

Kalte und kalt-warme Büffets

(ab 30 Personen)

Ein Büffet bietet Ihnen in allen Bereichen (Vorspeisen, Hauptgang und Dessert) großen Abwechslungsreichtum. Damit werden Sie allen Geschmäckern gerecht. Allerdings verlangt ein Büffet von Ihren Gästen ein gewisses Maß an Mobilität, Geduld beim Anstehen und Toleranz gegenüber der mitunter als störend empfundenen Unruhe durch aufstehend, setzen und umherlaufende Gäste. Wenn Ihre Prioritäten bei einem festlichen und gepflegten Ablauf Ihrer Feierlichkeit liegen, empfehlen wir Ihnen eher die Wahl eines Menüs.

Rustikales kaltes Büffet

Würzig gebratene Hackfleisch-Bällchen

Bunte Sülze mit Zwiebeln, Essig + Öl

Wurstspezialitäten aus dem Spessart

Kleine Schweineschnitzelchen

Gemischte Schinken-Platte

◇ ◇ ◇

Pikanter Kartoffelsalat nach Art des Hauses

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Bunter Nudelsalat

◇ ◇ ◇

Rustikales Käsebrett mit Brotauswahl und Butter

Blechkuchen nach Wahl

€ 29,50

Auf Wunsch ist das Rustikale Büffet erweiterbar auf ein kalt-warmes Büffet, durch:

Ungarische Gulaschsuppe

+ € 3,50 (p. Pers.)

Auswahl an heißen Würstchen, wie:

Rindswurst, Käsewurst, Bockwurst,

Frankfurter Würstchen

+ € 5,50 (p. Pers.)

Klassische kalt-warmes Büffets

Variante 1:

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Verschiedene Honigmelonenspalten mit Lachsschinken

Griechischer Bauernsalat von Paprika, Zwiebeln, milden Peperoni, Fetawürfeln, Oliven und Knobischiebchen in Olivenöl-Dressing

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumdressing

◇ ◇ ◇

Holzfüller-Braten in Zwiebel-Speck-Champignonsoße

Putengeschnitzeltes „Tropical“

Kartoffelplätzchen, Reis

◇ ◇ ◇

Kleines Käsebrett mit Trauben, Brot und Butter

Hamburger Rote Grütze mit Vanille-Soße

€ 35,50

Variante 2:

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Verschiedene Honigmelonenspalten mit Lachsschinken

Griechischer Bauernsalat (siehe Variante 1)

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumdressing

◇ ◇ ◇

Gegrillter Schweinerücken mit Rahmsoße

Zartes Hirschgulasch mit Steinpilzen

Gebratenes Pangasius-Fischfilet

Hausgemachte Semmelknödel, Pellkartoffeln

Wirsinggemüse

◇ ◇ ◇

Kleines Käsebrett mit Trauben, Brot und Butter

Hamburger Rote Grütze mit Vanille-Soße

€ 38,50

Variante 3:

Norwegischer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Verschiedene Honigmelonenspalten mit Lachsschinken

Griechischer Bauernsalat (siehe Variante 1)

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumdressing

Gefüllte Eierschiffchen

◇ ◇ ◇

Hühnerbrüstchen „Sandeman“

Rahmgeschnetztes „Zur Mainlust“

Hausgemachte Spätzle, Reis

Blattsalate mit zweierlei Dressing

◇ ◇ ◇

Internationale Käseauswahl mit Trauben, Brot + Butter

Hamburger Rote Grütze mit Vanille-Soße

Mousse au Chocolat

€ 40,--

Variante 4:

Räucherfisch-Platte - Räucherlachs, kräutergebeizter
Lachs, Räucheraal, Forellenfilet, garniert mit
Meerrettichsahne, Kaviar und Zitrone

Verschiedene Honigmelonenspalten mit Lachsschinken

Griechischer Bauernsalat (siehe Variante 1)

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumdressing

Gefüllte Eierschiffchen

◇ ◇ ◇

Rinderfilet-Geschnetztes „Stroganoff“

Gegrillter Schweinerücken mit Rahmsoße

Bunte Sommergemüsepfanne

Hausgemachte Spätzle, Kartoffelklöße

◇ ◇ ◇

Internationale Käseauswahl mit Trauben, Brot + Butter

Hamburger Rote Grütze mit Vanille-Soße

Mousse au Chocolat

€ 42,--

Variante 5:

Räucherfisch-Platte (siehe Variante 3)

Verschiedene Honigmelonenspalten mit Lachsschinken

Griechischer Bauernsalat (siehe Variante 1)

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumdressing

Gefüllte Eierschiffchen

◇ ◇ ◇

Hühnerbrüstchen „Sandeman“

Rahmgeschnetztes „Zur Mainlust“

Gebratenes Pangasius-Fischfilet

Hausgemachte Spätzle, Reis, Pellkartoffeln

Blattsalate mit zweierlei Dressing

◇ ◇ ◇

Internationale Käseauswahl mit Trauben, Brot + Butter

Hamburger Rote Grütze mit Vanille-Soße

Mousse au Chocolat

€ 44,--

Variante 6:

Räucherfisch-Platte (siehe Variante 3)

Verschiedene Honigmelonenspalten mit Lachsschinken

Roastbeef-Scheiben an hausgemachtem Gemüsesalat

Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikumdressing

Gebratene Hähnchenteile an Geflügelsalat

Gefüllte Eierschiffchen

◇ ◇ ◇

Gegrillter Schweinerücken mit Rahmsoße

Putengeschnetztes „Tropical“

Gebratenes Pangasius-Fischfilet

Gourmet-Gemüsepfanne

Hausgemachte Spätzle, Reis, Pellkartoffeln

◇ ◇ ◇

Internationale Käseauswahl mit Trauben, Brot + Butter

Hamburger Rote Grütze mit Vanille-Soße

Mousse au Chocolat, Vanille-Mousse

€ 48,50

Büffet zur Spargelzeit

Frischer Stangenspargel in Kochschinken gerollt

Frankfurter Spargelsalat in Grüne-Soße-Dressing

Stangenspargel „Vinaigrette“

Räucherfisch-Platte - Räucherlachs, kräutergebeizter

Lachs, Räucheraal, Forellenfilet, garniert mit

Meerrettichsahne, Kaviar und Zitrone

◇ ◇ ◇

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen

◇ ◇ ◇

Frischer deutscher Stangenspargel aus der Pfalz

Frisches Spargelgemüse

Sauce Hollandaise, zerlassene Butter, Mandelbutter

Neue Kartoffeln, Schwarzwälder Schinken,

Kochschinken, kleine Rostbratwürstchen,

Schweineschnitzel, Pangasius-Fischfilet

◇ ◇ ◇

Internationale Käseauswahl vom Brett

mit Trauben, frischen Erdbeeren, Brot + Butter

Erdbeer-Mousse mit frischen Erdbeerstückchen

€ 38,50

Großes Hessen-à-la-Carte-Büffet

Geräucherte Rhönforelle und Räucheraal

Hessischer Schmand-Heringssalat

Saftiges Kassler an hausgemachtem Gemüsesalat

Rindfleischsalat „Zur Mainlust“

Eingelegter Schwartemagen

„Salm Hessisch“

◇ ◇ ◇

Maria's Sauerbraten



Wildschweingeschnetzeltes „Zur Mainlust“

Frankfurter Grüne Soße mit zarter Rinderbrust

Hausgemachte Spätzle, Pfannenkloße, Salzkartoffeln

Apfelrotkohl, gehacktes Ei

◇ ◇ ◇

Hessische Käsespezialitäten: Handkäs'-Variationen,

Hausgemachter Spundekäs', Odenwälder Kochkäs'

Trauben, Brotauswahl und Butter

Derngemer beschwipste Quetsche mit Vanille-Soße

Quarkdessert von Derngemer Herzkirschen

€ 49,50

Bayerisches Schmankerln-Büffet

Geräuchertes Filet von der Spessartforelle

mit Meerrettichsahne und Zitronenfächer

Wurst- und Schinkenspezialitäten aus Unterfranken

Bunte Schweinskopfsülze „Sauer“

Wurst-Rettich-Salat „Bavaria“

Bayerischer Kartoffelsalat, Speck-Kraut-Salat

◇ ◇ ◇

Leberknödelsuppe

◇ ◇ ◇

Bayerische Leberkäse-Spezialitäten, frisch aus dem Ofen

Saftiger Schweinenacken in Bayerischer Biersoße

Münchener Weißwürste mit süßem Senf

Fränkische Rostbratwürste

Kartoffelknödel, Bayerisch Kraut

◇ ◇ ◇

Weiß-blaue Käsespezialitäten vom Brett

Laugenbrezeln und Bauernbrot

Warmer Apfelstrudel mit Vanille-Soße

Bayerisch Creme

€ 42,-

Großes Gala-Büffet „Zur Mainlust“

Exklusiv verzierte kalte Schau-Platten,

arrangiert mit künstlerischen Gemüse- und

Obstsehnitzereien als dekorativer Blickfang:

Wildschweinerücken auf Waldorfsalat umlegt mit

Hasenmedaillons auf Kiwischeiben

Exklusives Räucherfisch-Arrangement

mit Melonen-Krabben-Igel

Prager Schinken auf Kartoffelsalat

an gefülltem Bauernbrot

Saftig gegrillter Schweinerücken auf Eiersalat

Rinderfilet-Platte „Frühling's Art“

Hähnchenteile an Geflügelsalat

Brasilianisches Palmenmark mit Pariser Lachsschinken

Schinkenröllchen gefüllt mit Budapester Salat

Gefüllte Eierschiffchen auf Salami

Schweinemedallions „Hawaii“

Mediterranes Grill-Gemüse mit Feta und Sesam

Gefüllte Gurken und Tomaten mit zweierlei Cremes

◇ ◇ ◇

Internationale Käsespezialitäten-Auswahl vom Brett

Frische Früchte, Brotauswahl und Butter

Exklusive „gläserne“ Dessertvariationen

Feine Konfekt-Auswahl

€ 77,-