

VORSCHLÄGE
für KALT-WARME BUFFETS
ab 30 Personen

BUFFET I

Hessisches Landbuffet

Geräucherte Forelle
mit Preiselbeermeerrettich



Schmandhering
mit Äpfeln und Zwiebeln



Sülze von der Rinderbrust
auf Grüner Sauce



Rauchrücken *mit Gemüsesalat*



Nordhessisches Vesperbrett mit
»Ahle Wurst«



Leberwurst *und*
frisch gebratene kleine Frikadellen



Hessischer Kartoffelsalat,
Krautsalat



Ländliche
Käseauswahl



Ofenfrische
Brotspezialitäten



Butter und Schmalz



[WARM] Hessische Kartoffelsuppe

€ 34

BUFFET II
Wiener Kongress

Rauchlachs *mit Dill-Senfsauce*



Hechtterrine *mit kleinen Gemüsen
und Grüner Sauce*



Matjesröllchen *auf Apfelscheiben
mit Preiselbeersahne*



Roastbeef, *kalt, mit Remouladensauce
und Röstkartoffeln*



Gefüllte Poulardenbrust
mit Schnittlauchsauce



Hessischer Kartoffelsalat



Auswahl frischer Salate



Brotkorb *und Butter*



[WARM] Zarter Tafelspitz *mit Meerrettichsauce,
Gemüstreifen
und Bouillonkartoffeln
oder*

[WARM] Jungschweinkeule *mit Kräuterkruste,
Speckwirsing und Serviettenknödel*



DESSERT Schmandcrème
mit Früchten

€ 46

BUFFET III
Palais royal

Hausgebeizter Nordlandlachs
mit Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich



Matjestatar
*auf Schwarzbrot, Zanderterrine
mit Kräuterschaum*



Tiefseegarnelen *mit Cocktailsauce*
Brotkorb und Butter



[WARM] Tomatensuppe *mit Gin-Sahne;*



[WARM] Halbe Enten *frisch aus dem Ofen, mit Honig überglänzt,
Brokkoligemüse und Kartoffel-plätzchen
oder*

WARM Rinderrücken, *rosa gebraten, mit Portweinsauce,
frischen Salaten und Spätzle*



DESSERT *Französische Käsespezialitäten;*
Orangencrème *mit Mandelschaum*

€ 54

BUFFET IV

Jérôme

Hausgebeizter Lachs
Rauchforelle *und* Zanderterrine



Schwarzwälder Schinken vom Brett



Kleine Gourmandises mit Schweinefilet,
Entenbrust *und* Wild



Leckere Saucen und Salate *mit verschiedenen Dressings*



Brotkorb *und* Butter



[WARM] Steinpilzrahmsuppe *mit Brotcroûtons*
oder

[WARM] Hessische Festtagssuppe



[WARM] Rinderfiletspitzen
in Artischockenrahm mit Butterspätzle
und verschiedenem Gemüse

oder

[WARM] Schweinslendchen
in Kräuter-Pfeffersauce mit Kartoffel- Gratin
und feiner Gemüseauswahl



DESSERT Käsebrett *mit Trauben und Radieschen;*
Schmand-, Schokoladen- *und* Mohnmousse
mit Beerengrütze und Vanillesauce

€ 59

BUFFET V
Wilhelmine Karoline

Cocktail von Meeresfrüchten



Shrimps *und hausgebeizter*
Wildlachs



Perlgraupenrisotto *mit kleinem Gemüse*
und schwarzem Trüffel



Wacholdergeräuchertes Forellenfilet



Schwarzwälder Schinken *vom Brett mit Melone*



Roastbeefröllchen, *mit Cornichons gefüllt*



Köstliche Saucen und Salate
mit verschiedenen Dressings



Brotkorb *und Butter*



[WARM] *Consommé von Ederseefischen*
und Biolachs mit Tomatencrostini
oder

[WARM] *Samtsuppe von umbrischen*
Trüffeln und Schwarzfederhuhn Lolli



[WARM] *Angusrücken rosa gebraten mit Portweinjus,*
Estragon-Sabayon, Kartoffel-Gratin und Speckbohnen
oder

