



### Kleines Buffet



#### Vorspeisen:

Bratenaufschnitt<sup>2,7</sup> mit Remouladensauce<sup>c</sup>  
Hähnchenhaxen,<sup>4</sup> Minifrikadellen<sup>a,c,i</sup>



#### Salate:

Kartoffelsalat mit Speck<sup>2,4,7,8</sup>  
Griechischer Bauernsalat  
Karottensalat<sup>2</sup>  
Krautsalat  
Gemischte Blattsalate



#### Hauptgerichte:

Rheingauer Spießbraten  
mit Zwiebelsauce<sup>a,i,2,4,7</sup>  
dazu Kartoffelgratin<sup>c,g</sup>  
Käsehackbraten<sup>a,g</sup>  
dazu bunter Gemüsereis



## Buffet „Rheinstein“



### Vorspeisen:

Variation von gemischten Schinken<sup>2,7</sup>  
Gegrillte Minifrikadellen<sup>a,c,i</sup> und Bratwürstchen<sup>2,7</sup>  
Pikante Hähnchenteile<sup>4</sup>



### Salate:

Rheinischer Kartoffelsalat mit Speck<sup>2,4,7,8</sup>  
Deftiger Nudelsalat<sup>4,a,c,2,4,7</sup>  
Gemischte Blattsalate mit Dressing<sup>9</sup>  
Frischer Karottensalat<sup>2</sup>  
Cremiger Gurkendillsalat<sup>9</sup>



### Hauptgerichte:

Rheingauer Spießbraten mit Zwiebelsauce<sup>a,i,2,4,7</sup>  
Hähnchengeschnetzeltes in Rahm<sup>a,g,2,4,7,8</sup> mit frischen Champignons  
Kartoffelgratin<sup>g,c</sup> Butterknöpfli<sup>a,c</sup>  
Gemüse der Saison



### Gemischter Brotkorb<sup>a</sup>



## Rheingau Buffet



### Hauptgerichte:

*Pikanter Spundekäs<sup>9</sup> mit frischen Laugenbrezeln<sup>a</sup>*

*Herzhafter Handkäs<sup>9</sup> mit Musik, dazu Graubrot<sup>a</sup>*

*Warme Fleischwurst<sup>2,7</sup> mit hausgemachten Kartoffelsalat<sup>2,4,7,8</sup>*

*Rheingauer Wildsülze<sup>2,7</sup> mit Grüner Sauce<sup>9</sup>*

*Mettwürste<sup>2,7</sup>*

*Lauch-Speck-Kuchen<sup>a,c,2,7</sup> mit Schmand<sup>9</sup>*



### Dessert:

*Feines Käsebrett<sup>9</sup>*

*Käsewürfel<sup>9</sup>*

*Wingertsknorzen<sup>a</sup>*



## Hessisches Büffee



Vonneweg:

Eingeleschte Blut- und Leberworscht<sup>2,7,8</sup>

Broutworschtstückchä<sup>2,7</sup>  
Geräucherte Wisperforelle<sup>d</sup>

Kartoffelsalat,<sup>2,4,8,7</sup> Krautsalat



Ebbes Warmes:

Gebackenä Zwibbelfleischkäs<sup>2,7</sup>

Rheingauer Woihinkelche<sup>9</sup>

Kartoffelhackfleischdippe mit Lauch

Lauchkuche<sup>a</sup> mit Speck<sup>2,7</sup> und Zwibbele



Hinnerheer:

Rheingauer Spundekäs<sup>9</sup>

Handkäs<sup>9</sup> mit Musik

Assmannshäuser Rotweinkuche<sup>a,c</sup>

Wingertsknorze,<sup>a,2,7</sup> Laugestengel<sup>a</sup>



## Buffet „Smutje“



### Vorspeisen:

Variation von verschiedenen  
Schinken<sup>2,7</sup> und Braten<sup>2,7</sup> mit Remouladensauce<sup>c</sup>  
Gegrillte Minifrikadellen<sup>a,c,i</sup> und Bratwürstchen<sup>2,7</sup>  
Pikante Hähnchenteile<sup>4</sup>  
Deftiges Hausmacher Wurstbrett<sup>2,7</sup>



