit Paprika, Schalotten und Oliven  
Hähnchenbällchen mit Knoblauch-Tomatensauce  
Original-Paella aus der Riesenpfanne mit Meeresfrüchten, Huhn und Gemüse  
Patatas asadas (gesalzene Ofenkartoffeln) mit Quark, Käse, Dörrfleisch und Röstzwiebeln  
Dips zum Tunken: Rote Mojo, Salsa Verde, Guacamole  
Feigenrisotto mit Gorgonzola  
Blattsalate mit Zwiebeln, Oliven, Käse, Tomaten, Gurken und Kräutern

\*\*\*

Crema Catalan, Großmutter's Apfelkuchen „Manzana“  
*kostenlose Ordonanz unserer Köche am Buffet inklusive (s. unter Frontcooking)*



## 23. Auf den Spuren der Medici

Ab 50 Portionen möglich\*

**Unsere Spezialität:** Hausgemachte mediterrane Antipasti der Saison:  
(z.B. gegrillte Zucchini und Auberginen, bunte Spitzpaprika, karamellierter Spargel o.ä.)  
große italienische Salatauswahl der Saison mit Limonen- und Balsamicodressing,  
edle Räucherfischauswahl vom Präsentationsspiegel,  
gemischte Auswahl von feinen saisonalen französischen und italienischen Tapas,  
mediterrane Brotauswahl mit Baguette, Focaccia, Ciabatta, Nuss- und Olivenbroten, Buffetbuttertöpfchen

\*\*\*

Korsischer Feuertopf vom Schweinefilet, in einer scharfen Tomatensauce mit vielen Gemüse  
Thymiansteaks vom apulischen Schweinenacken mit geschmolzenen roten Balsamicozwiebeln  
souffliertes Bresse-Poulardenbrüstchen mit Kerbelschaum  
gebeizte ligurische Lammkeule in Salbeisahn  
gegrillte Meeresfrüchte in scharfer Koriander-Ingwer-Sauce  
Speckbohnen, Grilltomaten, Maiskolben, Blattspinat mit Knoblauch  
hausgemachtes Safranrisotto, Rosmarinkartoffel mit Fleur de Sel, Kartoffel-Lauch-Gratin

\*\*\*

Joghurtcreme mit Amarena-Sauerkirschen  
Rhabarber- oder Apfelmousse mit Calvadosauce  
karamellisiertes Ananasragout mit Piña-Colada-Espuma im Miniglas  
*kostenlose Ordonanz unserer Köche am Buffet inklusive (s. unter Frontcooking)*



## 24. Italienischer Frühling

Ab 50 Portionen möglich\*

Mini-Basilikumtomaten am Spieß mit Büffelmozzarella und Balsamicocreme  
feine Melonenauswahl mit italienischen Rohschinkensorten auf dem Rucolabett  
leckere italienische Bergkäse mit Weintrauben  
Focaccia, Ciabatta und andere Brotsorten mit hausgemachter Salzbutter  
großes italienisches Rohkost-Salatbuffet mit Italian- und Joghurtdressing

\*\*\*

„Salmone Primavera“, Lachsfilet auf dem Kräuterbett mit Hummersauce  
gefüllte Brüstchen von der Edel-Poularde auf Sesam-Mangold-Gemüse  
Saltimbocca vom Schweinefilet mit Salbei, Rohschinken und Käse auf Romanasauce  
sizilianische Lammkeule frisch aus dem Ofen mit Tomaten-Knoblauch-Salsa  
Gemüseplatte mit Mandelbroccoli, Zuckermöhren, Balsamico-Datteltomaten,  
Salbei-Kartoffelgnocchis, Rucola-Risotto, Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Tonkabohnen (fast wie Vanille) - Creme brûlée  
(Erdbeer-) Tiramisu mit Amaretto  
Panna Cotta mit Beerenmark

*kostenlose Ordonanz unserer Köche am Buffet inklusive (s. unter Frontcooking)*



## 25. American Way of Life

Ab 50 Portionen möglich\*

„Texassalat“ mit verschiedenen knackigen Blattsalaten, roten Chilibohnen,  
Zwiebeln, Cheddar-Käse, Gurken, Mais und krossen Speckwürfeln in Ranch-Dressing  
„Caesars Salat“ Römischer Salat mit Speckwürfeln, Weißbrotcroûtons sowie  
gebratener Hähnchenbrust und Röstzwiebeln in einer einmalig leckeren Joghurtsauce  
frisches Baguette

\*\*\*

Louisiana Catfisch „Cajun“ in geschmolzener Limettenbutter  
New York-Spieße vom „Roasted Turkey“, mit Speck und Zwiebeln, pikant gewürzt  
BBQ-Spareribs auf amerikanische Art, kross gegrillt mit Honigmarinade  
Hot Meatballs, in einer scharfen Tomatensauce mit vielen Gemüsen  
gegrilltes US-Spitzen-Roastbeef -im Ganzen- mit dreierlei Salsa (ab 50 Personen möglich)  
Butterreis, Jacket-Potatoes mit Sourcream, Röstzwiebel und Speck  
gebackene Maiskolben und Tomaten vom Grill, Coleslaw

\*\*\*

Homemade Applepie „Grandma“  
Cupcakes und Muffin-Auswahl  
gefüllte Ananas mit Obstsalat und Görilachs Edel-Eiscreme  
*kostenlose Ordonanz unserer Köche am Buffet inklusive (s. unter Frontcooking)*

### Optionen zur Ergänzung: (Aufpreise je Person)

Pfannkuchen mit Yosemite-Ahornsirup =  
grüne Speckbohnen, geschmorte Paprika, Garlic-Mushrooms =



## 26. Frühlingserwachen

Ab 50 Portionen möglich\*

geeistes Gurkensüppchen mit Brunnenkresse  
 Strauchtomaten mit italienischem Mozzarella und Rucolapesto  
 Blauschimmelkäsepralinen auf Melonenragout im Glas  
 Vitello Tonnato (Kalbfleisch in Thunfisch-Kapernsauce)  
 Edelfischplatte mit Räucher- & Graved Lachs, Forellenfilet, Garnelenterrine und Sahnemeerrettich  
 Bruschetta mit Tomaten, Olivenöl und frischem Parmesan, Bruschetta mit schwarzer Oliven-Tapenade

\*\*\*

gegrillter Tintenfisch in Tomaten-Knoblauch-Sugo  
 gefüllte zarte Poulardenbrüstchen auf grüner Currysahne  
 herzhaftes Lammragout nach Frühlingsart mit Sommergemüse und Bärlauch  
 scharfes Rindfleisch mit Wokgemüse, Koriander Kokosmilch und Zitronengras  
 Knoblauchbohnen, Mandelbroccoli, Mini-Ratatouille mit Balsamico  
 geröstete Sesamkartoffeln, Basmati-Reis,  
 Folienkartoffel mit Sourcream, Röstzwiebel und Speck

