



Restaurant  
im  
**HERRENHAUS**

FAMILIE MULTANI

+49 6192 9221100

info@restaurant-im-herrenhaus.de

# Banquet Mappe



Restaurant  
im  
**HERRENHAUS**



## Herzlich willkommen beim Restaurant im Herrenhaus, auf Hof Hausen vor der Sonne!

Angesiedelt im Herzen der „Hofinsel“ und eingebettet in denkmalgeschützte Gebäude präsentiert sich das Restaurant im Herrenhaus als besonderer Ort der Gastlichkeit. Vor allem in den Sommermonaten ist die großzügige Terrasse ein geschätzter Treffpunkt – nicht nur für Golfer, sondern auch für Ausflügler und Gäste aus der Region. Das Restaurant ist für jedermann geöffnet und lädt zum Verweilen in stilvoller Atmosphäre ein. Seit 1997 wird das Haus in zweiter Generation familiengeführt und verbindet damit traditionelle Gastfreundschaft mit gewachsener Beständigkeit.

Unsere Räumlichkeiten stehen Ihnen zudem für **Seminare, Infoveranstaltungen, Betriebs- und Familienfeiern sowie für Hochzeiten zur Verfügung.**

Als kulinarische Begleitung für Ihr Event bieten wir ein umfangreiches, hauseigenes **Catering** an.

# Unsere Räumlichkeiten

<b>WINTERGARTEN</b>	35 Personen
<b>SPIEGELRAUM</b>	35 Personen
<b>CLUBRAUM</b>	80 Personen
<b>CLUBRAUM + RESTAURANT</b>	180 Personen

## **WINTERGARTEN**

lange Tafel bis max. 24 Personen oder 3 einzelne Tafeln für je 8-12 Personen

## **SPIEGELRAUM**

U-Form bestehend aus 3 Tischen variabel für 8-13 Personen

## **CLUBRAUM**

Variable Tischanordnung mit bis zu sechs quadratischen Tischen (für jeweils 6–8 Personen) oder alternativ bis zu sechs Tafeln mit einer Platzkapazität von etwa 8–14 Personen pro Tafel.

Der Clubraum und der Wintergarten gehen direkt in unsere exklusive Terrasse über, die sich hervorragend für einen stilvollen Sektempfang oder – in den Sommermonaten – für ein Büffet im Freien eignet. Die Räumlichkeiten verfügen zudem über eine eigene Bar sowie eine Tanzfläche und bieten damit den idealen Rahmen für festliche Anlässe und besondere Veranstaltungen. Gerne erstellen wir Ihnen nach persönlicher Absprache ein individuelles Angebot. Für weitere Informationen und Details stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

# Clubraum



# Terrasse



# Wintergarten



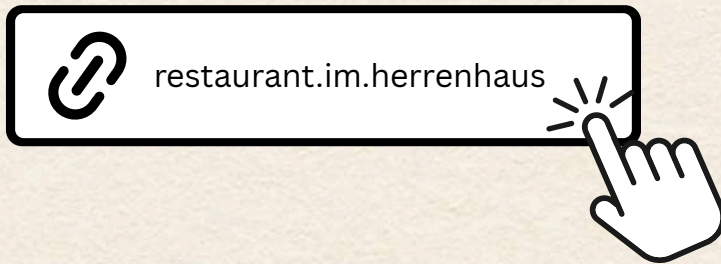
# Spiegelraum



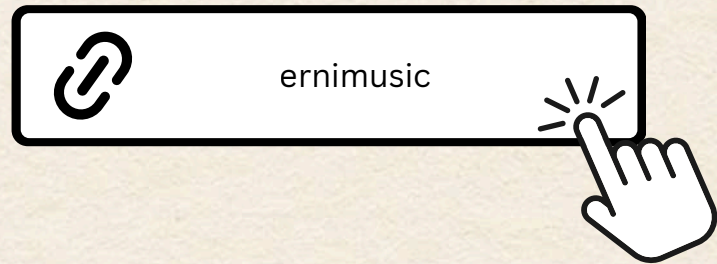
# Ergänzende Eindrücke

Entdecken Sie weitere Impressionen unserer Räumlichkeiten online – einfach den linken QR-Code scannen oder den Link anklicken.

Über den rechten QR-Code erhalten Sie zudem Einblicke in unseren Haus-DJ, der auf Wunsch für die musikalische Begleitung Ihrer Veranstaltung sorgt.



