



Buffet „Rheinstein“



Vorspeisen:

Variation von gemischten Schinken^{2,7}
Gegrillte Minifrikadellen^{a,c,i} und Bratwürstchen^{2,7}
Pikante Hähnchenteile⁴



Salate:

Rheinischer Kartoffelsalat mit Speck^{2,4,7,8}
Deftiger Nudelsalat^{a,c,2,4,7}
Gemischte Blattsalate mit Dressing⁹
Frischer Karottensalat²
Cremiger Gurkendillsalat⁹

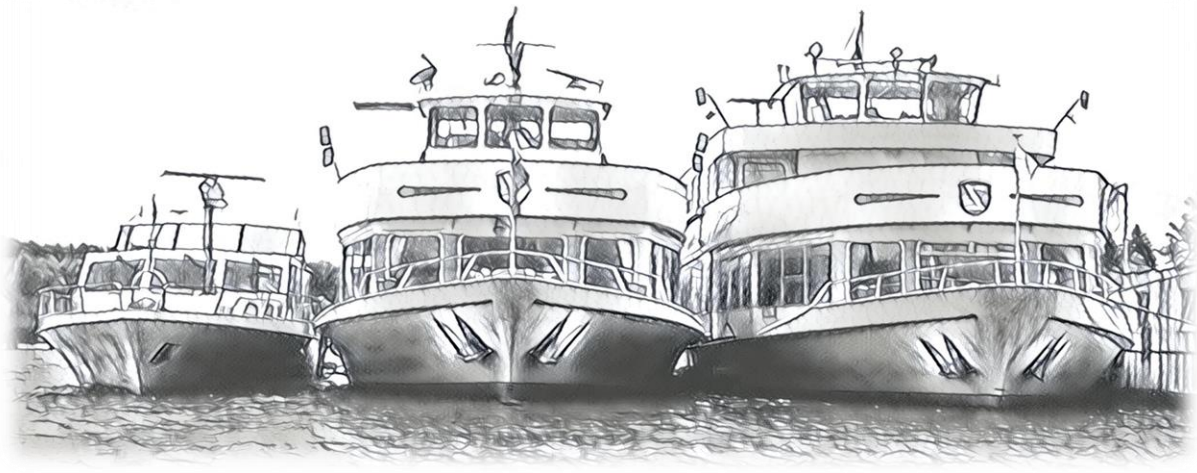


Hauptgerichte:

Rheingauer Spießbraten mit Zwiebelsauce^{a,i,2,4,7}
Hähnchengeschnetzeltes in Rahm^{a,9,2,4,7,8} mit frischen Champignons
Kartoffelgratin^{9,c} Butterknöpfli^{a,c}
Gemüse der Saison



Gemischter Brotkorb^a



Buffet „Smutje“



Vorspeisen:

Variation von verschiedenen
Schinken^{2,7} und Braten^{2,7} mit Remouladensauce^c
Gegrillte Minifrikadellen^{a,c,i} und Bratwürstchen^{2,7}
Pikante Hähnchenteile⁴
Deftiges Hausmacher Wurstbrett^{2,7}



Salate:

Rheinischer Kartoffelsalat mit Speck^{2,4,7,8}
Gemischte Blattsalate mit Dressing⁹
Frischer Karottensalat²
Herzhafter Thunfischreissalat^d
Feiner Tomatensalat mit frischem Basilikum
Bunter Gemüsesalat „Balkan Art“



Hauptgerichte:

Rheingauer Spießbraten mit Zwiebelsauce^{a,i,2,4,7}
Bayrischer Zwiebelfleischkäse^{2,7}
Würziger Hackbraten^{a,2,7,8} mit Käse⁹
Kartoffelgemüseauflauf,^{c,9,i} Röstitaler
Gemüse der Saison



Dessert:

