

Menüvorschläge

U-100 Menü

Ab 10 Personen

Das Menü richtet sich nach der saisonalen Verfügbarkeit der Lebensmittel.

Törtchen von Frankfurter Kräutermousse
Mit Radieschensalat und Relish von jungen Möhren



Rahmsüppchen von Sauerampfer und Kartoffeln
mit Räucherforellenfilet



Kalbs-Involtini mit Zitronen-Thymianjus,
Bohnen-Allerlei und Kartoffelrösti



Beerentarte mit Sauerrahmeis

€ 57,90 pro Person

3-Gang Menüs

Menü 1

Ab 10 Personen

Terrine von Kokosreis, Pulled Turkey und Erbsen
mit süss-saurem Salat und Mango-Chili-Dip



Gebratene Perlhuhnbrust mit Traubenjus
auf Blumenkohl-Risotto, Parmesan-Cracker



Törtchen von Zitronen-Thymian-Creme mit Beerentopping,
weisser Schokolade und Pistazien-Biskuit

€ 48,90 pro Person

Menü 2

Ab 10 Personen

Tomate/Mango/Büffelmozzarella mit Basilikumöl
und altem Aceto Balsamicoessig



Gefülltes Poulardenbrüstchen mit Scarmozzakäse auf Zitronen-Risotto
mit grünen Erbsen und Paprika-Nage



Türmchen von Mascarpone und Aprikose auf Mandelkrokant,
Beerensauce

€ 48,90 pro Person

Menü 3

Ab 10 Personen

Süppchen von Ratatouille-Gemüse,
mit gebackenen Kapern und Basilikum-Creme



Tranchen von geschmorter Ochsenbacke
in Marsala-Arabica-Kaffeesauce,
mit glasiertem Spitzkohl und Kartoffelrösti



Delice von Kalamansi-Limette mit Baiser und Himbeergel

€ 47,90 pro Person

Menü 4

Ab 10 Personen

Weisses Tomatenmousse mit Crème Fraîche,
Relish und Vollkorn



Kalbsrückensteak mit Kräutersaitlingen auf schwarzer Pfefferjus,
Rahmlauch und Fondantkartoffeln



Topfencreme mit roten Früchten und Zitrone auf Mandelbiskuit,
Himbeer-Champagnersorbet und Knusper-Hippe

€ 58,90 pro Person

4-Gang Menüs

Menü 5

Ab 10 Personen

Törtchen von Räucherforellen-, und Kräutermousse,
mit Forellenkaviar in Safrangelee



Getrüffelte Blumenkohlcremesuppe
mit grünem Spargel



Rosa gebratener Lammrücken mit Korianderjus,
Orangenkarotten und Süsskartoffelpüree



Delice von Knusper-Crème Brûlée

€ 64,90 pro Person

Menü 6

Ab 10 Personen

Paprika-Miso-Stein mit Tomatenessenz,
Dill und Auberginencreme



Gebratene Jakobsmuscheln in Safran-Chorizo-Fume
auf Fenchel-Risotto



Tournedo vom Weideochsen mit Shii-Take-Pilzjus,
grünem Spargel und La Ratte Kartoffeln



Lasagne von weisser Schokolade und Himbeeren,
Erdbeersauce, Passionsfruchtsorbet

€ 78,90 pro Person

5-Gang Menü

Menü 7

Ab 10 Personen

Rindertartar mit würzigem Salat aus Quinoa, Tomate und Avokado
auf Rote Bete, Parmesan



Mit Himbeeressig pochiertes Wallerfilet
auf weißem Zwiebelpüree, Wildkräuter



Süppchen von gelber Paprika,
mit Vanille-Tomate und Zuckerschoten



Kalbsfilet mit Rosmarinjus auf kleinem Ratatouillegemüse
und cremigem Süsskartoffelpüree



Marmoriertes Vanille-Rosen-Mousse mit Pistazien und Puffreis,
Mangosorbet

€ 85,90 pro Person

Vegetarisches Menü

Ab 10 Personen

Curryterrine aus Quinoa mit Gemüse und Kokos,
asiatischer Salat von Mango, Sprossen und Kaiserschoten