\*\*\*

Birne Helene im Glas mit Vanillecreme  
 Rhabarber-Ragout mit Erdbeercreme  
 Hugo-Mousse, Weinbeeren in Holunder, getoppt mit Limettenmousse und Minzgelee  
[kostenlose Ordonanz unserer Köche am Buffet inklusive \(s. unter Frontcooking\)](#)



## 27. Buffet Royale

Ab 50 Portionen möglich\*

Taler von der Pfifferling-Frittata mit Quark-Kräuterdip  
 marinierte Trockenpflaumen im gebratenen Speckmantel am Spieß  
 gefüllte halbe Avocados mit Krabbensalat in Kräuterjoghurt  
 mediterrane Brotauswahl mit Baguette, Focaccia, Ciabatta, Nuss- und Olivenbrot

\*\*\*

ganzes Lachsfilet auf dem Dill-Gemüsebett in der Papierhülle gegart, dazu Weißweinsauce  
 gebackene zarte Putenbrust auf jungem Spitzkohl in Sahne  
 Schweinelendchen „Picatta“ in Käse-Eihülle gebraten auf Rahmsauce  
 Bœuf Bourguignon, geschnetzelte Rinderhüfte, klassisch mit Burgundersauce  
 Curryreis, grüne Tagliatelle, Rosmarin-Ofenkartoffeln  
 knackige Blattsalate mit Körnern und Sprossen vom Präsentierspiegel mit zweierlei Dressing nach Wunsch  
 bunte Gemüse der Saison, z.B. mit Zucchini, Grilltomaten, Broccoli und Möhren

\*\*\*

Käseplatte mit internationalen Leckereien und Tete de moins (Mönchskopfkäse) mit Feigensenf  
 feinste Mohnmousse mit frischen türkischen Feigen in Cassissauce  
 Charlotte Royale (gefüllte Biskuitbombe mit Vanillecreme und Erdbeermark)  
[kostenlose Ordonanz unserer Köche am Buffet inklusive \(s. unter Frontcooking\)](#)

## Darf es etwas Besonderes sein?

Überraschen Sie Ihre Gäste mit unserem einmaligen

### **Apfel-Spezialitätenbuffet**

*In der Erntezeit stammen die Äpfel  
sogar von unseren eigenen Streuobstwiesen*



#### **28. Die ganze Welt des Apfelweins 3.0 (Gutes vom hessische „Stöffche“)**

*Ab 50 Portionen möglich\**

\*\*\*

Schaum vom Handkäse mit Perlzwiebeln, Rosinen und Pumpernickelkrokant  
Geräucherter Bachsaibling mit Apfel-Meerrettichcreme und Belugalinsen  
Ziegenfrischkäse mit Calvados-Apfelkompott und Chorizo  
eisgekühlte Apfel-Wasabi-Suppe mit Basilikum im Glas  
Focaccia, Ciabatta und andere Brotsorten mit Salzbutter

\*\*\*

Zanderfilet mit Apfel-Senfkruste überbacken auf Puy-Linsengemüse  
geschmorte Äbbelwoi-Hähnchenbrust mit Speck und Champignons auf Wurzelgemüse  
im Ganzen gegrillte Schweinelenden mit Dörräpfeln und Mandeln  
„Himmel und Erd“ mit Zwiebel-Bratapfel und gebratener Land-Blutwurst  
(alternativ: Apfel-Bratwurst mit Apfelsenf)  
Trester-Schnitzel, mit Apfel-Trester-Panade, Apfeljus, gebackenem Apfelring  
und Preiselbeeren  
Petersilienwurzelpüree, glasierte Zuckermöhren, Speck-Wirsing  
Apfel-Kartoffelpüree-Gratin mit ausgelassenem Speck  
Pomp-Risotto mit frischem Parmesanschaum, Kartoffeltorte mit Apfelscheiben  
Feldsalat mit Himbeervinaigrette, Endiviensalat mit Schmanddressing

\*\*\*

beschwipstes Apfel-Tiramisu  
karamellisierte Creme Brûlée vom Apfelwein  
Apfelweintörtchen mit isi-Apfelsorbet im Glas

*kostenlose Ordonanz unserer Köche am Buffet inklusive (s. unter Frontcooking)*

\*\*\*

Wir unterhalten erstklassische Beziehung zu den hessischen  
Apfelweinwinzern, die uns mit außergewöhnlich guten Zutaten versorgen.



### 29. Yuppie (Young Urban Professional People) -Buffet

Ab 50 Portionen möglich\*

Ebly-Zartweizensalat mit Chicken-Tandoori und Granatapfelkernen  
 Roquefortmousse auf türkischen Portweifeigen im Glas  
 Sülze vom jungen Kalbstafelspitz im Gemüsefond pochiert mit eingelegten Mini-Pickles  
 Räucherlachs mousse mit Apfelmeerrettich und rosa Pfeffer im Weckglas  
 Meeresfrüchtecocktail in Knoblauch-Olivenöl auf Rucolasalat  
 mediterrane Brotauswahl mit Baguette, Focaccia, Ciabatta, Nuss- und Olivenbrot

\*\*\*

Seeteufel auf Baby-Blattspinat in Krabben-Dillweinschaum  
 Saltimbocca vom Maishähnchenbrustfilet mit Prosciutto, Salbei und Parmesan überbacken  
 geschmorte Mini-Lamm-Hinterhaxen in Thymiansauce  
 bunte Gemüseplatte mit Zucchini, Grilltomaten, Mandelbroccoli und Vanillemöhren  
 Safranreis mit Koriander, Trüffelöl-Papardelle, geröstete Sesamkartoffeln  
 knackige Blattsalate mit Körnern und Sprossen vom Präsentierspiegel

\*\*\*

Punsch-Tiramisu mit Gewürzorangensauce im Glas,  
 Trilogie von der Mousse au chocolat mit Chili  
 flambierte Creme brûlée mit Zitronenthymian

*kostenlose Ordonanz unserer Köche am Buffet inklusive (s. unter Frontcooking)*



### 30. Fahrt der Argonauten vorbei an den Plätzen der griechischen Mythologie

Ab 50 Portionen möglich\*

griechische Ziegen-Frischkäsecreme mit Lavendelhonig und Pistazien im Glas  
 Melonenvariation mit echtem italienischem Parmaschinken auf Rucolasalat  
 französische Barbarie-Entenbrust mit Sesam im Balsamicodressing  
 Kartoffel-Rucola-Frittata mit Pesto von sonnengetrockneten Tomaten  
 Brotauswahl mit Baguette, Focaccia, Ciabatta, Nuß- und Olivenbrot, französische Salzbutter

