

BUFFET- & MENÜPLANUNG  
LIVE- & SHOWCOOKING  
VERANSTALTUNGSZUBEHÖR  
EVENTPLANUNG



## UNSERE DIENSTLEISTUNGEN UND BUFFETVORSCHLÄGE

Michael Göckel, Küchenmeister  
Waldhilbersheimer Straße 13  
55545 Bad Kreuznach - Winzenheim  
Telefon 0671 33335  
Telefax 0671 9211968  
[info@partyservice-creative.de](mailto:info@partyservice-creative.de)  
[www.partyservice-creative.de](http://www.partyservice-creative.de)

Alle Preise verstehen sich inkl. 7% MwSt. und Reinigung des Equipments.  
Gültig für Veranstaltungen ab Januar 2026. Alle vorhergehenden Listen verlieren hiermit ihre  
Gültigkeit.

- Wir nehmen uns Zeit für Sie und besprechen genau Ihre Wünsche
- Individuelle Beratung und Zubereitung von Speisen bei Unverträglichkeiten oder Allergien sind selbstverständlich
- Wir informieren Sie über aktuelle Neuheiten und setzen Trends
- Beschaffung der passenden Räumlichkeit
- Trendige Spieße, Gläser oder Schälchen als Finger Food aber auch klassische Canapés
- Verleih von hochwertigem Geschirr, Besteck und Gläsern, Kaffee-/Espressomaschinen mit Zubehör sowie Reinigung aller Teile
- Verleih von Stehtischen, Tischen, Stühlen und vielem mehr
- Tischwäsche, Tischedeckung und Gestaltung
- Getränkесervice und Wein zusammensetzung nach Ihren Wünschen
- Drucken von Menü-/Getränkekarten
- Absolut pünktliche Lieferung in gekühlten Fahrzeugen
- Buffetbetreuung während Ihrer Veranstaltung
- Geschultes Servicepersonal
- Vermittlung von Musiker, Zauberer, Künstler ....
- Zeltbau mit Ausstattung auf Anfrage...

Die folgenden Angebote sind nur ein Teil unserer Möglichkeiten.  
Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Vorschläge und machen Ihnen Ihr individuelles Angebot.

Stellen Sie sich das Buffet nach Ihren Wünschen und Ihrem Budget zusammen.  
Hierzu beraten wir Sie gerne auf Wunsch in einem persönlichen Gespräch.

## Vorspeisen Fisch



- Auswahl von Räucherfischen dazu zweierlei Saucen<sup>A,C,D,G</sup>
- Verschiedenes von der Bachforelle und Lachs (Tatar, geräuchert, gebeizt) dazu zweierlei Saucen<sup>G,D</sup>
- Zarte Matjesfilets mit frischen Kräutern in Kürbiskernölmarinade<sup>H</sup> mit roten Zwiebeln
- Mit Salz, Zucker und Kräutern hausgebeiztes Lachsfilet frisch vor Ihren Gästen aufgeschnitten dazu Dillsenfsauce<sup>D,J</sup>
- Mit Safranbeize marinierter Carpaccio von Schottenlachs<sup>D</sup>
- Flusskrebssalat mit Ingwer, Staudensellerie und Orangenfilets im Weckgläschen<sup>B,I</sup>
- Feiner Meeresfrüchtesalat<sup>B,D</sup> mit Zitronensaft und bestem Olivenöl
- Gegrillter Pulpo an pikantem Rote-Bete-Meerrettich Dipp<sup>A,G</sup>
- Tempura von Garnelen an Gurken-Mango-Salsa<sup>A,C,D,G,F,K</sup>
- Boquerones Sardellenfilets<sup>D,L</sup> in Oliven-Knoblauchmarinade mit Petersilie
- Pochierter schottischer Lachs am Stück dazu verschiedene Saucen<sup>A,C,G</sup>
- Tatar von Thunfisch mit Sesam und Sojasauce<sup>D,F,K</sup>
- Spanische Tapas mit Muschelsalat<sup>N</sup> im Kräutersud oder Zander<sup>D</sup>-Häppchen mit Zitronencreme<sup>C,G</sup> oder Garnelen<sup>B</sup> gebraten mit Chilidipp<sup>A,C,G</sup>
- Pyramide von Gambas<sup>B</sup> mit Muscheln<sup>N</sup> umlegt
- Sashimi vom Eismeerlachs<sup>D</sup> mit Sojasauce
- Venusmuscheln in Weißweinsauce und Knoblauch<sup>N</sup>
- Gebackene Meeresfrüchte<sup>A,B,G</sup> mit Aioli<sup>C,G</sup> und Röstbrot<sup>A</sup>
- Sushi von Fisch und Gemüse an Ingwer Wasabi und Sojasauce<sup>F,L</sup>  
..... und vieles mehr