Getrüffelte Blumenkohlcremesuppe
mit grünem Spargel



Auberginen-Piccata auf Zitronen-Risotto mit grünen Erbsen, Tomaten-Nage



Lasagne von weißer Schokolade und Himbeeren
Exoticsorbet und Erdbeersauce

€ 49,90 pro Person

Veganes Menü

Ab 10 Personen

Törtchen von geräuchertem Paprikamousse mit Dattel,
Nüssen und Knäckebrot



Süppchen von Ratatouille-Gemüse
mit gebackenen Kapern



Gebackene Süsskartoffel mit Chili-Gemüsereis,
warmem Spinatsalat, Limonen-Minz-Soja-Joghurt-Dip



Apfeltarte mit Mandel-Crumble, Nusscreme und Haselnuss

€ 49,90 pro Person

Weißwein Menü

Ab 10 Personen

Törtchen von Räucherforelle, Kräutermousse
und Forellenkaviar in Safrangelee



Gebratene Jakobsmuscheln in Safran-Chorizo-Fume
auf Fenchel-Risotto



Gebratene Perlhuhnbrust mit Traubenjus
auf Blumenkohl-Risotto, Parmesan-Cracker



Delice von Kalamansi-Limette mit Baiser und Himbeergel

€ 68,90 pro Person

Rotwein Menü

Ab 10 Personen

Lauwarmes „Römer-Sable“
mit Cocktailtomaten, Oliven, Pinienkernen und Kräutern



Süppchen von Ratatouille-Gemüse
mit gebackenen Kapern und Basilikum-Creme



Tranchen von geschmorter Ochsenbacke
in Marsala-Arabica-Kaffeesauce,
mit glasiertem Spitzkohl und Kartoffelrösti



Delice von zweierlei Schokolade
auf Birnen-Balsamico-Brownie

€ 57,00 pro Person

Buffetvorschläge

„Hessen-Buffer“
ab 30 Personen

Vorspeisen

Rote Bete-Wrap mit Meerrettichcreme und geräucherter Forelle
Flusskrebscocktail mit kleinem Gemüse in Dillcreme
Mild geräucherter Landschinken mit süß-saurem Kürbis
Frischkäse-Kräutermousse mit Pumpernickel-Crumble und Kresse
Handkäse mit Musik

Salate

Gurkensalat mit Joghurt und Dill
Champignonsalat mit Speck, Himbeeressig und Walnussöl
Eiersalat mit Kürbis und Wurzelgemüse in leichter Senfcreme
Kartoffelsalat mit Schnittlauch
Verschiedene Blattsalate und Dressings mit Condiments

Suppe

Kartoffelrahmsüppchen mit Majoran

Hauptgerichte

Krustenbraten vom Wollschwein von der Schneidestation, Apfelweinjus
Zanderfilet mit Senfkorn-Schmandsauce auf Kohlrabi-Mangoldgemüse
Gesottene Ochsenbrust mit Frankfurter Grüner Sauce
Kürbis-Nudelauflauf mit Rhöntaler Ziegenfrischkäse

Beilagen

Bohnenragout, Möhren-Lauchgemüse
Langkornreis, Petersilienkartöffelchen, Schupfnudeln

Dessert

Apfel-Tiramisu
Frankfurter Kranz
Odenwälder Schmandmousse mit Kirschkompott
Geschnittene Saisonfrüchte
Griesflammerie mit Zwetschgenragout

mit einem Hauptgericht zu € 49,50 pro Person
mit zwei verschiedenen Hauptgerichten zu € 55,40 pro Person
mit drei verschiedenen Hauptgerichten zu € 59,90 pro Person

Buffet „DOLCE“
Ab 30 Personen

Vorpeisen

Tatar von der Räucherforelle in leichter Meerrettichcreme
Delice von Garnelen, Avokado und Mango
Rinderpastrami-Röllchen mit Kräuterfrischkäse und Papaya-Relish
Cocktail von Kirschtomaten, Basilikum und Mozzarella

Salate

Pastasalat mit Schinken, Erbsen und Mais in Joghurtcreme
Quinoasalat mit Cranberries, Raz el Hanout und Tomate
Salat von Fetakäse, Melone, Minze und Olivenöl
Linsensalat mit Gemüse, Minze, Kreuzkümmel, Ingwer und Koriander
Verschiedene Blattsalate und Dressings mit Condiments

