

Michael Göckel, Küchenmeister
Waldhilbersheimer Straße 13
55545 Bad Kreuznach - Winzenheim

Telefon 0671 33335
Telefax 0671 9211968
info@partyservice-creative.de
www.partyservice-creative.de

UNSERE DIENSTLEISTUNGEN UND BUFFETVORSCHLÄGE

Alle Preise verstehen sich inkl. gesetzlicher MwSt. und Reinigung des Equipments.
Gültig für Veranstaltungen ab September 2020. 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 über aktuelle Neuheiten und setzen Trends
- Beschaffung der passenden Räumlichkeit
- Trendige Spieße, Gläschen 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, Tischeindeckung und Gestaltung
- Getränkeservice und Weinzusammenstellung nach Ihren Wünschen
- Drucken von Menü-/Getränkemarken
- Absolut pünktliche Lieferung in gekühlten Fahrzeugen
- Buffetbetreuung während Ihrer Veranstaltung
- Geschultes Servicepersonal
- Vermittlung von Musiker, Zauberer, Künstler
- Zeltbau mit Ausstattung

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 ^{A,C,D,G} _____ GÖCKEL _____
- Verschiedenes von der Bachforelle (Tatar, geräuchert, gebeizt, pochiert) dazu zweierlei Saucen ^{G,D}
- Zarte Matjesfilets mit frischen Kräutern in Kürbiskernölmarinade ^H mit roten Zwiebeln
- Mit Salz, Zucker und Kräutern hausgebeiztes Lachsfilet frisch vor Ihren Gästen aufgeschnitten dazu Dillsenfauce ^{D,J}
- Mit Safranbeize mariniertes Carpaccio von Schottenlachs ^D
- Flusskrebssalat mit Ingwer, Staudensellerie und Orangenfilets im Weckgläschen ^{B,I}
- Knackige Eismeer Crevetten ^B in der Schale mit Rouille ^{A,C,G}
- Gegrillter Pulpo an pikantem Rote-Bete-Meerrettich Dipp ^{A,G}
- Tempura von Seefisch an Wasabisauce ^{A,C,D,G,F,K}
- Boquerones Sardellenfilets ^{D,L} in Oliven-Knoblauchmarinade mit Petersilie
- Pochierter schottischer Lachs am Stück dazu verschiedene Saucen ^{A,C,G}
- Tatar von Thunfisch mit Sesam und Sojasauce ^{D,F,K}
- Spanische Tapas mit Muschelsalat ^N im Kräutersud oder Zander ^D-Häppchen mit Zitronencreme ^{C,G} oder Garnelen ^B gebraten mit Chilibrot ^{A,C,G}
- Pyramide von Gambas ^B mit Muscheln ^N umlegt
- Gebratene Rotbarbenfilets ^D auf Kaiserschoten-Champignonsalat
- Venusmuscheln in Weißweinsauce und Knoblauch ^N
- Gebackene Meeresfrüchte ^{A,B,G} mit Aioli ^{C,G} und Röstbrot ^A
- Sushi von Fisch und Gemüse an Ingwer Wasabi und Sojasauce ^{F,L}
..... und vieles mehr

Vorspeisen Fleisch

- Salat von Ente mit Rucola, Champignons, Kirschtomaten und Apfelspalten in leichtem Thaidressing
- Zarter Rindertafelspitz in Walnussmarinade^H mit Kräutern und roten Zwiebeln
- Hunsrücker Heuschinken an Kräuterseitlingen, Feigen und Parmesanspänen
- Saftig eingelegter Hischt tafelspitz in Traubenvinaigrette
- Rosa gebratene Rinderhüfte dazu Sauce Remoulade^{C,G}
- Carpaccio vom Spießbraten mit roten Zwiebeln in Traubenkernöl
- Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapernsauce^{C,D,G}
- Spieße von der Pute in Zitronen-Knoblauchmarinade
- Rindercarpaccio mit frischem Parmesano^G und Rucola
- Hunsrücker Wildschweinschinken an Preiselbeeren und gebratenen Waldpilzen
- Salat von gebratener Poulardenbrust mit getrockneten Tomaten^L und Paprikarauten
- Saté vom Hühnchen in Erdnußsauce auf Bananenblatt^{E,F,K}
- Edle Finocchiona - Fenchelsalami umlegt von Oliven und Seccotomaten^L
- Entenleberparfait^G (keine Stopfleber) an Kürbiskonfi
- Chorizo à la sidra gebackene Paprikawurst
- Gemischter kalter Braten mit Kräutersauce^{C,G} und Essiggemüse
- Spieße mit scharfer Putenbrust und Ananas
- Wildpastete^{A,C,G} mit Feldsalat dazu Dijonsendressing^{G,C,J}

