

---

## 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 Würstchel

#### 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

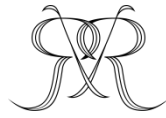
Zweierlei vom Apfelwein - Süppchen und - Schaum

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:*

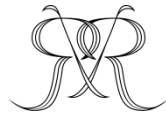
Ganzer Atlantikseeteufel gegrillt  
an glasierten mediterranen Auberginen und Olivengnocchi  
Ossobuco vom Charolais Rind  
mit glasiertem grünem Spargel, Gremolata - Sauce und crèmiger Polenta  
Hausgemachte Pasta in Parmesan geschwenkt  
mit frischer Petersilie und Kräutersaitlingen

### 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

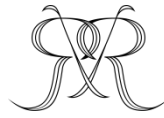
Rosmarinkartoffeln  
Gegrillte Maiskolben mit Erdnussmarinade  
Reichhaltige Brot - und Brötchenauswahl mit Fassbutter  
BBQ - Sauce, Sour Cream, Salsa Verde

### 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:*

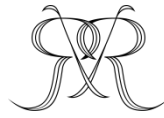
Chateaubriand vom Charolais Rind mit grünem Spargel,  
Kartoffelgratin und Sauce Riche  
Ravioli vom Steinbutt mit roter Wildgarnele, Krustentierschaum  
Fenchelgemüse

### 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 Nussbitterschaum

Crémiges Aquarello - Risotto  
mit Trüffel, Parmesan und gerösteten Pinienkernen

### Dessert

Topfencreme mit frischen Beeren

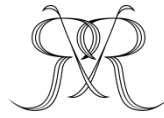
Limettenmousse mit Himbeertupfen und Kokoscrunch

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.