

Liebe Gäste,

anbei finden Sie Büffet- und Menüvorschläge für Ihre Feier bei uns. Diese Aufstellungen sind lediglich Anhaltspunkte und Inspiration. Gerne besprechen wir Ihre Vorstellungen bei einem Gespräch vor Ort, rund 3 Wochen vor Ihrer Feierlichkeit.



- Büffets ab 25 Personen, darunter ähnliche Auswahl als „Tischbüffet“ (Gerichte auf Platten und in Schüsseln in der Tischmitte)



- Ihren selbstgebackenen Kuchen können Sie gerne für die Kaffeetafel mitbringen.
- Zusätzliche Gebühren für Raummiete, Tischwäsche, Kerzen werden nicht erhoben.



Bitte beachten Sie vorab auch unsere AGB's im Anhang.

Büffet 1

„Festtagssuppe“ am Tisch serviert
Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Eierstich und Nudeln

Verschiedene Rohkostsalate

Schweinerahmgeschnetzeltes

Hähnchenbrustfilet „Milanese“ in Käse-Ei-Hülle
mit Tomatensauce

Kleine Schweineschnitzel vom Strohschwein
mit Jägersauce mit frischen Champignons

bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Spätzle, Kroketten, Pommes frites

Götterspeise, Schoko-Pudding,
Vanillesauce

34 Euro/ Person

Büffet 2

„Festtagssuppe“ am Tisch serviert
Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Eierstich und Nudeln

Verschiedene Rohkostsalate

Rinderroulade „bürgerliche Art“

Hähnchenbrustfilet in knuspriger Mandelhülle

Kleine Schweineschnitzel vom Strohschwein
mit Jägersauce mit frischen Champignons

vegetarische Tortellini in Spinat-Sahne-Sauce

Rotkohl, bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise

Salzkartoffeln, Kroketten, Pommes frites

Hessisches Schmandmousse mit Roter Grütze
Cappuccino-Mousse

39,50 Euro/ Person

Büffet 3

„Festtagssuppe“ am Tisch serviert
Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen, Eierstich und Nudeln

Verschiedene Rohkostsalate, Spinat-Lachs-Rolle,
Tomate-Mozzarella

Hähnchenbrustfilet unter der Pfirsich-Walnuss-Käse-Kruste

Rindertafelspitz in kräftiger Meerrettichsauce

Wildschweinkeule mit Waldpilzen

Zanderfilet auf Tomatenbett

Schweinelenochen im Speckmantel auf Pfefferrahm

Vegetarische Lasagne mit mediterranem Gemüse

bunte Gemüseauswahl mit Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin, Kroketten, Salzkartoffeln

Mousse au chocolat, Apfel-Tiramisu,
Panna Cotta mit frischen Früchten

47,50 Euro/Person

„Klassisch Hessisch“

Lauchcremesuppe

Verschiedene Rohkostsalate

Nordhessisches Weckewerk (eine echte regionale Spezialität!)

Hähnchenschnitzel mit hessischer Grüner Sauce

Schweinelendchen
mit Tomate und Trendelburger Käse überbacken

vegetarisch: gebräunte Schupfnudeln mit Rahmwirsing

Salzkartoffeln, Kroketten

Hessisches Schmandmousse mit Roter Grütze

34 Euro/Person

Am Tisch serviertes 4-Gang-Menü
Für bis zu 20 Personen

Klare Tomatensuppe mit Flädle

Gebackener Feta mit Blattsalaten in Honig-Balsamico-Dressing

wahlweise (wird vor dem Menü individuell erfragt)

zartes Bachsaiblingsfilet aus dem Reinhardswald
auf Rahmwirsing mit Zitronen-Thymian-Kartoffelstampf
oder

Rindersteak „Strindberg“
Rinderhüftsteak unter der Zwiebel-Senf-Kruste mit Speckbohnen und
Rosmarin-Drillingen

Crème brûlée
mit marinierten Aprikosen

44 Euro/Person

Unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen für Veranstaltungen:

1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Buchungen von Räumlichkeiten, Lieferungen und gastronomischer Versorgung unseres Hauses.
2. Unsere Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist.
3. Die endgültige Personenzahl kann bis eine Woche vor Veranstaltung angepasst werden. Danach erfolgt die Berechnung auf der Basis der angemeldeten Personen. Zusätzliche Gäste können zurückgewiesen werden. Andernfalls wird für diese Gäste der gleiche vereinbarte (Menü-)Preis fällig.
Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste.
4. Einschränkungen, wie z. B. Allergiker, Vegetarier, Veganer müssen nur dann von uns berücksichtigt werden, soweit sie ausdrücklich vertraglich vereinbart wurden.
5. Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen für die zugesagte Dauer zur Verfügung. Aus Rücksicht auf vorausgehende und folgende Gäste, müssen wir diese genau einhalten. Danke für Ihr Verständnis.
6. Unsere Rechnungen können mit EC-Karte, in bar oder per Überweisung beglichen werden. Bei Rechnungsstellung (in der Regel entspricht dies dem Ende der Veranstaltung) ist der Betrag innerhalb von 7 Tagen ab Zustellung der Rechnung zu begleichen.
7. Eine Stornierung bis zu zwei Wochen vor der Veranstaltung ist kostenlos. Danach stellen wir 50 % des Menüpreises für jede angemeldete Person in Rechnung.
8. Die Untervermietung oder sonstige Gebrauchsüberlassung an Dritte bedarf unserer vorherigen Zustimmung. Wird ohne schriftliche Zustimmung eine politische Veranstaltung durchgeführt, oder besteht begründeter Anlass, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, können wir vom Vertrag zurücktreten.