



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 Serodio da Conceicao
Restaurant- und Bankettleiterin

Patrik Michel
Küchenchef



MENÜ 1

Tatar vom Thunfisch

Sesam | Avocado | Koriander

*

Tomaten-Consommé

Basilikumklößchen

*

Rosa Kalbsfilet

Serrano-Schaum | Ratatouille

Getrüffelte Polenta

*

Schnitte von der Valhrona Schokolade

62,00 € pro Person

MENÜ 2

Ziegenfrischkäsemousse

Feinsalat | Himbeer-Dressing

*

Garnele

Mango-Limetten Chutney | Korianderkristall

Beurre Blanc

*

Zitronensorbet

*

Rinderfilet im Kräutermantel

Jus | Mini-Möhren

Kartoffel Soufflé

*

Quarksoufflé

Haselnusseis

69,00 € pro Person



MENÜ 3

Vitello Tonato

Kapern | Sardellen
Thunfisch | Kerbel

*

Gebratener Loup de Mer

Salbeirisotto | Safranschaum

*

geschmorte Ochsenbacke mit

Ofengemüse | Gebratene Kartoffelroulade

*

Zitronengras Pannacotta

Orangencrumble

54,00 € pro Person

MENÜ 4

Kraftbrühe vom Weideochsen

Gemüse-Julienne | Eierstich

*

Filet vom Landschwein

Rahmjus | gebratene Waldpilze
Kartoffel-Plätzchen

*

Karamellisiertes Apfel-Tiramisu

45,00 € pro Person



MENÜ 5 – Vegetarisch

Törtchen von Anti Pasti

Rucola | Pinienkerne | Tomate

*

Karotten-Ingwer Suppe

Haselnuss

*

Kichererbsen-Gemüsebratling

Wildkräuter | Tofu | Kräutercreme

*

Nougatparfait

Haselnusskrokant | Beeren

47,00 € pro Person



Menü nach den Wirkungsstätten der Gebrüder Grimm

Buchbar ab 15 Personen

Kopenhagen

Hausgebeizter Fjord-Lachs
Zupfsalate | Senf-Dill-Sauce

*

Paris

Zwiebelsuppe
Gruyère | Croutons

*

Göttingen

Filet vom Göttinger Landschwein im Bacon-Mantel
Jus | Wurzelgemüse | Drillingskartoffeln

*

Kassel

Hessische Schmand Mousse
Apfelragout | Walnusseis

55,00 € pro Person



Menüempfehlung „Grimmheimat Nordhessen“

Buchbar ab 15 Personen

Kassler grüne Sauce

Konfiertes Wachtei | Kresse

*

Nordhessische Kartoffelsuppe

Speck | Lauch

*

Rosa Kalbstafelspitz

Meerrettich Sauce | Schmand-Kräuterkraut
Herzogin Kartoffel

*

Lauwarmer Schokoladen Soufflé

Waldbeeren Kompott | Vanille-Sauce

59,00 € pro Person



BUFFET 1 – ab 25 Personen

Geräucherte Entenbrust | Gewürzmarmelade | Orangen Chicorée
Auswahl an Räucherfisch | Gurkensalat | Meerrettich-Creme
Rote Beete Salat | Apfel | Walnüsse
Garnele | Mango-Limettenchutney
Blattsalate | Toppings | 2erlei Dressing
Brotauswahl | Butter

*

Knoblauchsuppe
Kerbel

*

Gebratene Brust vom Freilandhuhn | Tomaten-Basilikumrahm
Pochiertes Heilbuttfilet | Zitronengras-Sauce
Rosa gebratenes Roastbeef | Jus
Blattspinat | saisonales Pfannengemüse
Speck-Bohnenmelange | Kartoffelgratin
Basmatireis | Butternudel

*

Mousse au Chocolat
Panna Cotta | Beeren
Crème Brûlée von der Tonkabohne

65,00 € pro Person



BUFFET 2 – ab 25 Personen

Röllchen vom Landschwein | Aprikose
Tranchen von der Hähnchenbrust | Caesar-Salat
Thunfisch-Reissalat | Oliven | getrocknete Tomaten
Bulgur-Salat | Curry | Paprika
Blattsalate | Toppings | 2erlei Dressing
Brot Auswahl | Butter

*

Süßkartoffel-Cremesuppe
Erdnuss

Kalbsbraten | Waldpilzrahm
gebratenes Lachsfilet | Riesling Sauce
gebratene Lendchen vom Landschwein | Senf-Biersauce
Kartoffelgnocchis | Tomatensugo
Rahm-Wirsing | Wurzelgemüse
Serviettenknödel | Rosmarinkartoffeln

*

Tiramisu
Schmand Mousse | Apfelragout
Waldbeerengrütze | Vanillesauce

50,00 € pro Person



BUFFET 3 – ab 25 Personen

Anti Pasti | Balsamico | Basilikum
Burata | Bresaola | Rucola
Vitello Tonnato | Kapern-Äpfel
Galia-Melone | Serrano Schinken
Shrimps-Cocktail | Dill | Limette
Blattsalate | Toppings | 2erlei Dressing
Brotauswahl | Butter

*

Gebratenes Doraden-Filet | Beurre Blanc
Geschmorte Lammkeule | Kräuter der Provence
Rosa gebratener Kalbsrücken | Schinken | Salbei
Vegetarische Lasagne
Tomaten-Fenchel-Gemüse | Ratatouille,
gebratene Polenta Schnitten | Kräuter-Schwenkkartoffeln

*

Crema Catalana
Weißes Schokoladenmousse
Himbeerschnitte

60,00 € pro Person



BUFFET 4 – ab 25 Personen

Tranchen vom Limousin Rind | Remoulade
Hausgebeizter Fjordlachs | Wakame-Algen
gebackene Gemüsetaschen | Cous-Cous-Salat
Blattsalate | Toppings | 2erlei Dressing
Brotauswahl | Butter

*

Zitronengras-Ingwer-Suppe

*

gebratenes Zanderfilet | Rosmarin-Velouté
rosa Kalbstafelspitz | Meerrettich-Sauce
geschmorte Rehkeule
Tagliatelle | Pesto | Kirschtomaten
Spitzkohl | Saisonales Gemüse
Spätzle | Kräuter-Reis

*

Schokokuchen von der Valrhona Schokolade
Saisonaler Obstsalat
Mohnmousse | Mango Kompott

55,00 € 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

Tatar vom geräucherten Lachs Gurke Dill	3,80 € pro Stück
Anti Pasti Burata	3,00 € pro Stück
Cesar Salat Parmesanhobel Croutons	3,50 € pro Stück
Roastbeef Remouladensauce Rote Zwiebel	4,00 € pro Stück
Ziegenkäse-Praline Pumpernickel Mantel Feigensenf	4,50 € pro Stück
Marinierte Garnele Mango-Limetten Chutney Koriander	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-Lauch Suppe

Rindergehacktes
Baguette

8,00 € pro Person

Süßigkeit

verschiedene Macarons | Mini-Muffins
Nussmix

10,50 € pro Person