\*\*\*

Edelfische des Mittelmeeres im Kartoffelmantel auf Pommery-Senssauce  
 Filet von der Maishähnchenbrust auf Kerbelschaum  
 zarter geschmorter Kalbstafelspitz mit sautiertem Gemüse in Trüffelöl  
 Couscous „Orientale“ mit scharfen Gewürzen und Früchten  
 Mini-Spinatknödel mit Büffelmozzarella und Bröselbutter  
 Ratatouille Provençale, buntes Bohnen-Cassoulet, geschmorter Fenchel  
 Feigenrisotto mit Gorgonzola und Pinienkernen  
 Sesam-Ofenkartoffeln

\*\*\*

Türkische Baklava mit Mandeln und Pistazien  
 hausgemachtes Pfirsich-Melba-Tiramisu auf mit Himbeermark im Glas  
 Panna Cotta von der Tonkabohne mit karamellisierten Miniorangen  
*kostenlose Ordonanz unserer Köche am Buffet inklusive (s. unter Frontcooking)*

### 31. WDW - Wunsch-Dir-Was

Ab 50 Portionen möglich\*



#### Vorspeisen (wählen Sie Ihre 5 Favoriten aus)

- Unsere Spezialität: **Hausgemachte** mediterrane Gemüse-Antipasti der Saison: (z.B. gegrillte Zucchini, Auberginen, bunte Spitzpaprika, Rotweinzwiebeln, Vanillemöhren, karamellierter grüner Spargel o.ä.)
- italienische Basilikumtomaten mit Mozzarella, Zitronenpfeffer und Balsamicocreme
- Edelfischplatte mit Räucherfischen (verschiedene Lachssorten, Forellenfilet usw.) mit Sahnemeerrettich
- Sachsenhäuser Handkäse carpaccio mit roter Apfel-Schalotten-Vinaigrette
- Schaum vom Handkäse mit Perlwiebeln, Rosinen und Pumpernickelkrokant im Glas
- Hessisches Schneegestöber vom Rohmilchcamembert mit Topping von roter Zwiebelkonfitüre
- Gefüllte Mini-Kartoffeln mit Dillschmand und Paprikamousse
- vegetarisches Rosmarin-Couscous-Bällchen am Spieß mit Tomatensugo im Glas
- Putenfiletstück auf gegrilltem Zucchini
- Ebly-Zartweizensalat mit Pflaume im Speckmantel
- bunte Salatvariationen mit Blattsalaten vom Präsentierspiegel und verschiedenen Dressings
- Brotauswahl mit Holzofenbrot, Laugenbrezeln, Partyrädern und Butterrosen (bereits inklusive)

\*\*\*

#### Hessische Varianten (wählen Sie ein Gericht aus)

Licher-Biersteaks vom Grill mit glasierten Zwiebeln  
Frankfurter Schnitzel, mit Frankfurter grüner Sauce serviert  
„Woihinkelche“ (Huhn in Wein) zarte Filets mit glacierten Möhren, Champignons und Kerbel

#### Varianten vom Rind (wählen Sie ein Gericht aus)

gesottener (langsam geköchelt) Tafelspitz mit Boskoop-Meerrettichsauce  
Esterhazy-Rostbraten mit Gemüsestreifen und Paprikasauce  
zarter „Stöffche“-Apfelweinbraten mit glacierten Trauben  
zarter Rinderschmorbraten nach Burgunder Art in Rotweinsauce  
Bœuf Stroganoff, aus der Rinderhüfte, mit frischen Champignons und Gurken in Rahm

#### Fischgerichte (wählen Sie ein Gericht aus)

Edersee-Zander im Licher-Pilsner-Senfschaum  
Skrei – weißer Winterkabeljau auf buntem Wurzelgemüse in Hummersauce  
ganzes Lachsfilet mit geschmolzenen Tomaten und schwarzen Kalamata-Oliven in Zitronengrasbutter  
heimisches Main-Saiblingsfilet auf dem Dill-Gemüsebett in Alufolie gegart, dazu Weißweinsauce

#### Schweinelendchen-Auswahl (wählen Sie ein Gericht aus)

Schweinelendchen „Hessische Art“ mit Zwiebeln und Speck überbacken auf Sahnesauce  
Schweinelendchen mit hausgemachter Cognac-Pfefferrahmsauce  
zarte Schweinefilets in frischer Pfifferlingsahnesauce

#### Beilagen

Gemüseplatten der Saison passend zu Ihrer Hauptgerichteauswahl  
(z.B. mit Mandelbroccoli, Zuckerkarotten, Speckbohnen, Sahnekorlubi, Grillmais o.ä.)  
drei korrespondierende Sättigungsbeilagen zu Ihrer Hauptgerichteauswahl  
(z.B. hausgemachte Butterspätzle, Spinatknödel mit Bröselbutter, Kürbisrisotto mit gerösteten Kürbiskernen, Risotto mit Riesengarne-  
len und confierten Tomaten, Risotto mit Rucola und gebräunten Mandeln,  
Rosmarinkartoffeln, Apfel-Kartoffelgratin, Risolée-Kartoffeln mit Lavendelhonig, Petersilienkartoffel)

\*\*\*

#### Dessert (wählen Sie Ihre drei Favoriten aus)

- Creme Brûlée vom hessische Stöffche (Apfelwein)
  - Frankfurter Pudding mit Bischofssauce
  - Hessen-Tiramisu mit Schmand und gedünsteten Äpfeln von eigenen Streuobstwiesen,
  - Orangen-Tiramisu mit karamellisierten Walnüssen
  - Rhabarber-Tiramisu mit frischen Erdbeeren
  - Lebkuchen-Tiramisu mit Zimtzwetschgen
  - Panna Cotta-Sahnecreme mit Erdbeermark im Weckglas
  - Buttermilchmousse mit Himbeergrütze,
  - Heidelbeer-Panna Cotta mit Haselnusskrokant
  - Hugo-Mousse: Weinbeeren in Holunder, getoppt mit Limettenmousse und Minzgelee
- kostenlose Ordonanz unserer Köche am Buffet inklusive (s. unter Frontcooking)*

**32. Dolce Vita***Ab 50 Portionen möglich\**

Vitello Tonnato – Kalbfleisch in Kapern-Thunfischsauce  
 gebratene Entenbrust mit Sesam im Balsamicodressing  
 italienische Antipasti von frisch gebratenen Gemüsen  
 Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl, Kräutern & Parmesan  
 Melonenauswahl mit Parmaschinken auf Rucolasalat

Römischer Salat und Radicchiosalat mit Mandarinen, Pfirsichen und Ananas im Nußdressing  
 mediterrane Brotauswahl mit Baguette, Focaccia, Ciabatta, Nuß- und Olivenbroten

