

UNSERE DIENSTLEISTUNGEN UND BUFFETVORSCHLÄGE

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

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

Gültig für Veranstaltungen ab Januar 2019. 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, Theken 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 mit zweierlei Saucen ^{A,C,D,G}
- Verschiedenes von der Bachforelle (Tatar, geräuchert, gebeizt, pochiert) mit zweierlei Saucen ^{C,A,D,G}
- 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,G}
- Flusskrebssalat mit Ingwer, Staudensellerie und Orangenfilets im Weckgläschen ^{D,I}
- Knackige Eismeer Crevetten ^B in der Schale pro 1kg mit Rouille ^{A,G,C}
- Gegrillter Pulpo mit pikantem Rote-Bete-Meerrettich Dipp ^{A,G}
- Tempura von Seefisch an Wasabisauce ^{A,C,D,G,F,K}
- Boquerones Sardellenfilets in Oliven-Knoblauchmarinade und 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 Chilidipp ^{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 mit Aioli und Röstbrot
- Sushi von Fisch und Gemüse an Ingwer Wasabi und Sojasauce
..... und vieles mehr

Vorspeisen: Fleisch

- Heißgeräucherte Entenbrüstchen auf rotem Linsensalat
- Rindertafelspitz in Walnussmarinade ^H
- Carpaccio vom Spießbraten mit roten Zwiebeln in Walnussöl ^H
- Saftig eingelegter Hischt tafelspitz in Traubenvinaigrette
- Rosa gebratenes Roastbeef dazu Sauce Remoulade ^{C,G}
- Mit Spanischer Serranoschinken 1/2 Stück ca. 2,75 kg vom Spanbock frisch aufgeschnitten (ab 30 Personen)
- Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapernsauce ^{C,D,G}
- Spieße von der Pute in Zitronen-Knoblauchmarinade
- Rindercarpaccio mit frischem Parmesano ^G und Rucola
- Carpaccio vom Hirsch in Olivenbeize und Parmesano ^G
- Salat von gebratener Poulardenbrust mit getrockneten Tomaten ^L und Paprikarauten
- Saté vom Hühnchen in Erdnußsauce auf Bananenblatt ^{E,F,K}
- Edle Finocchiona - Fenchelsalami mit Oliven und Seccotomaten
- Gebratene Poularde mit Ananaschutney
- Hunsrücker Heuschinken mit Kräuterseitlingen, gebratenem grünen Spargel, Feigen und Parmesanspänen
- Gemischter kalter Braten mit Kräutersauce ^{C,G} und Essiggemüse
- Geflügelleberparfait ^G im Baumkuchen ^{A,C,H} mit Quittenschutney
- Wildpastete ^{A,C,G} mit Feldsalat dazu Dijonsendressing ^{G,C,J}

.....und vieles mehr

Vorspeisen: neutral

- Feine Gemüseantipasti mit gegrilltem Paprika, Zucchini, Auberginen, Fenchel, getrockneten Tomaten und Champignons
- Grüner gebratener Spargel an Büffelmozzarella^G, Parmesanspänen^G und Kirschtomaten
- Strauchtomaten und Mozzarella^G mit Basilikum in Olivenöl- Balsamicomarinade
- Frisch angemachter Brotsalat mit Romanasalat, Gurken, Tomaten, Radieschen und Wassermelone in Himbeervinaigrette
- Kräftiger Rucola mit Pinienkernen^H, frisch gehobeltem Parmesano^G und Balsamicodressing^G
- Gebratene Edelpilze in altem Balsamico
- Weißer Stangenspargel in Vinaigrette mit Kräutern und gekochten Eiern
- Italienischer Nudelsalat^A mit gehobeltem Parmesano^G, Paprika und Rucola
- Orientalisches Grillgemüse auf Joghurt-Minzsauce^{C,G} mit einem Hauch Sesam^K
- Basilikum-Panna Cotta^G mit Kirschtomaten
- Salat von breiten Bohnen mit gerösteten Mandeln^H und Chilifäden
- Mit Vanille geröstete Möhren auf leichter Currycreme^{C,G}
- Schafskäse^G mit Tomatensalsa mariniert
- Knackiger Baby-Leafsalat mit Kirschtomaten, Croûtons^{A,G} und gehobeltem Parmesano^G
- Sizilianische 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 im Weckglas