Suppe

Süßkartoffelsüppchen mit Kokos, Limette und getrockneten Tomaten

Hauptgerichte

Roastbeef vom Argentinischen Weiderind von der Schneidestation,
grüne Pfefferrahmsauce
Meerbarbenfilet mit Kokos-Limonensauce auf Kaiserschoten
Gefülltes Poulardenbrüstchen „Marengo“ auf Champignon-Estragonsauce
Waldpilz-Lasagne mit Parmesansauce

Beilagen

Ratatouille, Mandelbrokkoli, Kartoffelgratin
Thailändischer Duftreis und Gnocchi

Dessert

American Cheesecake mit Erdbeersauce
Crème Brûlée von der Tonkabohne
Ananassalat mit Minze, Kokossirup und Zitronengras
Schokoladen-Pannacotta mit Gewürz-Orangen
Eisbombe mit Feuerwerk

mit einem Hauptgericht zu € 58,90 pro Person
mit zwei verschiedenen Hauptgerichten zu € 65,90 pro Person
mit drei verschiedenen Hauptgerichten zu € 69,90 pro Person

Gala Buffet „Deluxe“

Ab 30 Personen

Vorspeisen

Räucherlachs-Crêpe-Roulade auf Gurkencarpaccio, Senfdillcreme
Avokadomousse mit Räuchergarnele und Belugalinsen
Cube von Thunfischmousse
Paprika-Rauchtörtchen mit Dattel, Nüssen und Knäckebrötchen
Curryhähnchen auf Erdnussmousse
Steinpilz-Pannacotta mit Aprikosen-Chutney
Wachtelterrinen mit Gänsestopflebermousse, Pflaumen-Chutney

Salate

Bretonischer Flusskrebssalat mit Staudensellerie und Spargel
Geflügelsalat „Tandoori“ mit grünem Pfeffer und Cashewkernen
Salat von Pulpo mit Chili und Gemüse
Süßkartoffeln in Ahorn-Ingwer-Marinade
Verschiedene Blattsalate und Dressings mit Condiments

Suppe

Waldpilzconsomme mit Rosmarin und Gruyèrekäse-Crostini
Süppchen von grünem Spargel mit Trüffelsahne

Hauptgerichte

Von der Schneidestation

Im Ganzen rosa gebratenes Dry Aged Rinderfilet von der Schneidestation
schwarze Pfefferjus, Chimichurri
Rosa gebratene Salzwiesenlammracks mit Kräuterkruste und Balsamicojus

Aus dem Chaving-Dish

Gefüllte Perlhuhnbrust mit Steinpilzen und Kräutern auf Salbeisauce
Confiertes arktisches Saiblingsfilet mit Haselnusssalz, Noilly Pratsauce

Vegetarisch

Linguinenudeln mit frisch gehobeltem Trüffel aus dem Parmesan-Laib

Beilagen

Gemüse-Melange, Bohnenbündchen im Speckmantel, Spargel-Cassoulet
Wildreis, Maccairekartoffeln, Basilikum-Gnocchi

Dessert

Knuspercreme-Brûlée
Kaffeebohne an der Wäscheleine
Kleine Windbeutel mit verschiedenen Füllungen
Kleine Beerentarteletten
Schokoladen-Olivenmousse mit Krokantkern
Salat von exotischen Früchten
Petit Fours und Pralinen-Lollis
Eisbombe „Dolce“
Französische Käseauswahl

mit zwei verschiedenen Hauptgerichten zu € 94,00 pro Person

mit drei verschiedenen Hauptgerichten zu € 106,50 pro Person

U-100 Buffet - Frühling/ Sommer
Ab 30 Personen

Vorspeisen

Törtchen von Räucherforelle und Kräutermousse mit Forellenkaviar in Safrangelee
Essigmöhre mit Crème Fraîche und Vinschgauer Knäcke
Tatar von Handkäse mit Apfelweinvinaigrette und Frühlingslauch
Marinierte Kalbstafelspitzscheiben mit Radieschen, jungem Lauch
und Kräutervinaigrette
Wetterauer Lammschinken mit Nektarinen-Paprika-Chutney

