

## Spessart-Buffer

### *Vorspeisen*

*Wachholdergeräucherter Hirschschinken mit Apfelsalat,*  
\*\*\*

*Saiblingsfilet aus dem Hafenlohrtal, Preiselbeer-Meerrettich*  
\*\*\*

*Obatzda, Rettichsalat,*  
\*\*\*

*Brett mit Hausmacher Wurst, pikant garniert*  
\*\*\*

*Lauwarmer Lauch-Griebenstrudel*  
\*\*\*

*verschiedene Brotsorten und Butter*

~~

### *Salatvariation*

*Feldsalat mit Kartoffeldressing,*

~~

### *Suppe*

*Meerrettichschaumsuppe mit Streifen von Roten Rüben*

~~

### *Warme Speisen*

*Mainzander auf Rahmsauerkraut mit Rotweibutter*  
\*\*\*

*Braten vom Schweinekarree am Knochen  
in Kümmel, dazu Bierschaum  
fränkisches Kartoffelgemüse und Klöße  
Gemüse in Weinkernöl  
(Zwiebeln, Rotkohl, Karotten, Bohnen, Sellerie, Zucchini, Tomaten)*

~~

### *Dessert*

*Rhabarber-Mousse*  
\*\*\*

*Apfelküchlein mit Vanillesauce*  
\*\*\*

*Apfelweincreme mit Rumtopf*

**34,60 € pro Person**  
**(ab 30 Personen)**

## Mittelmeer- Buffet

### *Kalte Vorspeisen*

*Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto gewürzt*  
\*\*\*

#### *Antipasti:*

*Zucchini, Auberginen, Paprika, getrocknete Tomaten  
und verschiedene Oliven in Olivenöl,*  
\*\*\*

*Couscous-Salat mit Meeresfrüchten,*  
\*\*\*

*Rucola-Radicchio-Salat  
mit Rotwein-Dressing*  
\*\*\*

*Luftgetrockneter Schinken und Mailänder Salami  
mit bunten Melonenschiffchen*  
\*\*\*

*Hausgemachtes Pizzabrot mit Knoblauch, Tzaziki und Käse  
Olivenbrot, Chiabatta und Butter*

~~

### *Suppe*

*Klare Tomatensuppe mit Basilikumnockerln*

~~

### *Warme Speisenvariation*

*Saltimbocca von der Poulardenbrust  
mit Salbei und Parmaschinken  
auf Tomatenragout, dazu Risotto,*  
\*\*\*

*Thunfischsteak mit frischem Koriander und Basilikum*  
\*\*\*

*Lammkeule „Provencale“ mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln*  
\*\*\*

*Bunte Pennenudeln mit verschiedenen Saucen*

~~

### *Dessert*

*Panna Cotta mit Amarena-Kirschen*  
\*\*\*

*Tiramisu*  
\*\*\*

*Ananas-Carpaccio mit Honig und Mandeln*  
\*\*\*

*Italienisches Käsebrett*

**37,00 € pro Person**  
**(ab 30 Personen)**

## Wellness Buffet

### *Vorspeisenvariation*

*Frischkäseterrine*

\*\*\*

*Rucolasalat mit Kürbiskernöl und Parmesan*

\*\*\*

*Lachspralinen mit Gemüseperlen*

\*\*\*

*Krebsfleisch auf rotem Paprika-Mousse*

\*\*\*

*Rauten von Polenta auf Tomaten-Mangold-Salat*

\*\*\*

*Salate und Rohkost,  
verschiedene Sprossen und Kerne, Knoblauch-Croutons, gemahlene Nüsse*

~~

### *Suppe*

*Gemüsekraftbrühe mit Kräuternockerln*

~~

### *Warme Speisen*

*Krautstrudel mit Apfelsabayone*

\*\*\*

*Sellerieschnitzel mit Nüssen paniert, an Kräuterschaum*

\*\*\*

*Spinatflan mit Wachteleiern*

\*\*\*

*Vollkornnudeln mit gegrillten Pilzen*

~~

### *Dessert*

*Quark-Grieß-Nockerln mit Aprikosenkompott*

\*\*\*

*Kokosmousse mit frischen Feigen*

\*\*\*

*Joghurt-Frucht-Terrine mit Johannis- und Stachelbeeren*

\*\*\*

*Frische Früchte*

**31,60 € pro Person**  
**( ab 30 Personen )**

## Barbecue-Buffer

### *Kalte Vorspeisenvariationen*

*Dreierlei gefüllte Tomaten  
mit Auberginensalat, Thunfischsalat und Frischkäse  
\*\*\**