# Vorspeisen Fleisch



- Heiß geräucherte Entebrust an Champignon - Orangensalat
  - Rosa gebratene Rinderhüfte dazu Sauce Remoulade <sup>C,G</sup>
  - Rosa gebratenes Rinder Tataki an Wasabi-Teriyakisauce und Sesam <sup>K</sup>
  - Gemischter kalter Braten mit Kräutersauce <sup>C,G</sup> und Essiggemüse
  - Zarter Kalbstafelspitz in Apfelmarinade mit Kräutern und roten Zwiebeln
  - Milder Heuschinken mit Feigen, Rucola und Parmesanspänen
  - Saftig eingelegter Hirschtafelspitz in Traubenvinaigrette
  - Roastbeef vom Hirsch mit Tatarensauce <sup>C,G</sup>
  - Carpaccio vom Spießbraten mit roten Zwiebeln in Traubenkernöl
  - Feiner spanischer Garschinken mit Olivenöl, Meersalz, Pfeffer und Limone
  - Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapernsauce <sup>C,D,G</sup>
  - Spieße von der Pute in Zitronen-Knoblauchmarinade
  - Rindercarpaccio mit frischem Parmesano <sup>G</sup> und Rucola
  - Zarte Kalbshüfte in Walnussmarinade mit Kräutern und roten Zwiebeln
  - Salat von gebratener Pouladenbrust mit getrockneten Tomaten <sup>L</sup> und Paprikarauten
  - Saté vom Hähnchen in Soja - Honigmarinade <sup>E,F,K</sup>
  - Reifer Coppaschinken mit Wassermelone
  - Edle Finocchiona - Fenchelsalami umlegt von Oliven und Seccotomaten <sup>L</sup>
  - Entenleberparfait <sup>G</sup> (keine Stopfleber) an Kürbiskonfi
  - Chorizo à la sidra gebackene Paprikawurst
  - Hausgemachte Wildpastete <sup>A,C,G</sup> mit Feldsalat dazu Dijonsenfdressing <sup>G,C,J</sup>
  - Marinierter Schwartenmagen in Apfelessig
- .....und vieles mehr

## Vorspeisen oder Beilagen

- Feine Gemüseantipasti mit gegrillter Paprika, Zucchini, Auberginen, Fenchel, getrockneten Tomaten<sup>L</sup> und Champignons
- Gebratene Urmöhren in altem Balsamico, Kirschtomaten und Walnüssen<sup>H</sup>
- Strauchtomaten und Mozzarella<sup>G</sup> mit Basilikum in Olivenöl- Balsamicomarinade
- Cremiger Burratina<sup>G</sup> auf buntem Cocktailltomatensalat und Basilikum
- Frisch angemachter Brotsalat<sup>A</sup> mit Romanasalat, Gurken, Tomaten, Radieschen und Wassermelone in Himbeervinaigrette
- Eisbergsalatherzen mit Parmesan- Eiercreme überzogen
- Gebratene Edelpilze in altem Balsamico
- Bunter Linsensalat mit Ingwer, Staudensellerie<sup>I</sup> und Minze
- Italienischer Pastasalat<sup>A,C</sup> mit gehobeltem Parmesano , Paprika und Rucola
- Orientalisches Grillgemüse auf Joghurt-Minzsauce<sup>C,G</sup> mit einem Hauch Sesam<sup>K</sup>
- Vollkorn-Bulgur-Salat<sup>G</sup> mit Petersilie, etwas Kreuzkümmel, Kichererbsen und Rucola
- Salat von breiten Bohnen mit gerösteten Mandeln<sup>H</sup> und Chilifäden
- Mit Vanille geröstete Möhren auf leichter Currycreme<sup>C,G</sup>
- Mariniert Schafskäse<sup>G</sup> mit Tomatensalsa mariniert
- Sizilianischer Orangensalat mit Olivenöl, Pinienkernen und Kapern
- Quinoa-Salat mit geröstetem Hokkaidokürbis und Papaya
- Gelbe Betesalat mit karamellisierten Walnüssen in feiner Nussvinaigrette<sup>H</sup>
- Gemischter Blattsalat mit Radieschen, Kresse, Kernemix, Croûtons, Kirschtomaten und zweierlei Dressings
- Caesarsalat – knackiger Romanasalat mit Kirschtomaten, Croûtons<sup>A,G</sup> und frisch gehobeltem Parmesano.....und vieles mehr

