

Buffet Empfehlungen

Regionales Buffet

Vorspeisen

Saisonales Salatbuffet von Blatt - und Rohkostsalaten
Croûtons, Dressings und Kernen
Rindfleischsulz im Gläschen serviert mit „Frankfurter Grie Soß“
und eingelegten Radieschen
„Handkäs mit Musik“ in Apfelweinmarinade, Rosinen und Nüssen
Lauwarmes Kalbsfleischküchle mit Dijon - Senfcrème und Wiesenkerbel
Hausgeräucherte Oberurseler Bachforelle
mit Senfgurken - Chutney und Meerrettich
Blumenkohl süß - sauer mariniert
mit gebackenem Wachtelei und Schnittlauchöl
Regionale Brotauswahl mit geschlagener Fassbutter und Hüttenkäse

Suppe

Schaumsüppchen von der „Wetterauer“ - Kartoffel
mit Frühlingsslauch und Frankfurter Würstchen

Hauptgänge

Von der Live - Tranchierstation:

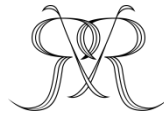
Rosa gebratene Königsteiner Lammkeule an Bohnen Cassoulet,
Parmesanpolenta und Thymianjus
Geschmortes Ochsenbäckchen
mit Selleriepüree und glasierten bunten Möhren
Gebratenes Filet vom Taunussaibling an Crèmespinat
Drillingen mit frischer Petersilie

Dessert

Frankfurter Kranz in Texturen
Zweierlei vom Apfelwein - Süppchen und - Schaum
Frankfurter Pudding mit einer Nougat - Rum - Mousse
Hessische Weißweincrème mit selbstgemachtem Löffelbiskuit

75 € pro Person

Buffets servieren wir ab einer Personenzahl von 20 Gästen



Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Blatt- und Wildkräutersalate vom Keltenhof mit gerösteten Pinienkernen und Champagnervinaigrette
Crèmiger Burrata mit sonnengereiften Datteltomaten und Basilikum - Pesto
„Vitello Tonato“ vom Kalbstafelspitz mit Pensato - Olivenöl und gebackenen Kapern
Auswahl italienischer Salami & Schinken mit Grissini und eingelegten Oliven
Antipasti - Gemüse mit altem Balsamico und Parmesanspänen
Ciabatta und Focaccia frisch aus dem Ofen mit Tomatensalsa und Olivenöl

Suppe

Italienische Minestrone mit Kartoffeln, Rohschinken und Ricotta

Hauptgänge

von der Live-Schneidestation:

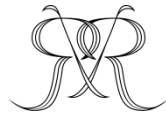
Ganzer Atlantikseeeteufel gegrillt
an glasierten mediterranen Auberginen und Olivengnocchi
Ossobuco vom Charolais Rind
mit glasiertem grünem Spargel, Gremolata - Sauce und crèmiger Polenta
Hausgemachte Pasta in Parmesan geschwenkt
mit frischer Petersilie und Kräutersaitlingen

Desserts

Crèma Catalana mit Sauerkirschkompott
Pfirsich - Tarte mit Zitronenthymianschaum
Orangen - Panna Cotta versteckt unter einer Erdbeer - Basilikumsoße
Himbeer Tiramisu

79 € pro Person

Buffets servieren wir ab einer Personenzahl von 20 Gästen



Barbecue Buffet

Vorspeisen

Auswahl an sommerlichen Blatt - und Rohkostsalaten
mit Balsamico - und Joghurtdressing
In Olivenöl gegrilltes Antipasti - Gemüse mit Fleur du sel und Basilikum - Pesto
Hausgemachter lauwarmer Kartoffelsalat mit Speck und Essiggürkchen
Gegrillter grüner Spargel mit gehacktem Ei und Schnittlauchmarinade
Salatherzen im Gläschen serviert
mit gedörrten Kirschtomaten & cremigem Parmesandressing
Gazpacho „Andaluz“ mit Wassermelone und Wildkräuteröl

Frisch vom Grill

Marinierte Spareribs vom Landschwein
Brust vom Marensin Freilandhähnchen mit Petersilienmarinade und Knoblauch
Hüftsteaks vom US Beef
Regionale Wurstausswahl
Marinierte Riesengarnelen auf Zitronengrasspieß
Filet vom Island Kabeljau kross gegrillt

Beilagen

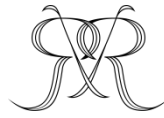
Rosmarinkartoffeln
Gegrillte Maiskolben mit Erdnussmarinade
Reichhaltige Brot - und Brötchenauswahl mit Fassbutter
BBQ - Sauce, Sour Cream, Salsa Verde

Desserts

Vanille - Maissalat an Erdbeertopfen
Karamellisierte Banane kombiniert mit Schokolade und Karamell
Marinierte Ananas mit Minz - Joghurt
Geräuchertes Zartbitterschokoladenmousse an exotischem Obstsalat

