

## *Buffet-Vorschläge*

## *Buffet Vorschlag 1*

Kalte Platte mit zweierlei Braten und Remouladensauce

Schinkenplatte garniert mit Melone

Karottensalat

Eiersalat

Blattsalat

\* \* \*

Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“  
mit Champignons und rote Beete Streifen

Reis naturell

Feines Gemüse

Brot und Partybrötchen mit Butter

\* \* \*

Obstkorb

Aprikosencrème aus Frischkäse

Käsebrett reich garniert

pro Person 19,00 €

## *Buffet Vorschlag 2*

Graved Lachs und Forellenfilets mit Avocados,  
Sahnemeerrettich und Senfdillsauce

Eiersalat mit Schwarzwurzelgemüse

Karottensalat mit Apfel

Frühlingsalat garniert mit Joghurtdressing

Brot und Partybrötchen

Kleine Käseauswahl mit Mozzarella und pikantem Frischkäse

\* \* \*

Hähnchenbrustmedaillons mit Walnussskruste,  
Orangen-Pfeffersauce und Kräuterreis

Schwenkkartoffeln

Bunte Gemüseplatte

\* \* \*

Crème Karamell

Fruchtsalat nach Jahreszeit

pro Person 22,00 €

### *Buffet Vorschlag 3*

Landschinken mit Melone

Geflügelsalat mit Ananas

Karottensalat mit Apfel

Bunter Nudelsalat

Eiersalat

\* \* \*

Putengeschnetzeltes in Rahmsauce

Bunte Gemüseplatte der Saison

Nudeln und Reis

Stangenbrot, Partybrötchen  
Mini Laugenbrezel und Butter

\* \* \*

Käsebrett garniert

Joghurtterrine mit Beerenfrüchten

pro Person 17,00 €

### *Buffet Vorschlag 4*

Geflügelsalat

Eiersalat

Tomatensalat mit Mozzarella und Basilikum

Nudelsalat mit klarem Dressing

Frühlingssalate mit Joghurtdressing

Roher Karottensalat (sehr fein geraspelt)

Schinkenplatte zweierlei und rosa Roastbeef

\* \* \*

Schweinemedallions in Paprikarahmsauce  
mit Kräuterreis und Blechkartoffeln

Gemüseplatte der Saison

Partybrötchen und Brot

\* \* \*

Schokoladenpudding

Obstkorb

Käsebrett garniert

pro Person 20,00 €

### ***Grill-Buffets***

#### ***Barbecue „Basic“***

€ 18,- pro Person ab 20 Personen

#### ***Frisch vom Grill***

Marinierte Schweinenackensteaks  
Filet von der Putenbrust  
Wetterauer Rostbratwurst, mittelgrob  
Folienkartoffeln

#### ***Dazu reichen wir***

Frische Brotauswahl  
Passende Dips und Saucen  
Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln und frischen Kräutern  
Nudelsalat mit Ei und Gurke  
Rustikaler Gemüsesalat  
Marinierte Champignons

\*\*\*\*\*

#### ***Barbecue „Plus“***

€ 26,- pro Person ab 20 Personen

#### ***Frisch vom Grill***

Schweinenacken - Steaks  
Spieße von der Putenbrust  
Marinierte Rindersteaks  
Garnelenspieße mit frischem Gemüse  
Ofenkartoffeln und Maiskolben

#### ***Dazu reichen wir***

Frische Brotauswahl  
Passende Dips und Saucen  
Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln und frischen Kräutern  
Nudelsalat mit Ei und Gurke  
Rustikaler Gemüsesalat  
Shrimps-Salat mit Cocktailsauce

***Barbecue „Deluxe“***

€ 38,- pro Person ab 20 Personen

***Frisch vom Grill***

Lammkoteletts

Rinderfilet-Medaillon

Riesengarnelen in der Schale

Seeteufel am Rosmarinspieß

Ofenkartoffeln und Maiskolben

Gegrillte Tomate und Zucchini

***Auswahl an Vorspeisen und Feinkost-Salaten***

Klassischer Krabben-Salat

Orientalischer Kuskus-Salat

Knackiger Tomaten-Gurken-Salat mit Mozzarella

Verschiedene marinierte Antipasti

Knusprige Grissini mit Parmaschinken

***Dazu reichen wir***

Frische Brotauswahl

Passende Dips und Saucen

***Dessert***

Frische Erdbeeren auf Eierlikör-Sauce

*„ Mainzer Altstadtbuffet “*

Fleischwurst mit Senf und Paarweck  
Getrocknete Bratwurst  
2 Sorten Senf, Butter  
Rollmöpfe  
Handkäs mit Musik  
Mainzer Spundekäs mit Laugengebäck  
Korb mit Brot

