



Verehrte Gäste,

wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Haus. Sehr gerne möchten wir Sie kulinarisch verwöhnen, gleich ob Sie eine private Feier, ein Geschäftsessen oder ein Jubiläum ausrichten.

Die folgenden Seiten sollen Ihnen als Vorschläge dienen und können nach Ihren individuellen Wünschen variiert werden. In einem persönlichen Gespräch planen wir Ihre individuelle Feier.

Apéritif:

Sekt mit Sekt „Cuvée Löwengarten“, Sekt Orange und Crème de cassis	je 0,75 l	22,00 Euro
Reichsrat von Buhl, Rieslingsekt brut	je 0,75 l	28,00 Euro

Zum Apéritif bieten wir an:

Blätterteiggebäck mit verschiedenen Füllungen (Fisch, Käse, Geflügel)
3 Stück, pro Person 5,00 Euro

oder

frisch gebackene Minibrezeln pro Stück 2,00 Euro

oder

verschiedene Häppchen im Miniglas, auf Spießen oder Happy Spoons:

- Mini – Frikadelle auf Kartoffelsalat
- geräucherte Forelle auf Apfel – Sellerie – Salat
- Hähnchenbrust auf Gemüsestreifen
- Fritatta mit Gemüse und Chorizo – Chip
- Risoni Nudelsalat mit getrockneten Tomaten
- Cherrytomaten und Babymozzarella mit Pesto
- Italienischer Landschinken mit gebratener Zucchini

.... und viele andere Möglichkeiten. Bitte sprechen Sie uns an.



Menü 1
32,00 Euro

Bunte Salate vom Markt,
frische Kräuter und Radieschen



Im Ganzen gebratenes Schweinefilet,
Dijonsensauce, Romanesco und Krapfen



Karamellierte Apfeltarte mit Vanilleeis

Menü 2
34,00 Euro

Rinderkraftbrühe,
Flädle und Schnittlauch



Gebratene Maispouardenbrust
Sherryrahm, Babygemüse und Schupfnudeln



Himbeermascarpone im Bisquitmantel,
Schokoladentropfen

Menü 3
36,00 Euro

Karotten – Koriandersuppe mit Ingwer



Kabeljaufilet im Speckmantel
bunte Linsen und Schnittlauchkartoffeln, Zitronenschaum



Dreierlei Sorbet mit Früchten der Saison



Menü 4
38,00 Euro

Vegetarisch

Gratinierter Ziegenkäse auf Wildkräutersalat,
Birnen – Nusskompott



Hokaido Kürbissuppe mit violetten Kartoffelchips



Tagliatelle in Trüffelbittersauce,
grüner Spargel



Mango – Panna – Cotta mit Minze

Menü 5
44,00 Euro

Büffelmozzarella mit Mango,
Thai – Basilikum



Essenz von sonnengereiften Tomaten,
Gemüseperlen



Gebratene Perlhuhnbrust mit Thymianjus,
Paprika – Graupen – Risotto



Zitrus – Panna – Cotta
exotische Früchte



Menü 6
45,00 Euro

Variation von Forellen
- geräuchert – Mousse – Tatar - Kaviar
mit Apfel – Meerrettich



Scharfe Kartoffelsuppe



Geschmorte Kalbsbäckchen
mit Ur - Karotten und Kartoffel – Selleriepürree



Marzipan Creme brullé mit warmen Gewürzkirschen

Menü 7
51,00 Euro

Thunfisch im Sesammantel
mit Avokado und mariniertem Rettich



Basilikumssorbet



Bei Niedertemperatur gegarter Kalbsrücken, Morchelrahm,
grüner Spargel und Parmesangnocchi



Zitronen – Schmandküchlein mit Beerenkompott



Menü 8
58,00 Euro

Tatar vom Kalbsfilet mit Kaviarcreme,
Süßkartoffelchips



Zuckerschotensuppe mit Jakobsmuschel
und Wasabinüssen



Entrecôte - am Stück gebraten -
mit Kräuterjus, Karotten - Zuckerschotengemüse
und Kartoffel – Apfelgratin



Bergkäse mit Aprikosensenf



Parfait von Edelbitterschokolade
mit Orangen – Ingwer Coulis

Menü 9
62,00 Euro

Variation italienischer Vorspeisen



Gebratene Jakobsmuschel,
Trauben – Rucolasalat



Zitronensorbet



Kalbskarrée in Basilikumsauce,
bunte Zucchini und Sellerie – Kartoffelpüree mit Trüffelöl



Ziegenkäse – Panna – Cotta,
Pfirsich – Chutney und Grisini



Himbeer – tira – mi – su



Menü 10
73,00 Euro

Gänseleberterrinen mit Brioche und Chutney



Zitronen - Lauchsuppe mit Garnelen



Steinbutt an Safransauce mit Zuckerschoten



Tournedo vom Rinderfilet mit Kräuterkruste,
Ratatouille und Rosmarinkartoffeln



Stilton mit Portwein – Traubenragout



Parfait von Winzersekt und Tonkabohne
mit Ananasbeignet

Alle Preise gelten pro Person und enthalten Service und 19% MwSt.

** * **

*Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten fragen Sie bitte
nach unserem Allergenverzeichnis und lassen Sie sich beraten*



35,00 Euro
pro Person

Klassisches Buffet

Mousse von geräucherten Forellen

Röschen von Lachs und Gurken

Gefüllte Eier im Kressebett

Kaltes Roastbeef „zart und rosa“ gebraten
und würziger Schweinebraten mit Meerrettich

Salat von Tomaten und Mozzarella
mit hausgemachtem Pinienpesto und Basilikum

Buntes Salatbuffet mit zwei Dressings

Brotauswahl



Rinderkraftbrühe mit Markklößchen



Filet vom norwegischen Lachs auf Gemüsestreifen

und

Medaillons aus der Putenbrust unter der Brezelkruste

oder

Schweinekrustenbraten mit Rosmarinjus

zu den Hauptgerichten reichen wir
gebratene Steinchampignons, frisches Gemüse vom Markt,
Zitronenreis und Kartoffelgratin



Bayrisch Creme mit Burgunderkirschen

Weißes und dunkles Mousse au Chocolat



Sommerliches Buffet

38,00 Euro
pro Person

Antipasti

Ziegenkäse – Panna Cotta
mit Mango, Thai – Basilikum

Italienischer Landschinken

Salat von Meeresfrüchten mit Zitronenvinaigrette

Sommerliches Salatbuffet mit
Joghurt- und Essig – Öl - Dressing



Gazpacho – kalte, andalusische Gemüsesuppe

oder

Essenz von sonnengereiften Tomaten
mit Basilikumklößchen



Seesaibling im Gemüsebett

und

Maispoulardenbrust mit Salbei
dazu reichen wir Linguine,
Polenta und frisches Gemüse der Saison



Himbeermascarpone im Bisquitmantel

Kokos – Parfait mit Papaya



36,00 Euro
pro Person

Ungarisches Büffet

Ungarische Wurstspezialitäten und Gänseleberterrine
Geräucherte Entenbrust
Verschiedene Gemüsecremes mit Olivenbrot
Lachstatar mit roten Zwiebeln und Toastbrot
Auswahl von Rohkost- und Blattsalaten
mit zweierlei Dressings



Klare Hühnerkraftbrühe mit Gemüse



Zanderfilet mit Dill - -Schafskäse – Nocken
Kalbspaprikasch, Kräutereis, würzige Kartoffeltaler
Gefüllte Paprika in Tomatensauce
Gemüsetaschen mit Käsesauce