.....und vieles mehr

Suppen

- Rinderkraftbrühe^{L,I} mit Kräuterflädle^{A,C,G}
- Rucolasüppchen^{A,G,L} mit gerösteten Pinienkernen^H und Parmesanspänen^G
- 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,L} mit Garnelen^B
- Champignoncremesuppe^{A,G,L} mit gerösteten Brotwürfeln^{A,G}
- Haselnusssüppchen^{A,G,H,L} mit Kürbiskernöl^H
- Feine Bouillabaise vom Mittelmeerrischen und Garnelen in kräftigem Sud^{A,G,N,LL} mit geröstetem Weißbrot und Rouille
- Leichtes Kartoffel- Lauchsüppchen^{A,G,LL} mit gebratenen Speckstreifen
- Gazpacho Andaluz, kalte Gemüsesuppe mit gerösteten Brotscheiben^A und Olivenöl
- Geeiste Melonensuppe^G dazu Hunsrücker Schinken
- Cremesüppchen von Rosenkohl^{A,G,L} mit 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,L} mit Crevetten^B
- Kressesuppe^{A,G,L} mit Krebschwänzen^B
- Bouillon von Steinpilzen^L mit kleinen Ravioli^{A,G,L}

-und vieles mehr

Hauptgänge Fleisch



- Schweinelende am Stück mit 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 Pfifferlingkruste^{A,G} mit Pfifferlingragoût^{A,G,L}
- Geschnetzeltes von der Schweinelende mit frischen Champignons und 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
- Rinderfilet am Stück an Trüffeljus^{A,G,L,I}
- Roastbeef am Stück dazu kräftige Jus^{A,G,L,I}
- Rosa gebratene Ochsenhüfte mit Kräuterbittersauce^{A,G,L}
- Zarter Rindertafelspitz an Schnittlauch-Meerrettichsauce^{A,G,L}
- Mixed Grill von Roastbeef, Schweinefilet, Poularde und
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 mit Estragonsenfsauce^{A,G,L}
- Osso Buco von der Kalbshaxe dazu Gemüse-Tomatensauce^{A,G,L,I}
- Saltimbocca vom Kalbsrücken an Salbeijus^{A,G,L,I}
- Zart geschmorte Kalbsbäckchen in feinsten Sauce^{A,G,L,I}
- Kalbsspießbraten mit Steinchampignons gefüllt.....und vieles mehr vom Kalb

Hauptgänge Geflügel, Lamm, Wild...



- Saftiges Maispoulardenbrüstchen 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
- Picata von der Putenbrust ^{A,G} an fruchtiger Tomatensauce ^{A,G,L,I}
- Rosa gebratene Entenbrüstchen mit 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 Rosmarinzwieg an Ingwer-Jogurtsauce ^G
- 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}
- Wildschweinbraten in Wacholdersauce ^{A,G,L,I}
- Rehlasagne mit Preiselbeeren und Pfifferlingen ^{A,G,L}
- Rehspeße 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,L} in Rotwein gedünstet
- Waller^{A,D,G} auf Wurzelgemüse in der Folie gegart

.....und vieles mehr

Beilagen und Gemüse

- Neue Kartoffelchen mit Rosmarin und Meersalz^G
- Peterlekartoffelchen^G
- Kartoffeln mit Frischkäse überbacken^G
- Kräuterbutterkartoffeln^G oder Butter-Salzkartoffeln^G
- Folienkartoffeln^G mit Sauerrahm^G
- Bratkartoffeln^G mit Speck und Zwiebeln
- Kartoffelgratin^G oder Kartoffel-Gemüsegratin^G
- Herzoginkartoffeln mit Pecorino^{A,C,G}
- Kartoffelklöße von gekochten Kartoffeln^{A,C,G}
- Petersilienwurzel-Kartoffel-Sahnepüree^{A,G}
- Gnocci mit Parmesano^{A,C,G}
- Lasagne Romana mit Rinderbolognaise^{A,C,G,L,I}
- Spinatlasagne mit Mandelblättchen gold-braun gebacken^{A,C,G,L,I}
- Tarte^{A,C,G} von grünem Spargel, Kirschtomaten mit Ziegenkäse^G gold gelb überbacken
- Tarte^{A,C,G} mit Landschinken, Rucola, Kirschtomaten und Pinienkernen^H
- Fettuccine^{A,C,G}, Penne^{A,C,G}, Farfalle^{A,C,G}, Rigatoni^{A,C,G}
- 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 Rinderragout und Parmesanspäne
- Bandnudeln mit Spinat, Rindfleisch, Chili, Knoblauch und Parmesan^{A,C,G,L}
- Käsespätzle mit Bergkäse und Röstzwiebeln^{A,C,G,L,I}
- Butterspätzle^{A,C,G} Schupfnudeln^{A,C,G}
- Kanadischer Wildreis^G, Basmati Duftreis^G oder Butterreis^G
- Risotto von Rundkornreis^{A,G,L,I}
- Gemüseauswahl mit fünf knackigen Gemüsesorten^{G,I}
- Warmes Antipastgemüse mit Zucchini, Auberginen, Paprika und Fenchel
- Mit Ziegenkäse^G gefüllte süße Spitzpaprika
- Bohnenbündchen im Speckmantel
- Duftendes Cocos-Gemüse-Curry^{A,G,L,I} mit Koriander
- Ofenfrische Brotsorten (Walnuss-^{A,H}, Roggen^A- und Weizenbaguette^A) mit verschiedenen Buttersorten^G

