



REGIONALES

Spezialitäten aus der Region

Ab 10 Personen.

	Preis in EUR/p.Port. inkl. 7% MwSt.	Preis in EUR/p.Port. inkl. 19% MwSt.
„Hoorische“ mit Specksoße oder Sahnesoße (veg.)	5,90 €	6,56 €
Pfälzer Saumagen und Bauernbratwurst mit Sauerkraut und Brot	7,70 €	8,57 €
Kotelett Krone im Ganzen (ab 20 Personen) mit Sauerrahm-Kartoffel-Pfanne und Endiviensalat	13,80 €	15,35 €
Riesling Schinken mit Kartoffelsalat und bunter Blattsalat	10,00 €	11,13 €
Schinken im Brotteig , Bunter Blattsalat, Rohkostsalate	12,00 €	13,34 €
Schweinebäckchen in Dornfelder Soße mit Majoran Kartoffeln, Rotkraut	13,00 €	14,46 €
Pfälzer Schlachtfest (ab 20 Personen) Wellfleisch, Leberknödel, Pfälzer Saumagen, kleine Bratwürste, Leber- und Blutwurst, Sauerkraut, Püree und Bauernbrot	10,50 €	11,67 €
Spanferkel (ab 15 Personen) im Ganzen gebraten, vor Ort tranchiert gefüllt mit Majoran Kartoffeln, Krautsalat, Endiviensalat	13,80 €	15,35 €
Spanferkelteile mit Majoran-Kartoffeln, Krautsalat und Endiviensalat	11,80 €	13,13 €





BUFFET

Variationen

Bayrische Brotzeit

(ab 15 Personen)

Weißwurst mit süßem Senf, Brezel und Radi

Gegrillte Schweinshaxe und „Fleischpflanzerl“ Bratkartoffeln und Endiviansalat

	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	11,50 €	12,79 €

Bayrischer Abend

(ab 20 Personen)

Schmalztopf und O-Bazda“mit Roggenbrot

Bayerischer Krautsalat, Radi, Karotten-Sellerie –Salat, Gurkensalat, Endiviansalat

Kalbshaxe mit Rahmschwammerl
Schweinsbraten mit Kruste
Geschmorte Rinderbacken in Rotweinsöße
Semmelknödeln und Spätzle

Bayrische Creme mit Himbeermark
Apfelstrudel mit Vanillesöße

	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	19,50 €	20,59 €



Landgrafenbuffet

(ab 15 Personen)

Lauchcremesuppe

Bunter Blattsalat
Karottensalat, Krautsalat
Tomaten-Gurkensalat
Bohnen- Maissalat

Panierte Schnitzel mit Jägersöße
Zwiebelrostbraten mit Bratensoße
Putengeschnetzelttes

Schneebällchen, Spätzle, Kartoffelgratin
Buntes gemischtes Gemüse

Vanilleeis mit roter Grütze

	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person		
Mit Suppe	16,50 €	18,35 €
Ohne Suppe	14,50 €	16,12 €

Schusterbuffet

(ab 20 Personen)

Panierte Schnitzel
Hackbällchen, Hähnchenkeulchen
Fleischkäse

Pfälzer Kartoffelsalat, Nudelsalat, Gurken-Tomatensalat,
Krautsalat, Karottensalat
Partybrötchen

	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	10,50 €	11,67 €

Buffet „Horeb“

(ab 20 Personen)

Panierte Schnitzel

Schweinegeschnetzelttes „Züricher Art“

Rinderbraten in Burgundersöße
Spätzle, Kartoffelschnitzen und Kaisergemüse

Bunter Blattsalat

	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	12,00 €	13,34 €



Winzerbuffet

(ab 20 Personen)

Schmalztopf mit Roggenbaguette

Sellerie-Karottensalat, Rettich Salat, Gurkensalat, Tomatensalat
Endiviensalat

Lammhaxen mit Kräuterkruste
Dornfelder Bäckchen
Schinken im Brotteig

Speckbohnen, Blumenkohlgratin, Majoran Kartoffeln,
Butternudeln

Pfälzer Weincreme
Kleine Dampfnudeln mit Vanillesoße

	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	18,50 €	20,58 €

Dreiklang

(ab 20 Personen)