75 € pro Person

Buffets servieren wir ab einer Personenzahl von 20 Gästen



Gala Buffet

Vorspeisen

Variation von Blatt - und Rohkostsalaten mit Chardonnay – Vinaigrette, gerösteten Sonnenblumenkernen und Graubrotcroûtons
Cocktail vom bretonischen Hummer mit Chicorée und Brunnenkresse
Sylter Royal - Auster „klassisch“ mit Chesterbrot und Schalotten - Vinaigrette
Kalbscarpaccio mit Perigord - Trüffelcrème und Kopfsalatherzen
Mousse von Gänsestopfleber im Knusperhörnchen serviert mit Himbeere & Sauerklee
Roulade von Grillgemüse und Parmesan mit Tomaten - Pesto und Basilikum - Öl
Regionale Brot - und Brötchenauswahl vom Bäcker Beck mit geschlagener Fassbutter und Fleur du sel

Suppe

Consommé double mit Kalbsbrießravioli, Eierstich und Gemüse - Julienne

Hauptgänge

Von der Live - Tranchierstation:

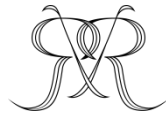
Chateaubriand vom Charolais Rind mit grünem Spargel,
Kartoffelgratin und Sauce Riche
Ravioli vom Steinbutt mit roter Wildgarnele, Krustentierschaum
Fenchelgemüse

Dessert

Champagnersüppchen mit eingelegtem Rhabarber und Topfen
Opera Schmitte an Espressoschaum
Tonkabohnen - Crème mit Griottekirsche und Pistaziencrumble
Vollmilchtrüffelriegel auf einer Rotweinsauce und Orangenkonfit

92 € pro Person

Buffets servieren wir ab einer Personenzahl von 20 Gästen.



Flying Buffet Villa Rothschild

Vorspeisen

Marinierte Entenleber im Baumkuchenmantel mit Thai - Mango und grünem Pfeffer
Geflämmtter Glen Douglas - Lachs mit Blumenkohl, schwarzem Knoblauch und Sauerrahm

Gebeizte Jakobsmuschel mit Grapefruit, jungem Fenchel und Tobiko - Kaviar
Roulade vom Schwarzfederhuhn mit knuspriger Hühnerhaut und Artischockencreme
Gebackener Fenchel „verkohlt“ mit Currycreme und Melonen - Chutney

Suppe

Zitronengras - Curry - Cappuccino mit Krustentierschaum

Hauptgänge

Filet von der Dorade Royal mit würzigem Bouillabaisse Sud
und wildem Brokkoli

Sauerbraten vom Milchkalbsbäckchen mit Sellerie und jungem Grünkohl

Kross gebratene Wachtelbrust
mit konfiertem Hühnereigelb, Blattspinat und Nussbutterschaum

Crémiges Aquarello - Risotto
mit Trüffel, Parmesan und gerösteten Pinienkernen

Dessert

Topfencreme mit frischen Beeren

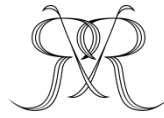
Limettenmousse mit Himbeertupfen und Kokoscrunch

Exotischer Obstsalat mit Passionsfruchtschaum

Vollmilchschokoladenmousse mit karamellisierten Nüssen und Blaubeere

79 € pro Person

Buffets servieren wir ab einer Personenzahl von 20 Gästen.



Flying Buffet Grill & Health

Vorspeisen

Superfoodsalat im Gläschen mit Buchweizen, Leinsamen und Blaubeeren
Chicorée vom Lavasteingrill mit Orangen - Fenchel - Chutney und Vogelmiere
Carpaccio vom Yellow Fin Tuna mit Avocado und Ponzu
Tatar vom Simmentaler Rind mit knusprigem Brioche und Trüffelcrème
Grillgemüse „Villa Rothschild“ im Gläschen serviert
mit Kräutervinaigrette und Blüten

Suppe

Essenz von Waldpilzen mit Gemüse Julienne, Grießnockerl und Kerbel

Hauptgänge

Coho“ Wildlachs gegrillt, Sojasprossen und Dim - Sum
Sellerie aus dem Salzteig mit Ziegenkäse und Rote Bete - Risotto
Pochierter „Island“ Kabeljau mit Artischockenpüree und Oliven - Tomatensugo
US Striploin gegrillt mit Süßkartoffelwürfeln, wildem Brokkoli und Perigord -
Trüffeljus

Dessert

Marinierter Obstsalat mit frischen Früchten aus der Region
Joghurtcrème an Cerealien, Honig und Datteln
Chia - Samen - Pudding mit karamellisierten Bananen und Bananenschaum
Walnussmousse mit Granatapfel und Leinsamen - Crunch

89 € pro Person

Buffets servieren wir ab einer Personenzahl von 20 Gästen.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage.