



Strandschiff



BUFFETVORSCHLÄGE

Ein individuell abgestimmtes und abwechslungsreiches Buffet gehören zu Ihrer Traumhochzeit fest dazu.

Lassen Sie sich von unseren Vorschlägen und der Erfahrung unseres Küchenchefs inspirieren.

*Unser Team sorgt im Anschluss für einen reibungslosen Ablauf damit Sie sich um nichts
mehr ausser Ihre Gäste kümmern müssen.*

BARBECUE BUFFET

Vorspeisen Buffet

Salatbar

mit buntem Blattsalat der Saison, Tomaten, Karotten, Gurken, Paprika und Croutons dazu

Ioghurt-Dressing, French-Dressing und Essig-Öl Marinade

Gemüsesalat mit Couscous, Kartoffelsalat,

Krautsalat, Gemüse-Antipasti von Auberginen, Paprika, Champignons und Zucchini

Frische gebackenes Baguette, Butter und Oliven

Hauptgang Buffet vom Grill

mit rotem Curry eingelegte Putensteaks

Rib Eye Steak von der Hochrippe

Doradenfilet mit Rosmarinbutter in der Folie gegart

Nürnberger Rostbratwürstchen

Hausgemachte Knoblauchsauce, Mango-Curry Sauce und Barbecue Sauce Gemüsespieße

Beilagen

Rosmarinkartoffeln und Kräuterreis

—

Dessert Buffet

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Limonen-Quarkcreme

Gegrillte Ananas mit schwarzem Pfeffer

— 44,- Euro pro Person —
(ab 60 Personen)

BUFFET MEDITERRAN

Vorspeisen Buffet

Tomatenscheiben mit Büffel Mozzarella an Basilikum Pesto Gebratenes Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Limonensauce Gebratene Garnelen auf Linsensalat mit Avocado Melone mit Parmaschinken

Salatbar

mit buntem Blattsalat der Saison , Tomaten, Karotten, Gurken, Paprika und Croutons dazu Joghurt-Dressing, French-Dressing und Essig-Öl Marinade Frisch gebackenes Baguette, Salzbutter und Oliven

Hauptgang Buffet

Naturgebratenes Kalbsschnitzel mit Madeira-Sauce mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln Gegrilltes Doradenfilet mit Oliven und getrockneten Tomaten Tagliarini an pikanter Tomatensauce mit geriebenem Grana Pardano –

Dessert Buffet

*Tiramisu
Panna Cotta mit Fruchtsauce Frischer Obstsalat*

*– 39,- Euro pro Person –
(ab 30 Personen)*

„Buffet de Ibizencos“

**

Vorspeisen

Hausgemachte Aioli
Datteln im Speckmantel
Gemüse Anti Pasti mit Oliven
Couscous mit eingelegten Sardinen
Tomatenscheiben mit Büffel Mozzarella an Basilikum Pesto
Algensalat mit Sesam und marinierten Gambas

Serranoschinken vom Bock mit Melonenecken

Salatbar

mit buntem Blattsalat der Saison , Tomaten, Karotten, Gurken, Paprika
dazu Ioghurt-Dressing, French-Dressing und Essig-Öl Marinade
Frisch gebackenes Baguette, Kräuterbutter und Croutons

Hauptgang

Gambas frisch vom Grill
mit Safranreis mit Paprika und Erbsen
Spanferkel am Spieß vor dem Gast tranchiert
Pappas Arrugarda mit Mojo Verde (Koriander)
Pimientos de Padron und Toscanisches Gemüse

Desert

Crema Catalan
Melonenstücke (grob)
Manchego mit Salzmandeln

55,50,- Euro pro Person
(min. 60 Gäste)

BUFFET CLASSIC RUSTIKAL

Vorspeisen Buffet

*Geräucherter Lachs an Senf-Dillsauce
Tomatenscheiben mit Mozzarella an Basilikum-Pesto
Gefüllter Schweinerücken mit Backpflaumen an Apfel-Chutney*

Salatbar

*mit buntem Blattsalat der Saison , Tomaten, Karotten, Gurken, Paprika und Croutons
dazu Joghurt-Dressing, French-Dressing und Essig-Öl Marinade
Frisch gebackenes Baguette, Butter und Oliven*