.....und vieles mehr

Vorspeisen oder Beilagen

- Feine Gemüseantipasti mit gegrillter Paprika, Zucchini, Auberginen, Fenchel, getrockneten Tomaten^L und Champignons
- Gebratene Urmöhren in altem Balsamico, Kirschtomaten und Walnüssen^H
- Strauchtomaten und Mozzarella^G mit Basilikum in Olivenöl- Balsamicomarinade
- Frisch angemachter Brotsalat^A mit Romanasalat, Gurken, Tomaten, Radieschen und Wassermelone in Himbeervinaigrette
- Kräftiger Rucola mit Pinienkernen, frisch gehobeltem Parmesano und Balsamicodressing
- Gebratene Edelpilze in altem Balsamico
- Bunter Linsensalat mit Ingwer, Staudensellerie^I und Minze
- Italienischer Pastasalat^{A,C} mit gehobeltem Parmesano, Paprika und Rucola
- Orientalisches Grillgemüse auf Joghurt-Minzsauce^{C,G} mit einem Hauch Sesam^K
- Vollkorn-Bulgur-Salat^G mit Petersilie, etwas Kreuzkümmel, Kichererbsen und Rucola
- Salat von breiten Bohnen mit gerösteten Mandeln^H und Chilifäden
- Mit Vanille geröstete Möhren auf leichter Currycreme^{C,G}
- Balkankäse^G mit Tomatensalsa mariniert
- Buchweizensalat mit gebratenen Pilzen und Radieschen
- Sizilianischer Orangensalat mit Olivenöl, Pinienkernen und Kapern
- Kartoffelsalat^G von neuen Kartoffelchen in leichtem Dressing mit Frühlingslauch und Speck
- Geschmolzene Tomaten auf kräftigem Rucola mit Hartkäseraspeln^G
- Quinoasalat mit geröstetem Hokkaidokürbis und Papaya
- Gelbe Betesalat mit karamellisierten Walnüssen in feiner Nussvinaigrette^H
- Caesarsalat – knackiger Romanasalat mit Kirschtomaten, Croûtons^{A,G} und frisch gehobeltem Parmesano.....und vieles mehr

Suppen

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

Hauptgänge Fleisch

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

Hauptgänge Geflügel, Lamm, Wild...

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

Hauptgänge Fisch

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

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

- Lasagne Romana mit Rinderbolognaise ^{A,C,G}
- Spinatlasagne mit Mandelblättchen gold-braun gebacken ^{A,C,G}
- Lasagne vom Lachs mit Ricottakäse, Blattspinat und Mandelblättchen ^{A,C,D,G}
- Lasagne von grünem Spargel mit edlem Jambon cru und Käse überbacken ^{A,C,D,G}
- Tarte ^{A,C,G} von grünem Spargel, Kirschtomaten mit Ziegenkäse ^G goldgelb überbacken
- Tarte ^{A,C,G} mit Landschinken, Rucola, Kirschtomaten und Pinienkernen ^H
- Tarte ^{A,C,G} mit frischen Pfifferlingen, Blattspinat und Frischkäse
- Tarte ^{A,C,G} von der Bratwurstschnecke mit Sauerkraut und Röstzwiebeln
- Quiche ^{A,C,G} von Spargelmix mit Ziegenkäse Soonahe Honig und halbgetrocknete Minitomaten
- Quiche ^{A,C,G} mit Lauch, Speck und Zwiebel
- Spanische Paella mit Hühnchen, Muscheln, Tintenfisch, Gambas, Chorizo und Gemüse im duftendem Safranreis
- Tortelli ^{A,C,G} mit Ricotta und Spinat gefüllt an Salbeisahne ^{A,G,L,I}
- Ravioli mit Feigen und Pecorino gefüllt frisch aus der Pfanne mit Secotomaten und Salbei ^{A,G,L,I}
- Pasta aus dem Parmesanlaib mit Sahne, Meersalz und Pfeffer ^{A,C,G}
- Orecchiette mit Tomatensugo würzigem Rinderragoût und Parmesanspäne
- Bandnudeln mit Spinat, Rindfleisch, Chili, Knoblauch und Parmesan ^{A,C,G}
- Schwäbische Maultaschen mit Käse und Zwiebeln überbacken ^{A,C,G}
- Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln ^{A,C,G}
- Zarter Kartoffelkloß mit Champignons und feinen Kräuter gefüllt dazu cremige Waldpilzsauce ^{A,C,G}
- Gefüllte Paprikaschoten mit Gemüse Cous-Cous und Schafskäse ^{A,G}
- Picata von Zucchini oder Aubergine in der Parmesan-Eihülle ^{A,C,G}
- Duftendes Cocos-Gemüse-Curry mit Koriander.....