*Verschiedene Blattsalate mit großer Dressingauswahl*

~~

### *Vom Grill*

*Lachsmedaillons  
\*\*\**

*Schweinemedallions mit Pfeffer mariniert  
\*\*\**

*Spare Ribs  
\*\*\**

*Rindersteaks in Kräuteröl eingelegt  
\*\*\**

*Lammkoteletts  
\*\*\**

*Riesengarnelen  
\*\*\**

*Als Beilage:*  
*Grilltomaten  
\*\*\**

*ganze Maiskolben, Folienkartoffeln  
\*\*\**

*Baguette und Gewürzbrot  
\*\*\**

*dazu:*  
*Tomaten-Peperoni-Sauce, Tsaziki, Kräuterbutter, Pfeffersauce*

~~

### *Dessert*

*Käsebrett  
\*\*\**

*Fruchtspieße, Eiscreme  
\*\*\**

*Schokoladen-Fondue mit frischen Früchten am Tisch*

**33,40 € pro Person  
(ab 30 Personen)**

## Südamerikanisches Buffet

### *Kalte Vorspeisen*

*Gefüllte Tortillas*

\*\*\*

*Nachos mit verschiedenen Dipps*

\*\*\*

*Wraps mit verschiedenen Füllungen*

\*\*\*

*geräucherter Haifisch*

\*\*\*

*gemischtes Partybrot und Butter*

~~

### *Suppe*

*Maiscremesuppe mit Tomatenwürfeln*

~~

### *Warme Speisen*

*Ganzer gebratener Schinken mit Baked Potatoes*

\*\*\*

*Mariniertes Sesamhuhn mit pikanter Erdnussauce*

\*\*\*

*Chicken Wings*

\*\*\*

*Chili con Carne*

\*\*\*

*Spare Ribs mit Barbecuesauce und Maisgemüse*

\*\*\*

*Lamb Chops vom Grill, gratinierte Kartoffeln*

\*\*\*

*verschiedene süß-saure Gemüse*

~~

### *Dessert*

*Muffins*

*mit verschiedenen Saucen*

\*\*\*

*Mousse*

\*\*\*

*Exotisches Früchteragout mit Zuckerrohrschnaps am Büffet flambiert*

**35,30 € pro Person**  
**(ab 30 Personen)**

## Frühlingsbuffet

### *Kalte Vorspeisen*

*Geflügelterrine mit Mango-Ananas-Chutney*

\*\*\*

*Kirschtomaten mit Büffelmozzarella in Bärlauchpesto*

\*\*\*

*Spinatsalat mit gebratenen Lachswürfeln, Speck und Frühlingszwiebeln*

\*\*\*

*Bunte Blatt- und Kräutersalate, Rohkost und junges Gemüse mit verschiedenen Salatsaucen*

\*\*\*

*Brotauswahl und Butter*

~~

### *Suppe*

*Spargelcremesuppe mit Kresse*

~~

### *Warme Speisen*

*Kalbstafelspitz im Petersiliensud, Sieben-Kräutersauce*

\*\*\*

*Milchlammkeule zart gebraten, mit Bärlauchtomaten*

\*\*\*

*In Riesling pochirtes Saiblingsfilet mit Schloten und Korbelschaum*

\*\*\*

*Als Beilage:*

*Spargelgemüse, Neue Kartoffeln, Römische Nocken, bunte Nudeln*

~~

### *Dessert*

*Rhabarbercreme*

\*\*\*

*Mousse, Eiscreme und Parfait mit Schokolade überzogen, dazu Erdbeeren*

**39,- € pro Person**  
**(ab 25 Personen)**

## Sommerbuffet

### *Kalte Vorspeisen*

*Matjesfilet garniert mit verschiedenen Saucen*

\*\*\*

*Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Schinken*

\*\*\*

*Bunte Gemüsesülze auf Joghurtspiegel mit Kräutern*

\*\*\*

*Auswahl von Salaten mit frischen Dressings,  
verschiedene Brotsorten und Butter*

~~

### *Suppe*

*Gazpacho „Andaluze“ – eine feurige, kalt servierte Gemüsesuppe*

~~

### *Warme Speisen*

*Maispoulardenbrust in Sesam, kross gebraten in Paprikasauerrahm-Sauce*

\*\*\*

*St. Petersfischfilet mit Pfifferlingskruste*

\*\*\*

*Osso Bucco von der Putenkeule*

\*\*\*

*Spinattortellini mit Käsesauce, frischen Kräutern*

\*\*\*

*Als Beilage:*

*Buntes Gemüse, Kornreismischung, Nusskartoffeln, italienische Tagliatelle*

~~

### *Dessert*

*Panna Cotta mit frischen Beeren*

\*\*\*

*Hausgemachte Edelfruchtgrütze mit Vanillesauce*

**37,80 € pro Person**  
**(ab 25 Personen)**

## Herbstbuffet

### *Kalte Vorspeisen*

*Hausgebeizter Lachs mit Spessart-Forellenmousse, Wachteleiern, an Gurken-Sellerie-Salat*

