

*Fingerfood / Empfang / Canapés*

<i>Spundekäs auf Pumpernickel</i>	1,50
<i>Quiche Lorraine mit crème fraîche</i>	2,50
<i>Kalbsbällchen auf Kartoffelsalat im Glas</i>	3,00
<i>Anti - Pasti im Glas</i>	2,20
<i>Parmesanlöffli mit schwarzem Sesam</i>	2,50
<i>Frischkäsepraline im Pumpernickelmantel</i>	3,00
<i>Bruschetta mit Ölräuke und Parmesan</i>	3,00
<b>Wraps</b>	
<i>mit Frischkäse</i>	2,50
<i>mit Räucherlachs</i>	3,00
<i>mit Parmaschinken</i>	3,50
<i>Geröstetes Gewürzbrot mit Serranochip,</i>	
<i>Balsamicokirsche und Radieschensprossen</i>	2,50
<i>Pipette mit Garnele und Mango</i>	3,50
<i>Pipette mit Büffelmozzarella und Kirschtomate</i>	3,00

*Happy Spoon :*

*jeweils mit*

*Geräucherter Forelle*

*Graved Lachs*

*Tête de Moin*

*Tomate & Mozzarella*

*Rheingauer Carpaccio* á 2,50

## *Rheingauer Buffet*



*Geräucherte Wimperforelle mit Preiselbeermerrettich*

*Carpaccio vom Kalbstafelspitz mit Kürbiskernen und Öl*

*Törtchen von grüner Sauce mit Wachtelspiegelei*

*Großes buntes Salatbuffet mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison,  
verschiedenen Dressings und Toppings*

*Klosterbrot und Salzbutter*

*Kräuter - Rieslingcremesüppchen*

*Gebrautes Zanderfilet auf Rieslingkraut und Petersilienkartoffel*

*Geschmortes falsches Filet mit Spätburgunderjus und Walnußspätzle*

*Auswahl an saisonalem Gemüse*

*Rieslings - crème brûlée*

*Mousse vom Gewürztraminer*

*€ 36,80 pro Person*

*Roundabout*

*Suppe am Tisch serviert*

*Kürbiscremesüppchen mit Trüffelöl und Sauerrahm*

*Geschmorte Kalbsbäckchen*

*Crepinette vom Schweinefilet mit frischen Klosterkräutern*

*Zanderfilet im Serranoschinkenmantel*

*Kartoffelgratin*

*Gnocchi*

*Gemüse der Saison*

*Weißes Kaffeemousse*

*Quarkmousse*

*Panna Cotta*

*Frische Erdbeeren*

*44,50 € pro Person*

*Klassisch*



*Großes buntes Salatbuffet mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison,*

*verschiedene Dressings und Toppings*

*Brotkonfekt und Salzbutter*

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade*

*Räucherfischauswahl mit Dill-Senfsoße und Preiselbeermeerrettich*

*Festtagssuppe mit Grieß- und Markklößchen, Frittaten*

*Kalbstafelspitz mit Meerrettichsauce und Bouillonkartoffel*

*Gebratenes Lachsfilet, Blattspinat und Butterreis*

*Schweinefilet im Champignonrahm, Spätzle*

*Saisonale Gemüseauswahl*

*Bayrisch Creme mit Schattenmorellen*

*Beerengrütze mit Vanillesauce*

*Kaiserschmarrn mit Apfelschnee*

*39,90 € pro Person*

*Crossover*



*Großes buntes Salatbuffet mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison,*

