



REGIONALES

Brutal Regional

(ab 15 Personen)

Tatar von der Forelle
Buttermilch-Lauchtörtchen
Rehshinken an Kohlrabi-Carpaccio
in Tomatenmarinade
Blattsalat mit Kartoffel-Dressing
Schnippelbohnen- Salat
Karottensalat

Tomatensuppe mit Pfälzer Wiesenkräuter

Geschmorte Rinderbacken in Rotwein-Schalotten Soße
Petersilienpüree

Schweinemedallions auf Paprika-Zwiebel Gemüse
Rahmsoße, Serviettenknödel

Weincreme mit Traubenkompott
Rostige Ritter mit Vanillesoße

Unsere Lieferanten:

Forellenzucht-Bernd Fraatz

Jagdbezirk -Thaleischweiler Florian Auer

Frischgemüse- Adam Theis Hochstadt

Rindfleisch- Bauer Wilbert Ruppertsecken

Schweinefleisch- Bauer Hüther Reifenberg

Preis pro Person **(inkl. 7% Mehrwertsteuer)**

34,24 €

Spezialitäten aus der Region

Ab 10 Personen.

	Preis in EUR/p.Port. inkl. 7% MwSt.
„Hoorische“ mit Specksoße oder Sahnesoße (veg.)	8,03 €
Pfälzer Saumagen und Bauernbratwurst mit Sauerkraut und Brot	10,17 €
Kotelett Krone im Ganzen (ab 20 Personen) mit Sauerrahm-Kartoffel-Pfanne und Endiviensalat	19,26 €
Riesling Schinken mit Kartoffelsalat und bunter Blattsalat	13,91 €
Schinken im Brotteig , Bunter Blattsalat, Rohkostsalate	16,59 €
Schweinebäckchen in Dornfelder Soße mit Majoran Kartoffeln, Rotkraut	16,05 €
Pfälzer Schlachtfest (ab 20 Personen) Wellfleisch, Leberknödel, Pfälzer Saumagen, kleine Bratwürste, Leber- und Blutwurst, Sauerkraut, Püree und Bauernbrot	16,05 €
Spanferkel (ab 20 Personen) im Ganzen gebraten, vor Ort tranchiert mit Majoran Kartoffeln, Krautsalat, Endiviensalat	17,66 €
Spanferkelteile mit Majoran-Kartoffeln, Krautsalat und Endiviensalat	14,98 €





BUFFET

Variationen



Bayrische Brotzeit

(ab 15 Personen)

Weißwurst mit süßem Senf, Brezel und Radi

Gegrillte Schweinshaxe und „Fleischpflanzerl“,
dazu Bratkartoffeln und Endiviensalat

Preis pro Person **(inkl. 7% Mehrwertsteuer)**

18,19 €

Bayrischer Abend

(ab 20 Personen)

Schmalztopf und O-Bazda“mit Roggenbrot

Bayerischer Krautsalat, Radi, Karotten-Sellerie –Salat, Gurken-
salat, Endiviensalat

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

Bayrische Creme mit Himbeer-Mark
Apfelstrudel mit Vanillesöße

Preis pro Person **(inkl. 7% Mehrwertsteuer)**

26,22 €



Landgrafenbuffet

(ab 15 Personen)

Lauchcremesuppe

Bunter Blattsalat
Karottensalat, Krautsalat
Tomaten-Gurkensalat
Bohnen-Maissalat

Panierte Schnitzel mit Jägersöße
Zwiebelrostbraten mit Bratensoße
Putengeschnetztes

Schneebällchen, Spätzle, Kartoffelgratin
Buntes gemischtes Gemüse

Vanillecreme mit Kirschkompott

Preis pro Person **(inkl. 7% Mehrwertsteuer)**

Mit Suppe 25,68 €

Ohne Suppe 21,40 €

Schusterbuffet

(ab 20 Personen)

Panierte Schnitzel
Hackbällchen, Hähnchenkeulchen
Fleischkäse

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

Preis pro Person **(inkl. 7% Mehrwertsteuer)**

14,45 €

Buffet „Horeb“

(ab 20 Personen)

Panierte Schnitzel

Schweinegeschnetztes „Züricher Art“

Rinderbraten in Burgundersöße
Spätzle, Röstkartoffeln und Kaisergemüse
Bunter Blattsalat

Preis pro Person **(inkl. 7% Mehrwertsteuer)**

16,05 €



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

Preis pro Person **(inkl. 7% Mehrwertsteuer)**

24,61 €

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 mit Tagliatelle und Tomatengemüse
Creme Caramel
Obstsalat