Hauptgang Buffet

*Schweinefiletmedaillons an Pfefferrahmsauce
Maishähnchenbrust auf Wurzelgemüse mit Currysauce
Gemüse-Nudelauf mit Kräuterrahmsauce
Gemüseauswahl mit Speck-Bohnen, Karotten und Champignons
Butter-Spätzle und Rosmarinkartoffeln*

Dessert Buffet

*Mousse au Chocolat
Limonen-Joghurtcreme
Frischer Obstsalat mit Walnüssen*

— 37,- Euro pro Person —
(ab 30 Personen)

BUFFET HOCHHEIMER TERRASSE

Vorspeisen Buffet

*Geräucherter Lachs an Senf-Dillsauce
Geräucherte Entenbrust auf Belugalinsen-Salat
Tomatenscheiben mit Mozzarella an Basilikum-Pesto
Vanillekarotten auf Curry-Creme
Variation an gegrilltem, mediterranem Gemüse*

Salatbar

*mit buntem Blattsalat der Saison , Tomaten, Karotten, Gurken, Paprika und Croutons
dazu Joghurt-Dressing, French-Dressing und Essig-Öl Marinade
Frisch gebackenes Baguette, Butter und Oliven*

Hauptgang Buffet

*Vor dem Gast tranchierte Hochrippe mit Rotweinjus
Putengeschnetzeltes in leichter Pilzrahmsauce
Gegrillter Wolfsbarsch mit Zitronenbutter
Gemüseauswahl mit Speck-Bohnen-Bündchen, Karotten und Champignons
Butter-Spätzle, Kartoffelgratin und Wildreis*

Dessert Buffet

*Crème Brûlée
Zitronen-Quark-Törtchen mit Erdbeergelée
Frischer Obstsalat mit Walnüssen*

— 47,- Euro pro Person —
(ab 30 Personen)

TERRASSEN BUFFET

Vorspeisen Buffet

*Im Ganzen pochierter Lachs
dazu frisch geriebener Kren mit Sahne
Ziegenkäse-Pralinen mit Pumpernickel auf Ruccola-Salat
Shrimp Cocktail mit Tomaten und Avocado
Tomatenscheiben mit Büffel Mozzarella an Basilikum-Pesto
Gefüllte Champignons*

Salatbar

*Mit buntem Blattsalat der Saison, Tomaten, Karotten, Gurken, Paprika und Croutons
eingelegte Oliven in zwei Farben
dazu Joghurt-Dressing, French-Dressing und Essig-Öl Marinade
Frisch gebackenes Baguette und Salz-Butter*

—

Hauptgang Buffet

*Vor dem Gast tranchiertes Roastbeef mit Rotweinjus
Gemüseauswahl mit Bohnen, Karotten und Champignons
Kartoffelgratin
Schwarzfederhuhn auf mediterranem Grillgemüse
Gegrilltes Zanderfilet mit Champagnerkraut und Petersilienkartoffeln*

—

Dessert Buffet

*Crème Brûlée
Mousse au Chocolat
Dominosteine vom Mango-Püree mit Himbeermark*

— 58,- Euro pro Person —
(ab 30 Personen)

BUFFET WINTERTRAUM

Vorspeisen Buffet

*Geräucherte Fischvariationen aus Lachs, Forelle und Makrelenfilet
Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Tartar
Spitzkohlsalat mit gerösteten Sonnenblumenkernen
Bauernbrot und Butter*

—

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Markklöschen

—

Hauptgang Buffet

*Rinderschmorbraten in Rotweinsauce
Spätzle und Apfel-Rotkohl
Gedünstetes Lachsfilet in Rieslingsauce
Fenchelgemüse und Reis
Gemüse-Kartoffelgratin mit Kräuterrahmsauce*

—

Dessert Buffet

*Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfelmus
Mousse au Chocolat*

— 39,- Euro pro Person —
(ab 30 Personen)

MENÜ KALBHAUPTGANG

Vorspeisen:

*Blattsalate mit gerösteten Pinienkernen
geräucherte Entenbrust aus dem Buchenrauch
Himbeeressigmarinade*

*Kartoffelcremesuppe
mit Räucherlachsroulade*

Hauptgang:

*Rosa gebratener Kalbsrücken am Stück glasierte Fingermöhren,
Kartoffelstrudel, Morschrahmsouße*

Dessert:

Schokoladentraum

*Hausgemachtes Schokoladeneis
Weißes Schokomousse
Schokoladen-Kirschkuchen
Schokoladeschaum mit Rum*