Brokkolirahmsuppe

Buntes Salatbuffet
Bunter Blattsalat, Rhodos-Salat
Waldorfsalat, Karotten-Kresse-Salat
Grüner Bohnensalat

Lachsfilet auf Wurzelgemüse an Riesling Soße mit Basmati-Reis

Schweinemedallions an Champignonrahm
mit Rösti

Gefüllte Hähnchenfilet-Roulade
an Rahmsauce und Tagliatelle Romanesco

Crème Caramel
Obstsalat

	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person		
Mit Suppe	19,80 €	22,02 €
Ohne Suppe	17,80 €	19,80 €

Kalt-warmes Buffet

(ab 15 Personen)

Räucherlachs, Graved Lachs
Forellenfilet mit Meerrettichsahne
Krabbencocktail

Schinkenröllchen mit Spargel
Roher Schinken mit Melone
Pasteten Auswahl
Bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Rohkostauswahl

Lendchen im Schinkenmantel mit Rahmchampions
Rinderfiletspitzen in Calvados-Soße
dazu Rösti und feine Nudeln

Espressomousse mit Amaretti oder
Bayerische Creme mit Himbeermark
Kleine Käseauswahl

Partybrötchen und Baguette

	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	25,80 €	28,69 €



Buffet Maritim

(ab 20 Personen)

Lachsvariation von (Stremel Lachs, Räucherlachs und Graved Lachs), Geräuchertes Forellenfilet, Krabbencocktail
Passende Soßen

Roher Schinken mit Melone
Schinkenröllchen mit Spargel
Pastete und Terrine
Großes Salatbuffet

Gegrilltes Doradenfilet auf Paprika Zwiebelgemüse an weißer Balsamico Soße und Duft-Reis

Tournedos vom Schwein
auf Zuckerschoten- Cherrytomaten Gemüse
Hähnchen-Saltimbocca an Sherry Soße
dazu Rosmarinkartoffeln und Tagliatelle

Safrancreme mit Himbeersoße
Schokoladen-Nougat Parfait
Brotauswahl

	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	26,50 €	29,36 €

Sommer-Buffer

(ab 50 Personen)

Marinierter Caipirinha Lachs
Flusskrebse mit Thousand Island Soße
Schellfischsalat mit Avocado

Enten-Terrine mit marinierten Trauben
Kalbstafelspitz mit Ei-Lauch-Vinaigrette
Hähnchenbrust auf Tomaten-Mousse mit gerösteten Pinienkernen und Basilikum-Vinaigrette
Gebratenes Gemüse
Karottensalat mit Kresse Joghurt
Mais-Lauchsalat
Marinierter Cherrytomaten-Mozzarella-Salat
Italienischer Wildkräutersalat mit Walnussdressing

Grillbuffet:

Riesengarnelen
Zanderfilet im Speckmantel
Maishähnchenbrust,
Schweinefilet Spieße
T-Bone Steak
Lammkotelett
Rosmarinkartoffeln
Gefüllte Riesenchampignons
Grilltomaten
Schafskäse mit Pepperoni, Zwiebel und Tomaten

Dessert

Mousse au chocolat
Erdbeeren mit Vanillejoghurtsoße

Limetten-Parfait
Latte Macciato-Eis

Brotauswahl

	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	32,50 €	36,14 €

Grillpersonal wird gesondert gerrechnet



Vesperbuffet-kalt

(ab 15 Personen)

Schinkenröllchen mit Spargel
 Roher Schinken, Schweinerücken,
 Pasteten Auswahl
 Geräucherte Putenbrust
 Hackbällchen
 Salami
 Gefüllte Eier
 Knoblauch- und Zigeunersoße

