

MEETING & EVENT CATERING

Buffets

(ab 30 Personen*)

Haus-Buffer 1

Frischkäseterrine im Räucherlachsmantel
mit Wasabicreme und kleinem Kräutersalat

Haus-Pastete mit Holunder-Pfeffersauce
auf Apfel-Selleriesalat mit Walnüssen

Spargelsalat mit Tomatenvinaigrette

Cantaloupe Melone
mit italienischem Landschinken

Knackige Blattsalate mit drei verschiedenen Dressings & Toppings

Legierte Kerbelsuppe mit gegrillten Garnelen

Rosa gebratenes Angus-Roastbeef mit Rotwein-Buttersauce
Bohnen-Champignon Gemüse und Kartoffelrösti

Zanderfilet mit Kräutern gebraten
Zucchini-Tomatenragout und Safranreis

Schokoladenmousse mit Mangosauce
Mascarponeschnitte mit frischer Ananas

Salat von Zitrusfrüchten

Brot & Butter

29,50 € pro Person

* Bei weniger als 30 Personen wählen Sie aus einer verkleinerten Buffetauswahl.

Kontakt: www.hsg-service.de, hsg@compass-group.de, Tel.: 069/305-80400, Fax: 069/305-12760

MEETING & EVENT CATERING

Haus-Buffer 2

Pochierter Kalbstafelspitz mit Kräutercreme
Salat von Erdäpfeln, Radieschen und Schlotten

Terrine von Edelfischen mit grünem Spargel und Limonencreme

Rouladen vom Maiscrêpes gefüllt mit Avocadomousse und marinierten Scheiben von
Strauchtomaten

Salat von Frühlingslauch mit Sprossen, Rettich und Crème fraîche

Blattsalate der Saison mit dreierlei Dressings & Toppings

Linsenessenz mit Geflügelklößchen

Gebratener Kalbsrücken mit Zitronen-Lauchsauce
Rübchengemüse und Tomatennudeln

Gebratene Ente ausgelöst auf schwarzer Johannisbeersauce,
glacierten Schalotten, Koriandertomaten und Herzoginkartoffeln

Barschfilet mit Ei und Mandel gebraten

Käseauswahl mit Trauben und Radieschen

Brot & Butter

Apfeltarte mit eingelegten Pflaumen

Marinierte Himbeeren mit Vanillecreme

Mousse von Zartbitterschokolade
mit Orangenspalten

30,50 € pro Person

MEETING & EVENT CATERING

Rustikales Buffet

Räucherfische mit Apfel- Sahnemeerrettich
(Forelle, Schillerlocken, Pfeffermakrelen)

Heringe in einer Rotwein-Gewürzmarinade

Wurstspezialitäten vom Holzbrett
(Preßkopf, Mettenden, Blut- und Leberwurst)

Glacierter Kasseler und Schweinerücken mit Honig-Pfeffer-Tomatendipp

Rote-Beete-Salat mit Reinetten

Glasierte Hähnchenschlegel und Hackfleischbällchen
mit Senf & BBQ-Sauce

Kartoffel-Specksalat mit Gurken und Radieschen

Nudelsalat mit Emmentaler

Krautsalat mit Sauerrahm

Knusprige Schweinshaxen und Rostbratwürste

Apfelweinkraut und Zwiebelpüree

Brotauswahl

Butter-Mandel-Kuchen

Rote Grütze mit Vanillesauce

26,00 € pro Person

MEETING & EVENT CATERING

Hessen kulinarisch

Wisperforelle aus dem Wacholderrauch mit Karamellapfel

Terrine und gebratenes Filet vom Zander

Salat von Karotten und Kaiserschoten

Sachsenhäuser Heringssalat
mit Boskopp und roten Zwiebeln

Gesottene Ochsenbrust mit Frankfurter Grüne Soße und Ei

Gebratener Jungschweinerücken mit Apfelwein-Trockenobst

Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Sauerampfer

Salat von grünen Bohnen, Champignons und Dörrfleisch-Chips

Süß-saurer Linsensalat mit Frankfurter Würstchen aus dem Wurzelsud

Geschmorte Hasenkeule im Rheingauer Spätburgunder

Gebratene Poulardenbrust in Estragonrahm
an Gemüseallerlei und Bandnudeln

Kartoffelpfannkuchen mit Apfelmus

Handkäse mit Musik

Spundekäse mit Laugengebäck im Korb

Zwiebelbrot, Brezel und Krustenbrot (ab 50 Pers. Meterbrot)

