

Unser Hausbüffet für Ihren Anlass im Herbst / Winter 2025

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 & Quarkdipp



1 Suppe zur Wahl:

Spargelsuppe des Winters; (Schwarzwurzel) mit Kräutercroutons

Kürbiscremesuppe/ Kürbiskernöl/ Kürbiswürfel

Maronenrahmsüppchen/ Apfelwürfeln

Rinderkraftbrühe mit Maultäschle & Kürbis

* * *

Die etwas andere Vorspeisen:

Beef Tataki

sehr kurz und sehr scharf angebratenes Rumpsteak in hauchdünne Scheiben, mit Terijakisauce, Sesam, Granatäpfel & frischen Kräutern, Honig-Curry-Mandeln, dazu winterlicher Feldsalat mit Kartoffel-Speckdressing

16,50

* * *

kleine Quiche Lorraine

mit Feldsalat in Kartoffeldressing, Sprossen, Cherrytomaten Steinchampignons

13,50

* * *

Mini-Semmelknödelchen mit Waldpilzen in Butter, Zwiebeln, Kräutern & Knoblauch geschwenkt in einer feinen Sahnesauce

13,90

* * *

VorspeisenTRIO

- Suppe nach Wunsch

- Mini-Semmelknödelchen mit Waldpilzen in Kräutersahnesauce

- Feldsalat mit Kartoffeldressing und gebackenem Champignon

14,90

* * *

Vegetarisch als Tellergericht; Bitte 1 Gericht zur Wahl:

Käseschnitzel in einer Cornflakespanade knusprig gebacken

Kartoffel-Kürbisisotto/ gegrillter Kürbis/ Kürbis-Gewürz Chutney

-Waldpilzpfanne:

fluffiger Semmelknödel mit frischen Pilzen der Saison,

mit Kräuter, Zwiebeln & Knoblauch in Sahne geschwenkt,

dazu gegrillter Kürbis, Black Peppercroffle

* * *

3 Gerichte im Hauptgang zur Wahl:

- Kalbsgulasch in feiner Rahmsauce
- Norweger Lachs gebraten, mit Birnen-Currykruste
- "Teres Major" vom Simmentaler Weiderind unter einer Spitzkraut-Maronenkruste
- Medaillons von der Schweinelende mit Kürbis-Cranberryauflage
- zarte Poulardenbrust mit Honig und Thymian gebraten
- Eifeler Schnitzel in Cornflakespanade/ paniert und gebacken

* * *

3 Saucen zur Wahl

Champignonrahmsauce

Orangen-Entenjus

Sauce Bèarnaise

Provencialsauce

Terijakisauce

Pfeffer-Whisky-Senfsauce

Bratenjus

* * *

3 Beilagen zur Wahl

Kartoffelgratin

Pommes frites

Kartoffel-Kürbispüree

Schupfnudeln

Eier-Spätzle

Kartoffelkroketten

Kartoffelknödel mit Butterbrösel

Semmelknödel

Basmati-Duftreis

Unsere Spezialität

„Pfälzer Backkartoffeln“;

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

* * *

Inklusive Salatauswahl vom Büffet

extra; Gemüseauswahl der Jahreszeit/ z.b.

Rosenkohl, Spitzkohl-Kürbisgemüse, Kohlrabigemüse, Vanillekarotten,

Speckbohnen, Wirsingrahmgemüse, Blumenkohl, Fenchel-Pernodgemüse

4,50€ pr.P.

* * *

Desserbüffet

Luzerner Caramelcreme mit Schlagsahne und Krokant

Blechkuchen vom Bäcker Seiler in Worms Horchheim

Fluffiger Kaiserschmarrn in Butter gebacken, Aprikosenkompott

Macarons / Vanillesauce, Karamel-Topping, Krokant

* * *

Und zum Abschluss etwas herzhaftes:

Käseauswahl vom Affineur Hofmann aus Bad Tölz,

mit Brotauswahl und Trauben

10,50 € pr. P.

* * *

Preis pro Person

55,50 €

Ab 30 Personen möglich

Gültig ab September 2025;

mit diesem Angebot verlieren alle anderen Angebote ihre Gültigkeit.