Palatschinken mit Mohnfüllung und Vanillesauce
Somlauer Nocken
Minikrapfen



54,00 Euro
pro Person

Mediterranes Büffet

Mariniertes und gebratenes mediterranes Gemüse
mit Pinienkernen

Mit Koriander marinierte Avokado und Garnelen

Salat von Meeresfrüchten in Limettendressing

Parma-, Coppa- und Lomoschinken
mit Charentais – Melone

„Vitello Tonnato“ – gebratener Kalbsrücken
mit Thunfischsauce und Kapern



Würzige Tomatensuppe mit Kichererbsen



Involtini vom Kalb
mit Frischkäse und getrockneten Tomaten

und

Doradenfilet mit Salbei und Limonenbutter,
gebratener Fenchel

und

Lasagne mit mediterranem Gemüse
und frischen Kräutern (vegetarisch)

dazu Safranrisotto, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln



Zitrus Panna Cotta

Tira – mi – su mit Feigen

Crème brullée von Bitterorangen



60,00 Euro
pro Person

Großes Büffet

Geräucherte Entenbrust mit Physaliskompott

Lachs, im Ganzen pochiert,
mit Cocktailtomaten und Wachteleiern

Crème brulée von der Gänseleber

Räucherfischvariation mit Safranmayonnaise

Hähnchengalantine mit getrockneten Pflaumen
und Aprikosen gefüllt



Klare Fischsuppe mit Gemüse und Fischstückchen

oder

feine Kresseschaumsuppe



Rosa gebratenes Lammkarrée
im Kräutermantel, Thymianjus

oder

Kalbfleischröllchen mit Seranoschinken gefüllt

und

Seeteufel mit Olivenkruste auf Gemüsestroh

dazu Speckbohnen, Gemüsebulgur,
Rosmarinkartoffeln, Ratatouille



Käsekuchen mit Mohn und Himbeeren

Crème brulée, Mokka und Schokolade

Ziegenkäse – Panna – Cotta mit Chutney und Grisini



45,00 Euro
pro Person

Gans & Truthahn

Knackiger Feldsalat mit Speck und Croûtons,
Himbeervinaigrette

Hausgebeizter norwegischer Fjordlachs
mit Honig – Senf – Dill – Sauce

Mild geräucherte Entenburst



Hausgemachte Kürbiscremesuppe
mit Kokosmilch und Curry



Ganze Gänse und / oder Truthähne, knusprig gebraten,
auf dem Büffet präsentiert und tranchiert

dazu

frisches, hausgemachtes Apfel – Zimt – Rotkraut
Rahmwirsing mit Speck, glasierte Maronen,
hausgemachte Kartoffelklöße und reichlich Sauce



Bratapfel mit Vanillesauce
Käsebrett mit Birnen und Nüssen



62,00 Euro
pro Person

Herbst – Wild – Büffet

Geräucherte Entenbrust an knackigem Feldsalat

Hausgemachtes Gänserillet

Schauplatte vom Rehrücken auf großem Spiegel
mit Gänselebermousse und Gewürztraminergelée

Mild geräuchertes Forellenfilet mit frischem Meerrettich

Waldorfsalat „Astoria“

Herbstliche Blattsalate mit verschiedenen Dressings



Pfälzer Maronensuppe mit Apfelperlen



Braten aus der Wildschweinkeule mit Wacholderjus

und

Hirschrückensteak an Spätburgunder – Wildrahmsauce

und

Perlhuhnbrust mit Trüffeljus

zu den Hauptgerichten reichen wir Speckrosenkohl,
Rahmwirsing und frischen Apfelrotkohl

Kürbis – Kartoffelplätzchen, hausgemachte Serviettenknödel,
Preiselbeerbirne und Spätzle