## Suppen

- Rinderkraftbrühe <sup>L,I</sup> mit Kräuterflädle <sup>A,C,G</sup>
- Rucolasüppchen <sup>A,G,L</sup> mit gerösteten Pinienkernen und Parmesanspänen
- Rahmsüppchen von Frühlingskräutern <sup>A,G,L</sup> dazu Croûtons <sup>A,G</sup>
- Lauchcremesuppe <sup>A,G,L</sup> mit Lachsstreifen <sup>D</sup>
- Tomatensüppchen <sup>A,G,L</sup> mit Basilikumsahne <sup>G</sup>
- Cappuccino von Zitronengras <sup>A,G</sup> mit Garnelen <sup>B</sup>
- Champignoncremesuppe <sup>A,G</sup> dazu geröstete Brotwürfel <sup>A,G</sup>
- Consommé von Edelfischen & Gemüseperlen dazu Rötbrot mit Rouille <sup>A,B,C,G,H,L,J</sup>
- Feine Bouillabaise von Mittelmeersfischen und Garnelen in kräftigem Sud dazu geröstetes Weißbrot und Rouille <sup>A,B,C,G,H,L,J</sup>
- Leichtes Kartoffel- Lauchsüppchen <sup>A,G,I</sup> mit gebratenen Speckstreifen
- Gazpacho Andaluz, kalte Gemüsesuppe dazu gerösteten Brotscheiben <sup>A</sup> mit Olivenöl
- Würziges Rindfleisch Chili con Carne mit Zuckermais, Kidneybohnen und Paprikawürfeln
- Cremesüppchen von Rosenkohl <sup>A,G</sup> dazu Speckcroûtons <sup>A,G</sup>
- Zwiebelsuppe <sup>A,L</sup> mit Käsecroûtons <sup>A,G</sup>
- Weißes Schaumsüppchen <sup>A,G,L</sup> von Tomaten dazu Basilikumsahne <sup>G</sup>
- Mildes Curry-Ananassüppchen <sup>A,G</sup> mit Crevetten <sup>B</sup>
- Kressesuppe <sup>A,G,L</sup> mit Krebsschwänzen <sup>B</sup>
- Bouillon von Steinpilzen mit kleinen Ravioli <sup>A,C,G,L</sup> .....und vieles mehr

## Hauptgänge Vegetarisch/Vegan

- Spinatlasagne mit Mandelblättchen gold-braun gebacken <sup>A,C,G</sup>
- Gefüllte Paprikaschoten mit Gemüse Cous-Cous und Schafskäse <sup>A,G</sup>
- Picata von Zucchini oder Aubergine in der Parmesan-Eihülle <sup>A,C,G</sup>
- Duftendes Cocos-Gemüse-Curry mit Koriander.....
- Zarter Kartoffelkloß mit Champignons und feinen Kräuter gefüllt dazu cremige Waldpilzsauce <sup>A,C,G</sup>
- Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln <sup>A,C,G</sup>
- Quiche <sup>A,C,G</sup> von Spargelmix mit Ziegenkäse SooNahe Honig und halbgetrocknete Minitomaten
- Tortelli <sup>A,C,G</sup> mit Ricotta und Spinat gefüllt an Salbeisahne <sup>A,G,L,I</sup>
- Ravioli mit Feigen und Pecorino gefüllt frisch aus der Pfanne mit Secotomaten und Salbei <sup>A,G,L,I</sup>
- Mit Ziegenkäse <sup>G</sup> gefüllte süße Spitzpaprika <sup>G</sup>

## Hauptgänge Fleisch

- Schweinelende am Stück dazu Rosapfeffersauce <sup>A,G,L</sup>
  - Saftiger Rollbraten vom Schwein mit Zwiebeln gefüllt an Kräuterjus <sup>A,G,L,I</sup>
  - Knuspriger Krustenbraten von der Schweinskeule dazu Senfsauce <sup>A,G,L,J</sup>
  - Jungschweinrücken unter der Pfifferlingskruste <sup>A,G</sup> mit Pfifferlingsragoût <sup>A,G,L</sup>
  - Geschnetzeltes von der Schweinelende mit Champignons in Rahmsauce <sup>A,G,L</sup>
  - Kleine Schnitzel <sup>A,C</sup> vom Schweinerücken
  - Scaloppine vom Schweinerücken an Limonensauce <sup>A,G,L</sup>.
- .....und vieles mehr vom Schwein
- Geschmortes von der Rinderschulter in Rotweinbuttersauce <sup>A,G,L,I</sup>
  - Ochsenbacken zart in Rotwein geschmort <sup>A,G,L,I</sup>
  - Rindersaftgulasch mit breiten Bohnen in kräftiger Sauce <sup>A,G,L</sup>
  - Saftige Rinderrouladen mit Zwiebel-Speck-Gurken-Senffüllung <sup>A,G,L,J</sup>
  - Rinderfilet am Stück an Trüffeljus <sup>A,G,L</sup>
  - Roastbeef am Stück dazu kräftige Jus <sup>A,G</sup>
  - USA Ball Tip (zarte Rinderkugel aus der Keule) mit Wildkräuterbutter <sup>A,G</sup>
  - Rosa gebratene Ochsenhüfte mit Kräuterbuttersauce <sup>A,G,L</sup>
  - Zarter Rindertafelspitz an Schnittlauch-Meerrettichsauce <sup>A,G,L</sup>
  - Mixed Grill von Roastbeef, Schweinefilet und Poularde  
dazu verschiedene Saucen
  - Zarter Sauerbraten in Rosinen-Rotweinsauce <sup>A,G,L,I</sup>
- .....und vieles mehr vom Rind
- Zarteste Kalbshüfte unter der Morchelkruste <sup>A,G</sup> dazu Morchelrahmsauce <sup>A,G,L</sup>
  - Kalbshaxe im Ganzen gebraten an Estragonsenfsauce <sup>A,G,L</sup>
  - Osso Buco von der Kalbshaxe dazu Gemüse-Tomatensauce <sup>A,G,L,I</sup>
  - Saltimbocca von der Kalbshüfte an Salbeijus <sup>A,G,L,I</sup>
  - Sauerbraten von Kalbsbäckchen in feinster Sauce <sup>A,G,L,I</sup>
  - Kalbsspießbraten mit Steinchampignons gefüllt
  - Kalbsfilet am Stück mit .....und vieles mehr vom Kalb