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Krautsalat, Karottensalat
 Gurken-Tomaten-Salat

Käsebrett
 Brotauswahl

	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	13,80 €	15,35 €



Holzfüllerbuffet-kalt

(ab 15 Personen)

Pfeffer- und Zwiebelmakrelen
 Heringssalat
 Hausmacher Platte mit Gurken und Senf
 Gekochte Ochsenbrust mit Apfelmeerrettich
 Panierte kleine Schnitzel
 Hähnchenkeulchen
 Hackbällchen mit Zigeunersoße
 Schmalztopf

Pfälzer Kartoffelsalat
 Schweizer Wurstsalat
 Nudelsalat, Eiersalat

Herzhaftes Käsebrett
 Bauernbrot, Brezeln, Brötchen

	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	14,80 €	16,46 €



Gala-Bufferet-kalt

(ab 15 Personen)

Räucherlachs, Graved Lachs, Stremellachs
 Forellenfilet
 Hausgemachte Fischterrine
 Krabbencocktail

Kräuterbraten, Roastbeef, geräucherte Putenbrust

Schinkenröllchen mit Spargel
 Roher Schinken mit Melone
 Teigpastete, Terrine
 dazu verschiedene kalte Soßen

Geflügelsalat, Waldorfsalat, Rhodos Salat
 Karottensalat mit Kressejoghurt

Käseauswahl
 Dessert nach Wahl

Partybrötchen bunt gemischt

	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	23,00 €	25,59 €



STELLEN SIE IHR FEST UNTER EIN MOTTO!

Pasta-Bufferet I

(ab 15 Personen)

Spaghetti mit Tomatensoße und geriebener Käse
Tortellini mit Schinken-Käse-Soße
Lasagne
Bunter italienischer Salat, Tomatensalat

	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	10,50 €	11,67 €

Pasta-Bufferet II

(ab 15 Personen)

Kleine Schnitzel mit Parmesan, Spaghetti und Tomatensoße
Penne all'arrabbiata, Ricotta-Ravioli mit Bärlauch Pesto
Bunter italienischer Salat, Tomaten-Mozzarella Salat

	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	11,50 €	12,79 €

Noch mehr Pasta...

Lachslasagne, Gemüselasagne
Butterpilzravioli mit Basilikum Soße
Ricotta-Ravioli mit Tomatencongassées
Spaghetti mit Shrimps und mediterranem Gemüse



Antipasti-Bufferf (kalt)

(ab 15 Personen)

Meeresfrüchtesalat , Thunfischsalat
Lachscarpaccio mit Parmesanspäne und Balsamico

Parma-Schinken an Melone
Bressaola, Mortadella
Italienische Salami
Rinderschinken mit Meerrettich Dip

Schweinebraten „Vitello tonnato“
Roastbeef mit Balsamico Zwiebeln
Heißgeräucherte Entenbrust mit grünem Pfeffer

Gebratene Paprika, Artischocken Zucchini, Auberginen,
Champignons, gefüllte Oliven
Tomaten- Mozzarella- Salat, italienischer Salat

Parmesan mit Trauben und Nüssen, Gorgonzola mit Feigensoße,
Ciabatta

Tiramisu-Würfel

	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	16,50 €	18,35 €



Bufferf Italien

(ab 15 Personen)

Schinken mit Melone
Italienischer Salami, Bressaola

Gebratene Champignons, Zucchini, Auberginen, Paprika usw.
Tomaten –Mozzarella- Salat, Bunter italienischer Salat
Thunfischsalat

Penne mit Lachswürfel

Gefüllte Hähnchenrouladen
Gnocchi
Scaloppine a limone (kleine Schnitzel vom Schwein)
Tagliatelle
Sherry Sauce, Tomatensauce

Espressomousse
Ricottamousse mit Chiantikirschen

Ciabatta

	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	19,00 €	21,13 €



Bufferf Toskana

(ab 25 Personen)

