

Das „Hessenbuffet“

*Salate der Saison mit Sonnenblumenkernen
und Apfel-Balsamicodressing*

*Geräucherter Lachs
mit Apfel-Meerrettichsahne*

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

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*

*„Des Schäfers liebste Vorspeise“
Lauwarmer Schafskäse
auf Salatbett mit Apfel*

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen

Zanderfilets in Apfelscherrysoße

*„Äppelwoi-Hinkelche“
mit Dörräpfeln auf Cidre-Balsamicojus*

*Filetmedaillons vom Schwein
in Calvados-Rahmsauce mit Apfelspalten*

*dazu reichen wir:
Petersilienkartoffeln, frische Nudeln,
Apfel-Kartoffelkroketten 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 „Herbstapfel“

Salate der Saison
gerösteten Sonnenblumenkernen
und Apfel-Balsamicodressing

Roastbeef mit Apfel-Remoulade

Des Schäfers liebste Vorspeise:
Lauwarmer Schafskäse auf Salatbett mit Apfel

Kraftbrühe mit Flädle

Wildgeschnitztes vom Hirsch
mit Waldzwerger
in Wacholderrahmsauce

Filets vom Bachsaibling
mit Apfelschaumweinsauce

Strudel vom Hokkaidokürbis
mit mediterraner Füllung in Kürbissauce

dazu reichen wir:

Petersilienkartoffeln, frische Spätzle,
Semmelknödel 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 66 Euro pro Person.

*außer Spirituosen

Dieses Angebot gilt ab 25 Personen bis 24:00 Uhr (max. 6 Std.)

Ab 24:00 Uhr berechnen wir pro Mitarbeiter & 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!