## Hauptgänge Geflügel, Lamm, Wild...

- Saftiges Maispoulardenbrüstchen an Mandelsauce <sup>A,G,L</sup>
- Coq au Vin von der Maispouladenbrust mit Champignons und Speckstreifen in Weißweinsauce <sup>A,G,L</sup>
- Medaillons von der Putenbrust an grüner Pfeffersauce <sup>A,G,L</sup>
- Putengeschnetzeltes in Curry-Ananas-Sauce <sup>A,G,L</sup>  
oder mit frischen Champignons und Rahmsauce <sup>A,G,L</sup>
- Hähnchenspieße an Joghurtsauce <sup>G</sup>
- Gefüllte Hühnerbrust mit Blattspinat
- Saté vom Hähnchen in Erdnuß-Sojamarinade <sup>G,L</sup>
- Picata von der Pouarde in der Parmesan- Eihülle gebacken <sup>A,G</sup>  
dazu fruchtige Tomatensauce <sup>A,G,L,I</sup>
- Rosa gebratenes Entenbrüstchen an karamellisierter Orangensauce <sup>A,G,L,I</sup>
- Geschmorte Entenkeule dazu Honig-Rotweinsauce <sup>A,G,L,I</sup>
- Perlhuhnbrüstchen Suprême mit Trüffeljus <sup>A,G,L,I</sup>  
.....und vieles mehr vom Geflügel
  
- Geschmorte Kaninchenkeule in Lavendelsauce <sup>A,G,L</sup>
- Kaninchenspieße auf dem Rosmarinzweig an Ingwer-Jogurtsauce <sup>G</sup>  
.....und vieles mehr vom Kaninchen
  
- Lammsspieß auf Tomatengemüse und Chili-Rahm <sup>A,G,L,I</sup>
- Saftige Lammhüfte dazu Rosmarinjus <sup>A,G,L,I</sup>
- Lammkarree mit Sauce de Provence <sup>A,G,L,I</sup>
- Indisches Lammcurry mit Gemüse und Cocosmilch <sup>A,G,L</sup>
- Geschmorte Lammhaxe dazu Thymiansauce <sup>A,G,L,I</sup>  
.....und vieles mehr vom Lamm
  
- Hirschragout vom Soonwald in Preiselbeersauce <sup>A,G,L</sup>
- Zartes Hirschkalb geschmort in feiner Wildsauce <sup>A,G,L</sup>
- Rosa gebratener Hirschrücken am Stück dazu Brombeerjus <sup>A,G,L</sup>
- Burger vom Hunsrückwild mit Rucola,  
Tomaten, roten Zwiebeln und cremiger Preiselbeercreme im Briochebrötchen <sup>A,C,G,L</sup>
- Elchbratwürstchen mit Cranberry und Preiselbeersenf <sup>A,G,J</sup>
- Wildschweinbraten in Wacholdersauce <sup>A,G,L,I</sup>
- Rehlasagne mit Preiselbeeren und Pfifferlingen <sup>A,C,G</sup>
- Rehspieße mit Rosmarin und Olivenöl mariniert  
.....und vieles mehr vom heimischen Wild

## Hauptgänge Fisch

- Edles Fischragout (z.B. Seeteufel <sup>D</sup>, Jacobsmuscheln <sup>N</sup>, Gambas <sup>B</sup>, Zander <sup>D</sup>) in Safransauce <sup>A,G,L,D</sup>
- Gebratener Zander <sup>A,D,G</sup> unter der Parmesankruste <sup>G</sup>
- Gebratene Lachsforelle <sup>A,D,G</sup> auf Erbsenpüree <sup>A,G</sup>
- Mixed Grill von Edelfischen <sup>A,D,G</sup> an Weißweinsauce <sup>A,G,L,D</sup>
- Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet <sup>A,D,G</sup> mit Forellenkaviarschaum <sup>A,G,L,D</sup>
- Gebratenes Doradefilet <sup>A,D,G</sup> in Olivenbutter <sup>G</sup>
- Lachsfilet im Ahornholzblatt mit Seccotomatenbutter gegrillt <sup>A,G,L</sup>
- Gegrillte Gambas <sup>B,G</sup> dazu Kräuterbuttersauce <sup>A,G,L</sup>
- Wolfsbarsch <sup>A,D,G</sup> auf mediterranem Gemüse
- Lachslasagne <sup>A,D,G,L</sup> mit Blattspinat und mit Ricottakäse überbacken
- Gebratener Tintenfisch <sup>N,G</sup> in Tomaten-Chillisauce <sup>A,G,L</sup>
- Thunfischsteaks <sup>A,D,G</sup> dazu Knoblauchsauce <sup>A,G,L</sup>
- Meeresfrüchtespieße mit Jacobsmuscheln <sup>N</sup>, Seeteufel <sup>D</sup> und Gambas <sup>B</sup>
- St. Petersfisch <sup>A,D,G</sup> in würziger Kokosmilch pochiert
- Gebratenes Red Snapperfilet <sup>A,D,G</sup> auf mediterranem Gemüse
- Bouchot-Muscheln <sup>A,N,G,L,I</sup> in Kräuter-Sahnesauce <sup>A,G,L</sup> dazu Weißbrot <sup>A</sup>
- Edles Steinbuttfilet <sup>A,D,G</sup> auf Safranschaum <sup>A,G,L</sup>
- Wolfsbarsch <sup>A,D,G</sup> kross auf der Haut gebraten mit Ingwerbutter <sup>G</sup>
- Pulpo <sup>N</sup> in Rotwein <sup>L</sup> gedünstet
- Waller <sup>A,D,G</sup> mit Wurzelgemüse <sup>I</sup>  
.....und vieles mehr