### Salate:

Rheinischer Kartoffelsalat mit Speck<sup>2,4,7,8</sup>  
Gemischte Blattsalate mit Dressing<sup>9</sup>  
Frischer Karottensalat<sup>2</sup>  
Herzhafter Thunfischreissalat<sup>d</sup>  
Feiner Tomatensalat mit frischem Basilikum  
Bunter Gemüsesalat „Balkan Art“



### Hauptgerichte:

Rheingauer Spießbraten mit Zwiebelsauce<sup>a,i,2,4,7</sup>  
Bayrischer Zwiebfleischkäse<sup>2,7</sup>  
Würziger Hackbraten<sup>a,2,7,8</sup> mit Käse<sup>9</sup>  
Kartoffelgemüseauflauf,<sup>c,9,i</sup> Röstitaler  
Gemüse der Saison



### Dessert:

Gemischtes Käsebrett<sup>9</sup> mit Trauben  
Makee mit Früchten<sup>9</sup>  
Gemischter Brotkorb<sup>a</sup>



### Buffet „Kombüenschmaus“



#### Vorspeisen:

Zarte Matjes<sup>d,2,4,7,11</sup> „Hausfrauen Art“  
Variation von verschiedenen  
Schinken<sup>2,7</sup> und Braten<sup>2,7</sup> mit Remouladensauce<sup>c</sup>  
Feiner Leberkäse<sup>2,7</sup> mit süßem Senf<sup>f11j</sup>  
Gegrillte Minifrikadellen,<sup>a,c,i</sup> Mettwürste<sup>2,7</sup>  
Gegrillte Hähnchenteile<sup>4</sup>



#### Salate:

Rheinischer Kartoffelsalat mit Speck<sup>2,4,7,8</sup>  
Deftiger Nudelsalat<sup>a,c,2,7</sup>  
Gemischte Blattsalate mit Joghurt<sup>g</sup>-Dressings  
Frischer Karottensalat,<sup>2</sup> Paprikasalat  
Fruchtiger Lauchananassalat<sup>2</sup>  
Cremiger Gurkendillsalat<sup>g</sup>  
Rheingau-Riesling-Krautsalat mit Trauben



#### Hauptgerichte:

Kassler auf Sauerkraut<sup>2</sup>  
Zartes Hähnchenbrustfilet<sup>8</sup> mit Spinat und Käse<sup>a,c</sup> gefüllt  
Herzoginkartoffeln, Butterreis<sup>g</sup>  
Frisches Marktgemüse der Saison



#### Dessert:

Reichhaltige Auswahl an Käse<sup>g</sup> mit Trauben  
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce<sup>g</sup>  
Brot- und Brötchenauswahl<sup>a</sup>



## Buffet „Klabautermann“



### Vorspeisen:

Fischvariation von  
Räucherlachs<sup>d</sup> und feiner Makrele<sup>d</sup>  
Fruchtiger Mango-Forellen<sup>d</sup>-Salat

Auswahl von zartem Kassler<sup>2,7</sup> und feinem Putenschinken<sup>2,7</sup>  
Zarte Scheiben vom Rosa Roastbeef<sup>f</sup> mit Remouladensauce<sup>c</sup>  
Kleine Hacksteaks,<sup>a,c,i</sup> würzige Hähnchenhaxen<sup>4</sup>  
Kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“<sup>a,c</sup>



### Salate:

Rheingauer Käsetraubensalat<sup>c,9,8</sup>  
Frischer Karottensalat,<sup>2</sup> herzhafter Weißkrautsalat  
Exotischer Geflügelcocktail mit Früchten<sup>2,4,7</sup>  
Chinakohlsalat mit Orangen-Joghurt<sup>9</sup>-Dressing  
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse<sup>9</sup>  
Pikanter Rindfleischsalat „Pusta“<sup>i,2,4,7,8</sup>



### Hauptgerichte:

Ofenfrischer Schweinebraten gefüllt mit Aprikosen  
Geschmorter Rinderbraten in einer kräftigen Balsamicosauce<sup>i</sup>  
Kartoffelröstitaler, Butterknöpfli<sup>a</sup>  
Mandelbroccoli<sup>h</sup>



### Dessert:

Französische Käseauswahl<sup>9</sup> mit reicher Garnitur  
Mousse au Chocolat<sup>9</sup>  
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce<sup>9</sup>  
Gemischter Brotkorb<sup>a</sup>