[WARM] *Schweinefiletspitzen Zürcher Art*
mit hausgemachten Spätzle und Zuckererbsen-
Möhrengemüse



DESSERT *Französisches Käsebrett mit Trauben;*
Dunkles und helles Mousse au Chocolat
mit Fruchtmark

€ 61

BUFFET VI

Berlin

Hausgebeizter Nordlandlachs



Matjestatar *auf Schwarzbrot*



Zanderterrine *mit Kräuterschaum und
Tiefseegarnelen*



Beinschinken-Gemüsesülzchen *mit Radieschen
und Kräutersauce*



Tranchen von *gefülltem* Perlhuhn
auf Waldorfsalat



Medaillons vom Schweinefilet
Brotkorb *und Butter*



[WARM] Lauch-Karottencrèmesuppe
mit Walnüssen



[WARM] Medaillons vom Kalbsrücken
*mit Orangen-Pfeffersauce, buntem Gemüse der Saison und
Kartoffelplätzchen*
oder

[WARM] Lachsteak vom Grill
*mit Pommery-Senfesauce, gedünsteten Langkorneis und
Mangold-Möhrengemüse*



DESSERT *Französisches* Käsebrett *mit Trauben;*
Amaretti-Mascarponecrème
mit zweierlei Saucen

€ 61

BUFFET VII
Mediterrane Aromen

*Verschiedene Ciabatta
und Focaccia, Butter*



Auswahl an Blattsalaten *mit Balsamico und
Olio Extra Vergine di Oliva*



Tapas
*Mini-Paprikaschoten;
getrocknete Tomaten, Kapern,
eingelegte Zwiebeln;
Serrano-Schinken auf mariniertem Pilzsalat;
Coppa mit großen Oliven;
Gefüllte Tomaten mit Schafskäse;
Italienische Salate;
Vitello Tonnatoröllchen*



[WARM] Minestrone *mit Safranfäden*



[WARM] Paella *mit Meeresfrüchten,
Krevetten und Hühnchen*



[WARM] Piccata vom Kalbsrücken
*mit mediterranem Gemüse und Zitronenthymian-
Kartoffeln*



DESSERT Tiramisu Törtchen;
Crema Catalana;
Obstsalat *mit Feigen, Pitahaya und Sharonfrucht*

€ 58

BUFFET VIII
Ottoneum

Brotvariation *mit Butter*
und Griebenschmalz



Feine Salate *mit Schmanddressing*



Hausgemachte Kalbstafelspitzsülze
mit Feldsalat



Mini-Hamburger *mit roten Zwiebeln*
und Kartoffelsalat



Matjestatar *auf Pumpernickel*



Rustikale Schlachtplatte



Strauchtomatensalat *mit Schalotten*
und Essiggurken



[WARM] Gudes Kartoffelsuppe
mit Frühlingslauch



[WARM] Kross gebratener Zander
auf Schmorgurken und Dillkartoffeln



[WARM] Krustenbraten
vom Jungschwein *mit Rotkohl und Serviettenknödel*



DESSERT Rote Grütze *mit Vanillesauce*;
Hessisches Schmandmousse mit Beerenmark,
Eisbombe *mit Feuerwerk*

€ 52

GALABUFFET IX

Wunderhorn

*Auswahl an Baguettes,
Olivenciabatta und Butter*



Salatspitzen der Saison
mit Dressing und Vinaigrette



Mousse von Ziegenkäse *und Schalotten*
mit gebratenen Lammfilets



Charentais-Melone
mit Serranoschinken und Grissini



Geräucherter Thunfisch in Sesamhülle
und gebeiztes Zanderfilet



Salat von Strauchtomaten
und Büffel-Mozzarella *mit Bärlauch*



Perlhuhnterrine *im Lauchmantel* mit
Feigenchutney



Gefüllte Zucchini und Auberginen



[WARM] Wachteleessenz *mit Kräuterflädle*



[WARM] Geschmorte Rinderbäckchen
mit Portweinjus und Wurzelgemüse, Champignon-Cannelloni
mit Salbeisauce



[WARM] Brust vom Schwarzfederhuhn
mit Junglauch-Tomatengemüse



[WARM] Saltimbocca vom Seeteufel *auf Safranfenchel*
und Basilikumgnocchi



DESSERT *Auswahl an Rohmilchkäse*
mit Trauben und Früchtebrot;

