

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 Januar 2024. 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, 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 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 (Tatar, geräuchert, gebeizt, pochiert) 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 Dillsenfauce <sup>D,J</sup>
- Mit Safranbeize mariniertes Carpaccio von Schottenlachs <sup>D</sup>
- Flusskrebssalat mit Ingwer, Staudensellerie und Orangenfilets im Weckgläschen <sup>B,I</sup>
- Knackige Eismeer Crevetten <sup>B</sup> in der Schale mit Rouille <sup>A,C,G</sup>
- 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 Chilibrot <sup>A,C,G</sup>
- Pyramide von Gambas <sup>B</sup> mit Muscheln <sup>N</sup> umlegt
- Gebratene Rotbarbenfilets <sup>D</sup> auf Kaiserschoten-Champignonsalat
- 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

- Salat von Ente mit Rucola, Champignons, Kirschtomaten und Apfelspalten in leichtem Thaidressing
- Roastbeef vom Hirsch mit Remouladensauce<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 Rindertafelspitz in Walnussmarinade<sup>H</sup> mit Kräutern und roten Zwiebeln
- Hunsrücker Heuschinken an Kräuterseitlingen, Feigen und Parmesanspänen
- Saftig eingelegter Hischtafelspitz in Traubenvinaigrette
- Rosa gebratene Rinderhüfte dazu Sauce Remoulade<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
- Hunsrücker Wildschweinschinken an Preiselbeeren und gebratenen Waldpilzen
- Salat von gebratener Poulardenbrust mit getrockneten Tomaten<sup>L</sup> und Paprikarauten
- Saté vom Hühnchen in Erdnußsauce auf Bananenblatt<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 Dijonsendressing<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 Burrata mit gegrilltem grünem Spargel und Datteltomaten
- Frisch angemachter Brotsalat<sup>A</sup> 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<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>
- Marinierter Balkankäse<sup>G</sup> mit Tomatensalsa mariniert
- Sizilianischer Orangensalat mit Olivenöl, Pinienkernen und Kapern
- Quinoasalat 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 Röstbrot mit Rouille<sup>A,B,C,G,H,L,J</sup>
- Feine Bouillabaise von Mittelmeerfischen und Garnelen in kräftigem Sud dazu geröstetes Weißbrot und Rouille<sup>A,B,C,G,H,L,J</sup>
- Leichtes Kartoffel- Lauchüppchen<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 Krebschwänzen<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 halbtrocknete 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>
- Pasta aus dem Parmesanlaib mit Sahne, Meersalz und Pfeffer<sup>A,C,G</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>
- Jungschweinerücken 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 feinsten 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 Maispouardenbrüstchen 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 Hühnchen in Erdnuß-Sojamarinade <sup>G,L</sup>
- Picata von der Poularde 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 Rosmarinzwieg an Ingwer-Jogurtsauce <sup>G</sup>
- .....und vieles mehr vom Kaninchen
  
- Lammspieß 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
  
- Hirschragoût 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 Fischragoût (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-Chillisaucе<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 Rinderbolognaise <sup>A,C,G</sup>
- Lasagne vom Lachs mit Ricottakäse, Blattspinat und Mandelblättchen <sup>A,C,D,G</sup>
- Lasagne von grünem Spargel mit edlem Jambon cru und Käse 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
- Bandnudeln mit Spinat, Rindfleisch, Chili, Knoblauch und Parmesan <sup>A,C,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>) dazu verschiedene Buttersorten <sup>G</sup>

## Dessert

- Zarte Schokoladen Panna Cotta mit Orangenragoût 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-Jogurtcreme 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

## **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>

Gelbe Betesalat mit karamellisierten Walnüssen<sup>H</sup>  
in feiner Vinaigrette

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

Knackige Romanaherzen 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

Quiche<sup>A,C,G</sup> von grünem Spargel mit Ziegenkäse, Honig  
und halbtrockneten Minitomaten

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

Gebackene Süßkartoffeln mit Kräuterdipp

Holunderblütenmousse mit Himbeeren<sup>G</sup>  
Zarte Schokoladen Panna Cotta  
mit Orangen im Gläschen<sup>G</sup>