Salate

Junger Blattspinat mit Radieschen und Schwarzbrot-Croûtons
Spargel-Erdbeersalat mit Dillvinaigrette
Spitzkohlsalat mit Aprikosen und Walnüssen
Blumenkohl-Kartoffelsalat in Kressecreme
Verschiedene Blattsalate mit Dressings und Condiments
Himbeervinaigrette, Buttermilchdressing, Kräutervinaigrette

Suppe

Rahmsüppchen von Kartoffeln und Sauerampfer

Hauptgerichte

Krustenbraten vom Wollschwein mit Apfelweinjus
Zanderfilet mit Rieslingsauce auf sautierten Gurken
Gesottene Kalbssemmerrolle aus dem Wurzelsud in Kräuterrahmsauce

Beilagen

Geschmortes Weisskraut, glasierte junge Möhrchen, Tomaten-Lauchgemüse
Brezelknödel, Spätzle, Kartoffelpüree

Dessert

Kalter Beeren-Shot mit Sauerrahm
Quarkmousse mit Pfirsichkompott
Karamellisierte Griesschnitte mit Aprikosengelee
Frankfurter Kranz „neu interpretiert“

mit einem Hauptgericht zu € 53,90 pro Person
mit zwei verschiedenen Hauptgerichten zu € 57,90 pro Person
mit drei verschiedenen Hauptgerichten zu € 59,90 pro Person

U-100 Buffet - Herbst/ Winter
Ab 30 Personen

Vorspeisen

Tatar von der Räucherforelle mit Apfel, Gurke und Dill in Meerrettichcreme
Wildschweinschinken mit Hagebutten-Chutney und Walnüssen
Geräucherte Entenbrustscheiben mit Linsensalat
Tafelspitzsülze mit Wurzelgemüse und Meerrettichcreme im Gläschen
Tatar von Handkäse, Birnen, Zwiebeln und Kümmel

Salate

Salat von Petersilienwurzeln, Möhren und Birnen
Salat von Kartoffeln, Wirsing und Trompetenpilzen in Nussvinaigrette
Schwarzwurzel-Lauchsalat in Schalotten-Senfcreme
Rote-Bete-Salat mit Ockstätter Äpfeln und gerösteten Maronen in Traubenkernöl
Feldsalat mit Kartoffeldressing und gerösteten Kürbiskernen

Suppe

Wetterauer Kürbissüppchen

Hauptgerichte

Rosa gebratene Rehkeule von der Schneidestation
Wildrahmsauce
Sauerbraten vom Weiderind in eigener Sauce
Knusprige Entenkeule auf Steinpilzrahmsauce
Zanderfilet mit Rieslingsauce auf Grünkernrisotto

Beilagen

Apfelrotkraut, Möhren-Lauchgemüse,
Rahmwirsing, Petersilienkartoffeln, Kartoffelklöße, Spätzle

Dessert

Ockstätter Apfel-Haselnuss-Crumble
Backpflaumenterrine mit weisser Zimtsauce
Pochierte Rotweibirne auf Frischkäsecreme
Ziegenfrischkäse mit Kürbis-Chutney
Frankfurter Kranz

mit einem Hauptgericht zu € 55,90 pro Person
mit zwei verschiedenen Hauptgerichten zu € 59,90 pro Person
mit drei verschiedenen Hauptgerichten zu € 63,90 pro Person

Italienisches Spezialitäten Buffet

Ab 30 Personen

Vorspeisen

Auswahl landestypischer Schinken-, Salami- und Wurstspezialitäten
Coppa- und Parmaschinken, Bresaola, Mortadella und Fenchelsalami
„Vitello Tonnato“
Verschiedenes Antipastigemüse
Tomate-Mango-Büffelmozzarella mit Basilikum
Steinpilz-Pannacotta mit süß-herbem Aprikosen-Chutney

Salate

Thunfischsalat mit weissen Bohnen, roten Zwiebeln und Tomaten
Salat von Grapefruit und Orangen mit Campari und Minze
Pennnudelsalat mit getrockneten Tomaten und Pinienkernen
Meeresfrüchtesalat mit Oliven und Peperoni
Verschiedene Blattsalate mit Dressings und Beilagen