Kirschmichel

Wetterauer Dunstapfelstücke mit Tresterrosinen
und Vanillecreme

30,00 € pro Person

MEETING & EVENT CATERING

Deutschland lässt grüßen

Geräuchertes aus Bach und Fluss mit Preiselbeer-Meerrettich

Gemüseterrine mit gebeiztem Heilbutt

Heringshäckerle mit Schmand und Rote Beete

Leberterrine mit Majoran und grünem Pfeffer

Westfälischer Kernschinken mit Gewürzgurken

Bamberger Schwarzgeräuchertes mit Rettichsalat

Angemachtes Schweinemett mit Frühlingszwiebeln

Kartoffelsalat mit Speck

Geschmelzte Maultaschen im Röstzwiebelsauce

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln

Glacierte Kalbshaxe in Schwamerlsauce

frisches Marktgemüse, Spätzle und Salzkartoffeln

Bayerischer Rohmilchbrie und Bavaria blu mit Trauben

Roggenbrötchen, Laugengebäck und Vollkornbrot

Bayrisch Creme mit Himbeermark

Rote Grütze mit Vanillesauce

Salat von Saisonfrüchten mit Kirschwasser

30,00 € pro Person

MEETING & EVENT CATERING

Mediterrane Leichtigkeit

Salat von Meeresfrüchte mit Zitrusfrüchten, Fenchel und Minze
Cous-Cous mit rotem Pfeffer und kaltgepresstem Olivenöl
Mit Aromaten gebratenen Rotbarben auf Tomaten-Bananensalat
Serrano Schinken und luftgetrockneter Salami
Honigmelone mit Marsalla
Hackfleischbällchen in Pimentosauce
Marinierte Oliven, Kapern und getrocknete Tomaten in Sherry
Fourm d'Ambert auf Zwiebelbrot mit Feigensenf
Tomaten und Paprika mit Frischkäsefüllung
Tomate - Mozzarella mit Pesto
Grissini, Olivenbrot, Crustini

Kleine Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken
Madeirasauce und Mosaikreis

Maispouardenbrust „Elsässer Art“ mit Munsterkäse,
Sauce Pinot Noir mit Weinbergtrauben
Rübchengemüse und Risoleekartoffeln

Bouillabaisse
Gesottene Meeresfische im Safranfond mit Knoblauch-Mayonnaise

Crème Brûlée
Salat von exotischen Früchten
Zabaione-creme mit Amarenakirschen
Kaffeemousse mit Amaretti

33,50 € pro Person

MEETING & EVENT CATERING

Spargeln auf feinste Art

(April bis Juni)

Cocktail von Eismeershrimps mit grünem und weißem Spargel
Cognacsauce

Lachstatar mit Kräutern in der Räucherlachshülle, Senf- Dillsauce

San-Daniele-Schinken mit marinierten Spargelspitzen und gehobeltem Parmesan

Gesottenes Kalbfleisch aus dem Wurzelsud
mit Thunfischsauce, Kapern und Ei

Farfalle mit Artischocken, Spargel und Pommerysenf

Gebratener Thai-Spargel mit geräucherte Entenbrust und Orangenfilet

Tomate-Mozzarella mit Pesto

Ciabatta, Französisches Weißbrot und Laugengebäck

Putenragout in Rieslingsauce mit Steinpilz-Champignons
Spargelrisotto

Frischer Stangenspargel mit Estragon-Buttersauce
Neue Kartoffeln

oder

Gegrillter Flusszander in Limonenbutter
Spargelfondue und Kerbelkartoffeln

Frische Erdbeeren mit Vanillesahne

Salat von exotischen Früchten in der Melone

Limonen-Tarte mit Passionsfruchtmark

33,50 € pro Person

MEETING & EVENT CATERING

Kulinarische Globalisierung

Variationen vom Lachs
(Tatar in der Räucherlachshülle, pochiert und gebeizt)
Sushi-Variationen mit eingelegtem Ingwer und Wasabi
Galantine von Riesengarnelen mit Limonensauce
Schweinefiletstreifen mit Tandoori und Sprossen
Rosa gebratene Hochrippe mit Maissalat mit roten Paprikaschoten
Salat von Kaiserschoten und Karotten
Gebeiztes Rinderfilet mit Parmesanspänen
Salat von grünem Spargel
Serrano Schinken mit Melone
Bowl von Blattsalaten mit Dressing