Shrimps Cocktail mit Tomaten und Kresse Joghurt
Tintenfischsalat „Lucia“
Pochierter Lachs aus dem Weinsud an Limettenmajonaise
Geräucherter Schwertfisch

Parma-Schinken an Melonencarpaccio
Vitello tonnato, Italienische Salami, Bressaola
Gebratene Paprika, Zucchini, Artischocken, Champignons
Auberginen, Eingelegte Zwiebeln Gefüllte Peperoni, Oliven
Tomaten- Mozzarella- Salat, Roter Eichblatt & Rucola mit Parmesan
Ciabatta

Ricotta-Fagotini mit Basilikum Pesto
Florentiner Schweinelendchen
Roastbeef im Ganzen gebraten
Gnocchi und Tomatenpolenta, Sherry Rahm Soße

Italienische Käseauswahl
Panna-Cotta-Beeren-Terrine
Tiramisu-Würfel

	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	25,80 €	28,69 €



Spanische Fiesta

(ab 20 Personen)

Tapas:

Meeresfrüchte-Salat, Thunfischsalat, Pimientos in Knoblauchöl, Serano- Schinken, Hirtenrolle, Chorizo, Hühnerbrust in Tomaten-Sugo

Eingelegter Schafskäse

Gebratene Champignons, Zucchini und Paprika
Ensalada mixta mit Oliven, Peperoni

Warm:

Datteln im Speckmantel
Katalanische Tortilla mit Spinat und Pinienkernen
Enchiladas (gefüllte Maisfladen)
Paella oder Spanferkelkeule mit Aioli
Paprika-Zwiebelgemüse Röstkartoffeln

Flan Caramello

Obstsalat

Manchego-Käse mit Trauben

Brotauswahl

	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	20,50 €	22,80 €



Mittelmeer Buffet

(ab 25 Personen)

Couscoussalat mit Meeresfrüchte
Serano -Schinken an Melonencarpaccio

Bohnsensalat mit Peccorino und Bressaola, Gurkensalat mit Staudensellerie, Rote Beete-Salat mit Mozzarella, Radicchio-salat mit Mango, Kräutersalat mit Minze und Cherrytomaten an Walnuss Vinaigrette

Ciabatta

Edel-Fische im Kräutersud (Lotte, Salm, Shrimps, Steinbeisser und Muscheln) mit Pesto und Foccaccio

Kalbsbraten mit Rosmarinsoße, Tomaten- Polenta

Perlhuhn Brust mit Senfsaatgemüse (Paprika, Fenchel, Gurken und Senf Saat) Röstkartoffeln

Weißer Mousse au chocolat auf Kirschkompott mit Mandellikör Pistazien Eis

	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	24,50 €	27,25 €



Karibisches Buffet

(ab 20 Personen)

Fischkroketten mit Hot-Pepper-Sauce

Gegrillte Garnelen mit Chili und Mango, Kreolische Sauce
Meeresfrüchte Cocktail

Gebratene Bananen im Speckmantel
Putenbrust an Litschi-Salat

Elfenbeinsalat, Salat von Baumtomaten mit Mozzarella-
Avocado-Orangen-Salat mit Chicoree

Edelfischvariation (Lotte, Salm, Shrimps, Steinbeisser und Muscheln) an Chili-Tagliatelle
Schweinebraten in Honigkruste
Karibische Möhrchen, Kartoffelschnitzen
Chicken-Bowls auf Sprossen-Sellerie-Gemüse

Mangosorbet

Exotischer Obstsalat

	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	23,80 €	26,47 €



Französische Landpartie

(ab 15 Personen)

Flusskrebssalat
 Tartar vom Bachsaibling
 Crêpes gefüllt mit Räucherlachs
 Geräucherter Heilbutt
 Auswahl von Terrine und Pastete mit Cumberlandsoße
 Bunter Blattsalat und Rohkostauswahl

Lammkarree mit Thymianpolenta
 grünen Bohnen und geschmorten Tomaten

Entrecôte im Ganzen gebraten an Burgundersoße
 dazu glasierte Möhren und Serviettenknödel