## **Deftiges Buffet**

Suppe von der Petersilienwurzel<sup>A,G</sup>  
dazu Buttercroûtons<sup>A,G</sup>

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>

Zarte geschmorte Ochsenschulter  
an Burgundersauce<sup>A,G</sup>

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust  
in cremiger Waldpilzrahmsauce<sup>A,G</sup>

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

Saisonale Gemüseauswahl<sup>G</sup>

Frischkäsemousse auf marinierten Beeren<sup>G</sup>

## **Rustikales Buffet**

**Kartoffelcremesuppe  
mit Bauernbrotdcroûtons**

**Deftige Winzerplatte  
mit Blutwurst, Leberwurst, Schwartenmagen,  
dazu Kreuznacher Biosenf**

**Reifer Handkäse mit Musik  
eingelegt in Zwiebel-Apfelvinaigrette**

**Knackige Blattsalate mit Kirschtomaten,  
Croûtons und Kernemix dazu Sauerrahmdressing**

**Brotsorten mit Griebenschmalz und Kräuterquark**

**Saftiger Spießbraten an Zwiebelsauce  
dazu lauwarmer Kartoffelsalat**

**Mousse vom Nahe Riesling**

## **Geburtstagsbuffet**

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

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

Gemüseantipasti von Champignons, Paprika, Zucchini,  
Artischocken, Auberginen und getrockneten Tomaten<sup>L</sup>

Mozzarella<sup>G</sup> und Strauchtomaten  
mit Basilikum in Olivenöl- Balsamicomarinade

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>

Rosa gebratenes Rinder Ribeye am Stück  
Mit Kräuterbuttersauce<sup>A,G</sup>

Zarte Landhuhnbrust dazu Spätburgunderjus<sup>A,G</sup>

Auf der Haut gebratenes Rotbarbenfilet  
an Limetten-Buttersauce<sup>A,G</sup>

Fettuccine<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>

# Hochzeitsbuffet

Vorspeisen angerichtet auf Telleretagèren  
Orangnlachs<sup>D</sup>, Gambas<sup>B</sup> und Forellentatar<sup>D,G</sup>  
dazu Safrancreme<sup>C,G</sup> und Dillsenfssauce<sup>J</sup>

Rosa gebratenes Rinder Tataki  
an Wasabi-Teriyakisauce und Sesam<sup>K</sup>

Aromatische Ochsenherztomaten  
mit Fetakäse und Kalamata Oliven  
in bestem Olivenöl & Fleur de sel<sup>G</sup>

Ofenfrische Brotsorten<sup>A,H</sup>  
dazu Blütensalzbutte<sup>G</sup> und Seccotomatenbutte<sup>G,L</sup>

Vom Buffet  
Super zarte Kalbshüfte am Stück unter der Senfkruste<sup>A,G</sup>  
mit Trüffeljus<sup>A,G</sup>

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

Ravioli mit Steinpilzen und Ricottakäse<sup>A,C,G,L</sup> gefüllt  
frisch in der Pfanne angeschwenkt  
mit Frühlingslauch, Cherrytomaten und Babyspinat  
dazu Parmesanspänen

Kartöfelchen mit Rosmarin<sup>G</sup> und Meersalz

Warmes Antipastigemüse  
von Fenchel, Auberginen, Paprika und Zucchini

Knackige Blattsalate mit Kirschtomaten,  
Croûtons<sup>A,G</sup>, Kernemix und Parmesanspänen  
dazu Schnittlauchvinaigrette  
und Amerikanisches Caesardressing<sup>C,G,J</sup>

Mousse von dunkler Schokolade<sup>G</sup> mit Früchteteko  
Zarte Holunderblütencreme<sup>G</sup> mit Beeren

## **Wildbuffet**

Hunsrücker Wildschweinschinken  
an Kräuter-Champignons

Roastbeef vom Hirsch dazu Remouladensauce

Heißgeräucherte Barbarie-Flugentenbrust  
an Balsamico-Möhren

Rote Beete-Salat mit Kürbiskernen und Apfel

Knackige Blattsalate mit Kirschtomaten, Croûtons<sup>A,G</sup>,  
Radieschen, Kernemix und Kresse  
dazu Balsamico-Honigvinaigrette und Sauerrahmdressing<sup>C,G</sup>