Gemischtes Käsebrett⁹ mit Trauben
Makee mit Früchten⁹
Gemischter Brotkorb^a



Buffet „Klabautermann“



Vorspeisen:

Fischvariation von
Räucherlachs^d und feiner Makrele^d
Fruchtiger Mango-Forellen^d-Salat

Auswahl von zartem Kassler^{2,7} und feinem Putenschinken^{2,7}
Zarte Scheiben vom Rosa Roastbeef^f mit Remouladensauce^c
Kleine Hacksteaks,^{a,c,i} würzige Hähnchenhaxen⁴
Kleine Schweineschnitzel „Wiener Art“^{a,c}



Salate:

Rheingauer Käsetraubensalat^{c,9,8}
Frischer Karottensalat,² herzhafter Weißkrautsalat
Exotischer Geflügelcocktail mit Früchten^{2,4,7}
Chinakohlsalat mit Orangen-Joghurt⁹-Dressing
Griechischer Bauernsalat mit Fetakäse⁹
Pikanter Rindfleischsalat „Pusta“^{i,2,4,7,8}



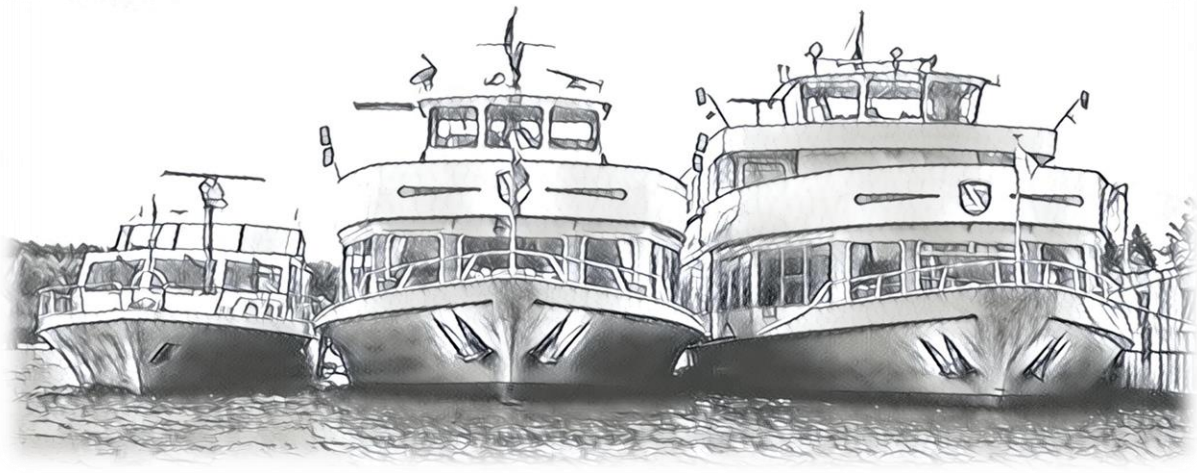
Hauptgerichte:

Ofenfrischer Schweinebraten gefüllt mit Aprikosen
Geschmorter Rinderbraten in einer kräftigen Balsamicosauceⁱ
Kartoffelröstitaler, Butterknöpfli^a
Mandelbroccoli^h



Dessert:

Französische Käseauswahl⁹ mit reicher Garnitur
Mousse au Chocolat⁹
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce⁹
Gemischter Brotkorb^a



Buffet „Kombüschmaus“



Vorspeisen:

Zarte Matjes^{d,2,4,7,11} „Hausfrauen Art“
Variation von verschiedenen
Schinken^{2,7} und Braten^{2,7} mit Remouladensauce^c
Feiner Leberkäse^{2,7} auf frischem Radi
Gegrillte Minifrikadellen,^{a,c,i} herzhaftes Zwiebelmett^{2,7}
Gegrillte Hähnchenteile⁴



Salate:

Rheinischer Kartoffelsalat mit Speck^{2,4,7,8}
Deftiger Nudelsalat^{a,c,2,7}
Gemischte Blattsalate mit Joghurt^g-Dressings
Frischer Karottensalat,² Paprikasalat
Fruchtiger Lauchananassalat²
Cremiger Gurkendillsalat^g
Rheingau-Riesling-Krautsalat mit Trauben



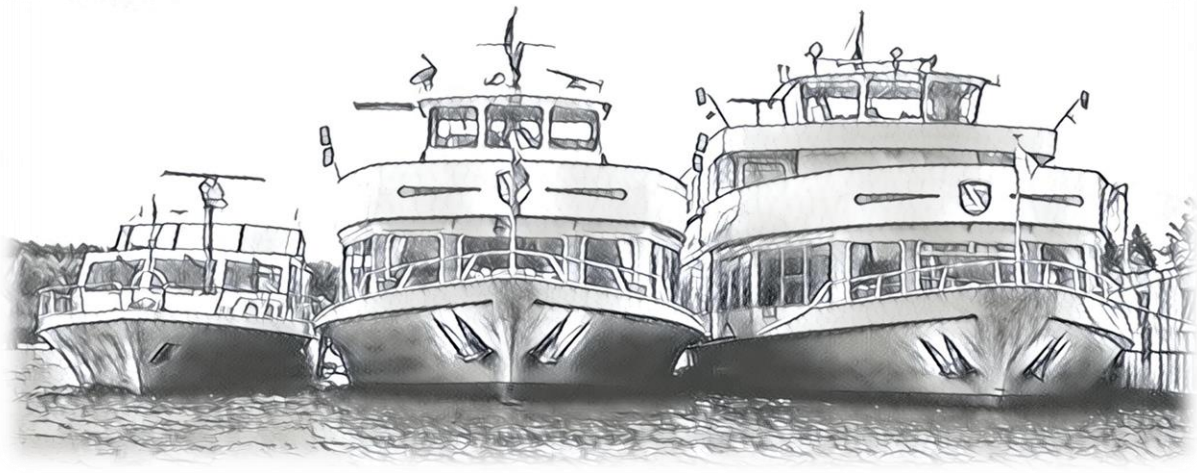
Hauptgerichte:

Kassler in Brotteig^{a,2,7}
Zartes Hähnchenbrustfilet⁸ mit Spinat und Käse^{a,c} gefüllt
Herzoginkartoffeln, Butterreis^g
Frisches Marktgemüse der Saison



Dessert:

Reichhaltige Auswahl an Käse^g mit Trauben
Hausgemachte Rote Grütze mit Vanillesauce^g
Brot- und Brötchenauswahl^a



Vegetarisches Buffet



Vorspeisen:

Spinatsalat mit Ziegenkäse⁹
Sommersalat mit Kräutervinaigrette
Gefüllte Tomaten mit Pinienkernen
Avocadocreame mit Tortillachips^a



Suppe:

Curry-Kartoffelsuppe



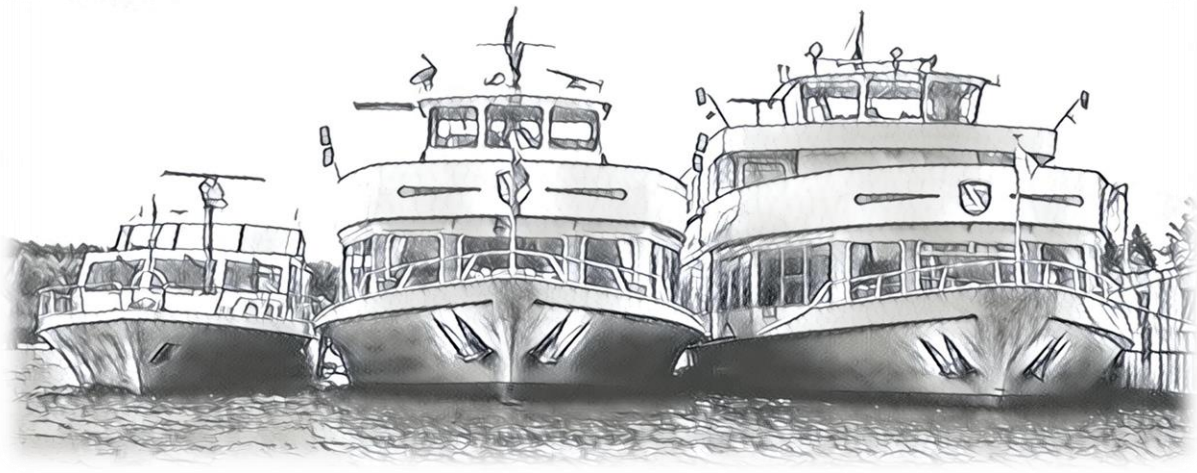
Hauptgerichte:

Feine Blätterteigpastetchen^a mit einer Pilzfüllung
Nudelpfanne mit Schafskäse^{a,9}
Gebackene Polentascheiben
Porreelasagne mit einer Nußkruste^{a,h,c,g,2}
Bohnen-Tomatengemüse



Desserts:

Exotischer Obstsalat
Zimtbirnen² mit Ahorn-Ricotta-Creme⁹
Brot,^a Brötchen,^a Baguette^a



Buffet „Käpten´s Dinner“



Vorspeisen:

Fischvariation mit
Dill gebeiztem Lachs,^d geräuchertem Wimperforellenfilet^d
und feiner Fischpastete^d dazu verschiedene Dipps^{c,9,2}
Herzhafter Meeresfrüchtesalat^{b,d,n}
Zarter roher Schinken^{2,7} auf Melone
Schinkenröllchen^{2,7} mit Spargel und Käsecreme⁹
Feine Scheiben vom Rosa Roastbeef mit Remouladensauce^c
Petit Fours vom Schweinefilet
Feine Belgische Pastete^{2,4,7} mit Cumberland sauce^{i,2}



Salate:

Mediterraner Nudelsalat^{a,e,2,7}
Gemischte Blattsalate mit Joghurt⁹-Dressings
Frischer Karottensalat,² cremiger Gurkensalat^{9,j}
Deftiger Weißkrautsalat
Herzhafter Tintenfischsalat^d mit Paprika
Deftiger Lauchsalat mit Apfel und schwarzem Kaviar^d
Tomatensalat mit Mozzarella⁹ und frischem Basilikum



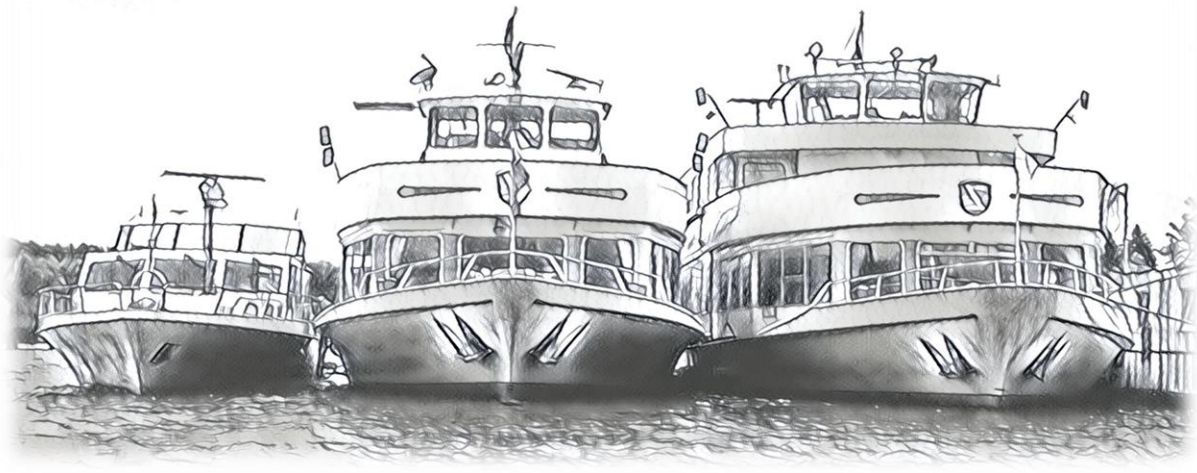
Hauptgerichte:

Tranchen vom gefüllten^a Kalbsrücken in pikanter Jus
Boeuf „Stroganoff“ vom Rinderfilet^{a,i,2,7}
Butterrisotto,⁹ Mandelbällchen^{a,c}
Frisches Marktgemüse der Saison



Dessert:

Großes internationales Käsebrett⁹ mit reicher Garnitur
Exotischer Obstsalat, Mascarpone,⁹ Rheingauer Rieslingcreme⁹
Brot- und Brötchenauswahl^a



Buffet „Marinaro“



Vorspeisen:

Frutti di Mare^{b,d}

Anti Pasti Misti

Gebackene Auberginenscheiben, eingelegte getrocknete Tomaten

marinierte Zwiebeln, Champignons und Paprika

Schwarze und grüne Oliven

Parmaschinken^{2,7} mit Melone

Polpette,^{a,c,i} Roastbeef Toscana



Salate:

Nudelsalat Napoli^{a,c,2}

Nizzasalat

Tomatensalat mit Mozzarella⁹ und frischem Basilikum

Italienische Blattsalat mit Vinaigrette

Frischer Karottensalat,² Paprikasalat



Hauptgerichte:

Piccata Milanese mit feinen Bandnudeln^{a,c}

und Tomatensauce²

Pilzrisotto

Gemüse Campagniola



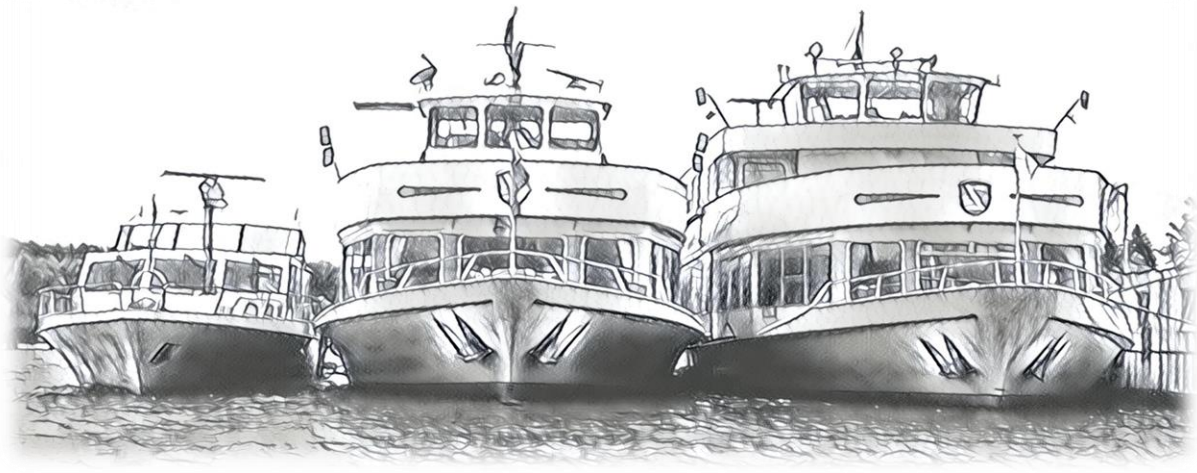
Dessert:

Italienische Käseauswahl⁹

mit Trauben

Crema Cappuccino⁹

Brot- und Brötchenauswahl^a



Kleines Buffet



Vorspeisen:

Bratenaufschnitt^{2,7} mit Remouladensauce^c
Hähnchenhaxen,⁴ Minifrikadellen^{a,c,i}



Salate:

Kartoffelsalat mit Speck^{2,4,7,8}
Griechischer Bauernsalat
Karottensalat²
Krautsalat
Gemischte Blattsalate



Hauptgerichte:

Rheingauer Spießbraten
mit Zwiebelsauce^{a,i,2,4,7}
dazu Kartoffelgratin^{c,g}
Käsehackbraten^{a,g}
dazu bunter Gemüsereis



Rheingau Buffet



Hauptgerichte:

Pikanter Spundekäs⁹ mit frischen Laugenbrezeln^a

Herzhafter Handkäs⁹ mit Musik, dazu Graubrot^a

Warme Fleischwurst^{2,7} mit hausgemachten Kartoffelsalat^{2,4,7,8}

Rheingauer Wildsülze^{2,7} mit Grüner Sauce⁹

Zwiebelmett^{2,7}

Lauch-Speck-Kuchen^{a,c,2,7} mit Schmand⁹

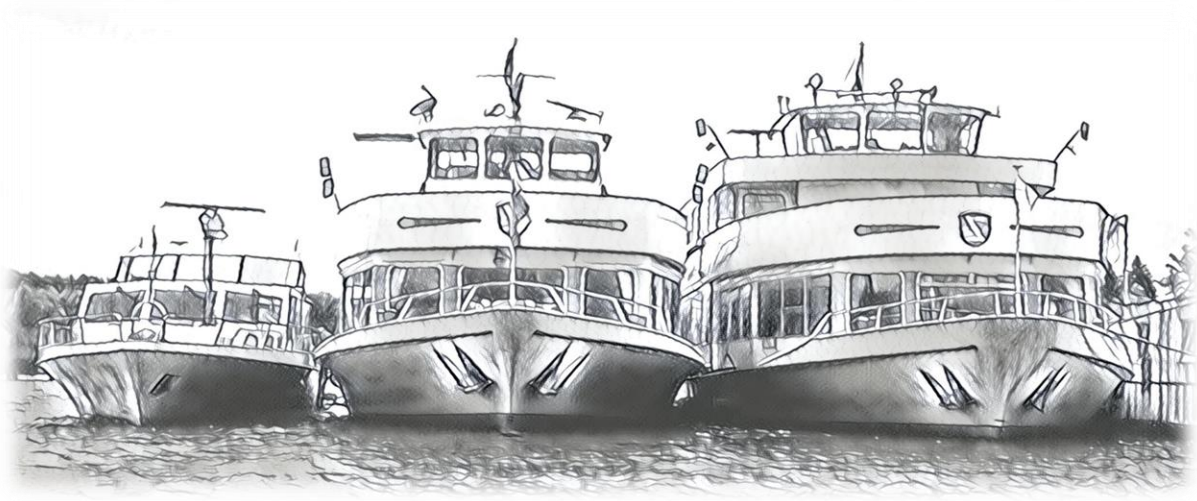


Dessert:

Feines Käsebrett⁹

Käsewürfel⁹

Wingertsknorzen^a



Hessisches Büffee



Vonneweg:

Eingeleschte Blut- und Leberworscht^{2,7,8}

Broutworschtstückchä^{2,7}
Geräucherte Wisperforelle^d

Kartoffelsalat,^{2,4,8,7} Krautsalat



Ebbes Warmes:

Gebackenä Zwibbelfleischkäs^{2,7}

Rheingauer Woihinkelche⁹

Kartoffelhackfleischdippe mit Lauch

Lauchkuche^a mit Speck^{2,7} und Zwibbele



Hinnerheer:

Rheingauer Spundekäs⁹

Handkäs⁹ mit Musik

Assmannshäuser Rotweinkuche^{9a,c}

Wingertsknorze,^{a,2,7} Laugestengel^a