Gebratener Kalbsrücken auf Salbeijus
Salmi von der Bresse-Poularde in Spätburgunder
Glasierte Gemüse, Rissolées-Kartoffeln
Ricotta Ravioli in Pesto-Sahne

Französische Rohmilchkäse mit Walnussbrot

Crème Caramel
Tiramisu mit Früchten
Apfelstrudel mit Vanillesauce

33,50 € pro Person

MEETING & EVENT CATERING

Vegetarisches Buffet

Meeting & Event Catering Canapé-Rondell:

Vollkorn Canapés belegt mit
Honig- Mascarpone und gerösteten Pinienkernen
Quark-Mandel-Crema Balsamico
Shrimps auf Avocado-creme
Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Kräuter gebeiztem Lachs mit Senf-Dillsauce

Holzlukenbrot mit Avocado-Minzmousse

Kräuterfrischkäse oder Fetacreme mit Thymian & Rosmarin
Italienischer Tomaten Sugo mit Pesto
Pikanter Curryaufstrich mit Ananas & Banane
Räucherlachsschmand mit Sauerampfer

Tortellinisalat in Gorgonzolasauce mit Orangenspalten
Asiatischer Reissalat mit Sprossen und Ingwer
Linsensalat mit weißem Balsamico-Dressing
Platte mit Rohkost und verschiedenen Blattsalaten der Saison
mit Joghurt- und Rote-Beete-Dressing

Käseauswahl vom Brett mit Trauben und Walnüssen

Joghurt-Basilikumcreme mit frischen Erdbeeren
Sommerlicher Obstsalat im Melonenkorbchen

27,00 € pro Person

MEETING & EVENT CATERING

Was der Winzer zum Wein reicht I

Rheingauer Spundekäse mit Kümmel
Pochierte Rotweibirne gefüllt mit Gorgonzolacreme
Pikanter Käsesalat von Greyerzer und Emmentaler
mit Pommery-Honig-Senf-Dressing
Angemachter Ziegenkäse mit Feigen und Portwein
Camembert-Schaum mit geriebenem Pumpernickel
Serviert oder aus dem Suppentopf:
Käsecremesuppe mit Roggencroûtons

Frisches Zwiebelmett und Tafelspitzsülze mit geriebenen Kren auf Vollkorntalern
Glaciertes Kassler und geräucherte Mettwurst auf Weinkraut mit Trauben
Kleine Frikadellen mit Senfschaum
Stampfkartoffeln mit Schnittlauch

Rustikale Brot- und Brötchensorten

23,50 € pro Person

MEETING & EVENT CATERING

Was der Winzer zum Wein reicht II

Frankfurter Kräutersuppe mit Trauben und Crouton

Geräucherte Wisperforelle mit geriebenem Meerrettich

Verschiedene Schinken aus dem Räucherofen mit Essiggemüsen

Lauchsalat mit Tomaten, Weinbergpfirsichen und Crevetten

Gebratener Schweinerücken und Kasseler mit Backpflaumen in Trester

Poulardengalantine und geräucherte Truthahnbrust mit Früchten

Souffliertes Zandermedaillon auf Rieslingsauce

Spargel-Champignongemüse und Pinienkernreis

Poulardenragout in Spätburgundersauce mit Birnen und Zimtstangen

Glacierte Vanille-Karotten & Zuckerschoten

Schnittlauchspätzle

Verschiedene Winzer- und Sauermilchkäse mit Trauben und Radieschen

Weincreme mit glacierten Trauben

Capuccinomousse mit Amaretti

Melonen-Ananassalat in Auslesegelee

28,00 € pro Person

MEETING & EVENT CATERING

Die kleine Winzervesper

Rahmquark mit frischen Wiesenkräuter

Flomenschmalz mit Röstzwiebeln

Gesalzene Butter

Radispiralen und Radieschen

1 kleine Brezel und Laugenstange

Käsestangen, Salzgebäck

Buttertöpfchen, marinierte Oliven

Bauernbrot, Laugenstangen und Brezeln

15,50 € pro Person

(Auf Tischen eingesetzt)