\*\*\*

*Auberginen-Zucchini Salat mit Blauschimmel-Käse und Knoblauch-CROUTONS*

\*\*\*

*Geflügelroulade auf marinierten Pilzen*

\*\*\*

*Ricottaterrine auf Rucola mit Kirschtomaten*

\*\*\*

*Herbstliche Salate und Rohkost, dreierlei Salatsaucen,  
Brotkorb mit verschiedenen Sorten und Butterrosen*

~~

### *Suppe*

*Kürbiscremesuppe mit Ingwer*

~~

### *Warme Speisen*

*Rosa gebratene Rinderhochrippe mit Grilltomaten und Kräuterkruste am Büffet  
aufgeschnitten*

\*\*\*

*Ragout von der Rehschulter mit Waldpilzen*

\*\*\*

*Mit Wurzelgemüse geschmorte Schweinebäckchen*

\*\*\*

*Filet vom Red Snapper in Olivenöl gebraten auf Grillgemüse*

\*\*\*

*Gemüsebeilage:*

*Brokkoli, Blumenkohl, Bohnen, Kohlrabi*

\*\*\*

*Rosmarinkartoffeln, Zucchini-Kartoffelgratin,  
Pilaw-Reis, hausgemachte Spätzle*

~~

### *Dessert*

*Crème vom weißen Pfirsich mit Himbeeren*

\*\*\*

*Zwetschgenstrudel mit Vanilleeis*

\*\*\*

*Weintraubensalat mit einem Schuss spritzigem Weißwein*

**38,70 € pro Person  
(ab 30 Personen)**

## Winterbuffet

### *Kalte Vorspeisen*

*Geräucherter Lachs und Heilbutt mit Kaviar-Schmand*

\*\*\*

*Sülze vom Wildschwein mit Pilzsalat und Cranberries*

\*\*\*

*Apfel-Birnen Salat mit Nüssen und verschiedenen Schinkensorten garniert*

\*\*\*

*Korb von verschiedenen Wintersalaten, verschiedenen Körnern  
helle und dunkle Brotsorten und Butterrosen*

~~

### *Suppen*

*Gänsekraftbrühe mit Gemüse und Klößchen*

~~

### *Warme Speisen*

*Prager Schinken am Buffet tranchiert in pikanter Erdnussauce*

\*\*\*

*Hirschkalbsbraten mit Pfifferlingen in Rahm*

\*\*\*

*Geschmorte Gänsekeulen mit Maronen und Bratäpfelchen*

\*\*\*

*Lachsfilet mit Blattspinat im Strudelteig*

~~

### *Dessert*

*Mangomousse mit Feigensauce*

\*\*\*

*Quittenparfait auf Holundergelee*

\*\*\*

*Rotweinbirne mit Gorgonzolaschaum*

**35,50 € pro Person**  
**( ab 30 Personen )**

## Frühlingsgefühle

### Menü I

*Lauwarmer Salat von weißem und grünem Spargel in Bärlauchpesto,  
 mit Rosen von rohem und gekochtem Schinken,  
 Sauce Hollandaise* 6,50 €

\*\*\*

*Zitronengras-Ingwer Suppe mit Schrimps* 3,90 €

\*\*\*

*Rhabarbersorbet* 2,50 €

\*\*\*

*Rosa gebratenes Kalbsrückensteak, Rotweinsauce  
 Frühlingsgemüse, Herzogin-Kartoffeln* 15,30 €

\*\*\*

*Holunderblüten-Parfait mit frischen Erdbeeren* 4,70 €

**5-Gang Menü 31,30 €**

### Menü II

*Rindercarpaccio mit Trüffelmarinade,  
 Rucolasalat, gehobelter Parmesan* 8,80 €

\*\*\*

*Spargelcremesuppe mit frischer Kresse* 3,50 €

\*\*\*

*Tagliatelle mit Bärlauchpesto* 4,70 €

\*\*\*

*Schollenröllchen gebraten in Olivenöl,  
 dazu geschmorter Chicoree und Zuckerschoten, in Orangensauce und Reis* 14,30 €

\*\*\*

*Rhabarbergratin an weißem Schokoladenmousse* 3,30 €

**5- Gang Menü 32,90 €**

## Sommerfrische

### Menü I

*Sommersalat mariniert mit Honig-Weißwein Dressing,  
Gurken-Schmand-Terrine* 4,50 €

\*\*\*

*Lachsstreifen glasig gebraten mit Pfeffer mariniert,  
auf Spargelbohnen mit Olivenöl* 6,80 €

