

Unser Hausbüffet für Ihren Anlass im Herbst / Winter 2026

Das Büffet ist eröffnet:

Für Ihre Weihnachtsfeier, Familienfeier, Firmenfeier, Geburtstagsfeier, Hochzeit oder jeden anderen feierlichen Anlass finden Sie bei uns das passende Menü oder Büffet.

Amuse-Gueule

Ofenwarmes Steinofenbaguette & KÜRBIS-Quarkdipp



1 Suppe zur Wahl:

Spargelsuppe des Winters; (Schwarzwurzel) mit Kräutercroutons

Kürbissahnesuppe/ Kürbiskernöl/ Kürbiswürfel

Maronenrahmsüppchen/ Apfelwürfeln, Flammkuchenlolly

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle & Kürbiseinlage

* * *

Die etwas andere Vorspeise:

leckere Köstlichkeiten am Tisch eingesetzt

Beef Tataki sehr kurz & scharf angebratenes Rumpsteak in Tranchen geschnitten,
mit Sesam, Granatäpfeln, frischen Kräutern und Terijakisauce

fruchtiges Bruschetta auf geröstetem Steinofenbaguette mit Zwiebeln, Knobi,
Balsamico und Parmesan serviert

sehr milder Ziegenkäse gebläut, Kürbis-Chutney, Feldsalat mit Frenchdressing

Mini Flammkuchen „Elsässer“ und „Mediterrane“ Art

16,50

* * *

Vegetarisch als Tellergericht:

-Waldpilzpfanne:

fluffiger Semmelknödel mit frischen Pilzen der Saison, mit Kräuter, Zwiebeln & Knoblauch
in Sahne geschwenkt, dazu gegrillter Kürbis und Black Peppercroffle
oder

Rote Beete Schnitzel goldgelb gebacken

mit Feldsalat in Frenchdressing, Rote Beetedipp

gegrilltem Kürbis & Kürbis-Gewürz Chutney

* * *



3 Gerichte im Hauptgang zur Wahl:

- Kachelfleisch vom Eifeler Landschwein paniert oder gegrillt mit Rosmarin

- Norweger Lachs „Kürbis“ mit Ahornsirup-Sesam Marinade und pikanter Auflage aus
frischem Kürbis, Crème fraîche und Ahornsirup, getoppt mit Kürbis & Kürbiskernen

- „Rinderhüftesteaks“ vom Simmentaler Weiderind unter einer Spitzkraut-Maronenkruste

- Medaillons von der Schweinelende mit Kürbis-Cranberryauflage

- Hirsch und Wildschweingulasch mit Stein-Champignons

- Schnitzel vom Eifeler Landschwein in Cornflakespanade/ paniert und gebacken

* * *

3 Saucen zur Wahl

Champignonrahmsauce	Sauce Bèarnaise	Provencialsauce
Terijakisauce	Pfeffer-Whisky-Senfsauce	Pommerysenfsauce

* * *

3 Beilagen zur Wahl

Kartoffelgratin	Pommes frites	Kartoffel-Kürbispüree
Schupfnudeln	Eier-Spätzle	Kartoffelkroketten
Kartoffelknödel mit Butterbrösel	Semmelknödel	Süßkartoffel-Schupfnudeln

Unsere Spezialität

„Pfälzer Backkartoffeln“;

Drillingkartoffeln mit Schmand, Schlotten, Speck & Zwiebelwürfel im Ofen gebacken

* * *

Inklusive Salatauswahl vom Büffet oder am Tisch serviert

extra; Gemüseauswahl der Jahreszeit/ z.b.

Rosenkohl, Spitzkohl-Kürbisgemüse, Kohlrabigemüse, Vanillekarotten,
Speckbohnen, Wirsingrahmgemüse, Blumenkohl, Fenchel-Pernodgemüse

6,50€ pr.P.

* * *

Dessert nach Wunsch

- „Apfel Crumble“ von der „Bäckerei Seiler“ in Horchheim,
lauwarmer Apfel-Zimtkuchen in Ofen gecrumbelt, mit Feinkost Käfer Bourbon Vanilleeis &
Schokoladensauce, luftige Schlagsahne

* * *

- Amerikanischer Cheesecake im Glas

geschichtet mit Pistaziencreme & Caramelsauce, auf knusprigem Keksboden, Granatapfel

* * *

- Fluffiger Kaiserschmarrn in Butter geschwenkt und caramelisiert,
dazu fruchtiges Apfel-Birnen-Vanillekompott und Käfers Bourbon Vanilleeis

* * *

- Bergische Waffel

Frisch gebackene „Waffel“ mit Apfel-Birnenkompott, dazu Feinkost Käfer Vanilleeis und
geschlagene Sahne, Cheesecakecreme, Caramelsauce, Bad Dürkheimer Honig

* * *

Und zum Abschluss noch etwas herzhaftes:

Käseauswahl vom Affineur Hofmann aus Bad Tölz,
mit Brotauswahl und Trauben

9,50 € pr. P.

Bei 30 Personen rechnet man bei einem Büffet für 15 Personen

* * *

Preis pro Person

55,50 €

Ab 25 Personen möglich

Gültig ab September 2026:

mit diesem Angebot verlieren alle anderen Angebote ihre Gültigkeit.