Dessert und Käse

- Zarte Schokoladen^{H,G} Panna Cotta^G mit Orangenragoût im Gläschen
 - Mousse von Piña Colada
 - Rhabarber-Jogurtcreme mit süßer Vanillesahne
 - Trifle mit Orangen und Bisquit
 - Erdbeer -Buttermilchmousse
 - Mousse von Schokolade mit frischer Minze
 - Buttermilchmousse mit Waldbeeren im Gläschen
 - Bayerische Creme mit Erdbeeren
 - Mousse von weißer Schokolade mit Beeren im Weckglas
 - Creme Brulée im Porzellanschälchen frisch gebrannt
 - Salat von frischen Früchten
 - Holunderblütenmousse mit Himbeeren
 - Mousse von Frischkäse mit Erdbeeren
 - Federweißercreme im Weckglas
 - Limonen -Joghurtcreme
 - Frische Beerengrütze an Vanillesauce
 - Mousse von Single Malt Whiskey
 - Mousse von Riesling
 - Mascarponecreme mit Mango
 - Salat von Ananas und Kokosnuss
 - Pyramide von verschiedenen Eissorten
-
- Kleine Käseauswahl mit Früchten und Nüssen umlegt
dazu ofenfrische Brotsorten und Salzbutter
 - Englischer Stilton (Rad) mit Portwein beträufelt und Trauben
 - Tortenbrie mit Trauben und Walnüssen
 - Tête de Moine mit Feigensenf
 - Ziegenkäse mit Pinienhonig
 - Frischkäsepralinen
 - Pecorino mit Honig-Senfsauce

Veggie Buffet

**Orientalisches Grillgemüse
auf Joghurt-Chillisaucе mit einem Hauch Sesam**

**Pastasalat mediterran mit Rucola, Paprikarauten,
Seccotomaten, Parmesano und Oliven**

Mit Vanille geröstete Möhren auf Currycreme

**Couscoussalat mit Gemüse, Minze, Pinienkernen
und gerösteten Datteln**

**Vegetarische mini Wraps
mit Salat und Sahnecreme**

**Knackiger Frühlingsalat mit Croûtons, Kresse,
gerösteten Nüssen und Kirschtomaten
dazu Himbeerdressing und Kräuter-Joghurtdressing**

**Gebratene Asianudeln
mit Shii -Takepilzen und Gemüse**

**Cocos-Gemüse-Curry mit Koriander
dazu Basmati-Duftreis**

**Ravioli mit Rucola und Ricottakäse gefüllt
dazu fruchtige Tomatensauce, Salbeisahne
und Parmesanspäne**

Gefüllte Paprikaschoten mit Ziegenkäse

Neue Kartoffelchen mit Meersalz und Rosmarin

**Tiramisu mit Himbeeren
Cremiges Erdbeer-Buttermilchmousse
Frischer Fruchtsalat**

Deftiges Buffet

**Cremesüppchen von Wiesenkräutern
dazu Buttercroûtons**

**Knackige Blattsalate mit Kirschtomaten, Croûtons,
Kernemix und Parmesanspänen
an Vinaigrette und Kräuter-Sahnedressing**

**Ofenfrische Brotsorten
(Walnuss-, Roggen- und Weizenbaguette)
mit Salzbutter**

**Zart geschmorter Burgunderbraten von der Rinderschulter
dazu Schalotten-Rotweinjus**

**Kleine Schnitzel vom Jungschwein
an cremiger Champignonrahmsauce**

**Kartoffelgratin
und hausgemachte Spätzle**

In Butter geschwenkte Gemüseauswahl

Cremiges Mousse von Frischkäse mit Beeren

Geburtstagsbuffet

Hausgebeizter Gravedlachs
frisch vor den Gästen aufgeschnitten
dazu Dillsensauce und Limonencreme