\*\*\*

Spaghetti „aglio olio“ mit Gambas vom Grill, Knoblauch, scharfer Chilischote und bestem Olivenöl

Tintenfischtuben gefüllt nach provençalischer Art mit Knoblauch und Kräutern  
 hauchdünne Schnitzel vom Toskanischen Landschwein in Thymian-Limettersauce

geschmorte Kalbsbäckchen in Primitivo-Rotweinsauce

Schwarze Sepianudeln mit Steinpilzschaum und Trüffelöl

Mandelspinat, gefüllte Tomaten mit Fenchel, Peperonata

Risotto mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen, Thymiangnocchis

\*\*\*

feinster italienischer Bergkäse vom Käse-Affineur

Mandel-Panna Cotta mit Erdbeermark

Tiramisu mit kandierten Früchten oder Mango-Tiramisu

*kostenlose Ordonanz unserer Köche am Buffet inklusive (s. unter Frontcooking)*

**33. Waidmanns Heil***Ab 50 Portionen möglich\**

Hirsch- und Wildschweinschinken vom Brett  
 an Salat vom grünen Spargel mit Macadamianüssen auf Safranschaum

gebratene Hirschkalbsmedaillons mit Mandelkruste auf Williams-Birnen

Wildschweinpastete mit Sauce Cumberland auf Wildkräutersalat

Pilzpraline auf Chutney vom Muskatkürbis vom Happy Spoon

Mousse von der Gänseleber mit Pistazien im Glas

\*\*\*

Kraftbrühe von frischen Pfifferlingen mit

Bärlauchnockerln

\*\*\*

Edelfischgrillteller mit Scampis, Lachs und Zanderfilet auf grüner Kräutersauce

Wildschwein- und Rehbraten aus dem Rohr mit Preiselbeer-Wacholderrahm

rosa Wildentenbrust vom Grill mit Zuckerschoten auf Madeirasauce

Hasenrückenfilet mit gefülltem Weinapfel auf Pfeffersahne

getrüffeltes Rosenkohlpüree, Apfelrotkohl nach Großmutter's Art, glasierte Kohlrabistifte

Semmelknödelsoufflé, Haselnußspätzle, Süßkartoffel-Birnen-Gratin

Feldsalat mit Speckstreifen in Sauce Vinaigrette

\*\*\*

Tannenhonigparfait auf Saucenspiegel

Charlotte Royale, gefüllte Biskuitbombe mit Vanillecreme und Beerenmark

Maronen-Panna Cotta mit Mangomark

*kostenlose Ordonanz unserer Köche am Buffet inklusive (s. unter Frontcooking)*





**Baustein:**

## Hochzeitsbuffet-Vorschläge



(Ab 50 Portionen möglich\*)

**Preise je Person bei Abnahme der vorgegebenen Personenzahl**

**Vorspeisen (bei allen folgenden Hochzeitsbuffets gleich):**

bunte Melonenauswahl mit Schinkenvariation auf dem Rucolabett  
italienische Basilikumtomaten mit Mozzarella und Balsamicocreme  
feine Lachsmousse mit Dillspitzen und rosa Pfeffer im Mini-Glas  
Rosmarin-Hackfleisch-Bällchen am Spieß mit Tomatensugo im Glas  
bunte Salatvariationen mit Blattsalaten und verschiedenen Dressings  
große Brotauswahl mit Baguette, Holzofenbrot, Mini-Brötchen und Buffetbutter

\*\*\*

*Auf Wunsch: Eine Suppe nach Wahl (je nach Saison) – Aufpreis pro Person 1,50 Euro:  
geeiste Gurkensuppe, Spargelcremesuppe, Kürbissuppe im Riesenkürbis, Waldpilzsuppe, Hochzeitssuppe*

\*\*\*

**(34) Hochzeitsbuffet 1 (inkl. Vorspeisen und Dessert):**

Rotbarschfilets auf dem Gemüsebett mit Hummerrahmsauce  
gefüllter deftiger Spießbraten oder Krustenbraten mit karamellisierten Röstzwiebeln  
Original „Bœuf Bourguignon“ Rindfleisch nach Burgunder Art in Rotweinsauce  
kleine Hähnchenfilets mit Spinat-Käsesauce  
Variation von frischen Gemüsen der Saison  
buttergeschwenkte Petersilienkartoffel, Butterspätzle, Basmati-Duftreis

**(35) Hochzeitsbuffet 2 (inkl. Vorspeisen und Dessert):**

gefüllte Mini-Rinderrouladen nach Hausfrauenart  
Pariser Pfefferlendchen auf einer raffinierten Pfefferrahmsauce  
Truthahnfilets vom Grill mit Zitronensauce und frischen Kräutern serviert  
Lammragout mit Frühlingsgemüsen und Thymiansauce  
Variation von frischen Gemüsen der Saison  
Kartoffelknödel, Reis Tricolore, ofenfrische Sesamkartoffeln

**(36) Hochzeitsbuffet 3 (inkl. Vorspeisen und Dessert):**

zarte Schweinelendchen „Café de Paris“ mit einer einmalig leckeren Sahnesauce  
scharfes Kalbscurry in der Riesenpfanne serviert  
Mini - Cordon bleu's vom Putenfilet  
geschmorte Entenkeule in Orangensauce  
Variation von frischen Gemüsen der Saison  
grüne Bandnudeln, bunter Pilawreis, Mini-Kartoffelknödel mit brauner Butter

**(37) Hochzeitsbuffet 4 (inkl. Vorspeisen und Dessert):**

Moldau-Zanderfilet im Pilsner Urquell-Senfschaum  
Schweinefilets „Normande“ mit karamellisierten Apfelingen auf Calvadosauce  
geschmorte Ebsdorfer Lammkeule in Knoblauch-Basilikumsauce  
gefüllte Poulardenbrüstchen mit pikanter Gorgonzolasauce  
Variation von frischen Gemüsen der Saison  
Rosmarinkartoffeln, Risotto Milanese, Salbeignocchis

\*\*\*

**Dessert (bei allen oben genannten Hochzeitsbuffets gleich):**

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas  
zweifarbige Mousse au chocolat mit Himbeermark im Miniglas  
Original Panna Cotta mit frischen Erdbeeren (außerhalb der Erdbeerzeit: Heidelbeer-Panna Cotta mit karamellisierten Haselnüssen  
(oder „Hugo-Mousse“ Weinbeeren in Holunder, getoppt mit Limettenmousse und Minzgelee)  
*kostenlose Ordonanz unserer Köche am Buffet inklusive (s. unter Frontcooking)*





**Baustein:**

## **Grill-Bufferet-Vorschläge**



**Preise je Person bei Abnahme der vorgegebenen Personenzahl**  
*Wir grillen die Dinge ganz frisch bei uns auf unseren speziellen Profigrills,  
 falls wir LIVE vor Ort grillen sollen, finden Sie die Servicepreise unter „Frontcooking“*