Website



DJ Erni Website



# Getränkepauschale

## SEKTEMPFANG

Prosecco - Gran Cuvée Spumante / Aperol / Hugo / Lillét / San Bitter

## WASSER

Bad Camberger Taunus Quelle

## SOFTDRINKS

Coca Cola / Fanta / Sprite / Spezi / uvm.

## SÄFTE

Johannisbeere / Apfel / Orange / Grapefruit / Maracuja / Rhabarber

## WEISSWEIN

Lugana / Riesling / Weißburgunder / Grauburgunder

## ROTWEIN

Merlot / I Muri Primitivo Puglia / Rioja Crianza / Apassimento

## BIER

Krombacher/Paulaner  
alle verfügbaren Biersorten

## HEISSGETRÄNKE

Kaffee / Cappuccino / Milchkaffee / Latte Macchiato / Espresso uvm.

### 6 Stunden

50,00 Euro pro Person

### 8 Stunden

60,00 Euro pro Person

# Fingerfood zum Empfang

**BRUSCHETTA**

**MOZARELLA-STICKS**

**TANDOORI - SPIESSE**

**KOKOS - GARNELE MIT MANGO-SALSA-SOSSE**

**WACHTELEIER MIT FRANKFURTER  
GRÜNER SOSSE**

**PANIERTE JALAPEÑOS GEFÜLLT MIT  
FRISCHKÄSE**



**UND VIELES MEHR!**

**PREIS AUF ANFRAGE**

## **MITGEBRACHTE TORTEN/KUCHEN:**

Für den Service (Bereitstellung von Geschirr und Gedecken sowie Reinigung) wird ein Tellergeld in Höhe von 4,50 € pro Person berechnet.



# Mitternachtssnack

Wenn die Nacht zum Tag wird, sorgt unser **Mitternachtssnack** für neue Energie und glückliche Gesichter. Herzhaft, unkompliziert und genau das Richtige, um nach dem Tanzen und Feiern noch einmal richtig zu genießen.

Unsere Snacks sind so gestaltet, dass sie sich perfekt im Stehen oder ganz entspannt zwischendurch genießen lassen – von kleinen Häppchen bis zu warmen Klassikern.

Ob deftig, leicht oder überraschend kreativ – wir stellen Ihnen den Mitternachtssnack individuell nach Ihren Wünschen zusammen und sorgen für einen genussvollen Abschluss Ihrer Feier.

Für alle, die nach dem Tanzen noch einmal richtig Kraft tanken möchten.

*Beispiele:*

**Mini-Currywurst**

**Käse- & Schinkenplatte**

**deftige Gulaschsuppe**

**Mediterrane Wraps**

**Couscous-Salat im Glas**

**Ziegenkäse-Crostini**

**Falafelbällchen mit Tahini-Dip**

Jeder Mitternachtssnack wird individuell abgestimmt, stilvoll angerichtet und passend zur Atmosphäre sowie zum Rahmen Ihrer Veranstaltung gestaltet. Gerne berücksichtigen wir dabei Ihre persönlichen Wünsche – vieles lässt sich nach Absprache flexibel realisieren.



# Wissenswertes

## **MENÜABSPRACHE**

Die Menüabsprache würden wir ca. 6-8 Wochen vor Ihrer Veranstaltung durchführen. Vereinbaren Sie dazu gerne telefonisch einen Termin mit uns.

## **KINDERPREISE**

Kinder unter 12 Jahren werden bei Buchung eines Büffets sowie der Getränkepauschale mit 50 % des regulären Preises berechnet. Bei der Wahl eines Menüs empfehlen wir für Kinder unter 12 Jahren eine Bestellung à la carte.

## **PERSONENZAHL**

Bitte teilen Sie uns die finale Teilnehmerzahl 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn mit. Diese wird auch bei geringerer Teilnehmerzahl als Rechnungsgrundlage verwendet. Kommen weitere Teilnehmer hinzu, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl abgerechnet

## **MITARBEITERPAUSCHALE**

Eine zusätzliche Raummiete oder weitere Nebenkosten gibt es nicht. Erst ab 22:30 Uhr fällt eine Servicepauschale pro Mitarbeiter von 35,- € pro Stunde an. Ab 23:00 Uhr liegt die Restaurantpauschale bei 290,-€ einmalig.