Walnussparfait mit Karamellsauce

Rotweibirne mit Vanilleeis

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce



32,00 Euro
pro Person

Pfälzer Büffet

Großes Salatbüffet mit zwei verschiedenen Dressings

Weißer Käse mit Schnittlauch

Handkäs mit Musik

Hausmacher Wurstplatte mit Blut- und Leberwurst,

Schwartemagen und Wurstsalat

Rustikale Brotauswahl mit Butter und Schmalz



Kräftige Pfälzer Kartoffelsuppe



Pfälzer Spezialitäten

Saumagen, Leberknödel, Bratwurst,

Sauerkraut, Petersilienkartoffeln

Krustenbraten vom Schwein mit Dornfeldersauce



Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

Apfelstrudel



Das Besondere Menü / Büffet

65,00 Euro
pro Person

bunte Vorspeisenvariation mit:

Taboulé, mixed pickles, fein gewürzte Avokado,
Auberginenjoghurt, marinierte Hähnchenspieße,
Crostini mit Lachs, gebratene Riesengarnelen,
Datteln im Speckmantel, marinierte Sardinen,
italienischer Schinken und Parmesan

*Die Vorspeisen werden auf kleinen Platten und Schalen
angerichtet und auf die Tische gestellt.
Dazu gibt es Brot und Butter.*



wir servieren:

Rinderkraftbrühe mit Griessklößchen



Hauptgerichte vom Büffet:

Im Ganzen gegarter Wolfsbarsch mit feiner Rieslingsauce
und

Entrecote vom französischen Weiderind
mit Fettkruste und Kräuterjus

dazu

geschmelzte Tomaten, Ratatouille, buntes Gemüse vom Markt,
Rosmarinkartoffeln und Zitronenreis



Dessert vom Büffet:

Variation von dunkler und heller Schokolade

Getränkepauschale

All Inclusive: Zu allen Menüs und Büffets bieten wir die Getränke für einen Aufpreis von EUR 48,00 pro Person „all inclusive“ an. So wissen Sie vorher genau, was Sie nachher zahlen. Mindestteilnehmerzahl 25 Personen, Dauer 8 Stunden.

Wählen Sie aus folgendem Getränkeangebot:

- Apéritif:** Sektempfang mit Sekt Hausmarke trocken und Sekt – Orange oder Sekt mit Creme de Cassis
- Softdrinks:** Speyerer Sprudel, Coca Cola, Fanta, Zitronenlimonade, Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeernektar, Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale
- Bier:** Pils vom Fass, Weizenbiere, alkoholfreie Biere
- Wein:** Weine der Winzergenossenschaft Forst: Riesling trocken und halbtrocken, Grauburgunder, Rose, halbtrocken und lieblich, Saint Laurent und Merlot
- Digéstif:** Korn, Malteser Aquavit, Jubiläumsaquavit, Williams, Himbeergeist, Obstler, Mirabelle, Kirsch, Ramazotti, Fernet Branca, Jägermeister, Asbach Uralt, als Digéstif nach dem Essen (1 pro Person)
- Kaffee:** Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee
- Stuhlhusen:** für ein besonders festliches Ambiente
- Dekoration:** Kerzenleuchter und Blumenvasen

Kleinkinder von 3 bis 5 Jahren zahlen ein Gedeckgeld von EUR 10,00
Kinder bis 12 Jahre zahlen die Hälfte
Jugendliche von 13 – 16 Jahre zahlen $\frac{3}{4}$ des Preises

Kaffeegedeck

Gerne dürfen Sie für Ihre Feier Ihre eigenen Kuchen mitbringen, die wir Ihnen auf einem Büffet aufgeschnitten anrichten.
Für diesen Service berechnen wir 8,50 Euro pro Gedeck. Filterkaffee, Tee und Trinkschokolade ist in diesem Preis enthalten.

Tanzfläche

für den Aufbau unserer Tanzfläche berechnen wir 150,00 Euro.

Nachtzuschlag

ab 1.00 Uhr berechnen wir einen Nachtzuschlag von 150,00 Euro je angefangene Stunde.

Alle Preise gelten pro Person und enthalten Service und 19% MwSt.

* * *

Bei Allergien und Lebensmitteln fragen Sie bitte nach unserem Allergenverzeichnis und lassen Sie sich beraten.