Italienischer Landschinken
mit eingelegtem Schafskäse, Oliven und Melonen

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

Mozzarella und Strauchtomaten
mit Basilikum in Olivenöl- Balsamicomarinade

Knackige Blattsalate mit Kirschtomaten, Croûtons,
Kernemix und Parmesanspänen
dazu Himbeerdressing und Kräuter-Joghurtdressing

Ofenfrische Brotsorten
(Walnuss-, Roggen- und Weizenbaguette)
mit Blütensalzbutter

Saftige US Rinderhüfte an Rotweinjus

Zarte Landhuhnbrust
in Tomaten-Mozzarellasauce

Rotbarbenfilet auf Balsamico - Linsenrisotto
dazu Limetten-Buttersauce

Fettuccine und Kartoffelchen mit Rosmarin
Feine Gemüseauswahl

Erfrischender Fruchtsalat
Mousse von kräftigem Espresso
Trifle mit Himbeeren und Bisquit

Hochzeitsbuffet

Vorspeisen angerichtet auf Telleretagèren

Blütenlachs, gebratene Gambas und Forellentatar
dazu Safrancreme und Dillsensauce

Carpaccio vom Spießbraten mit roten Zwiebeln in Walnussöl

Reife Strauchtomaten und cremiger Mozzarella
mit gebratenem grünen Spargel und Basilikum

Ofenfrische Brotsorten
dazu Blütensalzbutter und Seccotomatenbutter

Vom Buffet

Kalbshüfte am Stück unter der Kräuterkruste
mit Rotweinjus

Zarte Maispoularde an Mandelsauce

Ravioli mit Rucola und Ricottakäse gefüllt
frisch aus der Pfanne angeschwenkt
mit Salbei, Seccotomaten und Pinienkernen
dazu gehobelte Parmesanspäne

Kartöffeln mit Rosmarin

Warmes Antipastigemüse
mit Fenchel, Auberginen, Paprika und Zucchini

Knackige Blattsalate mit Kirschtomaten,
Croûtons, Kernemix und Parmesanspänen
an Schnittlauchvinaigrette und Amerikanischem
Caesardressing

Mousse von dunkler Schokolade mit Früchtedeko
Zarte Holunderblütencreme mit Beeren

Wildbuffet

Hunsrücker Wildschweinschinken
an Salat von frischen Champignons
dazu Knoblauchcreme

Feine Rehpastete mit Preiselbeeren und Nüssen
an Balsamico-Möhren

Saftig eingelegter Hirschtafelspitz in Walnussvinaigrette

Knackiger Feldsalat mit Kirschtomaten, Croûtons,
Kernemix und gehobeltem Parmesano
dazu Balsamico-Honigvinaigrette
und Kürbis-Joghurtdressing

Ofenfrische Brotsorten
(Walnuss-, Roggen- und Weizenbaguette)
mit Blütensalzbutter

Soonwälder Hirschragoût in Preiselbeersauce

Zart geschmortes Wildschwein
in Wacholdersauce

Nussspätzle
Hausgemachte Semmelknödel

Cremiger Spitzkohl

Maronenmousse mit karamellisierten Zwetschgen
dazu erfrischender Obstsalat

Serviert – Buffet – Serviert

Am Tisch serviert

Cremesüppchen von Wiesenkräutern
mit Buttercroûtons

Vom Buffet

Sommerliche Blattsalate mit Kirschtomaten,
Croûtons, Kernemix und Parmesanspänen
dazu Himbeerdressing und Kräuter-Joghurtdressing

Orientalisches Grillgemüse
auf Joghurt-Chillisauce mit einem Hauch Sesam

Ofenfrische Brotsorten
(Walnuss-, Roggen- und Weizenbaguette)
mit Blütensalzbutter

Zart geschmorte Ochsenbäckchen
an Rotwein-Schalottensauce

Gebratene Lachsforelle auf Erbsenpüree
in feiner Safransauce

Gefüllte Hühnerbrust mit Blattspinat
dazu fruchtige Tomatensauce

Überbackene Spätzle
mit kräftigem Bergkäse und Röstzwiebeln

Fettuccine
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Feine Gemüseauswahl mit Kaiserschoten, Möhren,
Bohnen, Petersilienwurzel und Rispentomaten

Am Tisch serviert

Frisch gebrannte Crème brûlée
an Beerenspiegel und frischen Beeren

Sommernacht

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

Mediterranes Gemüse auf Joghurt-Chilisauce ^{A,G}

Pastasalat ^{A,G} mit Rucola, Paprika,
Seccotomaten ^L, Parmesano und Oliven

Cremiger Mozzarella ^G mit Avocado und Datteltomaten
mariniert in Olivenöl mit Basilikum