## Pasta - Reis - Tarte - Quiche.....

- Lasagne Romana mit Rinderbolognais <sup>A,C,G</sup>
- Lasagne vom Lachs mit Ricottakäse, Blattspinat und Mandelblättchen <sup>A,C,D,G</sup>
- Lasagne mit Hokkaido und Ziegenfrischkäse überbacken <sup>A,C,D,G</sup>
- Tarte <sup>A,C,G</sup> mit Landschinken, Rucola, Kirschtomaten und Pinienkernen <sup>H</sup>
- Tarte <sup>A,C,G</sup> mit frischen Pfifferlingen, Blattspinat und Frischkäse
- Tarte <sup>A,C,G</sup> von der Bratwurstschnecke mit Sauerkraut und Röstzwiebeln
- Quiche <sup>A,C,G</sup> mit Lauch, Speck und Zwiebel
- Spanische Paella mit Hühnchen, Muscheln, Tintenfisch, Gambas, Chorizo und Gemüse im duftendem Safranreis
- Orecchiette mit Tomatensugo würzigem Rinderragoût und Parmesanspäne
- Bandnuedeln mit Spinat, Rindfleisch, Chili, Knoblauch und Parmesan <sup>A,C,G</sup>
- Pasta aus dem Parmesanlaib mit Sahne, Meersalz und Pfeffer <sup>A,C,G</sup>
- Spaghetti mit Spaghetti Bolognese <sup>A,B,G</sup>
- Schwäbische Maultaschen mit Käse und Zwiebeln überbacken <sup>A,C,G</sup>

## Beilagen und Gemüse

- Neue Kartoffelchen mit Rosmarin und Meersalz <sup>G</sup>
- Petersilienkartoffelchen <sup>G</sup>
- Kartoffeln mit Frischkäse überbacken <sup>G</sup>
- Kräuterbutterkartoffeln <sup>G</sup> oder Butter-Salzkartoffeln <sup>G</sup>
- Backkartoffeln <sup>G</sup> mit Sauerrahm <sup>G</sup>
- Bratkartoffeln <sup>G</sup> mit Speck und Zwiebeln
- Kartoffelgratin <sup>G</sup>
- Kartoffel-Gemüsegratin <sup>G</sup>
- Herzoginkartoffeln mit Pecorino <sup>A,C,G</sup>
- Kartoffelklöße von gekochten Kartoffeln <sup>A,C,G</sup>
- Petersilienwurzel-Kartoffel-Sahnepüree <sup>A,G</sup>
- Gnocci mit Parmesano <sup>A,C,G</sup>
- Butterspätzle <sup>A,C,G</sup>
- Schupfnudeln <sup>A,C,G</sup>
- Kanadischer Wildreis <sup>G</sup>
- Basmati Duftreis <sup>G</sup>
- Butterreis <sup>G</sup>
- Risotto von Rundkornreis <sup>A,G,L,I</sup>
- Gemüseauswahl mit fünf knackigen Gemüsesorten <sup>G</sup>
- Warmes Antipastgemüse mit Zucchini, Auberginen, Paprika und Fenchel
- Bohnenbündchen im Speckmantel
- Ofenfrische Brotsorten (Walnuss- <sup>A,H</sup>, Roggen <sup>A-</sup> und Weizenbaguette <sup>A</sup>)