Suppe

Minestrone

Hauptgerichte

Im Ganzen rosa gebratener Kalbsrücken mit Parmesankruste
von der Schneidestation, Waldpilzjus
Gefülltes Maispoulardenbrüstchen mit Scarmozzakäse und getrockneten Tomaten
auf Marsalasauce
Wolfsbarschfilet mit Limonen-Weissweinsauce
Linguinenudeln mit grünem Spargel aus dem Parmesan-Laib

Beilagen

Rosmarinkartoffeln, Gnocchi, gebratene Polenta
Peperonata, Mandelbrokkoli

Dessert

Erdbeer-Tiramisu-Törtchen
Pinienkerntorte mit Limonen-Eiercreme
Mascarponecreme mit Aprikosenragout
Helle und dunkle Schokoladen-Canneloni
Taleggiokäse mit Feigensenf

mit einem Hauptgericht zu € 53,90 pro Person
mit zwei verschiedenen Hauptgerichten zu € 59,90 pro Person
mit drei verschiedenen Hauptgerichten zu € 66,90 pro Person

**Spargelbuffet
von Mai bis Mitte Juni**
Ab 30 Personen

Vorspeisen

Schwarzwälder Schinken und Klosterschinken mit Cantaloupemelone
Spargelcocktail auf Ziegenfrischkäsemousse und Tomaten-Bärlauchvinaigrette
Gravedlachs mit Senfdillcreme und grünem Spargel

Aus dem Buchenrauch

Fjordlachs,- und Taunusforellenfilet mit Sahnemeerrettich

Salate

Salat von grünem Spargel mit Erdbeeren in Dillvinaigrette
Wetterauer Spargelsalat mit kleinem Gemüse, Kerbel und gekochtem Ei
Spaghettisalat mit Spargelpesto, Zucchini und Kirschtomaten
Verschiedene Blattsalate mit Dressings und Condiments
Tomaten und Gurken

Suppe

Feine Spargelsamtsuppe

Hauptgerichte

Im Ganzen gebratener Kalbsrücken,
mit Sauce Hollandaise, Stangenspargel und Petersilienkartöffelchen
Kleine Schweineschnitzel
Poulardenbrüstchen mit grünem Spargel auf Morchelrahmsauce,
dazu buntes Gartengemüse und Bandnudeln
Buttermakrelenfilet auf buntem Spargelgemüse und Limonensauce, Langkornreis
Gratin von grünem Spargel und Austernpilzen mit Parmesansauce

Dessert

Zweierlei Mousse au Chocolat
Erdbeer-Tiramisu
Rhabarbergrütze mit Vanillesauce
Erdbeer-Buttermilchkuchen
Internationale Käseauswahl

€ 74,50 pro Person

Wildbuffet
von Mitte Oktober bis Mitte Februar
Ab 30 Personen

Vorspeisen

Terrine vom heimischen Dammwild mit Kürbischutney
Wildpralinen mit Preiselbeeren
Heimischer Wildschweinschinken mit Feigen und Melone
Erlesenes aus dem Buchenrauch von Meer und Fluss
mit verschiedenen Dips

Salate

Apfel-Rotkrautsalat und Walnussöl
Lauchsalat mit getrockneten Cranberries und Truthahnschinken
Champignonsalat mit gebratenem Speck, roten Zwiebeln und Rosmarin
Schwarzwurzelsalat mit Remoulade von Frankfurter Kräutern
Fenchelsalat mit Orangen und Granatapfelkernen
Verschiedene Blattsalate mit Dressings und Beilagen
Tomaten und Gurken

Suppe

Wildkraftbrühe mit Flädle

Hauptgerichte

Rosa gebratene Rehkeule mit Preiselbeersauce
Linsengemüse, Speckrosenkohl und Kartoffelkroketten
Pikantes Hirschragout mit Pfifferlingen in Wacholderrahm,
Apfelrotkraut und Haselnuss-Spätzle
Geschmorte Entenkeulen auf Steinpilzsauce,
Brokkoliröschen
Zanderfilet auf Lauchgemüse und Weißweinsauce,
Langkornreis, Butterkartoffelchen
Bandnudeln mit Maronen und Wirsing in Bechamelsauce

Dessert

Orangenscheiben mit Granatapfel und Pistazien
Mascarponecreme mit Rotweibirnenragout
Topfen-Birnenstrudel mit Vanille-Rumsauce
Tonkabohnen-Crème Brûlée
Münsterkäse mit Feigensenf