\*\*\*

*Heidelbeersorbet* 2,40 €

\*\*\*

*Medaillons vom Schwein auf  
Tomaten-Oliven Gemüse, Rosmarinkartoffeln* 17,70 €

\*\*\*

*Zitronencreme mit Waldbeeren* 4,60 €

**5-Gang Menü 34,20 €**

### Menü II

*Roulade vom Kräutercrepe gefüllt mit gebeiztem Lachs,  
dazu Creme Fraiche an Salatbuket* 6,40 €

\*\*\*

*Schaumsuppe vom Radieschengrün* 2,60 €

\*\*\*

*Feine Bandnudeln mit Sommergemüse* 3,00 €

\*\*\*

*Perlhuhnbrust mit frischen Pfifferlingen,  
dazu Rahmkohlrabi und neue Kartoffeln* 14,50 €

\*\*\*

*Himbeer- Panna Cotta* 4,90 €

**5-Gang Menü 29,80 €**

## Herbstliche Genüsse

### Menü I

<i>Marinierter Feldsalat mit gebratenen Waldpilzen und Speckwürfeln</i>	4,50 €
***	
<i>Spinatcremesuppe mit Schneeeiern und Schmand</i>	2,50 €
***	
<i>Seeteufelmedaillons auf feinem Ratatouillegemüse</i>	7,90 €
***	
<i>Rinderfilet mit Kräuterkruste dazu Tomate gefüllt mit Sauce Bearnaise und Kartoffelgratin</i>	16,30 €
***	
<i>Apfel-Calvados Tiramisu</i>	2,60 €
<b>5-Gang Menü 32,10 €</b>	

### Menü II

<i>Quittensuppe mit Schmand und gebrannten Mandeln</i>	3,60 €
***	
<i>Zander im Weißbiersud mit Wurzelgemüse</i>	6,70 €
***	
<i>Zwetschgensorbet</i>	2,50 €
***	
<i>Kalbsrücken gespickt mit Pinienkernen im Pommery-Senfmantel, an Thymianjus, dazu Brokkoliröschen und Nusskartoffeln</i>	16,80 €
***	
<i>Birnenstrudel mit Schokoladeneis und Vanilleschaum</i>	4,80 €
<b>5-Gang Menü 32,70 €</b>	

## Winterliche Gaumenfreuden

### Menü I

*Carpaccio von Lachs und Thunfisch* 5,50 €  
*mit pikanter Marinade, dazu kleines Salatbouquet*

\*\*\*

*Kleines Königinnenpastetchen gefüllt mit feinem Ragout von Kalb und Champignons* 6,30 €

\*\*\*

*Ananas-Basilikum Sorbet* 2,40 €

\*\*\*

*Gebratene Gänsebrust* 15,60 €  
*an Bratapfel, mit Rotkohl, glasierten Maronen und Kartoffelklößen*

\*\*\*

*Zimtparfait an beschwipsten Zwetschgen* 4,30 €

**5-Gang Menü 32,80 €**

### Menü II

*Gebratene Gänseleber an Feldsalat mit Balsamico-Senf-Dressing* 6,10 €

\*\*\*

*Kürbis-Orangensüppchen mit Spinatgrießnockerln* 3,30 €

\*\*\*

*Quittensorbet* 4,50 €

\*\*\*

*Medaillons vom Hirschkalbsrücken, an Wacholderjus,*  
*mit Rahmwirsing, Birne mit Preiselbeeren und Schupfnudeln* 15,50 €

\*\*\*

*Mandelparfait*  
*an Bitterschokoladensauce* 5,00 €

**5-Gang Menü 34,40 €**

### Wellness Menü

*Riesengarnelen an buntem  
Marktsalat mariniert mit Himbeerdressing* 5,60 €

\*\*\*

*Klare Tomatensuppe mit Limonenöl* 2,60 €

\*\*\*

*Strudel von Gemüse  
an Tomaten-Basilikum-Sauce* 4,60 €

\*\*\*

*Gebratenes Hähnchenbrüstchen  
an Spinatnudeln mit Pinienkernen und Parmesan* 12,30 €

\*\*\*

*Joghurtcreme mit rosa Grapefruit* 4,00 €

**5-Gang Menü 27,70 €**

### Klassik Menü

*Blattsalate in der Tomatenvase, mariniert mit Walnussöl und Himbeeressig* 5,00 €

\*\*\*

*Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen* 2,40 €

\*\*\*

*Gemischter Braten vom Rind, Kalb und Schwein mit Bratensauce,  
dazu junges Gemüse,  
Kartoffelklößchen und Spätzle* 13,00 €

\*\*\*

*Duett von weißem und braunem Schokoladenmousse* 4,10 €

**4-Gang Menü 23,80 €**