

H Hessisches Buffet – Alt Sachsenhausen



Handkäse mit Musik

Hausmacher Presskopf, Blut- und Leberwurst

Sachsenhäuser Heringssalat mit Boskoop und roten Zwiebeln

Kartoffelsalat mit Gewürzgurke und Sauerampfer

Gurkensalat mit klarem Dilldressing

Fein gehobelter Krautsalat

Gekochte Eier mit Frankfurter Grünen Soße

Ofenfrisches Bauernbrot, kleine Brötchen & Laugengebäck
dazu Schmalz im Steingutöpfchen und Kressequark

Glasierter Braten vom Kammkasseler in Äpfel-Honig-Soße

Kleine Frankfurter Rippchen auf Sauerkraut

Frisch gebackener mittelgrober Fleischkäse mit Senf

Petersilienkarotten

Kartoffel-Apfel-Stampf

Frische Beerengrütze mit flüssiger Sahne

Stöffchencreme mit Frankfurter Apfelwein

Deutscher Käse vom Brett dazu Schneegestöber,
Trauben, Radieschen und Baguette

H Hessisches Buffet – Streifzug durch Hessen



Salat von Karotten und Kaiserschoten

Odenwälder Rindfleischsalat mit Paprikastreifen und Gewürzgurken

Süß-saurer Linsensalat mit Frankfurter Würstchen aus dem Wurzelsud

Krautsalat mit Essig-Öl und Kümmel

Salat von grünen Bohnen, Champignons und Dörrfleisch

Pellkartoffelsalat mit Schnittlauch und Gurkenwürfel

Metzger-Wein-Sülze mit Remoulade

Original Handkäse mit Musik

Ofenfrische Partybrötchen, kleines Laugengebäck,
dazu Griebenschmalz, Kräuterquark und Schneegestöber (angemachter Camembert)

Gebackenes Hühnerfilet mit Wiesenkräuter-Schafskäse-Füllung

Im Wurzelsud gekochter Tafelspitz

Gebratenes Lachsfilet

dazu Goethes Grüne Soße

Kleine Kartoffelchen & Gemischtes Gemüse vom Markt

Kirschenmichel

Frankfurter Pudding mit Erdbeerkompott und Krokant

Deutscher Käse vom Brett dazu Schneegestöber,
Trauben, Radieschen und Baguette



Hessisches Buffet – Rheingauer Winzerbuffet



Großes buntes Salatbuffet: Weckgläser
mit bunten Blattsalaten, Tomaten, Paprika, Mais und Croutons
dazu Joghurt-Kräuter-Dressing und Vinaigrette

Schlotten-Gemüsequiche vom Brett serviert

Lauchsalat mit Tomaten, Pfirsichen und Crevetten

Endivien Kartoffelsalat mit Speck

Würziger Wurstsalat mit Zwiebeln, Gürkchen und vielen Kräutern

Rheingauer Handkäse mit Zwiebelschmand

Landgrafenterrine mit Apfel und Calvados

Ofenfrische Minibrötchen, rustikales Bauernbrot
dazu Griebenschmalz, Kräuterquark und Spundekäs´

„Weinlesesuppe“
von Kartoffeln, Lauch und Wurzelgemüse in Wein und Rahm gekocht

Coq au vin
Hähnchen in Weißwein mit karamelisierten Weintrauben

Burgunder Weinfleisch
Medallions von der Schweinelende mit Zwiebeln in Rotwein geschmort

gebackene Pellkartoffelchen & Butternudeln

Weinkraut mit Trauben & Brokkoliröschen mit Mandelbutter

Kleine Blechkuchenstückchen

Rheingauer Weincreme

Schmandcreme mit Äpfeln, Rosinen und Trauben