## **STORNIERUNGEN**

Eine Stornierung bis 12 Wochen vor dem vereinbarten Termin ist kostenfrei.

Bei einer späteren Stornierung werden folgende Stornierungsgebühren berechnet:

- bis 6 Wochen vor dem Termin: 20 % des vereinbarten Gesamtpreises
- bis 4 Wochen vor dem Termin: 40 % des vereinbarten Gesamtpreises
- bis 2 Wochen vor dem Termin: 60 % des vereinbarten Gesamtpreises
- weniger als 2 Wochen vor dem Termin: 80 % des vereinbarten Gesamtpreises

# Wissenswertes

## **PARKPLÄTZE & BARRIEREFREIE TOILETTE**

Direkt an unserer Location stehen ausreichend Parkmöglichkeiten für Ihre Gäste zur Verfügung. Der Restaurant-Eingang ist über zwei Stufen / Rampe gut erreichbar, sodass Gäste bequem von außen in unsere Räumlichkeiten gelangen können. Sanitäre Anlagen stehen sowohl im Innen- als auch im Außenbereich zur Verfügung. Der Sanitärbereich im Außenbereich ist über zwei Stufen erreichbar.

## **ZEITLICHE RAHMENBEDINGUNGEN**

Abendveranstaltungen beginnen bei uns ab 17:30 Uhr und unterliegen keinen festen Sperrzeiten. Dank der ruhigen und abgeschiedenen Lage können Feierlichkeiten in entspannter Atmosphäre auch bis in die frühen Morgenstunden fortgeführt werden.

## **MITTAGSGESELLSCHAFTEN**

Veranstaltungen am Mittag sind in der Regel im Zeitraum von 11:00 Uhr bis 16:30 Uhr möglich. Dieser Zeitrahmen bietet ausreichend Gelegenheit für einen entspannten Empfang, ein gemeinsames Essen sowie ein gemütliches Beisammensein in angenehmer Atmosphäre. Gerne planen wir Ihre Mittagsveranstaltung individuell innerhalb dieses Zeitfensters.

## **ALLERGIEN**

Geben Sie uns gerne bei der Menübesprechung eine Information, dann gehen wir sehr gerne individuell auf Ihre Wünsche ein.

## **DEKORATION**

Zur Tischdekoration gehören für uns Tischwäsche mit Stoffservietten, Kerzen, Salz, Pfeffer, Zucker, Menükarten, Stehtische und das Buffet selbstverständlich und kostenfrei dazu. Sollte eigene Dekoration wie bspw. Blumenschmuck mitgebracht werden, berechnen wir für das Aufstellen der Deko 15,-€ pro Tisch. Die Dekoration kann aber gerne auch kostenfrei selbst platziert werden.

## **TECHNIK**

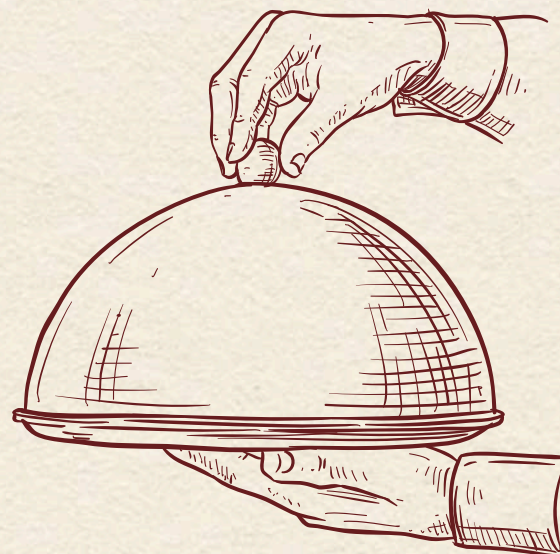
Ein Beamer mit Leinwand sowie auf Wunsch ein Mikrofon können für 50 € zur Verfügung gestellt werden. Alternativ steht auch ein TV-Gerät auf Rollen zur flexiblen Nutzung bereit.

# Menü / Büffetvorschläge

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl an Menü- und Büffetvorschlägen für Ihre Veranstaltung. Diese verstehen sich als Inspiration und Orientierung – selbstverständlich können alle Speisen und Kombinationen individuell angepasst werden. Gerne stellen wir gemeinsam mit Ihnen ein persönliches Menü oder Büffet zusammen, das genau zu Ihrem Anlass und Ihren Wünschen passt.