Beilagen und Gemüse

- Neue Kartoffelchen mit Rosmarin und Meersalz^G
- Petersilienkartoffelchen^G
- Kartoffeln mit Frischkäse überbacken^G
- Kräuterbutterkartoffeln^G oder Butter-Salzkartoffeln^G
- Backkartoffeln^G mit Sauerrahm^G
- Bratkartoffeln^G mit Speck und Zwiebeln
- Kartoffelgratin^G
- Kartoffel-Gemüsegratin^G
- Herzoginkartoffeln mit Pecorino^{A,C,G}
- Kartoffelklöße von gekochten Kartoffeln^{A,C,G}
- Petersilienwurzel-Kartoffel-Sahnepüree^{A,G}
- Gnocchi mit Parmesano^{A,C,G}
- Butterspätzle^{A,C,G}
- Schupfnudeln^{A,C,G}
- Kanadischer Wildreis^G
- Basmati Duftreis^G
- Butterreis^G
- Risotto von Rundkornreis^{A,G,L,I}
- Gemüseauswahl mit fünf knackigen Gemüsesorten^G
- Warmes Antipastgemüse mit Zucchini, Auberginen, Paprika und Fenchel
- Mit Ziegenkäse^G gefüllte süße Spitzpaprika^G
- Bohnenbündchen im Speckmantel
- Ofenfrische Brotsorten (Walnuss-^{A,H}, Roggen^A- und Weizenbaguette^A)
dazu verschiedene Buttersorten^G

Dessert

- Zarte Schokoladen Panna Cotta mit Orangenragoût im Gläschen^G
- Mousse von Schokolade mit frischer Minze^G
- Weiße Schokoladen Panna Cotta mit Waldbeerenkompott^G
- Mousse von weißer Schokolade mit Beeren im Weckglas^G
- Mousse von Single Malt Whiskey^G
- Mousse von Piña Colada^G
- Mousse von Riesling^{G,L}
- Mascarponecreme mit Mango^G
- Mousse von Frischkäse mit Erdbeeren^G
- Rhabarber-Jogurtcreme mit süßer Vanillesahne^G
- Trifle mit Orangen und Bisquit^{A,C,G}
- Erdbeer -Buttermilchmousse^G
- Mousse von Schokolade mit frischer Minze^G
- Buttermilchmousse mit Waldbeeren im Gläschen^G
- Bayerische Creme mit Erdbeeren^{A,G}
- Creme Brûlée im Porzellanschälchen frisch gebrannt^{C,G}
- Salat von frischen Früchten
- Holunderblütenmousse mit Himbeeren^G
- Federweißercreme im Weckglas^G
- Limonen -Joghurtcreme^G
- Griechischer Joghurt mit Honig und Nüssen^{G,H}
- Frische Beerengrütze an Vanillesauce^{A,G}
- Salat von Ananas und Kokosnuss
- Kaiserschmarrn mit Blaubeeren^{A,C,G}
- Duftendes Tiramisu von Spekulatius^{A,C,G}
- Duftender Bratapfel mit Mandel-Rosinenfüllung^{A,C,G}
- Pyramide von verschiedenen Eissorten^{A,G}