### **38. Grill-Basics**

*Ab 50 Portionen möglich\**

verschiedene leckere Bratwürstchen am Spieß  
 (grobe Bauernbratwürste, Original Thüringer Bratwürste, Rindswürstchen)  
 marinierte Holzfällersteaks mit pikanter Sauce „Zingara“  
 Hähnchenbrustfilets Bombay in Curry mariniert  
 Oreganosteaks vom Schweinenacken mit geschmolzenen roten Zwiebeln

\*\*\*

hausmacher Krautsalat, Tortellinisalat, Kartoffelsalat,  
 Tomatensalat in Balsamicovinaigrette, Gurkensalat im Dilldressing

### **39. Grilling-Time**

*Ab 50 Portionen möglich\**

marinierte Chicken-Wings  
 Catfish „Louisiana“ in Alufolie gegrillt  
 BBQ-Ranch-Steaks vom Schweinekamm mit hausgemachter Kräuterbutter  
 Mini-New York-Spieße vom „Roasted Turkey“ (Truthahn), mit Ananas, pikant gewürzt  
 gebackene Maiskolben und Tomaten vom Grill,  
 dazu allerlei hausgemachte Grillsaucen und Dips  
 (z. B. Texicana Salsa, BBQ-Sauce, Bananen-Curry, Garlic-Sauce)

\*\*\*

American Coleslaw (Krautsalat), homemade Potatoe-Salad (Kartoffelsalat),  
 leckerer Tacosalat mit Sauerrahm und Chilibohnen,  
 „Tunasalat“ (Thunfischsalat) mit verschiedenen knackigen Blattsalaten, knackigen Tomaten,  
 Zwiebeln, und Spezial-Cheddar-Käse in Ranch-Vinaigrette,  
 „Caesars Salat“ Römischer Salat mit Speckwürfel, Weißbrotdcroûtons sowie  
 gebratener Hähnchenbrust und Röstzwiebeln in einer einmalig leckeren Joghurtsauce

### **40. Grill-Jam-Session**

*Ab 50 Portionen möglich\**

verschiedene leckere Bratwürstchen am Spieß  
 marinierte Holzfällersteaks mit pikanter Sauce „Zingara“  
 Hähnchenbrustfilets Bombay in Curry mariniert  
 Oreganosteaks vom Schweinenacken mit geschmolzenen roten Zwiebeln  
 Gemüsespieße vom Grill auf herzhafter Tomatensauce  
 Störtebecker-Päckchen – marinierte Edelfische in Alufolie gegrillt  
 dazu allerlei hausgemachte Grillsaucen und Dips  
 (z. B. Texicana Salsa, Mojo verde, Basilikumpesto, Bananen-Curry, Aioli, Ananasketchup)  
 hausgemachte Knoblauchbutter, herzhafter Krautsalat  
 Jacket-Potatoes mit Sourcream, Rosmarin- und Sesamkartoffeln  
 Rohkostsalatplatte mit Kresse, Sprossen und leckeren Dressings  
 reichhaltige Baguetteauswahl und Fladenbrot  
 Käseplatte mit Tete de moins und anderen Spezialitäten

\*\*\*

Buttermilchschaum mit Mangomark,  
 weiße Pfirsich-Mousse mit Amarena-Sauerkirschen



**41. Grillbuffet – „NYC“***Ab 50 Portionen möglich\**

hausgemachte Terrine von der geeisten Gurkensuppe  
 Schaum von italienischen Strauchtomaten mit Büffelmozzarellaperlen und Basilikum  
 Frischkäsepraline mit frischen Kräutern, Baguette, Butter

\*\*\*

verschiedene marinierte Salmonsteaks vom Grill  
 BBQ-Ranch-Steaks vom Schweinekamm mit hausgemachter Kräuterbutter  
 Mini-New York-Spieße vom „Roasted Turkey“ (Truthahn), mit Ananas, pikant gewürzt  
 feurige Mini-Hüftsteaks „Texas-Style“  
 dazu allerlei hausgemachte Grillsaucen und Dips  
 Speckbohnen, Grilltomaten, Butter-Maiskolben  
 Jacket-Potatoes mit Sourcream, Rosmarinkartoffeln  
 Rohkostsalatplatte mit Kresse, Sprossen und leckeren Dressings  
 reichhaltige Baguetteauswahl und Fladenbrot

\*\*\*

Tonkabohnen-Panna Cotta mit Rhabarberragout im Minibecher und  
 Mousse au chocolat blanc mit Espuma von geeisten Himbeeren, New-York-Cheesecake im Glas  
*kostenlose Ordonanz unserer Köche am Buffet inklusive (s. unter Frontcooking)*

**42. World's Grillbuffet***Ab 50 Portionen möglich\**

hausgemachte Terrine von der andalusischen Gazpacho  
 Melonenschaum mit edler Schinkenvariation auf dem Raukebett  
 Sommerpilzpraline mit frischen Kräutern, Baguette und Fladenbrot, Butter

\*\*\*

Störtebecker-Päckchen – marinierte Edelfische in Alufolie gegrillt  
 Hähnchenbrustfilets Bombay in Curry mariniert  
 Lammkoteletts mit Thymiansauce  
 dazu allerlei hausgemachte Grillsaucen und Dips, Speckbohnen, Grilltomaten, Butter-Maiskolben  
 Jacket-Potatoes mit Sourcream, Rosmarinkartoffeln  
 Rohkostsalatplatte mit Kresse, Sprossen und leckeren Dressings  
 Tortellinipfanne mit Blattspinat und Ricotta

\*\*\*

italienische Panna Cotta mit Erdbeermark im Minibecher und  
 Mousse au chocolat mit eisgekühltem Mangoschaum  
*kostenlose Ordonanz unserer Köche am Buffet inklusive (s. unter Frontcooking)*

**43. Grillbuffet „Sommertraum“***Ab 50 Portionen möglich\**

Rohkostsalatplatte mit Kresse, Sprossen und leckeren Dressings  
 gegrillte Fingerfood-Auswahl im Miniglas auf korrespondierenden Salaten  
 reichhaltige Baguetteauswahl und Fladenbrot, herzhafter Krautsalat

\*\*\*

BBQ-Spareribs auf amerikanische Art, kross gegrillt  
 Bürgermeister-Filetspieße vom Grill, mit Speck und Zwiebeln, feurig gewürzt  
 Thunfisch- und Haifischfiletspieße im Akazienhonig-Senf-Mantel  
 Scampispeie mit Limetten und Koriander im Bananenblatt  
 Lammkoteletten vom Grill mit Kräuterbutter  
 Gemüsespieße vom Grill auf herzhafter Tomatensauce

mit Texicana Salsa, roter Zwiebelmarmelade, Basilikumpesto, Bananen-Curry, Aioli, Maiskolben, Grilltomaten,  
 hausgemachte Knoblauchbutter, Jacket-Potatoes mit Sourcream, Röstzwiebel, Speck

\*\*\*

Obstspieße im Schokoladenmantel und Obstspieße vom Grill, Pfannkuchen mit Ahornsirup  
*kostenlose Ordonanz unserer Köche am Buffet inklusive (s. unter Frontcooking)*



## 44. „Pig in the Box“ – Das Schwein aus der Kiste

(Karibik, Cajun, Kreolische Küche)

Ab 100 Portionen möglich\* - je Person - Tagespreis



**Sie wollen ihren Gästen etwas Ausgefallenes und Exklusives bieten?  
Dann werfen Sie hier einen Blick auf unsere „Grillbox“**

Unsere Grillkünstler marinieren ein Spanferkel und andere große Fleischstücke mehrere Tage in einer speziellen Gewürzlake „Jamaican Style“.