€ 74,90 pro Person

Rustikales Grillbuffet

Ab 30 Personen

Vorspeisen

Marinierte Kalbstafelspitzscheiben mit Frankfurter Grüner Sauce
Tatar von Räucherforelle mit Apfel und Gurke in Meerrettichcreme
Spundekäse mit Laugenbrezeln
Brot und Butter

Salate

Jahreszeitliche Salate mit Joghurtdressing und Kräutervinaigrette,
knusprige Brotwürfelchen, geröstete Sonnenblumen-, und Kürbiskerne,
Tomaten, Gurken, Radieschen
Karottensalat mit Himbeervinaigrette
Nudelsalat mit Basilikumpesto und Champignons
Weisskrautsalat mit geräucherter Paprika und Schmand
Kartoffel-Specksalat mit Frühlingslauch

Vom Grill

Würzige Merguezwürstchen
Bratwurst mit Fenchel
Marinierte Medaillons vom Duroc-Schwein mit Senf, Thymian und Bier
Marinierte Rinderhufsteaks mit Zitronen-Pfeffer
Marinierte Geflügelspieße mit Paprika
Vegetarisch: Spießchen vom grünen Spargel
☪ ☪
Aioli, Aprikosen-Chutney, Pueblo Salsa,
Kräuterbutter, Senf, Ketchup

Beilagen

Rosmarinkartöffelchen, Sauerrahm mit Schnittlauch
Grüne Bohnen, Paprika-Zucchini-Gemüse

Dessert

Beerengrütze mit Vanillesauce
Früchtedisplay
Topfencreme mit Erdbeersauce
Apfelkuchen

€ 58,90 pro Person

Mediterranes Grillbuffet

Ab 30 Personen

Salate

Verschiedene Blattsalate mit verschiedenen Condiments und Dressings
Pastasalat mit Rucola, Paprika und Aubergine
Mediterraner Couscoussalat
Salat von Ratatouillegemüse mit Rosmarin und Knoblauch
Gurkensalat mit Radieschen, Kidneybohnen und Mais
Kartoffel-Specksalat

Vorspeisen

Luftgetrockneter spanischer Landschinken mit Feigen
Tomate-Mango-Büffelmozzarella mit Basilikum
Mariniertes Grillgemüse

Vom Grill

Tandoorispiesse vom Poulardenbrüstchen
Rumpsteaks mit unserem Grill-Rub
Salsiccia mit Fenchel und Chorizo-BBQ-Wurst
Iberico Schweinerückensteaks in Honig-Pfeffermarinade
Garnelenspieß mit Sesam und Chili
Lammhuft mit Szechuanpfeffer und Ingwer

Beilagen

Fetakäse mit schwarzen Oliven, Tomaten und Salbei
Rosmarinkartoffeln
Gebackene Süsskartoffel-Chunks mit Limone
Grüne Bohnen,
Peperonata
Gegrillte Fleischtomaten

Saucen und Dips

Curry-Dip, Salsa Verde, Aioli, Sweet Chili Sauce, Sour Cream
Pueblo Salsa, Kräuterbutter, Senf, Ketchup

Dessert

Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsaucen
Zweierlei Schokomousse
Zitronentarte
Früchtedisplay

€ 65,90 pro Person

Grillbuffet inklusive Tagespauschale

Ab 30 Personen

Salatbuffet

Verschiedene Blattsalate mit Beilagen und Dressings
Tomaten und Gurken
Rettichsalat
Weißkrautsalat
Kartoffel-Specksalat
Nudelsalat
Möhrensalat

Vorspeisen

Obazda, Essiggemüse, Brezeln, Brot, Butter

Vom Grill

Marinierte Schweinenackensteaks
Geflügelspieße mit Paprika
Rinderhufsteaks mit Limonen-Pfeffermarinade
Thüringer Bratwurst

Beilagen

Fetakäse mit schwarzen Oliven, Tomaten und Salbei
Grüne Bohnen, Rosmarinkartöffelchen

Saucen und Dips

Sourcream, Pueblo Salsa, Sweet Chili Sauce, Senf,
BBQ-Sauce, Curry Dip, Kräuterbutter, Tomatenketchup

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Pannacotta mit Mangosauce
Obstsalat