Käse

- Käseauswahl^G mit Trauben und Nüssen^H umlegt
dazu ofenfrische Brotsorten^{G,H} und Salzbutte^G
- Englischer Stilton (Rad) mit Portwein beträufelt und Trauben^G
- Tortenbrie mit Trauben und Walnüssen^{G,H}
- Tête de Moine mit Feigensenf^{G,J}
- Ziegenkäse mit Pinienhonig^G
- Frischkäsepralinen^G
- Pecorino mit Honig-Senfsauce^{G,J}

Veggie Buffet



Im Teigmantel gebackene Auberginen und Zucchini^{A,C}
dazu Joghurt-Fenchelcreme^G

Pastasalat^{G,C} mediterran mit Rucola, Paprikarauten,
Seccotomaten^L, Parmesano und Oliven

Mit Vanille geröstete Möhren auf Currycreme^{G,C}

Perlcouscous Salat^A mit Rote Bete,
Blattpetersilie und Pinienkernen

Marinierter
Balkankäse^G an Tomatensalsa

Frisch angemachter Brotsalat^A
Romanasalat, Gurken, Tomaten,
Radieschen und Wassermelone in Himbeervinaigrette

Ofenfrische Brotsorten
(Walnuss-^H, Roggen-^G und Weizenbaguette^G)
dazu Guacamole

Paella von grünen Bohnen, Paprika, Auberginen,
Zucchini und Tomaten in duftendem Safranreis

Ravioli mit Rucola und Ricottakäse gefüllt^{A,C,G}
dazu fruchtige Tomatensauce^{A,G} und Parmesanspäne

Paprikaschoten mit Ziegenkäse^G gefüllt

Tiramisu^{A,C,G} mit Himbeeren
Buttermilchmousse^G auf Waldbeeren
Frischer Fruchtsalat

Deftiges Buffet

**Cremesüppchen vom Nahe-Riesling^{A,G}
dazu Buttercroûtons^{A,G}**

Rote Betesalat mit Walnüssen^H

**Knackige Blattsalate mit Kirschtomaten, Croûtons^{A,G}
Kernemix und Parmesanspänen
dazu Vinaigrette und Kräuter-Sahnedressing^{C,G}**

**Ofenfrische Brotsorten
(Walnuss-^H, Roggen-^G und Weizenbaguette^G)
und Salzbutters^G**

**Zarte Ochsenbrust
an Schnittlauch - Meerrettichsauce^{A,G}**

**Geschnetzeltes von der Poulardenbrust
in cremiger Waldpilzrahmsauce^{A,G}**

**Neue Kartoffelchen mit Petersilie^G
Butterspätzle^{A,C,G}**

Rahmwirsing^{A,G} und geschwenkte Möhren

Quarkmousse an beschwipsten Kirschen^G

Geburtstagsbuffet

Hausgebeizter Gravedlachs^D
frisch vor den Gästen aufgeschnitten
dazu Dillsenfauce^J und Limonencreme^{C,G}

Italienischer Landschinken
an eingelegtem Schafskäse^G, Oliven^L und Melonen

**Gemüseantipasti von Champignons, Paprika, Zucchini,
Artischocken, Auberginen und getrockneten Tomaten^L**

Mozzarella^G und Strauchtomaten
mit Basilikum in Olivenöl- Balsamicomarinade

**Knackige Blattsalate mit Kirschtomaten, Croûtons^{A,G},
Kernemix und Parmesanspänen**
dazu Himbeervinaigrette und Kräuter-Joghurtdressing^{C,G}

Ofenfrische Brotsorten
(Walnuss-^H, Roggen-^G und Weizenbaguette^G)
und Blütensalzbutter^G

Saftige US Rinderhüfte an Rotweinjus^{A,G}

Zarte Landhuhnbrust dazu Tomaten-Mozzarellasauce^{A,G}

Rotbarbenfilet auf Balsamico – Linsenrisotto^{A,G}
mit Limetten-Buttersauce^{A,G}

Fettuccine^{A,C,G}
Kartöffelchen^G mit Rosmarin und Meersalz
Feine Gemüseauswahl^G

Erfrischender Fruchtsalat
Trifle von Himbeeren, Baiser und Bisquit^{A,C,G}

Hochzeitsbuffet

Vorspeisen angerichtet auf Telleretagèren

Blütenlachs^D, gebratene Gambas^B und Forellentatar^{D,G}
dazu Safrancreme^{C,G} und Dillsenfauce^J