Knackige Romanasalatherzen mit Kirschtomaten,
Croûtons ^{A,G}, Pinienkernen und gehobeltem Parmesano
dazu Amerikanisches Caesardressing ^{C,G} und Vinaigrette

Zarter Rindertafelspitz in Walnussmarinade ^H

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

Finnischer Flammflachs am Buchenholzfeuer gegart
an Limonencreme ^{A,G} und Dill-Senf-Orangensauce ^J

Zweierlei Tartes ^{A,C,G}
einmal mit Landschinken, Rucola, Kirschtomaten,
Pinienkernen und Parmesan
und einmal mit frischen Pfifferlingen, Blattspinat und
Frischkäse ^{A,G}

Dreierlei Bergkäse am Stück ^G
kräftiger Comté, milder Pecorino und gereifter Manchego
mit Trauben und Nüssen ^H umlegt
dazu Trauben- und Feigensenf

Beerensalat mit Erdbeeren im Weckglas
an Vanillesahne ^G
Joghurt-Limonencreme im Gläschen ^{A,G}

Nahelandbuffet

Soonwälder Heuschinken
an Rucola, Feigen und Champignons

Mariniertes vom Hirsch in Walnussmarinade^H
mit Kräutern und roten Zwiebeln

Gebratene Waldpilze in altem Balsamico

Salat von breiten Bohnen mit^H
gerösteten Salzmandeln in Chilivinaigrette

Knackiger Feldsalat mit Walnüssen^H, Croûtons^{A,G}
Kirschtomaten und Parmesanspänen
dazu Balsamico-Honigvinaigrette und Himbeerdressing

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

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

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

Saftige Kürbislasagne mit Ziegenfrischkäse überbacken^{A,G}

Zarte Klöße von gekochten Kartoffeln^{A,G}
Butterspätzle^{A,G}

Geschmorter Spitzkohl^{A,G}
Mit frischer Vanille gebratene Möhren und rote Zwiebeln

Topfenmousse mit Zwetschgenröster im Gläschen
Duftende Apfelbeignets^A dazu aufgeschlagene Zimtsahne^G
Kirschgrütze

Exklusives Buffet

Frisch angemachter Brotsalat mit Romana, Rucola,
Gurken, Tomaten, Oliven und Wassermelone ^{A,G}

Reife Strauchtomaten und Avocado mit Mozzarella ^G
in Olivenöl-Basilikumdressing

Mediterraner Pastasalat mit Rucola, Paprikarauten,
Seccotomaten, Parmesano und Oliven ^{A,C,G}

Orientalisches Grillgemüse auf Joghurt-Chilisauce ^{A,C,G}

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

Vom Buchenholzfeuer
Finnischer Flammlachs ^D
an Dill-Senf-Orangensauce und Limonencreme ^{C,G}

Vom Grill
Zarte Texas-Spareribs von der langen Rippe
Saftige Steaks vom US Ball Tip in Chimichurrimarinade
Spieße von der Pute mit thailändischer Satémarinade ^{A,G}
Thüringer Bratwürstchen
Maiskolbenlollys und gefüllte Spitzpaprika mit Ziegenkäse ^G
dazu Guacamole, Chilisauce ^{C,G} und Currycreme ^{C,G}

Pikante Potatoe Wedges an Knoblauchcreme

Dreierlei Bergkäse mit Trauben und Nüssen umlegt
dazu Feigensenf

Frisch gebrannte Crème brûlée im Porzellanschälchen ^{A,C,G}
Zarte Rhabarber-Joghurtcreme ^{A,G}
Mousse von zweierlei Schokolade ^{A,G,H} und Fruchtsalat

Live Cooking Buffet

Live cooking Station I

Pasta aus dem Parmesanlaib
mit Sahne, Meersalz und Pfeffer

Knackiger Feldsalat mit Walnüssen, Kirschtomaten,
Parmesanspänen, Croûtons und feinem Dressing im Weckglas

Live cooking Station II

Finnischer Flammfisch am Buchenholzfeuer gegart
an feiner Dill-Senf-Orangensauce
dazu Folienkartoffeln mit Schnittlauchcreme

Live cooking Station III

Saftiges BBQ Pulled Pork im Briocheburger
mit Coleslaw und Tomatensalsa
dazu Countrypommes in der Schale mit grobem Meersalz

Live cooking Station IV

Crème brûlée von Rosmarin
Aufgeschäumter Limetten-Joghurt-Espuma
Saftige Brownies, der Schoko - Klassiker
dazu Vanilleeiscreme

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)