MEETING & EVENT CATERING

Sommerliches Barbecue

Vom Salatbuffet

Kartoffelsalat mit Ruccola und Pesto

Tortellinisalat mit Gorgonzola und Birne

Zweierlei Krautsalat

Asiatischer Sprossensalat

Salat von Schlotten und Äpfeln in Sauerrahm

Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Bowle von Blattsalaten mit Dressing

Allerlei Brot

4 verschiedene Grillsaucen

Vom Grill und aus der Pfanne I

Marinierte Schwenksteaks

Thüringer Rostbratwürste und Rindswurst

Eingelegte Spare ribs

Putenspieße mit Zwiebel

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

MEETING & EVENT CATERING

Vom Grill und aus der Pfanne II

Schweinefleischspieße mit Aprikosen
Provencalische Lammkeulenscheiben
Poulardenbrust mit Schafskäsefüllung
Kleine Kalbsrouladen mit Parmaschinken und Salbei
Risolléekartoffeln mit Speck
Tomatenreis

Vom Grill und aus der Pfanne III

Filetspieße mit Paprika und Kirschtomaten
Pikante Lambratwürste mit Dijon Senf
Gegrillte Ente mit Orangen-Butter
Grillierter Lachs und Schwertfisch
Riesengarnelen mit Knoblauchkräutern
Kartoffel-Lauchgratin
Dreierlei Reis mit Gemüse und Minze

Vom Dessertbuffet

Frischer Obstsalat in der Melone
Mangocreme mit Pralinensauce
Frische Erdbeeren mit Rahm

Variation I mit Salat- und Dessertbuffet: 28,50 € pro Person
Variation II mit Salat- und Dessertbuffet: 31,00 € pro Person
Variation III mit Salat- und Dessertbuffet: 39,00 € pro Person

MEETING & EVENT CATERING

Kulinarisches vom Weihnachtsmarkt

Marktstand I

Gewürzlachs und weißer Heilbutt auf Reibekuchen

Preiselbeer-Sahneerrettich

Matjestartar mit Crème fraîche

Hausmacher Leberterrinen mit Quittenkompott

Apfel-Selleriesalat mit Walnüssen

Austernpilze mit Fenchel in Kräutersahne

Marktstand II

süß-saurer Linsen-Kartoffeleintopf mit Entenfleisch

Gefüllter Gänsebraten mit Backpflaumen

Strohweinjus mit Beifuß

Rosenkohl mit Speck und Maronenknödel

Gebratenes Zanderfilet auf Gemüsebutter und Orangennudeln

MEETING & EVENT CATERING

Marktstand III

Frische Vanillewaffeln mit Rumtopf

Frankfurter Pudding mit Glühweinsauce

Zimtmouse mit Kompott von Zwergorangen

Geeister Weihnachtsstollen

Marktstand IV:

Rotweibirne mit Gorgonzolacreme

Münsterkäse mit kleinen Kümmel-Kartoffeln

Brotpralinen, Walnussbrot, Laugengebäck und Krustenbrot

Butter und frisches Gänseschmalz

Marktstände I-IV: 33,00 € pro Person

MEETING & EVENT CATERING

Schlachtfest

Töpfchen mit Apfel-Griebenschmalz

Schweinemetz mit Roggenbrötchen

(Auf Tischen eingesetzt)

Kraftbrühe mit Maultaschen

(Serviert oder aus dem Suppentopf)

gekochter Schweinebauch, Schäufelchen,
Leberwürstchen, Blutwürstchen

Sauerkraut und Erbsenpüree

(Aus der Pfanne)

Rote Grütze mit Mohnsauce

angemachter Münsterkäse

17,50 € pro Person

MEETING & EVENT CATERING

Dessertbuffet am Schokobrunnen

Echte belgische Schokolade (Vollmilch, Zartbitter oder weiße Schokolade)

Verschiedene süße Leckereien zum Dippen, beispielsweise
Früchte, Waffeln, Kekse, Marshmallows, Rosenblüten

Preise und weitere Details auf Anfrage