## Dessert

- Zarte Schokoladen Panna Cotta mit Orangenragout im Gläschen<sup>G</sup>
- Mousse von Schokolade mit frischer Minze<sup>G</sup>
- Weiße Schokoladen Panna Cotta mit Waldbeerenkompott<sup>G</sup>
- Mousse von weißer Schokolade mit Beeren im Weckglas<sup>G</sup>
- Mousse von Single Malt Whiskey<sup>G</sup>
- Mousse von Piña Colada<sup>G</sup>
- Mousse von Riesling<sup>G,L</sup>
- Mascarponecreme mit Mango<sup>G</sup>
- Mousse von Frischkäse mit Erdbeeren<sup>G</sup>
- Rhabarber-Jogurcreme mit süßer Vanillesahne<sup>G</sup>
- Trifle mit Orangen und Bisquit<sup>A,C,G</sup>
- Erdbeer -Buttermilchmousse<sup>G</sup>
- Mousse von Schokolade mit frischer Minze<sup>G</sup>
- Buttermilchmousse mit Waldbeeren im Gläschen<sup>G</sup>
- Bayerische Creme mit Erdbeeren<sup>A,G</sup>
- Creme Brûlée im Porzellanschälchen frisch gebrannt<sup>C,G</sup>
- Holunderblütenmousse mit Himbeeren<sup>G</sup>
- Mousse von Federweißer<sup>G</sup> (nur in der Saison)
- Erfrischende Limonen -Joghurtcreme<sup>G</sup>
- Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen<sup>G,H</sup>
- Frische Beerengrütze an Vanillesauce<sup>A,G</sup>
- Salat von Ananas und Kokosnuss
- Salat von Früchten der Saison
- Kaiserschmarrn mit Blaubeeren<sup>A,C,G</sup>
- Duftendes Tiramisu von Spekulatius<sup>A,C,G</sup>
- Duftender Bratapfel mit Mandel-Rosinenfüllung<sup>A,C,G</sup>
- Pyramide von verschiedenen Eissorten<sup>A,G</sup>

## Käse

- Käseauswahl<sup>G</sup> mit Trauben und Nüssen<sup>H</sup> umlegt  
dazu hausgebackene Brotsorten<sup>G,H</sup>
- Tortenbrie mit Trauben und Walnüssen<sup>G,H</sup>
- Tête de Moine mit Feigensenf<sup>G,J</sup>
- Ziegenkäse mit Pinienhonig<sup>G</sup>
- Dreierlei Bergkäse mit Senfsorten



GÖCKEL

## Veggie Buffet

Im Teigmantel gebackene Auberginen und Zucchini<sup>A,C</sup>  
dazu Joghurt-Fenchelcreme<sup>G</sup>

Pastasalat<sup>G,C</sup> mediterran mit Rucola, Paprikarauten,  
Seccotomaten<sup>L</sup>, Parmesano und Oliven

Mit Vanille geröstete Möhren auf Currycreme<sup>G,C</sup>

Salat von Belugalinsen mit Trüffelöl,  
Tomaten, Staudensellerie und Ingwer

Marinierter Balkankäse<sup>G</sup> an Tomatensalsa

Knackige Romanasalatherzen mit Gurken,  
Tomaten, Radieschen und Wassermelone  
Sahnedressing oder Himbeervinaigrette

Ofenfrische Brotsorten  
(Walnuss-<sup>H</sup>, Roggen-<sup>G</sup> und Weizenbaguette<sup>G</sup>)  
dazu Guacamole und cremiger Minz-Hummus<sup>K</sup>

Tortilla espanola mit Kartoffeln, Pimento,  
Oliven, roten Zwiebeln, Spinat  
Datteltomaten und Ei gebacken<sup>C</sup>  
dazu Mojosauce<sup>C,G</sup>

Champignonpfanne an Kräuterdipp<sup>C,G</sup>

Ravioli mit Feigen und Pecorino gefüllt  
mit Seccotomaten, Salbei und Olivenöl angeschwenkt<sup>A,G,L,I</sup>  
dazu Parmesanspäne

Frischkäsemousse mit Pistazien im Gläschen<sup>G</sup>  
Zarte Schokoladen Panna Cotta  
mit Orangen im Gläschen<sup>G</sup>

**von 30-50 Personen pro Person € 46,00  
ab 51 Personen pro Person € 45,50**

## Deftiges Buffet

Gemüseantipasti von Champignons, Paprika, Zucchini, Artischocken, Auberginen und getrockneten Tomaten

Knackige Blattsalate mit Kirschtomaten, Croûtons<sup>A,G</sup>  
Kernemix und Parmesanspänen  
dazu Vinaigrette und Kräuter-Sahnedressing<sup>C,G</sup>

Ofenfrische Brotsorten  
(Walnuss-<sup>H</sup>, Roggen-<sup>G</sup> und Weizenbaguette<sup>G</sup>)  
und Salzbutter<sup>G</sup>

Zarter Rindertafelspitz im Gemüsesud<sup>A,G</sup>  
dazu Schnittlauch-Meerrettichsauce

Saftige Hähnchenbrustfilet  
in der Mandel-Knusperhülle gebacken<sup>A,C,G</sup>  
an Mandelrahmsauce<sup>A,G;H</sup>