*verschiedene Dressings und Toppings*

*Klosterbrot und Salzbutter*

*Glasnudelsalat mit wildem Spargel und Mango-Chili Marinade*

*Anti Pasti*

*Salat „Nicoise“*

*Vitello Tonnato*

*Curry-Kokoscreme mit Tiefseeshrimps*

*Von der Schneidestation*

*Gegrillter Thunfisch im Sesammantel auf Wakamesalat*

*Hühnchencurry mit jungen Gemüsen und Sprossen, Duftreis*

*Piccata Milanese vom Schweinefilet auf Tomatenorechiette*

*Cheese Cake*

*Mandel-Schokoladentarte*

*Duo von Ananas und Litschi*

*44,00 € pro Person*



## *Italien*

*Auswahl an Blattsalaten mit Balsamicovinaigrette*

*Vittello Tonato*

*Anti Pasti mit Parmaschinken*

*Mailänder Salami mit Honigmelone*

*Bruschetta, Olivenöl, Salz*

*Minestrone*

*Saltimbocca mit gebratenem Radicchio und Gnocchi*

*Gegrilltes Doradenfilet mit Fenchel auf Spaghettini*

*Picata Milanese von der Pute*

*Toskanisches Pfannengemüse, römische Nocken*

*Latte Machiato Creme*

*Panna Cotta mit Beerenmark*

*Tiramisu im Glas*

*41,50 € pro Person*



## **Menü/Buffer Kombination**

### **Vorspeise auf Platten am Tisch eingesetzt:**

*Pizzabrot (eigene Herstellung!), eingelegtes Gemüse mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Parmesanspalten, Oliventapenade, Variation von Mailänder Salami, Pancetta, Parma Schinken und Provolone, Büffelmozzarella-Kirschtomatenspießchen*

### **Live Cooking-Station (1 Station):**

*Frische Pasta aus dem Parmesanrad mit Trüffelöl*

**oder**

*WOK-Station*

### **Hauptgang als Buffet im Kreuzgang:**

*Piccata vom Schweinefilet*

*Seeteufel auf Tomaten-Fenchel Ragout*

*Auflauf von toskanischen Feldfrüchten*

*Rosmarinkartoffel, Tomatenreis, Polenta, Pfannengemüse*

*Folienfeta mit Kräutern & Knoblauch*

### **Dessertvariation als Tellertrio, serviert:**

*Tiramisutörtchen, Espresso-Panna Cotta*

*Panettone mit Beerencoulis*

€ 52,50 pro Person

*ab 40 Personen, sonst mit Aufpreis*



## *BBQ, Saisonal*

*Brotauswahl mit Salz- und Ölbar*

*Großes buntes Salatbuffet mit Blatt- und Rohkostsalaten der Saison, verschiedene Dressings und Toppings*

*Gurkenkaltschale*

*Caprese am Spieß*

*Marinierte Garnele am Zitronengrasspieß mit Mango*

*Gekräutertes Makrelenfilet in der Tüte*

*Mediterrane Lammchops*

*Entrecôte*

*Brat- und Rindswürstchen*

*Gekräuterter Feta aus der Folie*

*Grillgemüse*

*Verschiedene Dippes*

*Ananas mit Muscovadozucker*

*39,00 € pro Person*





**Optionale Komponenten,  
Preise pro Person & ab 20 Personen:**

<i>Sylter Auster-Royal mit Rotweinschalottenvinaigrette</i>	€ 5,60
<i>Gratiniertes Bries vom Milchlamm mit Bohnengemüse</i>	€ 4,80
<i>Albondigas in Tomatensoße</i>	€ 2,20
<i>Himmel &amp; Erd an Balsamicosauce</i>	€ 3,30
<i>Rinderfilet in Feigen-Rotweinglasur</i>	€ 11,30
<i>Lammchops in Honig-Thymian Marinade</i>	€ 7,30
<i>Schweinefiletspieß in Ingwer-Knoblauch-Stachelbeersauce</i>	€ 6,80
<i>Halber Hummer mit Zitronenbutter</i>	€ 14,50
<i>Sizilianisches Grillhuhn</i>	€ 8,20
<i>Red Snapper mit Koriander und Frühlingszwiebeln</i>	€ 6,30
<i>Scampi-Gemüse-Spieß</i>	€ 6,40
<i>Bratwurst aus Wachtel und Trüffel</i>	€ 4,20
<i>Ganzes Spanferkel am Spieß</i>	Preis auf Anfrage
<i>Drillinge aus dem Kräutersalzbett</i>	€ 2,40
<i>Hausgemachtes Kartoffelbrot</i>	€ 1,80
<i>Hausgemachtes Pizzabrot</i>	€ 1,50
<i>CousCous-Gemüse-Salat</i>	€ 1,90
<i>Tomate-Büffelmozzarella-Pesto Trio</i>	€ 2,40
<i>Kalte Lasagne vom AntiPasti</i>	€ 2,30
<i>Wildkräutersalat</i>	€ 1,60
<i>Ruccola, getrockneten Tomaten, Parmesan</i>	€ 2,40
<i>Gegrillter Weinbergspfirsich an Mascarponecreme</i>	€ 3,50
<i>Crème brûlée</i>	€ 2,50
<i>Gegrillte Bratäpfel mit Kokos</i>	€ 2,50
<i>Bananen-Schokoladen-Chilly-Mousse</i>	€ 3,50
<i>Französische Käseauswahl, Feigensenf, Baguette</i>	€ 9,50