So können beispielsweise Vorspeisen aus einem saisonalen Menü mit Hauptgängen aus einem anderen Menü kombiniert werden. Auch eine Auswahl aus zwei oder mehreren Hauptgängen ist möglich, beispielsweise Fleisch, Fisch oder eine vegetarische Variante, sodass Ihre Gäste vor Ort wählen können. Änderungen bei Beilagen, Gängen oder Zusammenstellungen sind jederzeit möglich.

Auch Gerichte, die nicht in dieser Mappe aufgeführt sind, können wir nach Ihren Vorstellungen konzipieren und umsetzen. Sprechen Sie uns einfach an – wir gehen gerne auf individuelle Wünsche ein und gestalten gemeinsam mit Ihnen ein kulinarisches Konzept, das perfekt zu Ihrer Feier passt.



# Menüvorschläge

## 1. MENÜ

### VORSPEISE

Strauchtomatencremesuppe

### HAUPTSPEISE

Medaillons vom Schwein mit Pilzrahmsoupe,  
*Kartoffelgratin und frischem Gemüse der Saison*

### DESSERT

Rote Beerengrütze mit Vanilleeis

## 2.MENÜ

### VORSPEISE

Gebratener Ziegenkäse  
*mit Salbei und Parmaschinken auf Rucolasalat*

### HAUPTSPEISE

Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße  
*mit Salzkartoffeln*

### DESSERT

Duett von der Valrhona Schokolade  
*mit marinierten Früchten*

# Menüvorschläge

## 3. MENÜ

### VORSPEISE

Gratinierte Artischocken mit Rucola  
serviert mit *Parmaschinken und altem Balsamico*

### HAUPTSPEISE

Lammrücken mit Tomaten-Kräuterkruste auf Neue Kartoffeln  
serviert mit Paprikagemüse

### DESSERT

Mangogrütze mit Joghurteis / Mango-Chili-Grütze

## 4. MENÜ

### VORSPEISE

Ziegenfrischkäsepraline  
*mit Aprikosen und Wildkräutersalat*

### ZWISCHENGANG

Schaumsuppe von Siebenkräutern mit Buttercroutons

### HAUPTSPEISE

Gebratene Lachstranchen mit Blattspinat  
*serviert mit Butterkartoffeln*

### DESSERT

Crème Brulée

# Menüvorschläge

## 5. MENÜ

### VORSPEISE

Carpaccio vom Wildwasserlachs mit Spargelsalat  
*und Limonenvinaigrette*

### ZWISCHENGANG

Schaumsuppe von weißem Spargel mit Buttercroutons

### HAUPTSPEISE

Gegrillte Maispoulardenbrust mit Gnocchi  
*serviert mit Frühlingsgemüse*

### DESSERT

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren

## 6. MENÜ

### VORSPEISE

Melonenkaltschale mit gebratenen Garnelen

### HAUPTSPEISE

Gebratene Dorade auf Frühlingsgemüse  
*oder*  
Gebratene Kalbsmedaillons mit Bärlauchrisotto/ Pfifferlingrisotto  
*und Schalottenjus*

### DESSERT

Erdbeertiramisu

# Menüvorschläge

## 1. MENÜ

### VORSPEISE

Gurken-Buttermilchkaltschale  
*mit Krabben*

### HAUPTSPEISE

Maispoulardenbrust auf Sommergemüse  
*mit Thymiankartoffeln*

### DESSERT

Topfenmousse mit marinierten Waldbeeren

## 2. MENÜ

### VORSPEISE

Carpaccio vom Weidenrind mit gebratenen Pfifferlingen  
*serviert mit Rucolasalat*

### HAUPTSPEISE

Gegrillte Schweinemedallions mit grüner Pfefferrahmsoße,  
*Gemüse der Saison und Rosmarinbratkartoffeln*

### DESSERT

Nachtisch Variation im Glas

Panna Cotta

Hausgemachtes Tiramisu

Mousse von Zartbitterschokolade  
*mit frischen Früchten*

# Menüvorschläge

## 3. MENÜ

### VORSPEISE

Vitello tonnato

*Kaltes Kalbfleisch mit Thunfisch, Kapern Sauce und frischem Baguette*

### HAUPTSPEISE

Gebratener Zanderfilet auf Perlgraupenrisotto

*und Weissweinschaum*

### DESSERT

Erdbeer-Prosecco-Süppchen mit Zitronensorbet

## 4. MENÜ

### VORSPEISE

Gemischter Vorspeisenteller

*Gegrillter Scampi, Rindercarpaccio, Mozzarella-Tomaten, Vitello tonnato, gegrilltes Gemüse und Rucolasalat*