Neue Kartoffelchen mit Petersilie<sup>G</sup>  
Fettuchine<sup>A,C,G</sup>

Saisonale Gemüseauswahl<sup>G</sup>

Mousse von zweierlei Schokolade<sup>G</sup>  
mit Früchtedeko<sup>G</sup>

**Preis pro Person ab 30 bis 50 Personen € 39,00**  
**Preis pro Person ab 51 Personen € 38,50**

## **Rustikales Buffet zur Weinbegleitung oder einfach zum Genießen**

**Rindfleisch mit ½ Ei  
auf Frankfurter Grünen Sauce<sup>C,G</sup>**

**Apfel Selleriesalat<sup>I</sup> mit Walnüssen**

**Tatar von Räucherfischen<sup>G,D</sup>  
auf Rote Betesalat**

**Reifer Handkäse<sup>G</sup> in altem Balsamico  
mit roter Zwiebelmarmelade**

**Hausgebackene Brotsorten  
(Walnuss-<sup>H</sup>, Roggen-<sup>G</sup> und Weizenbaguette<sup>G</sup>)  
Blütenbutter und Spundekäs**

**Saftiger Spießbraten an Zwiebelsauce  
dazu lauwarmer Kartoffelsalat**

**Mousse vom Nahe Riesling**

**Mini Pastel de Nata<sup>A,C,G</sup>  
(portugiesisches Gebäck)**

**von 30-50 Personen pro Person € 37,50  
ab 51 Personen pro Person € 37,00**

**Zuzüglich Personal für Buffetbetreuung**

## Geburtstagsbuffet

**Hausgebeizter Orangenlachs<sup>D</sup>  
dazu Dillsenfsauce<sup>J</sup> und Limonencreme<sup>C,G</sup>**

**Italienischer Landschinken  
an eingekochtem Schafskäse<sup>G</sup>, Oliven<sup>L</sup> und Melonen**

**Radicchiospalten, rote Zwiebeln, Minipaprika,  
grüner Spargel und Champignons in Olivenöl gebraten<sup>L</sup>**

**Cremiger Burratina<sup>G</sup> auf buntem Kirschtomaten-Salat  
an Rucola und bestem Olivenöl**

**Knackige Blattsalate mit Kirschtomaten, Croûtons<sup>A,G</sup>,  
Kernemix und Parmesanspänen  
dazu Himbeervinaigrette und Kräuter-Joghurtdressing<sup>C,G</sup>**

**Ofenfrische Brotsorten  
(Walnuss-<sup>H</sup>, Roggen-<sup>G</sup> und Weizenbaguette<sup>G</sup>)  
und Blütensalzbutter<sup>G</sup>**

**Saftige Kalbsbrust mit Brotfüllung am Stück  
an Rotweinjus<sup>A,G</sup>**

**Zarte Landhuhnbrust dazu Rosapfeffersauce<sup>A,G</sup>**

**Auf der Haut gebratenes Meersaiblingsfilet<sup>G,D</sup>  
an Limetten-Buttersauce<sup>A,G</sup>**

**Tagliatelle<sup>A,C,G</sup>  
Kartöffelchen<sup>G</sup> mit Rosmarin und Meersalz  
Feine Gemüseauswahl<sup>G</sup>**

**Erfrischender Fruchtsalat  
Trifle von Himbeeren, Baiser und Bisquit<sup>A,C,G</sup>**

**von 30-50 Personen pro Person € 62,00  
ab 51 Personen pro Person € 61,50**

**Zuzüglich Personal für Buffetbetreuung**

## Hochzeitsbuffet

### Vorspeisen auf Telleretagèren in der Tischmitte

Zarter Blütenlachs<sup>D</sup>, Gambas<sup>B</sup> und Forellentatar<sup>D,G</sup>  
dazu Safrancreme<sup>C,G</sup> und Dill-Senf-Orangensauce<sup>J</sup>

Vitello Tonnato von der Putenbrust<sup>C,G</sup>  
in Thunfisch-Kaperne sauce

Aromatische Ochsenherz tomaten an Fetakäse<sup>G</sup>  
und Kalamata Oliven in bestem Olivenöl Fleur de sel

Hausgebackene Brotsorten  
(Walnuss-<sup>H</sup>, Roggen-<sup>G</sup> und Weizenbaguette<sup>G</sup>)  
dazu Seccotomatenbutter<sup>G</sup> und Hummus<sup>K</sup>

Vom Buffet  
Rosa gebratene Kalbshüfte am Stück  
an Trüffeljus<sup>A,G</sup>

Zarte Maispoularde mit Mandelsauce<sup>A,G</sup>

Ravioli gefüllt mit Ragoût von gegrillten Auberginen<sup>A,G</sup>  
angeschwenkt mit Seccotomaten und Pinienkernen in Olivenöl  
dazu Parmesanspäne

Neue Kartöffelchen mit Rosmarin und Meersalz<sup>G</sup>

Gegrilltes Antipastigemüse  
warm serviert mit Fenchel, Paprika, Auberginen und Zucchini

Ecken vom Eisbergsalat mit Eier-Parmesancreme mariniert  
mit Kirschtomaten, Kernemix und Croûtons<sup>A,G</sup>