Preis pro Person **(inkl. 7% Mehrwertsteuer)**

Mit Suppe 26,75 €

Ohne Suppe 22,47 €

Kalt-warmes Buffet

(ab 15 Personen)

Räucherlachs, Graved Lachs
Forellenfilet mit Meerrettichsahne
Krabbencocktail

Rosmarinschinken
Heublumenschinken mit rotem Linsensalat
Pasteten Auswahl

Bunte Blattsalate mit Vinaigrette
Rohkostsalate

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

Espressomousse mit Amaretti oder
Bayerische Creme mit Himbeer-Mark
Kleine Käseauswahl

Partybrötchen und Baguette

Preis pro Person **(inkl. 7% Mehrwertsteuer)**

37,99 €



Buffet Maritim

(ab 20 Personen)

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

Seranoschinken mit Melone
Mediterraner Schinken mit
Tomaten-Mozzarella-Pastete
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

Preis pro Person **(inkl. 7% Mehrwertsteuer)**

40,13 €



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 Pinienker-
nen 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 Peperoni, Zwiebel und Tomaten

Dessert

Gegrillte Ananas-Scheiben
mit Cointreau und Kokos-Eis

American Pancakes mit Mascarponecreme
und Beeren

Brotauswahl

Preis pro Person **(inkl. 7% Mehrwertsteuer)**

46,01 €

Grillpersonal sowie Equipment werden gesondert gerechnet.



Vesperbuffet (kalt)

(ab 15 Personen)

Gekochter Kaminrauschschinken
 Mildgeräucherter Bauernschinken
 Schweinerücken
 Pfefferpastete
 Geräucherte Putenbrust und Hackbällchen
 Salami
 Gefüllte Eier
 Knoblauch- und Zigeunersoße

Kartoffelsalat, Eiersalat, Krautsalat, Karottensalat

Käsebrett
 Brotauswahl

Preis pro Person **(inkl. 7% Mehrwertsteuer)**

22,47 €



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, Rettichsalat

Herzhaftes Käsebrett
 Bauernbrot, Brezeln, Brötchen

Preis pro Person **(inkl. 7% Mehrwertsteuer)**

25,68 €



Gala-Bufferet (kalt)

(ab 15 Personen)

Räucherlachs, Graved Lachs, Stremellachs
 Forellenfilet
 Doraden-Tatar mit Frühlingszwiebeln
 Krabbencocktail

Kräuterbraten, Roastbeef, geräucherte Putenbrust

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

Geflügelsalat, Waldorfsalat, Rhodos Salat
 Karottensalat mit Kresse Joghurt

Käseauswahl
 Dessert nach Wahl

Partybrötchen bunt gemischt

Preis pro Person **(inkl. 7% Mehrwertsteuer)**

37,45 €



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

Preis pro Person **(inkl. 7% Mehrwertsteuer)**

17,12 €

Pasta-Bufferet II

(ab 15 Personen)

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

Preis pro Person **(inkl. 7% Mehrwertsteuer)**

18,19 €

Noch mehr Pasta...

Lachslasagne, Gemüselasagne
Butterpilzravioli mit Basilikum Pesto
Ricotta-Ravioli mit Tomatencongassées
Penne mit Spinat, Karotten und Nuss Pesto



Antipasti-Bufferf (kalt)

(ab 15 Personen)

Krabbencocktail mit buntem Pfeffer & Balsamico
 Thunfischsalat
 Lachscarpaccio mit Parmesanspäne & 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,
 Tiramisu-Würfel
 Ciabatta

Preis pro Person **(inkl. 7% Mehrwertsteuer)**

31,57 €



Bufferf Italien

(ab 15 Personen)

Italienischer Landschinken mit Melonen Carpaccio
 Italienischer Salami, Bressaola

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

Penne mit Lachswürfeln

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

Espressomousse
 Ricotta Mousse mit Chianti-Kirschen

Ciabatta

Preis pro Person **(inkl. 7% Mehrwertsteuer)**

29,96 €



Bufferf Toskana

(ab 25 Personen)

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

Preis pro Person **(inkl. 7% Mehrwertsteuer)**

39,59 €



Spanische Fiesta

(ab 20 Personen)

Tapas:

Meeresfrüchte-Salat, Thunfischsalat,
Pimentos in Knoblauchöl,
Serano- Schinken
Hirtenrolle, Chiorizo,
Hühnerbrust in Tomaten-Sugo
Datteln im Speckmantel