### HAUPTSPEISE

Saltimbocca alla Romana

*Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei, dazu knusprige Rosmarin Bratkartoffeln und frisches Gemüse*

### DESSERT

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren

# Menüvorschläge

## 5. MENÜ

### VORSPEISE

Thunfisch-Carpaccio  
*mit geriebenem Ingwer und Avocado*

### ZWISCHENGANG

Aufgeschäumte Parmesansuppe  
*mit Parmaschinken*

### ZWISCHENGANG

Blutorangensorbet aufgefüllt mit Prosecco

### HAUPTSPEISE

Rinderfilet in Burgundersoße  
*mit Kartoffelgratin und jungem Gemüse*

### DESSERT

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren

# Menüvorschläge

## 1. MENÜ

### VORSPEISE

Kalbsconsommé mit Kräuterflädle  
*mit geriebenem Ingwer und Avocado*

### HAUPTSPEISE

Loup de Mer auf Rote Bete-Risotto  
*mit Kartoffelgratin und jungem Gemüse*

### DESSERT

Granatapfeltörtchen auf Thymian-Butterbiskuit  
*mit Honigkresse*

## 2. MENÜ

### VORSPEISE

Schwarzwurzelcremesuppe

### HAUPTSPEISE

Gebratene Entenbrust auf Orangensoße  
*mit glacierten Kaiserschoten und Kartoffelgratin*

### DESSERT

Cassata Eis mit frischen Früchten

# Menüvorschläge

## 3. MENÜ

### VORSPEISE

Feldsalat mit warmen Speckwürfeln,  
*Himbeerdressing und Croutons*

### HAUPTSPEISE

Maispoulardenbrust mit Wurzelgemüse  
*und Kartoffelgnocchi*

### DESSERT

Apfelstrudel mit Vanilleeis

## 4. MENÜ

### VORSPEISE

Rote Beete-Carpaccio mit gebeiztem Lachs  
*Feldsalat und Meerrettichcreme*

### ZWISCHENGANG

Kürbisschaumsuppe

### HAUPTSPEISE

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Kräuterpüree  
*und Wurzelgemüse*

### DESSERT

Punschbirne mit Schokoladeneis

# Menüvorschläge

## 5. MENÜ

### VORSPEISE

Gebratene Wachtelbrust auf Kürbis-Sellerie-Chutney  
*mit mariniertem Feldsalat*

### HAUPTSPEISE

Landente auf Rotkohl  
*mit Kartoffelklößen und Preiselbeeren*

### DESSERT

Pflaumenröster mit Walnusseis

## 6. MENÜ

### VORSPEISE

Feldsalat mit Cranberry  
*und Walnuss*

### HAUPTSPEISE

Hirschrücken mit Honig-Nuss-Kruste  
*Rosenkohl und Schupfnudeln*

### DESSERT

Schokoladen-Soufflé mit flüssigem Kern  
*und Vanillesoße*

# Menüvorschläge

## 7. MENÜ

### VORSPEISE

Duett vom Label Rouge Lachs mit Feldsalat  
*und Whiskysoße*

### ZWISCHENGANG

Petersiliencremesüppchen

### HAUPTSPEISE

Gebratenes Rinderfilet auf getrüffeltem Selleriepüree  
*und Thymiankartoffeln*

### DESSERT

Lebkuchen Panna Cotta  
*mit Walnusseis*

# Menüvorschläge

## Büffet I

### VORSPEISEN

Gemischter Brotkorb  
Gemischter Vorspeisenteller  
*wird serviert*

Gebratene Garnelen in mariniertem Knoblauch-Olivenöl

Vitello Tonnato  
*mit getrockneten Tomaten*

Mariniertes Antipasti Gemüse  
*mit altem Balsamico*

Salat von Strauchtomaten mit Mozzarella  
*und frischem Rucola*

Ruccolasalat mit frisch gehobeltem Parmesan

### BUFFET

Saltimbocca alla Romana  
*mit Thymiankartoffeln und Gemüse der Saison*  
*Kalbsschnitzel mit Salbei und Parmaschinken*