## Vegetarisches Buffet



### Vorspeisen:

Spinatsalat mit Ziegenkäse<sup>9</sup>  
Sommersalat mit Kräutervinaigrette  
Gefüllte Tomaten mit Pinienkernen  
Avocadocreme mit Tortillachips<sup>a</sup>



### Salat:

Bauernsalat<sup>9</sup>



### Hauptgerichte:

Feine Blätterteigpastetchen<sup>a</sup> mit einer Pilzfüllung  
Nudelpfanne mit Schafskäse<sup>a,9</sup>  
Blumenkohl-Kartoffelauflauf<sup>9</sup>  
Porreelasagne mit einer Nußkruste<sup>a,h,c,g,2</sup>  
Ratatouille



### Desserts:

Exotischer Obstsalat

Zimtbirnen<sup>2</sup> mit Ahorn-Mascarpone<sup>9</sup>-Creme<sup>9</sup>

Brot,<sup>a</sup> Brötchen,<sup>a</sup> Baguette<sup>a</sup>



### Buffet „Marinaro“



#### Vorspeisen:

*Frutti di Mare<sup>b,d</sup>*

*Anti Pasti Misti*

*Gebackene Auberginenscheiben, eingelegte getrocknete Tomaten  
marinierte Zwiebeln, Champignons und Paprika*

*Schwarze und grüne Oliven*

*Parmaschinken<sup>2,7</sup> mit Melone*

*Polpette,<sup>a,c,i</sup> Roastbeef Toscana*



#### Salate:

*Nudelsalat Napoli<sup>a,c,2</sup>*

*Nizzasalat*

*Tomatensalat mit Mozzarella<sup>9</sup> und frischem Basilikum*

*Italienische Blattsalat mit Vinaigrette*

*Frischer Karottensalat,<sup>2</sup> Paprikasalat*



#### Hauptgerichte:

*Geschmortes Kalbsragout in Rotwein-Salbei-Sauce*

*Piccata Milanese mit feinen Bandnudeln<sup>a,c</sup>*

*und Tomatensauce<sup>2</sup>*

*Pilzrisotto*

*Gemüse Campagniola*



#### Dessert:

*Italienische Käseauswahl<sup>9</sup>  
mit Trauben*

*Crema Cappuccino<sup>9</sup>*

*Brot- und Brötchenauswahl<sup>a</sup>*



## Buffet „Käpten´s Dinner“



### Vorspeisen:

Fischvariation mit  
Dill gebeiztem Lachs,<sup>d</sup> geräuchertem Wisperforellenfilet<sup>d</sup>  
und feiner Fischpastete<sup>d</sup> dazu verschiedene Dipps<sup>c,9,2</sup>  
Herzhafter Meeresfrüchtesalat<sup>b,d,n</sup>  
Zarter roher Schinken<sup>2,7</sup> auf Melone  
Schinkenröllchen<sup>2,7</sup> mit Spargel und Käsecreme<sup>9</sup>  
Feine Scheiben vom Rosa Roastbeef mit Remouladensauce<sup>c</sup>  
Feine Belgische Pastete<sup>2,4,7</sup> mit Cumberland sauce<sup>i,2</sup>



### Salate:

Mediterraner Nudelsalat<sup>a,e,2,7</sup>  
Gemischte Blattsalate mit Joghurt<sup>9</sup>-Dressings  
Frischer Karottensalat,<sup>2</sup> cremiger Gurkensalat<sup>9,j</sup>  
Deftiger Weißkrautsalat  
Herzhafter Tintenfischsalat<sup>d</sup> mit Paprika  
Deftiger Lauch-Ananas-Salat  
Tomatensalat mit Mozzarella<sup>9</sup> und frischem Basilikum



### Hauptgerichte:

Tranchen vom gefüllten<sup>a</sup> Kalbsrücken in pikanter Jus  
Boeuf „Stroganoff“ vom Rinderfilet<sup>a,i,2,7</sup>  
Butterrisotto,<sup>9</sup> Mandelbällchen<sup>a,c</sup>  
Frisches Marktgemüse der Saison



### Dessert:

Großes internationales Käsebrett<sup>9</sup> mit Trauben  
Exotischer Obstsalat, Mascarpone,<sup>9</sup> Rheingauer Rieslingcreme<sup>9</sup>  
Brot- und Brötchenauswahl<sup>a</sup>