



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.

Alle Planungsschritte halten wir schriftlich fest, so dass Sie stets eine aktuelle Übersicht auch über die Kosten haben.

Apéritif:

Sekt mit Sekt „Cuvée Löwengarten“, Sekt Orange und Crème de cassis
je 0,75 l 25,00 Euro

Reichsrat von Buhl, Rieslingsekt brüt je 0,75 l 34,00 Euro

Zum Apéritif bieten wir an:

Blätterteiggebäck mit verschiedenen Füllungen (Fisch, Käse, Geflügel)
3 Stück, pro Person 7,50 Euro

oder

frisch gebackene Minibrezeln pro Stück 2,00 Euro

oder

verschiedene Häppchen im Miniglas, auf Spießen oder Happy Spoons:

- Mini – Frikadelle auf Kartoffelsalat 3,00 Euro
- geräucherte Forelle auf Apfel – Sellerie – Salat 4,00 Euro
- Hähnchenbrust auf Gemüsestreifen 4,00 Euro
- Fritatta mit Gemüse und Chorizo – Chip 3,50 Euro
- Risoni Nudelsalat mit getrockneten Tomaten 3,00 Euro
- Cherrytomaten und Babymozzarella mit Pesto 3,00 Euro
- Italienischer Landschinken mit gebratener Zucchini 4,50 Euro

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



Menü 1
36,00 Euro

Bunte Salate vom Markt,
frische Kräuter und Radieschen



Im Ganzen gebratenes Schweinefilet,
Dijonsensauce, Romanesco und Kroketten



Karamellierte Apfeltarte mit Vanilleeis

Menü 2
38,00 Euro

Rinderkraftbrühe,
Flädle und Schnittlauch



Gebratene Maispoulardenbrust
Thymianjus, buntes Gemüse und Schupfnudeln



Himbeermascarpone im Bisquitmantel,
Schokoladentropfen

Menü 3
40,00 Euro

Karotten – Koriandersuppe mit Ingwer



Kabeljaufilet unter der Olivenkruste
geröstete Paprika, Kräutergnocchi und Salbeibutter



Dreierlei Sorbet mit Früchten der Saison



Menü 4
42,00 Euro

Vegetarisch

Gratinierter Ziegenkäse auf Wildkräutersalat,
Birnen – Nusskompott



Hokaido Kürbissuppe mit violetten Kartoffelchips



Tagliatelle in Trüffelbuttersauce,
Zuckererbsen und Cocktailtomaten



Mango – Panna – Cotta mit Minze

Menü 5:

44,00 Euro,
wenn uns die Auswahl
im Voraus bekannt ist.

48,00 Euro,
bei Auswahl am Tisch

Graved Lachs mit Honig – Senf – Dill – Sauce,
Salatgarnitur



Tomatencremesuppe mit Pestosahne



Ofenfrischer Braten vom Landschwein,
Bratensauce, buntes Gemüse, Kartoffelgratin

oder

Zanderfilet mit Mandelbutter,
Gemüse der Saison und Petersilienkartoffeln



Bayrisch Crème mit Himbeermark



Menü 6
47,00 Euro

Büffelmozzarella mit Mango und Basilikum



Essenz von sonnengereiften Tomaten,
Gemüseperlen



Gebratene Perlhuhnbrust
mit Thymianjus, Paprika – Graupen - Risotto



Zitrus – Panna – Cotta,
exotische Früchte

Menü 7
54,00 Euro

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



Feine Kartoffelsuppe
mit Kerbelschaum



Geschmorte Kalbsbäckchen
mit Ur - Karotten und Kartoffel – Selleriepüree



Crème brûlée mit warmen Gewürzkirschen



Menü 8
60,00 Euro

Thunfisch im Sesammantel
mit Avokado und mariniertem Rettich



Basilikumssorbet



Bei Niedertemperatur gegarter Kalbsrücken, Morchelrahm,
grüner Spargel und Parmesangnocchi



Zitronen – Schmandküchlein mit Beerenkompott

Menü 9
68,00 Euro

Tatar vom Kalbsfilet mit Kapern,
Süßkartoffelchips



Paprikacremesuppe mit Jakobsmuschel



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



Bergkäse mit Aprikosensenf



Parfait von Edelbitterschokolade
mit Orangen – Ingwer Coulis



Menü 10
76,00 Euro

Variation italienischer Vorspeisen



Gebratene Jakobsmuschel,
Rucolasalat



Zitronensorbet



Kalbskarrée in Barolosauce,
bunte Zucchini und Sellerie – Kartoffelpürree mit Trüffelöl



Ziegenkäse – Panna – Cotta,
Chutney und Grisini



Himbeer – tira – mi – su

Menü 11
98,00 Euro

Gänseleberterrinen mit Röstbrot 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

Für alle Büffets gilt eine
Mindestteilnehmer-
zahl von 25 Personen



38,00 Euro
pro Person

Klassisches Buffet

Filet 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 mit Champignonrahm

oder

Schweinekrustenbraten mit Rosmarinjus

zu den Hauptgerichten reichen wir

frisches Gemüse vom Markt,

Zitronenreis und Kartoffelgratin



Bayrisch Creme mit Himbeermark

Weißes und dunkles Mousse au Chocolat



Sommerliches Buffet

46,00 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



64,00 Euro
pro Person

Mediterranes Büffet

Mariniertes und gebratenes mediterranes Gemüse
mit Pinienkernen

Marinierte Avokado und Garnelen
Salat von Meeresfrüchten in Limettendressing
Parmaschinken, Coppa und Mailänder Salami
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



78,00 Euro
pro Person

Großes Büffet

Geräucherte Entenbrust mit Tomatenchutney

Lachs, im Ganzen pochiert,
mit Wachteleiern

Crème brulée von der Gänseleber

Räucherfischvariation mit Safranmayonnaise



Kleine Bouillabaisse mit Röstbrot



Rosa gebratenes Lammkarrée
im Kräutermantel, Thymianjus

und

Seeteufel mit Olivenkruste auf Gemüsestroh

dazu Speckbohnen, Gemüsebulgur,
Rosmarinkartoffeln, Ratatouille



Käsekuchen mit Mohn und Himbeeren

Crème brulée, Mokka und Schokolade



49,00 Euro
pro Person

Gans & Truthahn

Knackiger Feldsalat mit Speck und Croûtons,
Vinaigrette



Hausgemachte Kürbiscremesuppe
mit Kokosmilch und Curry



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

dazu

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



Bratapfel mit Vanillesauce



65,00 Euro
pro Person

Herbst – Wild – Büffet

Geräucherte Entenbrust an knackigem Feldsalat
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
Rotweinbirne mit Vanilleeis
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce



Pfälzer Büffet

32,00 Euro
pro Person

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

72,00 Euro
pro Person

bunte Vorspeisenvariation mit:

Taboulé, fein gewürzte Avokado,
Auberginenjoghurt, marinierte Hähnchenspieße,
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.*



Hauptgerichte vom Büffet:

Im Ganzen gegarter Wolfsbarsch
und

Entrecote vom französischen Weiderind
mit Fettkruste und Kräuterjus

dazu

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



wir servieren:

Kokos – Mango – Würfel, Vanilleeis und Granatapfel