Duett von der Valrhona-Schokolade;
Quarkstrudel *mit eingelegten Rosinen;*
Kokosmousse *mit Mangosauce;*
Karamellisierte Apfeltarte;

€ 79

HOCHZEITSBUFFET X
Henrietta Dorothea Wild

Zum Empfang Canapés mit Tête de Moine,
gebeiztem Lachs, Parmaschinken und
Perlhuhnbrust



Rustikaler Brotkorb mit Butterkugeln



Feinste Salatspitzen mit weißem & dunklem Balsamico
und kalt gepresstem Olivenöl



Waldorfsalat mit edlen Nüssen



Büsumer Krabbensalat
mit Spargelspitzen und Schalotten



Geräucherte Forelle und
Lachs mit Pernotschmand



Wildentenbrust auf eingelegtem Muskatkürbis



Rosa Hirschkalbsrücken
mit Sellerie-Apfelsalat und Waldbeeren



[WARM] Hummerbisque mit Cognac
und eigener Einlage am Tisch serviert



[WARM] Poelierter Heilbutt und
Red Drum auf Petersilienwurzelragout,
Jasminreis und Rieslingschaum



[WARM] Geschmorte Kalbsbäckchen
in Portweinjus mit Perlzwiebeln, Romanesco und
Pariser Kartoffeln



WARM Gebratenes Lammkotelett mit
Pied de Mouton-Pilzen und Basilikumgnocchi



[WARM] Gemüsepaella mit Safran
und marinierten Riesengarnelen



DESSERT Französischer Käse vom Brett mit Weintrauben und Melone;
Champagner-Erdbeersüppchen mit Melisse;
Weißes Schokoladenmousse mit Kumquatragout;
hausgemachtes Kleingebäck und Pralinen

€ 79

HOTEL  GUDE

Frankfurter Straße 299 D-34134 Kassel Telefon +49-561-4805-0
www.hotel-gude.de Stand 2016

Ab November
bis zum 26. 12. : WEIHNACHTLICHE BUFFETS
ab 30 Personen

WEIHNACHTSBUFFET I

Karpfenterrine *auf Wurzelgemüsesalat*
und Meerrettichsauce



Eingelegte Portweinbackpflaumen
auf Wacholderschinken



Gewürzlachs *an Honig-Senfsauce*



Winterliches Salatbuffet
mit verschiedenen Dressings und reichhaltiger Brotauswahl



[WARM] Kürbiscremesuppe *mit gebratenem Speck*
und Kürbiskernöl



[WARM] Ofenfrische Weihnachtsgans *an eigener Sauce*
mit Gewürzrotkohl, Grünkohl
und Kartoffelklößen



[WARM] Schweinelendchen *in Mandelmantel*
an Preiselbeersauce mit Haselnussspätzle



DESSERT Lebkuchenmousse *mit Preiselbeersauce;*
warmer Nussauflauf mit Vanille-Zimtrahm

€ 55

Hausgebeizter Lachs *mit Honig-Dillsauce*



Hirschrückenröllchen *auf Selleriesalat*
auf Wacholderschinken mit CumberlandsaUCE



Perlhuhngourmandises
auf Orangensellerie mit schwarzen Walnüssen



Pilzterrine *mit Quittenragout*



Frische Blatt- und Rohkostsalate der Saison
mit verschiedenen Dressings



Reichhaltige Auswahl an ofenfrischen
Brot und Brötchen



[WARM] *Suppe am Tisch serviert:*
Apfel-Zimtsuppe *mit Schwarzbrotcroûtons*



[WARM] *Rehkeulenbraten an Holundersauce*
mit Spitzkohl, Schupfnudeln, Preiselbeerbirne
oder

[WARM] *Eine ganze deutsche Ente frisch aus dem Ofen*
mit Gewürzrotkohl und Kartoffelklößen



DESSERT *Orangenmousse mit Grenadinesauce;*
warmer Schokoladen-Glühwein-Nussauflauf;
geeister Christstollen an Pralinesauce
mit Spekulatiusschaum

€ 56