

Das „Hessenbuffet“

*Salate der Saison mit Sonnenblumenkernen
und Apfel-Balsamicodressing*

*Geräucherter Lachs
mit Apfel-Meerrettichsahne*

*Hausgemachte Sülze
mit Apfel-Zwiebelvinaigrette*

Kraftbrühe mit Kräuterflädle

*Gebratene Zanderfilets
in Apfelschaumweinsöße*

*Schweinebraten
in Biersöße*

*Tafelspitz im Wurzelsud
mit Meerrettich-Soße*

*dazu reichen wir:
Petersilienkartoffeln, Serviettenknödel,
und Saisongemüse*

*Dessertkreationen der Saison
warme und kalte Köstlichkeiten*

36 Euro pro Person

mit Käsebrett inklusive diversen Brotsorten

41 Euro pro Person

Schuchs „Apfelbuffet“

*Salate der Saison mit Sonnenblumenkernen
und Apfel-Balsamicodressing*

*Geräucherte Forellenfilets
mit Apfel-Meerrettichsahne*

*Unser Handkäse-Salat
mariniert in Apfel-Zwiebelvinaigrette
mit Walnüssen und Schloten*

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen

Edelfischfilets in Apfelherrysoße

*„Aepelwoihinkelche“
mit Dörräpfeln auf Cidre-Balsamicojus*

*Filetmedaillons vom Schwein
in Calvados-Rahmsauce mit Apfelspalten*

*dazu reichen wir:
Petersilienkartoffeln, frische Nudeln,
Apfelkartoffelkroketten und Saisongemüse*

*Dessertkreationen der Saison
warme und kalte Köstlichkeiten*

*z.B. unser Tiramisu vom Apfel mit Apfelbrand
frische Mousse der Saison, Apfelstrudel
Apfelkrapfen mit Vanillesoße*

41 Euro pro Person

mit Käsebrett inklusive diversen Brotsorten

46 Euro pro Person

Buffet „Sankt Martin“

(ab 1. November)

*Salate der Saison
gerösteten Sonnenblumenkernen
und Apfel-Balsamicodressing*

*Geräucherte Lachs und Forellenfilets
mit Apfel-Meerrettichsahne*

*Des Schäfers liebste Vorspeise:
Lauwarmer Schafskäse
auf Salatbett mit Apfel*

Kraftbrühe mit Flädle

*Filetmedaillons vom Schwein
in Calvados-Rahmsauce*

*Wildgeschnitzeltes vom Hirsch
mit Waldzwerge
in Wacholderrahmsauce*

*Knuspriger Gänsebraten
mit Preiselbeersauce*

*dazu reichen wir:
Petersilienkartoffeln, frische Spätzle,
Kartoffelklöße und Rotkohl*

*Dessertkreationen
rund um die Frucht der Verführung
z.B. unser Tiramisu vom Apfel mit in Apfelbrand
frische Mousse der Saison, Apfelstrudel
Apfelkrapfen mit Vanillesauce*

46 Euro pro Person

Feste feiern zu festen Preisen

*Zur Begrüßung empfangen wir Ihre Gäste mit
ApfelSecco und FriSecco*

Getränke servieren wir Ihnen so viel Sie mögen

*Riesling trocken und halbtrocken, Spätburgunder Rotwein,
Apfelsaft, Orangensaft, Mineralwasser, Cola, Fanta, Kaffee,
Biere vom Fass und unseren Apfelwein aus eigener Kelterei.*

*Natürlich kümmern wir uns auch um festliche Tischdekoration
mit frischen Blumen, farblich abgestimmten Kerzen und Servietten.*

Auch die Menükarten werden von uns geschrieben.

Für diese Leitungen erweitert sich der jeweilige

Buffet- oder Menüpreis um 25 Euro.

Alles inklusive* zahlen Sie bei unserem „Apfelbuffet“
ohne Käseauswahl mit Getränken 66 Euro pro Person.

**außer Spirituosen*

*Dieses Angebot gilt ab 25 Personen bis 24.00 Uhr (max. 6 Std.)
Danach berechnen wir pro Mitarbeiter und angefangene Std. 35 €
Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei, für Kinder bis 12 Jahre
zahlen Sie den halben Preis.*

*Getränke nach 24:00 Uhr wie auch alle Spirituosen
werden separat in Rechnung gestellt.*

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Änderungen der Vorschläge vorbehalten!*