Dann garen sie es in der Grillbox unter einem speziellen Holzkohleblech, wie bei einem Erdgrill.

Während der Fleischgarphase bruzzeln unsere Profis auf dem Grillrost die kurzgebratenen Stücke...und tranchieren vor den Augen der Gäste.

**EIN GENUSS FÜR AUGE UND GAUMEN!**

### Vorspeisen und Suppe

Mini-Törtchen mit Ziegenfrischkäsecreme und Zitronenthymian aus dem eigenen Kräutergarten

Exotischer Caipirinha-Lachs mit Limonen-Creme-fraîche

Tex-Mex-Wraps mit Guacamole und Sour Cream

„Mexikanisches Salatbuffet“ mit knackigen Blattsalaten, roten Bohnen, Zwiebeln, Käse, Gurken,

Mais und Speckwürfeln in Ranch-Dressing, Original Sweet Coleslaw

Tomaten - Kokos - Suppe mit Chili-Krabben

...dazu der passende, umfangreiche und reichhaltige Brotkorb aus z.B. mit Fladen-, Nuß- und Maisbroten, Baguette,

Focaccia, Ciabatta, Partybrötchen und vielem mehr, serviert mit Buffetbutter

### Aus der Riesenpfanne

Jambalaya – scharfe kreolische Reisspezialität mit Gemüse, Okras, Fleisch und Fisch (ohne Alligator)

### „Pig in the Box“

Jerk Pork & Jerk Lamb – Jamaican Style

größere Teile vom Schwein, Spanferkel und Lamm in der Box gegrillt

Pulled Pork, Pulled Turkey

### Vom Grillrost serviert

Catfish „Louisiana“ in geschmolzener Limettenbutter in Alufolie gegrillt

Marinierte kreolische Hühnerbrust mit Sesam

BBQ-Spareribs mit Honigmarinade

Gebratene Gemüsespieße mit Mandeln

### Beilagen und Dips

Süßkartoffelstampf mit Limone und Gewürzaromen, Rosmarinkartoffeln

Chutney von Mango und Ingwer, Mojo verde, Bananen-Curry-Salsa, Rauch-BBQ-Sauce, hausgemachte Knoblauchbutter

### Dessert

Karibischer Obstsalat mit Kocoscreme

karamellisiertes Ananasragout mit Piña-Colada-Espuma im Miniglas

Tonkabohnenmousse mit Mangomark im Miniglas

**(Mietpreis des Grills und Personaleinsatz unserer Köche inklusive)**

## 45. Butch Cassidy – All You Can Eat – Global-Grillgala

**- Etwas Puristisches für echte Fleischliebhaber - ganz ohne Schnickschnack -**

Ab 100 Portionen möglich\* - je Person - Tagespreis

**Drei wahrhaftige Rindfleisch-Spitzenarten aus dieser Auswahl, je nach Marktverfügbarkeit:**

 marinierte Argentinische Angus Steakhüfte

 New York T-Bone-Steaks

 Sirloin Steaks vom irischen Black-Angus

 Canadian Bison Rib-Eye-Steaks

 Simmentaler Premium-Filet

 sowie Filets vom iberischen Eichelschwein

**Alles frisch vor Ort vom mitgebrachten Grill auf den Punkt gegart**

frische Gemüse der Saison

Baked Potatoes, Rosmarinkartoffeln

leckere Salate mit verschiedenen Dressings

reichhaltige Partybrot und –Brötchenauswahl

dazu leckere Dips, Saucen und Buttermischungen

**(Mietpreis des Grills und Personaleinsatz unserer Köche inklusive)**





**Baustein:**

## Mitternachtsbuffets



(Alle Mitternachtsbuffets sind ab 50 Portionen möglich)

**Preise je Person bei Abnahme der vorgegebenen Personenzahl**

**Beachten Sie hierzu bitte auch alternativ unsere Fingerfood-Angebote...**



### Sternengucker –

Kleine Frikadellen mit scharfem Senf  
Pfefferbeißer und hausmacher Wurst vom Brett  
Pralinen vom Schweinemett  
Saure Gurken, Zwiebeln  
kleine Käseauswahl mit Weintrauben  
gemischte Brotauswahl mit Buffetbutter

### Sterntaler –

gefüllte Schinkenröllchen mit frischem Spargel  
Auswahl von verschiedenen Melonen mit Schinkenvariation  
Edelfischplatte mit Räucherfischen (Lachssorten, Forellenfilet usw.) mit Sahnemeerrettich  
Rosmarin-Hackfleischbällchen am Spieß mit Tomatensalsa im Glas  
kleine Krabbencocktails im Weckglas mit Cognac-Cocktailsauce  
internationale Käse vom Brett mit Weintrauben  
gemischte Brotauswahl mit Buffetbutter



### Sternenschweif –

edle Räucherfischauswahl vom Präsentationsspiegel mit Preiselbeersahne  
asiatische Koriander-Eismeergarnelen auf Ratatouille „Provençale“ im Glas  
hausmacher Würste vom Brett, dazu saures Gemüse und Senf  
Ebly-Zartweizensalat mit Chicken-Tandoori im Miniglas  
internationale Käse vom Brett mit Weintrauben  
gemischte Brotauswahl mit Bauernbrot und Buffetbutter



### Sternenfunkeln –

edle Räucherfischauswahl vom Präsentationsspiegel mit Preiselbeersahne  
Petit Crolines, verschiedene lecker gefüllte Blätterteigteilchen, frisch aus dem Ofen  
angemachter Handkäs-Tatar mit Musik und karamellisiertem Pumpernickelbrot  
verschiedene Pfefferbeißer, Sülzwürste und Griebenschmalz  
Tatar von Räucherforelle und Rettich  
internationale Käse vom Brett mit Weintrauben  
gemischte Brotauswahl mit Buffetbutter