Crème brûlée frisch gebrannt<sup>C,G</sup>  
Mangomousse im Gläschen<sup>G</sup>

**von 30-50 Personen pro Person € 60,00  
ab 51 Personen pro Person € 59,50**

Zuzüglich Personal für Buffetbetreuung

## Wildbuffet

**Hunsrücker Wildschweinschinken  
an Salat von frischen Champignons**

**Roastbeef vom Hirsch rosa gebraten  
dazu Remouladensauce <sup>C,G</sup>**

**Heißgeräucherte Barbarie-Entenbrust  
an Möhren in Balsamico**

**Knackige Blattsalate mit Kirschtomaten, Croûtons <sup>A,G</sup>  
Kernemix und Parmesanspänen  
Apfel-Vinaigrette und Honig-Senfdressing <sup>C,G</sup>**

**Ofenfrische Brotsorten <sup>A,H</sup>  
dazu Blütensalzbutter <sup>G</sup>**

**Ragoût vom Soonwald Reh  
in Sauerkirschsause <sup>A,G,L</sup>**

**Kaninchenkeulen  
in Lavendelsauce geschmort <sup>A,G,L</sup>**

**Butterspätzle <sup>A,C,G</sup>  
Kartoffelplätzchen <sup>A</sup>  
Rotkohl  
Äpfel <sup>G</sup> mit Preiselbeeren gefüllt**

**Maronenmousse mit karamellisierten Zwetschgen <sup>G</sup>  
Obstsalat**

**von 30-50 Personen pro Person € 58,50  
ab 51 Personen pro Person € 58,00**



## Weinbuffet

**Cremige Riesling - Sauerkrautsuppe<sup>A,G</sup>**  
dazu Buttercroûtons

**Matjesfilet<sup>D</sup> mit frischen Kräutern  
in Kürbiskernölmarinade und roten Zwiebeln**

**Saftiger Spießbraten mit Kräutern  
in einer Traubenvinaigrette**

**Zarter SooNahe Schweinerücken  
unter der Kräuterkruste<sup>A,G</sup> an Rosapfeffersauce<sup>A,G</sup>**

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet<sup>D</sup>  
mit Weißweinsauce<sup>A,G</sup>**

**Quiche von jungem Lauch,  
Champignons, Blattspinat und Frischkäse<sup>A,C,G</sup>**

**Kartöffelchen mit Petersilie in der Schale gebacken<sup>G</sup>  
Bandnudeln<sup>A,C,G</sup>**

**Bergkäse am Stück  
mit Trauben und Nüssen<sup>H</sup> umlegt  
dazu Feigensenf<sup>J</sup>**

**Crumble mit Apfel und Butter-Zimtstreusel überbacken<sup>A,C,G</sup>  
dazu Vanillesauce<sup>A</sup>**

**von 30-50 Personen pro Person € 49,00  
ab 51 Personen pro Person € 50,50**

**Zuzüglich Personal für Buffetbetreuung**

## Nahelandbuffet

**Milder Heuschinken mit Rucola,  
Feigen und Champignons**

**Geräuchertes Forellenfilet <sup>D</sup>  
dazu Preiselbeersahne**

**Kartoffel-Gurkensalat in feinem Sauerrahmdressing <sup>C,G,J</sup>**

**Knackiger Wildkräutersalat mit Kirschtomaten, Croûtons <sup>A,G</sup>,  
Kernemix und gehobeltem Parmesano  
dazu Apfel-Handkäsevinaigrette <sup>G</sup> und Sahnedressing <sup>C,G</sup>**

**Ofenfrische Brotsorten  
(Walnuss <sup>G,H</sup> -, Roggen <sup>A</sup> - und Weizenbaguette <sup>A</sup>)  
und Blütensalzbutter <sup>G</sup>**

**Feiner Burgunderbraten zart geschmort von der Rinderschulter  
dazu Burgundersauce <sup>A,G,J</sup>**

**Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust  
in Champignonrahmsauce <sup>A,G</sup>**

**Tarte mit Wirsing, Kirschtomaten und Frischkäse <sup>A,C,G</sup>**

**In Butter geschwenkte Kartoffeln <sup>G</sup>  
Butterspätzle <sup>A,C,G</sup>  
Rahmkohlrabi und glasierte Möhren <sup>A,G</sup>**

**Topfenmousse mit Schattenmorellen <sup>G</sup>  
Duftende Apfelbeignets <sup>A,C,G</sup> dazu Eierlikörsahne <sup>C,G</sup>**

**von 30-50 Personen pro Person € 47,00  
ab 51 Personen pro Person € 46,50**

**Kennzeichnung der Speisen mit den 14 möglichen Allergenen**

A = Glutenhaltig, B = Krebstiere, C = Eier und Eierzeugnisse,  
D = Fisch und Fischerzeugnisse, E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse,  
F = Soja und Sojaerzeugnisse, G = Milch und Milcherzeugnisse, H = Schalenobst (Nüsse),  
I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, J = Senf und Senferzeugnisse, K = Sesamsamen,  
L = Schwefeldioxid und Sulfide (Wein, Brühe, getrocknete Tomaten, Trockenfrüchte,  
Marmelade, Würzsaucen..) M = Lupinen N = Weichtiere(Schnecken, Muscheln, Kalmare,  
Austern)