Kleine französische Käseauswahl

Mousse au chocolat
 Grand-Marnier-Mousse

Baguette

	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	23,80 €	26,47 €

Elsässer Buffet

(ab 15 Personen)

Quiche Lorraine und Tomatenquiche

Blattsalat, Karotten-, Kraut-, Sellerie- und Tomatensalat

Zanderfilet und Flusskrebse in Riesling Soße mit Butternudeln

Mistkratzerle mit Speckgemüse und Petersilienkartoffeln

Münsterkäse mit Zwiebelsoße

Apfeltarte
 oder
 Bibeleskäs- Mousse mit Kirschkompott

Baguette

	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	20,50 €	22,80 €

Ergänzung bei größerer Personenzahl

Schneckensüppchen, Elsässer Zwiebelsuppe, Coq au vin, Bäckeeffe, Schinken im Brotteig

Griechenland

(ab 25 Personen)

Gefüllte Calamares, Fischrogen Paste

Bifteki (Hackbällchen)
 Kleine Fleischspieße
 Gefüllte Weinblätter
 Gebackener Schafskäse
 Gemüse-Blätterteig Schnecken
 Griechischer Bauernsalat, Krautsalat

Moussaka
 Gyros mit Tsatsiki

Hasen- oder Lamm-Stifato mit Okragemüse und Ofenkartoffeln

Griechischer Joghurt an Galiamelone mit kandierten Pistazien und Pinienkernen

Fladenbrot und Baguette

	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	19,50 €	21,68 €



New-Orleans

(ab 30 Personen)

Shrimps in Thousand-Island-Dressing

Geflügelsalat „Amerika“, Cole Slaw-Krautsalat, Tuna-Salat, Caesar-Salat, Chicorée Salat mit Roquefort-Dressing

Lachssteak mit Kräuterbutter
Gebackener Reis

Chicken-Wings und Spareribs
Kalifornischer Schinken

Fried Onions, Baked beans, Potato-Wedges mit Sauerrahm

Donuts, Brownies, Muffins
Walnuss Eis mit Ahornsirup

	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	19,80 €	22,02 €

Asiatisches Buffet

(ab 15 Personen)

Frühlingsröllchen und Wan-Tans mit Erdnuss-Sauce

Sushi- Variation mit Soja-Soße

Gurken-Raita, Tomaten-Minze-Salat
Glasnudelsalat mit Shrimps

Hähnchen-Saté mit gebratener Ananas

Exotischer Schinkenbraten an gebackenem Reis

Kokosmousse mit Mango Sauce
Exotischer Obstsalat

	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	18,00 €	20,02 €

Bayerisches Tapas Buffet

(ab 15 Personen)

Bachsaiibling mit Reiberdatschi,
Rote Bete und Crème fraîche

Fleischpflanzerl-Spieße auf Radieschensalat

Mini-Brezelknödel auf Rahmschwammerln

Fleischkäse-Salat

Käsespätzle mit Zwiebeln und Schnittlauch

Weißwurst-Brezel-Burger

Mini-Krautstrudel

Obatzda
Roggenstangerl

Nonnenfürzle mit Holundersoße

	7% MwSt.	19% MwSt.
Preis pro Person	20,80 €	23,13 €



Buffet-Exklusiv

(ab 20 Personen)

Hummer, Flusskrebscocktail
Gegrillte Riesen Gambas
Stremel Lachs
Frische Austern
Hausgeräucherter Biolachs
Jakobsmuscheln

Carpaccio vom Rinderfilet
Entenbrust geräuchert
Pochiertes Schweinefilet
Gänseleberpastete
Rehrücken an Cumberlandsoße mit Maronenpüree
Frisée-Eisbergsalat mit Honig-Sesam Vinaigrette

Kalbsrücken an Morschelrahmsoße dazu
Frischer Spargel und Annakartoffeln

Französische Käseauswahl
Dessertauswahl

Preis auf Anfrage