Hausgebackene Brotsorten<sup>A,H</sup>  
und Blütensalzbutter<sup>G</sup>

Ragoût vom Soonwald Reh in Rotwein-Traubensauce<sup>A,G</sup>

Gebratene Perlhuhnbrust an Waldpilzrahmsauce<sup>A,G</sup>

Angeschwenkte Schupfnudeln<sup>A,C,G</sup>  
Maronen-Kartoffelknödel<sup>A,C,G</sup>

Apfelrotkohl und mit Preiselbeeren gefüllte Äpfel

Kirsch Vanille Crunch Trifle<sup>A,C,G</sup>  
Fruchtsalat

## Weinbuffet

Rahmsüppchen von Petersilienwurzel<sup>A,G</sup>  
dazu Brotchips<sup>A,G</sup>

Zarter Blütenlachs<sup>D</sup> und Tatar aus der Bachforelle<sup>G,D</sup>  
mit Meerrettichsahne<sup>G</sup> und Dillsenfauce<sup>J</sup>

Marinierter Schwartenmagen in Apfelessig

Gelbe Betesalat  
mit karamellisierten Walnüssen<sup>H</sup>

Ofenfrische Brotsorten<sup>A,H</sup>  
dazu Blütensalz-<sup>G</sup> und Wildkräuterbutter<sup>G,L</sup>

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

Welsfilet<sup>D</sup> auf Wurzelgemüse und Rieslingsauce<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 von Johannisbeeren<sup>A,C,G</sup>  
Mousse vom Riesling<sup>G</sup>

## **Locker & Ungezwungen**

### In Gläschen am Tisch

Meerbarbe<sup>D</sup> und Garnelen<sup>B</sup> in Kräuteröl gebraten  
auf Gurkensalat

Feiner spanischer Garschinken  
mariniert mit Olivenöl, Meersalz, Pfeffer und Limone

Fetakäse<sup>G</sup> mit Tomaten-Olivensalsa mariniert

Gebratene Champignons mit Sherry und roten Zwiebeln

Hausgebackene Brotsorten<sup>A,H</sup>  
dazu Seccotomaten-<sup>G,L</sup> und Blütenbutter<sup>G</sup>

### Für Sie vom Grill

Zartes SooNahe Schweinefilet am Stück  
Schottenlachsfilet<sup>D</sup> im Holzblatt gegrillt  
Lammhüfte in Wildkräutermantel  
dazu verschiedene Grillsaucen<sup>C,G</sup>

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

Pasta<sup>A,C,G</sup> aus dem Parmesanlaib  
mit Sahne<sup>G</sup>, Meersalz und Pfeffer

### Dessert in Gläschen

Zarte Panna Cotta von Salz-Karamell Schokolade<sup>G</sup>  
Frischkäsemousse<sup>G</sup> mit Erdbeeren

# Nahelandbuffet



Hunsrücker Heuschinken  
an Rucola, Feigen und Champignons

————— GÖCKEL —————

Saftig mariniertes Soonwälder Spießbraten  
in Traubenölvinaigrette

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

Knackiger Wildkräutersalat mit Kirschtomaten, Croûtons<sup>A,G</sup>,  
Kernemix und gehobeltem Parmesano  
an 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>

Zarter Sauerbraten von Ochsenbäckchen  
in Rosinen-Rotweinsauce<sup>A,G,I,L</sup>

Forellenfilet<sup>D</sup> aus dem Rauch warm serviert  
dazu Schnittlauch-Meerrettichsauce<sup>A,G</sup>

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

In Butter geschwenkte Kartoffeln  
Butterspätzle<sup>A,C,G</sup>

Rahmkohlrabi<sup>A,G</sup> und glasierte Möhren

Cremiges Topfenmousse<sup>G</sup> mit Pflaumen  
Duftende Apfelbeignets<sup>A,C</sup> an aufgeschlagener Eierlikörsahne<sup>G</sup>

## 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)