



SOMMER

M E N Ü B U F F E T

Gültig 01.03.2022-31.10.2022



EMPFANG

Unsere Empfehlung

Schloss Vaux Rosé Sekt unsere Empfehlung	0,75l	38
Prosecco Santa Margherita Brut DOCG	0,75l	35
Ca` del Bosco Prestige Brut Franciacorta	0,75l	55
Fieldfare Sloe (regional) Gin Tonic		7.90 pro Glas

BUFFET „BRUST&KEULE

Vorspeise am Tisch serviert:

Rapunzelsalat mit Ahler-Wurst-Chips

Am Buffet

Schnitzel vom Fritzlarer Lindenhof-Schwein
Bio-Hähnchenbrust in Curryschmand
Vichykarotten
Wildreis
Drillinge
Grüne Sauce

Dessert zur Auswahl aus der Vitrine

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

42,-
pro Person

BUFFET „SURF&TURF“

Vorspeise am Tisch serviert:

Wildkräutersalat mit gratiniertem
Ziegenkäse, karamellisierten Nüssen
und Cranberry Dressing

Am Buffet

Roastbeef im Ganzen gegart als Station mit Café de Paris Sauce
Filet vom Nordseelachs
Penne Giovanni Datteltomaten, Rucola, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und wahlweise Parmesan
Grillgemüse
Rosmarinkartoffeln
Sesam-Algensalat
Belugalinsensalat
Gemüse-Curry mit Kokosmilch, rotem Curry und Koriander (vegan)

Dessert zur Auswahl aus der Vitrine

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

48,-
pro Person

BBQ BUFFET

Vorspeise am Tisch serviert:

Curry-Kokossuppe mit Satéspieß

Am Buffet

Frische NZL Lammkoteletts
pikante Wildfang Garnelen
Entrecôte mit Chemicurri
scharfe Altenritter Bratwurst
Grillgemüse
Rosmarinkartoffeln
Beluga-Linsen-Salat
Hirtensalat mit Feta
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 aus der hauseigenen Konditorei

56,-
pro Person

GETRÄNKE

Weissweine

Manz - Grauburgunder Grimms Garten / Rheinhessen	0,75l	29
Hammel - Tage wie diese - Riesling / Rheingau	0,75l	29
Oliver Zeter - Sauvignon Blanc Pfalz	0,75l	29
Dressigacker - Weissburgunder / Rheinhessen	0,75l	29

Rotweine

Terruzzi - Peperino / Toskana	0,75	27
Conte di Campiano Primitivo di Manduria / Puglia	0,75	27

Rose

Manz - Falada Rosè / Rheinhessen	1 l	27
Chiaretto Cà Maiol / Lombardei	0,75 l	27

Biere vom Fass

König Pilsener	0,2l	3.5
König Pilsener	0,4l	4.8
Benediktiner Hefeweizen	0,3l	4.5
Benediktiner Hefeweizen	0,5l	5.5

Biere Flasche

König Pilsener alkoholfrei	0,33l	4
Benediktiner Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	5.5

Longdrinks

4cl Fieldfare Diemel Sloe Gin mit Thomas Henry Tonic Water	7.9
Cuba Libre	7.9
Aperol Spritz	7.9

Alkoholfreies

Gerolsteiner Still, medium oder Sprudel	0,75l	6.8
Fritz Kola und Frucht-Schorlen divers	0,33l	3.5

Kaffee

Espresso	2.5
Cafe Cremé	3.5
Cappuccino	3.8
Latte Macchiato	4.2

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und MwSt.

Alle Hauptgänge sind auf Anfrage auch als Teller-Service buchbar

Getränkepauschale*

4 Stunden ohne Longdrinks	35,- pro Person,
5 Stunden ohne Longdrinks	40,- pro Person
6 Stunden ohne Longdrinks	45,- pro Person

Getränkepauschale**

4 Stunden inkl. Longdrinks	45,-pro Person
5 Stunden inkl. Longdrinks	50,-pro Person
6 Stunden inkl. Longdrinks	55,-pro Person

* Sektempfang, Wasser, Softgetränke, alle Biere, Weisswein, Rotwein, Kaffee

** Glüh-Gin Empfang oder Sektempfang, Wasser, Softgetränke, alle Biere, Weisswein, Rotwein, Kaffee, 4cl Fieldfare Diemel Sloe Gin mit Thomas Henry Tonic Water, Cuba Libre, Aperol Spritz