Carpaccio vom Rindertafelspitz
mit roten Zwiebeln in Walnussmarinade^H

Aromatische Strauchtomaten und cremiger Mozzarella^G
an gebratenem grünen Spargel und Basilikum

Ofenfrische Brotsorten^{A,H}
dazu Blütensalzbutte^G und Seccotomatenbutte^{G,L}

Vom Buffet

Kalbshüfte am Stück unter der Kräuterkruste^{A,G}
mit Rotweinjus^{A,G}

Zarte Maispoularde an Mandelsauce^{A,G}

Ravioli mit Rucola und Ricottakäse^{A,C,G,L} gefüllt
frisch in der Pfanne angeschwenkt
mit Salbei, Seccotomaten und Pinienkernen
dazu gehobelte Parmesanspänen

Kartöffelchen mit Rosmarin^G und Meersalz

Warmes Antipastigemüse
von Fenchel, Auberginen, Paprika und Zucchini

Knackige Blattsalate mit Kirschtomaten,
Croûtons^{A,G}, Kernemix und Parmesanspänen
dazu Schnittlauchvinaigrette
und Amerikanisches Caesardressing^{C,G,J}

Mousse von dunkler Schokolade^G mit Früchtedeko
Zarte Holunderblütencreme^G mit Beeren

Wildbuffet

Wildschweinterrine ^{A,C,G,H} dazu Cumberland Sauce

Mousse vom Fasan ^{A,C,G} an Feigenkonfi

Gebratene Waldpilze in altem Balsamico

Saftig eingelegter Hischtafelspitz in Walnussmarinade ^H

Knackiger Feldsalat mit Kirschtomaten, Croûtons ^{A,G},
Kernemix und gehobeltem Parmesano
dazu Balsamico-Honigvinaigrette und Kürbis-Joghurtdressing ^{C,G}

Ofenfrische Brotsorten
(Walnuss-, Roggen- und Weizenbaguette)
und Blütensalzbutter ^G

Soonwälder Hirschragoût in Preiselbeersauce ^{A,G}

Zarte geschmorte Kaninchenkeulen
an Lavendelsauce ^{A,G}

Butterspätzle ^{A,C,G}
Hausgemachte Kartoffelplätzchen ^{A,C,G}
Apfelrotkohl

Maronenmousse ^G mit karamellisierten Zwetschgen
Fruchtsalat

Weinbuffet

Vorspeisen angerichtet auf Telleretagèren
Zarter Blütenlachs^D und Salat von Flusskrebsen^B
an feiner Dillsenfsauce^J

Glasierte Flugentenbrust
auf Radicchiosalat und roten Linsen

Ochsenherztomaten an Fetakäse^G und Kalamata-Oliven^L
in bestem Olivenöl & Fleur de sel

Ofenfrische Brotsorten in Körbchen^{A,H}
dazu Blütensalzbutter^G und Seccotomatenbutter^{G,L}

Rahmsüppchen von Petersilienwurzel^{A,G}
dazu Brotchips^{A,G}

Vom Buffet
Zarter Soonah Schweinerücken unter der Kräuterkruste^{A,G}
an Rosapfeffersauce^{A,G}

Tarte von frischen Pfifferlingen,
mit Blattspinat und Frischkäse^{A,C,G}

Kartöffelchen mit Petersilie in der Schale gebacken
Fettuccine^{A,C,G}

Knackiger Frühlingssalat mit Kirschtomaten,
Kernemix, Croûtons^{A,G} und gehobeltem Parmesano
an Schnittlauchvinaigrette und Joghurtdressing^{C,G}

Bergkäse am Stück mit Trauben
und Nüssen umlegt dazu Feigensenf^J

Trifle von Johannisbeeren, Baiser und Bisquit^{A,C,G}

Locker & Ungezwungen

In Gläschen am Tisch

Salat von bunten Linsen mit Minze,
Tomaten, Ingwer und Staudensellerie^I

12 Monate gereifter Serranoschinken
an Melone und Kalamata-Oliven^L

Cremiger Büffelmozzarella^G auf reifen Honigtomaten,
grünem Spargel und Parmesanspänen