### Sternenschnuppe –

Hausgemachte mediterrane Antipasti der Saison:  
(z.B. gegrillte Zucchini und Auberginen, bunte Spitzpaprika, karamellierter Spargel o.ä.)  
Edelfischplatte mit Räucherfischen (Lachssorten, Forellenfilet usw.) mit Sahnemeerrettich  
Frikadellenpyramide, verschieden abgeschmeckte Frikadellen mit diversen Senfsorten  
Pfeffermakrelenfilet auf scharfem Roten Linsensalat  
Variation von Strauchtomaten, Mozzarella und Basilikum  
internationale Käse vom Brett mit Weintrauben  
gemischte Brotauswahl mit Buffetbutter





## Ergänzungsvorschläge für Ihre Speisenauswahl:



Optional zu jedem Buffet zubuchbar:

### DAS ZARTESTE FLEISCH DER WELT

#### Wagyū Kobe Style Rinder-Entrecôte (Rib-Eye/Hochrippe)

Zusätzlich zu Ihrem Buffet (Aufpreis je KG - Tagespreis)

Direkt von den Köchen vor Ort aufgeschnitten

#### Allerlei vegetarische Spezialitäten zur Ergänzung:

- bunte Paprikaschoten mit Pfifferlingen, Zwiebeln und Feta gefüllt
- Gemüse-Couscous „Orientale“ mit scharfen Gewürzen und Früchten
- Gemüselasagne mit Sauce Bechamél und Parmesan überbacken
- Gemüseröstis auf Tomaten-Feta-Sauce mit Basilikum
- Gemüsespieß vom Grill auf herzhafter Tomatensauce
- Gnocchis mit Salbei aus dem eigenen Kräutergarten in Butter geschwenkt
- Großmutter's Spinatspätzle mit Büffelmozzarella und Röstzwiebeln
- hausgemachte Spinatknödel mit Büffelmozzarella und brauner Bröselbutter
- hausgemachte Kürbismaultaschen mit Zwiebelschmelze überbacken
- Kartoffelragout mit roter Bete und Pak-Choi mit Rucolapesto
- Lasagne vom Kürbis, Zucchini und getrockneten Tomaten
- Lasagne von Rucola, violettem und grünem Spargel
- Mangold-Knödel auf Ragout von frischen Pfifferlingen mit Pecorinokäse
- Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze überbacken
- Steinpilz-Ravioli auf Gorgonzolasahne u.v.m.

#### Erweitern Sie doch Ihr Buffet um eine leckere Suppe.

Preis je Person als Buffeterweiterung pauschal: Die Auswahl ist riesig – Gerne beraten wir Sie hierzu.

- Frankfurter Kartoffelsuppe mit Cocktailwürstchen
- Gazpacho Andaluz (kalte spanische Gemüsesuppe mit Paprika)
- geeistes Gurkensüppchen mit Brunnenkresse
- Gordons Gin Tomato, mit Basilikum
- indische Kürbis-Kokos-Suppe mit Ingwer und Koriander
- leckere, pikante ungarische Gulaschsuppe mit Paprika
- Ragout vom Mini-Currywürstchen mit hausgemachter Currysauce im Glas
- Tomatenconsommé mit Bärlauch und Steinpilzravioli
- Tomatenrahmsuppe mit Kresse
- Tom Kha Gai, Limetten-Kokos-Suppe mit Huhn, Ingwer und Koriander



#### Welcher Risotto-Typ sind Sie?

Eine unserer Spezialitäten - ein Risotto passt immer! (auch als Veggie-Variante machbar)

- Apfelrisotto mit Cidre und karamellisierten Walnüssen
- Apfelwein-Risotto mit grünem Spargel
- Birnen-Chili-Risotto mit Feldsalatpesto
- Blaubeer-Risotto mit Comté
- Kokosrisotto mit Hähnchenfilet und Chili
- Kürbisrisotto mit gerösteten Kürbiskernen
- Meerrettich-Zitronen-Risotto mit Erbsenpüree
- Pomp-Risotto mit Schaum vom Grana Padano
- Rauke-Risotto mit Scampi und Parmesanschaum
- Risotto „Provençale“ – klassisch südfranzösisch
- Risotto Milanese (ganz ohne Schnickschnack)
- Risotto mit dreierlei Paprika



- Risotto mit Feigen und Gorgonzola
- Risotto mit frischen gebratenen Pfifferlingen
- Risotto mit gegrilltem Zucchini
- Risotto mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen
- Risotto mit Riesengarnelen und confierten Tomaten
- Risotto mit Rucola und gebräunten Mandeln
- Risotto mit Steinpilzen und Speck
- Risotto vom grünen und weißen Stangenspargel
- Risotto vom Piena di Napoli-Kürbis
- Safran-Risotto mit Krabben & getrockneten Tomaten
- Tomaten-Mozzarella-Risotto mit Basilikumschaum
- Zitronenrisotto mit Kräutern aus dem eigenen Kräutergarten u.v.m.

## Käse – eine Weltanschauung...

Käse ist für viele Menschen eine Besonderheit, die auch einer entsprechenden Würdigung bedarf.  
Deshalb erhalten Sie bei uns nur ausgewählte Markenkäse mit Charakter.  
Je nach Auswahl auch aus der Hungener Käsescheune oder vom Affineur Thomas Krug aus der Käseglocke in Gießen.  
Wir bieten Ihnen hier drei Möglichkeiten diese feinen Spezialitäten auf Ihrem Buffet in Szene zu setzen.  
**- Preise je Person -**

### Option 1:

**als Buffetergänzung:**

**als eigenständiger Käsegang:**

ausgesuchte internationale Käsesorten, bunt gemischt und dekorativ angerichtet  
mit Weintrauben, anderen frischen Früchten und Crackern



### Option 2:

**als Buffetergänzung:**

**als eigenständiger Käsegang:**

edle ausgesuchte überwiegend deutsche, französische und Schweizer Käsesorten, dekorativ angerichtet  
mit Weintraubenrispen, anderen frischen Früchten und Crackern

### Option 3:

**als Buffetergänzung:**

**als eigenständiger Käsegang:**

von unserem befreundeten Käse-Affineur extra für Sie zusammengestellte erlesene Käsesorten  
und Spezialitäten, wie z.B. Tete de moins mit Feigensenf, überwiegend aus Frankreich und der Schweiz.  
Serviert mit exotischen Früchten auf dem Präsentierspiegel – optisch, wie gustatorisch ein Ereignis.



### Brotvielfalt zum Käse

**zur Käse-Buffergänzung:**

**zum eigenständigen Käsegang:**

...dazu der passende, umfangreiche und reichhaltige Brotkorb aus z.B. Sauerteigbrot, Holzofenbrot, Bauernbrot, Baguette, Focaccia, Ciabatta, Partybrötchen und vielem mehr, was unsere Bäckereien zu bieten haben, serviert mit französischer Salzbutter.



