



Menü- und Buffetauswahl

FEIERN VERBINDEN. Sie sind Ausdruck purer Lebenslust und begründen langanhaltende Erinnerungen. Gerne begleiten wir Sie bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung.

Sie widmen sich voll und ganz Ihren Gästen. Bei uns? Bei Ihnen? Woanders? Die Feier soll ganz Ihrer Persönlichkeit entsprechen. Wir assistieren gerne bei der Raumwahl und der Dekoration.

Unser Küchen-Team richtet sich nach Ihren Wünschen. Ein gesetztes Menü oder Buffet? International oder regional-saisonal?

Lassen Sie Ihren Vorstellungen von Genuss und Esskultur freien Lauf. Gerne kochen wir für Sie individuelle saisonale Menüs und Buffets.

Wir freuen uns auf die persönliche Beratung.

Miguel Serodiô da Conceição
Restaurant- und Bankettleiter

Bastian Arendes
Küchenchef



MENÜ 1

Marinierter Thunfisch

Sesam Kerne | Limette
zweierlei Avocado | Mango

*

Tomaten-Consommé

Basilikum | Pinienkerne

*

Rosa Kalbsfilet

Serrano-Schaum | Ratatouille
Salbei-Risotto

*

Amaretto-Mascarpone-Cannelloni

Zweierlei Kirsche

56,00 € pro Person

MENÜ 2

Gratinierter Ziegenkäse

Feldsalat | Himbeer-Dressing

*

Garnele

Zweierlei Blumenkohl | Mandeln
Passionsfrucht

*

Zitronensorbet

*

Rinderfilet vom Limousinrind

Port-Jus | Tomaten-Zuckerschoten-Gemüse
gebratene Kartoffelroulade

*

Crème brûlée von der Tonkabohne

Schokosorbet

61,00 € pro Person



MENÜ 3

Carpaccio vom Rind

alter Balsamico | Rucola
Parmesanchip | eingelegte Tomate

*

gebratene Meerbarbe

Nudelrisotto | Safran-Schaum

*

geschmorte Ochsenbacke mit

Vanille-Möhren | Kartoffel-Krapfen

*

gebrannte Schmand-Tarte

Apfel-Birnen-Ragout | Vanillesauce

49,00 € pro Person

MENÜ 4

Kraftbrühe vom Weideochsen

Gemüse-Julienne | Markklößchen

*

Filet vom Kassler Landschwein

Senf-Bier-Jus | geschmorter Spitzkohl
Kräuter-Kartoffel-Plätzchen

*

Mousse von der Valrhona Schokolade

Mango-Kompott

41,00 € pro Person



MENÜ 5 – Vegetarisch

Rote-Beete Carpaccio

Walnuss-Vinaigrette | Feldsalat | Feigen

*

Süßkartoffel-Cremesuppe

Avocado

*

Saisonales Pilzrisotto

marinierte Wildkräuter

*

Sorbet-Variation

Haselnuss-Crumble | Beeren

43,00 € pro Person



Menü nach den Wirkungsstätten der Brüder Grimm

Kopenhagen

Lachs-Heilbutt-Carpaccio
Zupfsalate | Orangen-Dill-Sauce

*

Paris

Dubarry-Rahmsuppe
Vanille | geröstete Mandeln

*

Göttingen

Filet vom Göttinger Strohschwein im Bacon-Mantel
Senf-Jus | Wurzelgemüse | Kräuter-Kartoffel-Plätzchen

*

Kassel

Hessische Schmandtarte
Apfel-Ragout | Walnusseis

49,00 € pro Person



Menüempfehlung „Grimmheimat Nordhessen“

Saisonaler Blattsalat

Balsamico-Dressing | geröstete Kerne
Ziegenkäse-Praline im Pumpernickel Mantel

*

Nordhessische Kartoffelsuppe

Ahle Wurst | Lauch

*

Rosa Kalbstafelspitz

Orangen-Meerrettich-Sauce | geschmorter Spitzkohl
Kartoffel-Soufflé

*

Lauwarmer Schokokuchen

Waldbeeren-Kompott | Vanille-Sauce

54,00 € pro Person



BUFFET 1 – ab 25 Personen

Rosa Entenbrust | Thymian-Aprikosen-Chutney
Auswahl an Räucherfischen | Gurkensalat | Wasabi-Creme
Rote Beete Salat | Apfel | Walnüsse
Garnele | Avocado-Tomatensalat
Blattsalate | Toppings | 2erlei Dressing
Brotauswahl | Butter

*

Brühe vom Weide-Ochsen
Gemüse-Julienne

*

Gebratene Maispouladenbrust | Balsamico-Velouté
Pochiertes Kabeljaufilet | Dijonsenf-Sauce
Sous-Vide gegartes Roastbeef | Port-Jus
Blattspinat | saisonales Pfannengemüse
Speck-Bohnenmelange | Kartoffelgratin
Basmatireis | Penne

*

Mousse au Chocolat
Gefüllte Crêpes | Beeren
Crème Brûlée von der Tonkabohne

59,00 € pro Person



BUFFET 2 – ab 25 Personen

Gefüllter Schweinerücken | Dörrobstchutney
Tranchen von der Hähnchenbrust | Caesar-Salad
Thunfisch-Reissalat | Oliven | getrocknete Tomaten
Bulgur-Salat | Curry | Paprika
Blattsalate | Toppings | 2erlei Dressing
Brotauswahl | Butter

*

Süßkartoffel-Cremesuppe
Erdnuss

*

Rosa gebratenes Bürgermeisterstück vom Rind | Pfefferrahm
Gebratenes Lachsfilet | Riesling-Sauce
Gebratene Schweinelendchen vom Strohschwein | Senf-Biersauce
Gruyère-Tortellini | Waldpilze à la crème
Rahm-Wirsing | Wurzelgemüse
Serviettenknödel | Rosmarinkartoffeln

*

Joghurt-Limetten-Mousse
Schmand-Tarte | Apfelragout
Waldbeerengrütze | Vanillesauce

44,50 € pro Person



BUFFET 3 – ab 25 Personen

Gegrilltes mariniertes Gemüse | Aceto Balsamico | Knoblauch
Tomate-Büffel-Mozzarella | Basilikum
Vitello Tonnato | Kapern-Äpfel
Cavaillon-Melone | Serrano Schinken
Dreierlei Bruschetta
Shrimps-Cocktail | Kräuter | Cherry-Tomaten
Blattsalate | Toppings | 2erlei Dressing
Brotauswahl | Butter

*

Gebratenes Doraden-Filet | gelbe Paprika-Sauce
Geschmorte Lammkeule | Kräuter der Provence
Rosa gebratener Kalbsrücken | Schinken | Salbei
Vegetarische Lasagne
Tomaten-Fenchel-Gemüse | Ratatouille,
Gebratene Polenta Schnitten | Kräuter-Schwenkkartoffeln

*

Panna Cotta | Himbeer-Coulis
Tiramisu
Crema Catalana

55,00 € pro Person



BUFFET 4 – ab 25 Personen

Tranchen vom Limousin Rind | Kassler Sauce
Im Ganzen pochierter Fjord-Lachs | Wakame-Algen
Gebackene Gemüsetaschen | Cous-Cous-Salat
Blattsalate | Toppings | 2erlei Dressing
Brotauswahl | Butter

*

Zitronengras-Ingwer-Suppe
Koriander

*

Gebratenes Zanderfilet | Rosmarin-Velouté
rosa Kalbstafelspitz | Meerrettich-Sauce
Geschmorte Hirschkeule vom hessischen Damwild
Tagliatelle | Pesto | Kirschtomaten
Spitzkohl | saisonales Gemüse
Spätzle | Kräuter-Reis

*

Schokokuchen von der Valrhona Schokolade
saisonaler Obstsalat
Schmand-Mousse | Mango Kompott

51,00 € pro Person



Canapé- und Crostini Auswahl zum Empfang:

Canapés:

Tortenbrie und Physalis	3,00 € pro Stück
rosa Kalbsrücken, Kräuter-Schmand und Himbeere	5,00 € pro Stück
gebeizter Lachs Sahnemeerrettich	3,50 € pro Stück
marinierte Garnele mit Honigmelone und Cocktailsauce	5,50 € pro Stück
geräucherte Forelle und Gurken-Dill-Relish	4,50 € pro Stück
Ziegenfrischkäse und Aprikose	4,50 € pro Stück
rosa Entenbrust mit Preiselbeere	5,00 € pro Stück

Crostini:

Frischkäse mit Kräutern	1,80 € pro Stück
Ahle Wurst mit Gurke	2,10 € pro Stück
Paste von getrockneten Tomaten	1,80 € pro Stück
grüne Oliven Tapenade	1,80 € pro Stück
Avocado-Creme mit Tomate	2,00 € pro Stück
Serrano Schinken mit altem Balsamico	2,20 € pro Stück

Fingerfood in kleinen Gläschen

geräucherter Lachs im Crêpe Mantel	3,80 € pro Stück
mariniertes Gemüse am Spieß	3,00 € pro Stück
Hähnchensalat mit Tandori und Cous Cous	3,50 € pro Stück
Roastbeef mit Spiegelei-Creme und eingelegter Gurke	4,00 € pro Stück
Ziegenkäse-Praline im Pumpernickel-Mantel mit Feigensenf	4,50 € pro Stück
Garnelen Spieß mit Wakame Algensalat und Wasabi-Creme	5,00 € pro Stück

Die Mindestbestellmenge pro Sorte beträgt 10 Stück.



Mitternachts-Snacks

Currywurst

hausgemachte Curry-Sauce
knusprig frisches Baguette

9,50 € pro Person

Französische Käseauswahl

Feigensenf | Früchte Chutney | Trauben
Baguette-Auswahl

13,00 € pro Person

Käse-Suppe

Rindergehacktes | Porree
Baguette

8,00 € pro Person

Süßigkeit

verschiedene Macarons | Mini-Muffins
Nussmix

10,50 € pro Person