\*\*\*

Mainzer Saftrippchen  
Estragon Senfsauce  
Gefüllter Schweinebauch  
Biersauce  
Hähnchenkeule  
Apfelsauerkraut  
Kartoffelpüree  
Gemüse-Kartoffelauflauf

\*\*\*

Ebersheimer Kartoffelsalat  
Apfel-Möhrensalat  
Gonsenheimer Krautsalat  
Nudelsalat  
Dill- Gurkensalat  
Tomatensalat

\*\*\*

Fruchtige Maleten - Creme  
Schokoladenmousse

pro Person 24,00 €



***Buffet „ Mainzer Abend “***

Kartoffelsuppe mit Schmand und Schnittlauchröllchen

\*\*\*

Eingelegte Heringe Marktfrauenart

Mainzer Nudelsalat mit Fleischwurst

Kartoffelsalat Rhein Hessisch

Spundekäs, Mini Laugenbrezel

\*\*\*

Gockel aus dem Rohr auf geschmorten Gemüse

Rippchen

*Schweinerücken gepökelt*  
mit Metzgersauce

Kartoffelstampes mit Röstzwiebeln

Wachholder -Sauerkraut

\*\*\*

Obstsalat nach Jahreszeit

Finther Sauerkirschencreme mit Schokostückchen

26,00 € / Person

Vegetarische Komponente nach Absprache:  
z. B. Schmorgemüse mit Käse überbacken

*„ Mainzer Vesper Buffet “*

Mainzer Fleischwurst, kalt, vom Ring  
Dijon-Senf

Paarweck und Butter

Spundekäs und  
Mini-Laugen-Brezel

Marinierter Handkäs mit Musik

\*\*\*

Eiersalat mit Spargel  
oder Schwarzwurzeln  
in Mombacher Kräutersauce

„Erbacher Hof“  
Kartoffelsalat

Gonsenheimer Krautsalat

Gurken und Radieschen

Ab 30 Personen je €13,50

## *Buffet Kirschgarten*

Fischplatte mit Räucherlachs und Räucherforelle

\* \* \*

Eiersalat mit Schwarzwurzeln

\* \* \*

rosa gebratenes Roastbeef und Putenbraten

\* \* \*

rustikaler Gemüse-Salat

\* \* \*

Champignons- und Chicoree-Salat

\* \* \*

herbstlich bunter Nudelsalat

\* \* \*

Prager Schinkenbraten in Rahmsauce

\* \* \*

Rinder-Schmorbraten in Burgunder-Sauce

\* \* \*

Apfel-Rotkohl

\* \* \*

Gemüse der Saison

\* \* \*

Kroketten, Kartoffelspalten vom Blech und Nudeln

\* \* \*

Obstsalat nach Saison

\* \* \*

Mousse au Chocolat

\* \* \*

Panna Cotta mit Pflaumenkompott

\* \* \*

Rote Grütze mit Vanille-Sauce

\* \* \*

Käseplatte mit Spezialitäten ,verschiedene Brote und Butter

pro Person 32,00 €

## ***Buffet Liebfrauenplatz***

### Vorspeise

roher und gekochter Schinken mit Melone

Geflügelsalat mit Ananas in einer leichten Currycreme

### Salate

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Blattsalat mit Schnittlauch-Joghurt-Sauce