Eingelegter Schafskäse

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

Warm:

Datteln im Speckmantel
Katalanische Tortilla mit Spinat und Pinienkernen
Paella oder Spanferkelkeule mit Aioli
Paprika-Zwiebelgemüse Röstkartoffeln

Flan Caramello, Obstsalat

Manchego-Käse mit Trauben, Brotauswahl

Preis pro Person **(inkl. 7% Mehrwertsteuer)**

30,50 €



Mittelmeer Buffet

(ab 25 Personen)

Couscous Salat mit Meeresfrüchten
Paprika-Tomaten-Salat mit Sardinen
Serano -Schinken an Melonencarpaccio

Rote Beete-Salat mit Mozzarella
Möhren-Avocado-Salat mit Kresse
Pasta-Salat mit Bohnen, Chili und Joghurt-Dressing
Sommersalat mit Beeren, gerösteten Nüssen und
Honig-Aceto-Dressing

Ciabatta

Edel-Fische im Kräutersud (Seeteufel, Lachs, Shrimps, Stein-
beisser und Muscheln) mit Pesto und Focaccia.
Kalbsbraten mit Rosmarinsoße, Tomaten- Polenta
Perlhuhn Brust mit Senfsaatgemüse (Paprika, Fenchel, Gurken
und Senf Saat) und Röstkartoffeln

Weißer Mousse au chocolat auf Kirschkompott mit Mandellikör
Pistazien Eis

Preis pro Person **(inkl. 7% Mehrwertsteuer)**

34,24 €





Französische Landpartie

(ab 15 Personen)

Flusskrebssalat
 Tatar vom Bachsaibling
 Crêpes gefüllt mit Räucherlachs
 Geräucherter Heilbutt
 Feigen-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

Preis pro Person **(inkl. 7% Mehrwertsteuer)**

36,38 €



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

Preis pro Person **(inkl. 7% Mehrwertsteuer)**

31,03 €

Ergänzung bei größerer Personenzahl

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



Griechenland

(ab 25 Personen)

Fischrogen Paste, Oktopus-Salat

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

Moussaka
 Gyros mit Tsatsiki

Souvlaki (Fleischspieße) mit Okra Gemüse und Ofenkartoffeln

Griechischer Joghurt an Galia- Melone mit
 kandierten Pistazien und Pinienkernen

Fladenbrot und Baguette

Preis pro Person **(inkl. 7% Mehrwertsteuer)**

27,29 €



New-Orleans

(ab 30 Personen)

Flusskrebse in Thousand-Island-Dressing

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

Lachssteak mit Kräuterbutter
Gebackener Reis

Spareribs
Kalifornischer Schinken

Fried Onions, Baked beans, Potato-Wedges mit Sauerrahm

Blueberry Cheesecake
Walnuss Eis

Preis pro Person **(inkl. 7% Mehrwertsteuer)**

30,50 €



Vegetarisches Buffet

(ab 15 Personen)

Roter Linsensalat, Antipasti mit Schafskäse
Tramezzini-Ecken mit Tomatencreme
Couscous Salat mit Aprikosen und Mandeln
Orangensalat mit Datteln, Schalotten und Pistazien
Tomaten-Mozzarella Spieße

Blumenkohl-Panna cotta mit Bohnen-Vinaigrette
Wildkräutersalat mit Zitronen-Vinaigrette

Paniertes Sellerie-Schnitzel mit Petersilienpüree
Penne mit Spinat, Karotten und Nuss-Pesto
Vegetarische Auberginen-Lasagne

Obstsalat mit Quinoa
Vanilleparfait, Espressomousse

Käseauswahl

Preis pro Person **(inkl. 7% Mehrwertsteuer)**

29,96 €



Asiatisches Buffet

(ab 15 Personen)

Frühlingsröllchen und Wan-Tans mit Erdnuss-Sauce

Sushi- Variation mit Soja-Soße

Gurken-Raita,
Ananas-Staudensellerie-Salat mit Koriander und Ingwer
Glasnudelsalat mit Shrimps
Frisée-Salat mit Möhren, Rettich und Sesam-Vinaigrette

Schweinefleisch süß-sauer mit Paprika, Frühlingszwiebeln,
Sojasprossen und Reis

Thai-Curry mit Kartoffeln

Kokosmousse mit Mango Sauce
Exotischer Obstsalat

Preis pro Person **(inkl. 7% Mehrwertsteuer)**

31,03 €