Hähnchenbrustfilet mit Gorgonzolasoße

Edelfischragout mit Safransauce  
*und Wildreis*

Hausgemachte Lasagne

### DESSERT

*wird serviert*

Hausgemachtes Tiramisu  
Panna Cotta mit frischen Früchten

# Menüvorschläge

## Büffet II

### VORSPEISE

Ruccolasalat mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen

Shrimps mit frischen Kräutern

Artischockensalat

*mit getrockneten Tomaten und Oliven*

Parmaschinken mit Melonenkugeln

Tomaten Mozzarella Salat

Vitello Tonnato

Gemischter Brotkorb

### BUFFET

Maispoularde an Champignon-Lauchgemüse  
und Gnocchis

Schweinefilet in Aroma gebraten  
*mit Gemüse der Saison und Rosmarinkartoffeln*

Dorade Filet auf  
*Tomaten-Pinienkernen-Risotto*

Penne mit Kirschtomaten-Zucchini und Kapern

### DESSERT

Obstsalat

Tiramisu

# Menüvorschläge

## **Büffet III**

### **VORSPEISEN**

Griechischer Bauernsalat mit Schafkäse, Peperoni und Oliven

Tomaten-Brotsalat

Rucolasalat mit frisch gehobeltem Parmesan

Weißkrautsalat mit Speckwürfeln

Hausgemachter Kartoffelsalat

Gurkensalat mit Schmand und Dill

Mozzarella mit Tomaten garniert, Basilikum

*und Olivenöl/Balsamico-Dressing*

Mariniertes Gemüse vom Grill

Marinierter Karottensalat

### **GRILL**

Gegrilltes Rindersteak

Schweinesteak

Hähnchenbrustfiletwürzig gegrillt

Spareribs mit pikantem Dip

Rostbratwürstchen

Folienkartoffeln mit Sauerrahm und Kräutern

Kartoffelecken mit pikantem Dip

### **DESSERT**

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce

# Menüvorschläge

## **Büffet IV - Hessisches Büffet**

### **VORSPEISEN**

Blattsalate mit einer Auswahl an Dressings

Hausgemachtes Schweinemett mit Zwiebeln und Schnittlauch

Feine Partyfrikadellen

Vesperplatte mit Radieschen und Cornichons

Hausgemachten Kartoffelsalat mit Essig, Öl

Handkäse mit Musik

Hausgemachter Spunde Käse

Nudelsalat

Hessischer Wurstsalat

Rustikaler Brotkorb, Butter

### **HAUPTGANG**

Gekochte Ochsenbrust mit Frankfurter grüner Sauce

Kassler

Hausgemachter Fleischkäse

Salzkartoffeln, Gemüse der Saison, Sauerkraut und Kartoffelpüree

### **DESSERT**

Waldbeerengrütze mit Vanillesauce

Frisch gebackener Apfelkuchen mit Sahne

# Menüvorschläge

## **Büffet V**

### **VORSPEISEN**

Saisonales Salatbüffet, gemischter Brotkorb

Tomatensalat

Ofenfrische Brezeln

Obatzter mit Schnittlauch

Hausgemachter Kartoffelsalat

Weißkrautsalat mit geröstetem Speck

Gurkensalat in Dillsahne

Bayrischer Wurstsalat mit Gurken

Boullion vom Rindertafelspitz

### **HAUPTSPEISE**

Hausgemachter Leberkäse

Originale Münchner Weißwurst mit süßem Senf

Grillhaxe vom Schwein

Schweinekrustenbraten

Rahmgulasch vom Kalb

Sauerkraut, Kartoffelpüree, Bratkartoffeln und Marktgemüse

### **DESSERT**

Hausgemachter Apfelstrudel

Bayrische Creme mit Früchten

# Menüvorschläge

## Büffet VI

### SUPPE

*wird serviert*

Frankfurter Kartoffelsuppe mit Würstchen

### VORSPEISE

Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressings

Hausmacher Wurstplatte

Rohe mariniert Karottensalat

Waldorfsalat

*mit Granny Smith Apfel, Ananas, Sellerie und Nüsse*

Räucherlachs mit Meerrettich Apfeloße

Zwiebelkuchen mit Speck

*und Kräuter Schmand*

Kleine Frikadellen auf hausgemachtem Kartoffelsalat

### HAUPTSPEISE

Rinderfiletspitzen "Stroganoff Art"