Karotten-Apfelsalat

### Hauptspeise

gekochter Tafelspitz im Gemüsesud mit  
grüner Sauce und Schwenkkartoffeln

gefüllte gebratene Poulardenbrust auf Lauchbett  
mit Champignonknöpfe

### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokoladen-Mousse mit Krokantsahne

herbstlicher Obstsalat

### Käse

Tortenbrie, Münsterkäse und Käsewürfel mit Trauben

verschiedene Brote und Brötchen und gesalzene Butter

pro Person 32,00 €

*Buffet Fischtor*

Markklößchensuppe

Kürbissüppchen mit Crème Fraîche

\* \* \*

Hähnchenbruststücke in leichter Currysauce mit Ananas

Schweinefilet im Gemüsemantel mit Sauce Hollandaise

Rosmarin-Kartoffeln und Spätzle

Gemüseplatte

Blattsalate der Saison mit Dressing

\* \* \*

Tiramisù „klassisch“ mit  
Mascarpone und Löffelbiskuit

Frischer Obstsalat

pro Person 25,00 €

## *Buffet Höfchen*

Markklößchensuppe

\* \* \*

Putengeschnetzeltes mit Reis

Rinderbraten mit Kartoffelklößen

Kleine Schnitzel

Spätzle

Gemüseplatte

\* \* \*

Vanillepudding

Rote Grütze

Obstsalat

pro Person 21,00 €

*„ Buffet Regional “*

Schinken-Carpaccio "Rhein Hessisch"  
Schmandhering mit Gurken und Äpfeln  
Ebersheimer Kartoffelsalat  
Gelbe-Rüben-Salat in Kräutertunke  
Gonsenheimer Krautsalat  
Blattsalate mit Dressing  
Korb mit Paarweck, Bauernbrot  
Laugenbrezeln  
Senf, Butter

\*\*\*

Mainzer Saftrippchen mager  
Pfälzer Saumagen  
Estragon-Senfsauce  
Petersilienkartoffeln  
Breite Nudeln  
Gemüseplatte nach Jahreszeit

Vegetarische Komponente nach Absprache:  
z. B. Schmorgemüse mit Käse überbacken

\*\*\*

Blechkuchen mit Maleten u Streusel  
Kirschen-Grütze mit Zimtcreme

pro Person 22,00 €

## *Buffet Maximilianplatz*

Blumenkohlsuppe mit Brokkoliröschen

\* \* \*

Putensteak natur mit Champignonrahmsauce

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Käse und Schinken

Bunte Gemüseplatte

Blattsalate garniert

Kroketten und Reis

\* \* \*

Vanille-Orangencrème mit Ananas

pro Person 17,00 €

(mit 2. Dessert 1,00 € Aufschlag)



## *Buffetvorschläge für die Adventszeit*

### *Vorschlag 1*

Maronensuppe

Klare Brühe mit Gemüsestreifen

\*\*\*

Wildragout

Serviettenknödel

Schweinfilet im Brokkolimantel

Schupfnudeln

Bunte Gemüseplatte

Vegetarische Käsenocken auf Spinat, überbacken

\*\*\*

Eis-Creme garniert, Obstsalat, Mousse au Chocolat

pro Person 26,00 €

## *Vorschlag 2*

Toscaner Lauchsalat mit Früchten

gemischter grüner Salat

mit Dressings

klassischer Waldorfsalat

Party Brötchen, Baguette, Butter

\*\*\*

Hühnerbrüstchen „Florentin“ mit Spinatfüllung

Wildgoulasch mit Pilzsauce

Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit frischem Meerrettich

Kräuterkartoffelchen

Butterspätzle

Bunte Gemüse mit leichter Sauce-Hollandaise-

\*\*\*

Calvados-Äpfel

Rote Grütze mit Vanillesauce

Marmorierte helle und dunkle Mousse

pro Person 25,00 €

### *Vorschlag 3*

Heiß aus dem Suppenrechaud:

Rinderkraftbrühe mit kleinen Maultaschen

Baguette

\*\*\*

Poulardenrollbraten auf Dörrobst

Wirsing mit Apfelspalten

Hirschragout mit Dunstbirne und Preiselbeeren

Butternudeln

gebackene Kartoffeltaler

Winterliche Gemüseplatte

Ofenfrischer Gemüsestrudel

\*\*\*

Spekulatius-Schokoladenmousse

Pflaumenkompott mit Rotwein

Zimtcreme

Vanillecreme mit Fruchtmark

pro Person 29,00 €