— 49,- Euro pro Person —
(ab 30 Personen)

MENÜ VEGETARISCH

Vorspeisen:

*Carpaccio von der Roten Beete
mit gerösteten Sesamsaat
bunte Blattsalate und Kräutercreme-Fraîche*

Hauptgang:

*Gebratene Buchweizen-Taler auf
Paprika-Artischocken Gemüse
Rosmarinkartoffeln*

Dessert:

Creme Brûlée mit Kokosnusseis

— 26,- Euro pro Person

Menu Frankfurt

Auswahl an frischem Brot und Baguette mit Salzbutter

*Rose vom hausgebeizten Fjordlachs
mit Pumpernickelerde und Senfdillsauce*

*Maispoulardenbrust
gefüllt mit Frankfurter Kräutern
mit glasiertem Marktgemüse und Kirschtomaten-Risotto*

Variation von dunkler Schokolade

3-Gang 55,00 € Euro pro Person -

Menu Safran

Auswahl an frischem Brot und Baguette mit Salzbutter

*Kalbsrücken rosa gebraten
auf Grüner Soße mit Rucola-Friséesalat und frittierten Kapern*

*Dorade Royale auf Safran Risotto
mit confierten Tomaten und grünem Spargel*

*Pistazien-Törtchen
mit weißem Kaffeeis*

3-Gang 56,00 € Euro pro Person -

Menu Trüffel

Auswahl an frischem Brot und Baguette mit Salzbutter

*Duett von der Wisperforelle
mit Gurkencarpaccio und Radieschen-Kresse-Salat*

*Rosa gebratenes Roastbeef
mit getrüffelter Selleriecrème und glasierten Fingermöhren*

*Mousse von dunkler Schokolade
mit Biskuit und Ananas*

3-Gang 57,00 € Euro pro Person -

Menu Rheingau

Auswahl an frischem Brot und Baguette mit Salzbutter

*Eltviller Tafelspitzsülze in Texturen
marinierter Tafelspitz, goldenes Gelee-Mousse von*

Grüner Sauce, gekochtes Wachtelei und Gemüsestroh

*Rheingauer Rieslingcrèmesuppe
mit Brotcroûtons und Speckschaum*

*Zanderfilet auf Champagnerrahmkraut
Und Kartoffel-Blutwurstgröstl*

*Erbacher Apfelkuchlein
mit Vanilleeis und Trestersabayone*

4-Gang 52,00 € Euro pro Person -

Menu Surf 'n turf

Auswahl an frischem Brot und Baguette mit Salzbutter

*Garnelen-Zitronengrasspieß
auf Paprika-Tomatenrelish mit mariniertem Spinatsalat im körnigen Senfdressing*

*Karotten-Crème-Suppe
mit Kokosnussmilch und rotem Thaicurry*

*Gebratenes Kalbsrückensteak
unter der weißen Zwiebelkruste mit Rosmarinkartoffeln und Kniabohnen*

Kaffee in drei Texturen mit Quittenkompott und süßem Milchschaum

4-Gang 70,00 € Euro pro Person -

Menu Vaux

Auswahl an frischem Brot und Baguette mit Salzbutter

Tatar von hausgebeiztem Saibling mit Kartoffelrösti und Babyleaf-Salat

Strauchtomatenessenz mit Basilikumöl und Parmesanravioli

In Olivenöl confierter Fjordlachs auf Vaux-Perlgraupen-Risotto

Rotwein-Butter-Eis mit Himbeer-Knusper

Rinderfilet unter der Kräutersenfkruste auf knusprigem Kartoffelpüree und grünem Spargel

Variation von Orange und Schokolade

- 6-Gang 93,00 € Euro pro Person -

Menu 6 Sinne

Auswahl an frischem Brot und Baguette mit Salzbutter

Hummer und Melone mit Wildkräutern und Vanilleöl

Bouillaibaisse à la Chef mit Sauce Rouille

*Brust und Keule von der Wachtel mit Erbsen-Risotto,
Fingermöhren und gehobelten Champignons*

Yuzo Zitronensorbet mit Limoncello

Osso Bucco vom Seeteufel mit Linguine, Romanescoröschen und Pimentosauce

*Salat von exotischen Früchten mit Minzpesto,
Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel,
Mangomousse mit Kokoscreme*

- 6-Gang 107,00 € Euro pro Person —