Ratatouillesalat auf Chili-Jogurtsauce^{C,G}

Gemischtes Brotkörbchen^{A,H}
dazu Seccotomatenbutter^{G,L} und Lavendelbutter^G

Für Sie vom Grill

Zartes Kalbsfilet am Stück

Oktopus^N mit Gremolata

Lammrücken in Wildkräutermantel
dazu verschiedene Grillsaucen^{C,G}

Neue Kartoffelchen mit Rosmarin und Meersalz^G

Pasta^{A,C,G} aus dem Parmesanlaib
mit Sahne^G, Meersalz und Pfeffer

Dessert in Gläschen

Zarte Panna Cotta von dunkler Kuvertüre^G
mit Beeren

Frischkäsemousse^G an Erdbeeren
und Baiser^C

Nahelandbuffet

Hunsrücker Heuschinken
mit Rucola, Feigen und Champignons

Saftig marinierter Soonwälder Spießbraten
in Traubenölvinaigrette

Kartoffel-Gurkensalat mit feinem Sauerrahmdressing^{C,G,J}

Salat von breiten Bohnen
mit gesalzenen und gerösteten Mandeln^H

Knackiger Feldsalat mit Kirschtomaten, Croûtons^{A,G},
Kernemix und gehobeltem Parmesano
an Apfel-Handkäsevinaigrette^G und Sahnedressing^{C,G}

Ofenfrische Brotsorten
(Walnuss^{G,H} -, Roggen^A - und Weizenbaguette^A)
und Blütensalzbutter^G

Zarter Sauerbraten von Ochsenbäckchen
in Rosinen-Rotweinsauce^{A,G,IL}

Hunsrücker Forellenfilet^D aus dem Rauch warm serviert
dazu Schnittlauch-Meerrettichsauce^{A,G}

Saftige Kürbislasagne mit Ziegenkäse überbacken^{A,C,G}

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Butterspätzle^{A,C,G}

Geschmorter Spitzkohl^{A,G} und glasierte Möhren

Cremiges Topfenmousse mit Zimtpflaumen
Duftende Apfelbeignets^{A,C} an aufgeschlagener Eierlikörsahne^G

Kaltes Buffet

Hausgebeizter Blütenlachs,
gebratene Gambas^B und Forellentatar^{D,G}
dazu Dillsenfauce^J

Italienischer Landschinken an Melonenspalten

Vitello Tonnato vom Kalb
in Thunfisch-Kapernsauce^{C,D,G}

Carpaccio vom Spießbraten mit roten Zwiebeln
in Walnussmarinade^H

Soonwälder Rehpastete
mit Preiselbeeren und Nüssen^{A,C,G,H}

Geröstetes Gemüse von Paprika, Zucchini,
Fenchel, Auberginen und getrockneten Tomaten^L

Cremiger Mozzarella^G an Avocadospalten, Datteltomaten
in Balsamico - Olivenöldressing und Basilikum

Sommerliche Blattsalate mit Kirschtomaten,
Croûtons^{A,G}, Kernemix und Parmesanspänen
dazu Frenchdressing^{C,G} und Apfel-Handkäsevinaigrette^G

Ofenfrische Brotsorten^{A,H}
dazu Lavendelbutter^G und Wildkräuterbutter^G

Schokoladenmousse^G mit Waldbeeren
Joghurt-Zitronencreme^G

Street Food Buffet

Caesar Salad klassisch
Knackiger Romanasalat, Croûtons^{A,G}
und reife Tomaten in würzigem Caesardressing^{C,G,J}
und Parmesanspänen

Weizen Wraps^A mit Rauchlachs^D, Avocadospalten
Radiccio, Strauchtomaten und Dill-Senf-Honigcreme^J

Fladenbrot^{A,K} mit Oliven-Rosmarinöl geröstet
dazu Oliven und Aioli^{C,G}

Für Sie vom Grill

Die perfekte Currywurst vom Rind
dazu hausgemachte mild-fruchtige Sauce^{C,G}
und Countrypommes aus der Tüte

Kebabspieße vom Lamm mit Minzjoghurt^G
auf Couscous^A mit Koriander und Tomate

Saftiges BBQ Pulled Pork
im Briocheburger^{A,C,G} mit Coleslaw^{C,G} und Tomatensalsa

Dessert in Gläsern

Crème brûlée^{C,G} von Rosmarin
Aufgeschäumter Limetten-Joghurt-Espuma^G
Saftige Brownies^{A,C,G,H}, der Schoko - Klassiker
dazu Vanilleeiscreme^{C,G}

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)