mit Gurken und Champignons

Spießbraten mit Zwiebelsauce

Gebratenes Zanderfilet auf Apfelwein Sauerkraute mit Speck

Spätzle, Bratkartoffeln und Gemüse

### DESSERT

Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen

Kaiserschmarrn

# Menüvorschläge

## **Büffet VII**

### **SUPPE**

*wird serviert*

Schaumsuppe von Sieben Kräutern mit Buttercroutons

### **VORSPEISEN**

Frühlingsalat mit verschiedenen Dressings

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen

Spargelsalat mit Schnittlauch, jungen Erbsen und Tomaten

Hausgemachter gebeizter Lachs, Kartoffelgurkensalat mit Meerrettich

Tomatensalat mit Roten Zwiebeln und Rucola

Couscous Salat mit frischem Gemüse und Kräutern

### **HAUPTGANG**

Schweinelende mit Kräuter Pilze,

Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Pouardenbrust auf Spargelgemüse

und Gnocchis

Pochierter schottischer Wildlachs

mit Duftreis und Paprikagemüse

### **DESSERT**

*wird serviert*

Vanilleeis mit marinierten Erdbeeren

# Menüvorschläge

## Büffet VIII

### SUPPE

*wird serviert*

Spargelsuppe mit Spargelspitzen

### VORSPEISE

Griechischer Salat mit Schafskäse, Oliven, Gurken und Peperoni

Ruccolasalat mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen

Shrimps mit frischen Kräutern

Vitello Tonnato

*Hauchdünn aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsoße*

Melone mit Serranoschinken

Matjes Hausfrau Art

Tomaten-Mozzarella mit Basilikum

Mediterranes Gemüse

Hausgemachter Wurstsalat mit Käse

### HAUPTSPEISE

Dorade mit Tomaten-Zucchini-Gemüse und Gnocchis

Saltimbocca alla Romana

Kalbsschnitzel mit Parmaschinken und Salbei

Bandnudeln mit Ratatouille Gemüse

Putengeschnetzeltes mit Champignons

und Bratkartoffeln und Gemüse der Saison

### DESSERT

*wird serviert*

Crème Brûlée

# Menüvorschläge

## Büffet IX

### SUPPE

*wird serviert*

Maronencremesuppe

### VORSPEISE

Blattsalat der Saison mit Walnüssen

*serviert mit Sellerie und Apfel*

Waldpilz Salat

Bohnen Salat

Feldsalat mit Cranberry, Quitte und Walnüssen

Hausgebeitzter Lachs mit Limonen Crème fraîche

Rosa gebraten Kalbs Tafelspitz mit Rote Beete

*und geriebenem Meerrettich*

### HAUPTSPEISE

Hirschragout mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Rosa gebratene Entenbrust auf Rahmwirsing und Spätzle

Fogottini mit jungem Lauch und Parmesan

Zanderfilet auf Prosecco-Sauerkraut

### DESSERT

*wird serviert*

Mandel Panna Cotta mit Johannisbeeren-Soße

Crème Brûlée mit Früchten

Mousse von Zartbitterschokolade

mit frischen Früchten

# Menüvorschläge

## Büffet X

### SUPPE

*wird serviert*

Schaumsuppe von Hokkaido-Kürbis

### VORSPEISE

Feldsalat mit Speck-Butter Croutons und Kartoffeldressing

Mozzarella mit Tomatengarniert, Basilikum

*und Olivenöl/Balsamico-Dressing*

Geflügelsalat

Rote Beete Salat

Variation von Räucherfisch mit Meerrettichcreme

Apfel-Sellerie-Salat

Rustikaler Brotkorb

### HAUPTGANG

Edelgoulasch vom Wildschwein

Perlhuhn mit Möhrchen

Gebratene Entenbrust auf Sauerkirschsoße

Rosenkohl, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Preiselbeeren

### DESSERT

Kaiserschmarrn mit Pflaumenkompott

Gebratener Apfel mit Marzipan und Vanillesauce



*Restaurant*  
im  
**HERRENHAUS**

Restaurant im Herrenhaus  
Multani & Sohn GbR

Hof Hausen vor der Sonne 1  
65719 Hofheim am Taunus  
Tel. 06192 - 92 21 100

[www.restaurant-im-herrenhaus.de](http://www.restaurant-im-herrenhaus.de)