



# SOMMER

*Menübuffet*

Gültig 01.03 -31.10.2026

# BUFFET

## "Nordhessen deluxe"

### **Empfang**

Prosecco Santa Margherita Rosé DOCG  
aus der Magnumflasche

### **Vorspeise am Tisch serviert**

Rapunzelsalat mit Ahler-Wurst-Chips

### **Am Buffet**

Schnitzel vom Fritzlarer Lindenhof-Schwein  
Steak vom nordhessischen Bioland-Hähnchen  
Drillinge & Grüne Soße  
Veganes Curry mit Kokos und Gemüse  
Vichykarotten  
Wildreis

### **Dessert zur Auswahl aus der Vitrine**

Mousse au Chocolat „Don Papa“  
Mascarpone-Creme mit Himbeermousse  
Kuchen und Tortenauswahl (teilweise vegan)  
aus der hauseigenen Konditorei

### **Alkoholfreies**

Gerolsteiner Still, medium oder Sprudel  
Fritz Kola und Bio-Frucht-Schorlen divers

### **Weisswein**

Manz - Grauburgunder Grimms Garten / Rheinhessen

### **Rosé**

Manz - Falada Rosè / Rheinhessen

### **Rotweine**

Oliver Zeter - Deep Red

### **Biere vom Fass**

König Pilsener  
Benediktiner Hefeweizen

### **Biere Flasche**

König Pilsener alkoholfrei  
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei

### **Kaffee**

Espresso | Cafe Cremé | Cappuccino | Latte Macchiato

**Pauschale p. Person: 4 Std. = 95,- | 5 Std. = 105,- | 6 Std. = 115,-**

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und MwSt.



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012

# BUFFET

## "Surf & Turf"

### **Empfang**

Prosecco Santa Margherita Rosé DOCG  
aus der Magnumflasche

### **Vorspeise am Tisch serviert**

Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse,  
karamellisierten Nüssen & Cranberry Dressing

### **Am Buffet**

Roastbeef im Ganzen gegart  
mit Café de Paris Sauce & Chemicurri

Filet vom Nordseelachs

Penne Giovanni Datteltomaten, Rucola,  
getrockneten Tomaten, Pinienkernen & Parmesan

Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln

### **Dessert zur Auswahl aus der Vitrine**

Mousse au Chocolat „Don Papa“

Mascarpone-Creme mit Himbeermousse

Kuchen und Tortenauswahl (teilweise vegan)  
aus der hauseigenen Konditorei

### **Alkoholfreies**

Gerolsteiner Still, medium oder Sprudel  
Fritz Kola und Bio-Frucht-Schorlen divers

### **Weisswein**

Manz - Grauburgunder Siebenbergen / Rheinhessen  
Manz - Weissburgunder Siebenbergen / Rheinhessen

### **Rosé**

LE BIJOU de Spohie Val Rose Rosé / Languedoc-Roussillon

### **Rotweine**

La Fage Authentique / Côtes-du-Roussillon AOP  
Conte di Campiano Primitivo di Manduria / Puglia

### **Biere vom Fass**

König Pilsener

Benediktiner Hefeweizen

### **Biere Flasche**

König Pilsener alkoholfrei

Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei

### **Kaffee**

Espresso | Cafe Cremé | Cappuccino | Latte Macchiato

**Pauschale p. Person: 4 Std. = 109,- | 5 Std. = 119,- | 6 Std. = 129,-**

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und MwSt.



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012

# BUFFET

## "BBQ"

### Empfang

Prosecco Santa Margherita Rosé DOCG  
aus der Magnumflasche

### Salate im Weckglas

Beluga-Linsen-Salat (vegan), Tomaten-Paprika-Salat,  
hausgemachter Kartoffelsalat, Romana-Salat  
mit Zitronen-Vinaigrette (vegan), Hirtensalat mit Feta

### Am Buffet

Roastbeef im Ganzen gegart  
Pikante Wildfang Garnelen  
Scharfe Bratwurst vom Lohfeldener BIO-Landschwein  
Beyon Burger vom Grill (vegan)  
Grillgemüse  
Rosmarinkartoffeln  
Grüne Soße, Koriander-Minz-Salza, Chemicurri,  
Chili-Ajoli

### Dessert zur Auswahl aus der Vitrine

Mousse au Chocolat „Don Papa“  
Mascarpone-Creme mit Himbeermousse  
Tiramisu  
Kuchen und Tortenauswahl (teilweise vegan)  
aus der hauseigenen Konditorei

### Alkoholfreies

Gerolsteiner Still, medium oder Sprudel  
Fritz Kola und Bio-Frucht-Schorlen divers

### Weisswein

Manz - Grauburgunder Siebenbergen / Rheinhessen  
Dreissigacker - Weissburgunder / Rheinhessen

### Rosé

Manz - Rosè Emotion/ Rheinhessen

### Rotweine

Conte di Campiano Primitivo di Manduria / Puglia  
Poderalta Maremma | Toscana

### Biere vom Fass

König Pilsener  
Benediktiner Hefeweizen

### Biere Flasche

König Pilsener alkoholfrei  
Benediktiner Hefe alkoholfrei

### Longdrinks

Siebenbergen Fulle Dry Gin mit Thomas Henry Tonic Water  
Cuba Libre  
Aperol Spritz

### Kaffee

Espresso | Cafe Crémé | Cappuccino | Latte Macchiato

**Pauschale p. Person: 4 Std. = 119,- | 5 Std. = 129,- | 6 Std. = 139,-**

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und MwSt.



BIO zertifiziert durch DE-ÖKO-012