

Das „Hessenbuffet“

*Salate der Saison mit Sonnenblumenkernen
und Apfel-Balsamicodressing*

*Geräucherter Lachs
mit Apfel-Meerrettichsahne*

*Hausgemachte Sülze
mit Apfel-Zwiebelvinaigrette*

Kraftbrühe mit Kräuterflädle

Zanderfilets in Apfelscherrysoße

Schweinebraten in Biersoße

*März bis September:
Tafelspitz im Wurzelsud
mit „Frankfurter Grüner Soße“*

*Oktober bis März:
mit Meerrettichsoße*

*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*

*Von März bis September:
Frankfurter Grüne Soße mit Eier vom Biobauer*

Cremesuppe der Saison

Gebratene Edelfischfilets in Apfelschaumweinssoße

Zitronenhähnchen in Koriandersoße

*Filetmedaillons vom Schwein
in Calvados-Rahmsauce mit Apfelspalten*

*dazu reichen wir:
Apfel-Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin,
Reis und Saisongemüse*

*Dessertkreationen der Saison
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 „Mediterran“

Garnelen mit Früchten am Spieß
dazu Cocktailsoße

Mediterrane Gemüse, gebraten und mariniert
in Olivenöl mit Basilikum

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Mediterrane Gemüsesuppe

Doradenfilets in Zitronenmousseline

Kalbsmedaillons in Feigensoße

Saltimbocca von der Hähnchenbrust
mit Rinderschinken und Salbei
auf Sauce vom roten Apfelwein

dazu reichen wir:

Kartoffelgratin, Basilikumnudeln,
provenzalische Kräuterkartoffeln aus dem Ofen
Fenchel-Orangengemüse oder Ratatouille

**

Panacotta mit frischem Obst der Saison
Biskuit-Roulade mit Frucht-Füllung
Hausgemachtes Schokoladenmus

46 Euro pro Person

mit Käseauswahl und Baguette

49 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 Buffetpreis um 25 Euro.

Alles inklusive zahlen Sie bei unserem „Apfelbuffet“
ohne Käseauswahl und Getränke 66 Euro pro Person.

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.

Alle Spirituosen sowie Getränke nach 24.00 Uhr werden
gesondert in Rechnung gestellt.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Änderungen der Vorschläge vorbehalten!