## *Optional:*

### **Frontcooking unserer Profiköche**

Zubuchbar bei allen Buffets mit geeigneter Speisenauswahl



**Ordonanz:** Unsere Köche betreuen das Buffet vor Ort, legen den Gästen Speisen vor und helfen bei der Speisenauswahl. **Pauschale** für diesen Köche-

**Tranchieren:** Tranchieren und Vorlegen großer Bratenstücke unter der Heizlampe, wie z.B. Roastbeef oder ähnliches.

**Live-Frontcooking:** Die Köche „bruzzeln zum Beispiel im Wok am Buffet“ und ergänzen bzw. flambieren vorhandene Gerichte mit unseren mobilen Stationen.

**Grillen mit Profi-Grills vor Ort:** (im Sommer im Freien oder bei unseren Grillbuffets)



## Wichtig zu wissen:

**Haben Sie nicht das Passende in unseren Vorschlägen gefunden?**

*Das macht nichts. Es sind ja nur Vorschläge.*

**Gerne können Sie nach Lust und Laune die Buffets verändern,  
Dinge ergänzen, streichen oder austauschen.**

*Wir nennen Ihnen gerne den Preis für Ihre Wahl.*

### Allergien und besondere Kostformen?

*Weil wir die Gerichte noch selbst herstellen, können wir auch Rücksicht auf Ihre Wünsche, Kostformen, Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten nehmen.*

*Wir beraten Sie bei der Zusammenstellung und bieten leckere Alternativen an.*

*Zum Beispiel: laktosefrei, vegetarisch, glutenfrei, alkoholfrei, nussfrei usw.*

### Friteusenprodukte...

*...sind nicht sonderlich gut geeignet, um sie zu transportieren.*

*Aus Qualitätsgründen bieten wir deshalb bewusst hier keine an.*

*Falls Sie dennoch nicht darauf verzichten möchten,*

*können wir auch gegen einen gesonderten Aufpreis diese Gerichte vor Ort zubereiten.*

## Angebot gewünscht?

Kein Problem! Oft sind Feiern so komplex, dass es ein wenig dauert bis alles „rund“ ist.

Wir passen alles so lange an bis Sie vollkommen zufrieden sind!

Senden Sie uns Ihre Wünsche am besten per eMail: [info@gusto.cc](mailto:info@gusto.cc)

Wir erstellen umgehend ein **Angebot**.

## Beratung gewünscht?

Mit Zuverlässigkeit, Leistung, Fachwissen und Service wollen wir Sie überzeugen.

Selbstverständlich beraten wir Sie daher völlig unverbindlich und kostenlos.

Vereinbaren Sie einfach einen Termin unter 06004-91699-45 oder jederzeit per eMail: [info@gusto.cc](mailto:info@gusto.cc)

## Alles klar? Dann freuen wir uns auf Ihre Anfrage...

Verlassen Sie sich ganz auf uns!

Mit gastfreundlichen Grüßen

**[GUSTO.cc - the catering company]**

Partyservice-Kochschule-Gourmet-Shop

### Gibt es Gründe dafür, warum Sie gerade UNS wählen sollten?

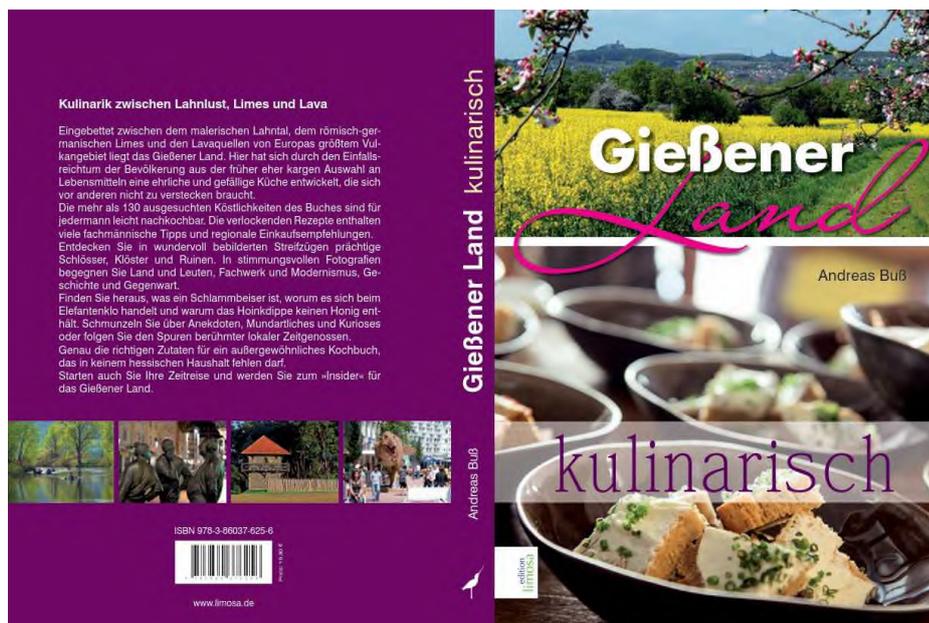
#### Gusto.cc steht für:

1. perfekten Geschmack, Qualität und Frische, gerne auch nur mit regionalen Produkten,
2. kreative ausgefallene Ideen und über 30 Jahre Erfahrung,
3. mehrfach ausgezeichnete Profiköche - LIVE am Buffet,
4. raffinierte Rezepte: klassisch, modern, stylisch und immer lecker,
5. liebevolles Handwerk - statt Massen- oder Fertigprodukte,
6. Individualität, auch gerne vegetarisch, glutenfrei, laktosefrei...,
7. absolute Zuverlässigkeit und persönlichen Service,
8. All-Inclusive-Service oder Bausteine für Ihre Feier,
9. sichere Festpreise ohne böse Überraschungen,
10. VERTRAUEN...weil wir wollen, dass Sie uns weiterempfehlen!

## Die Geschenkidee:

Am 10. November ist unser Kochbuch „Gießener Land – kulinarisch“ im Limosa Verlag erschienen. Eine wundervolle Liebeserklärung an unsere Heimat mit über 130 Rezepten, rund 400 stimmungsvollen Bildern und amüsanten Geschichten aus der Region. Nicht nur ein passendes Geschenk zu Weihnachten, zum Jubiläum und Geburtstag, sondern auch ein 176-seitiges Werk, das in keinem echten hessischen Haushalt fehlen darf.

Erhältlich im regulären Buchhandel, auf Amazon oder sogar mit Widmung des Autors auch auf unserer Homepage [www.gusto.cc](http://www.gusto.cc)



ISBN-978-3-86037-625-6, Autor: Andreas Buß, Verlag: Edition Limosa