



HOCHZEIT

BUFFET BÜRGERLICH

Empfang

Schloss Vaux Rosé Sekt
Fritz Bio-Schorlen
Selters classic oder naturell

Vorspeise | am Tisch serviert
Wildkräutersalat mit gratiniertem
Ziegenkäse, karamellisierten Nüssen
und Cranberry Dressing

Am Buffet

Tafelspitz von der Baunataler Färs
Lende vom Duroc Schwein mit Champignon-Rahm
Ratatouille mit gerösteten Kernen
Hessische Grüne Soße
Grill-Gemüse der Saison
Frische Spätzle
Drillinge im Ofen gebacken

Dessert zur Auswahl aus der Vitrine

Mousse au Chocolat mit Don Papa Rum
Mascarpone-Creme mit Himbeermousse
Kuchen und Tortenauswahl aus der
hauseigenen Konditorei

ODER Ingwer-Karottensuppe
mit karamellisierten
Walnüssen

Mitternachtssnack

Ahle Worscht und
Käsevariation

95,- pro Person

Pauschale für 8 Stunden
Kinder bis 14 Jahren 50% | unter 6 Jahren frei

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Selters Classic oder Naturell
Fritz Kola und Frucht-Schorlen
Coca Cola
Thomas Henry Tonic Water
Kaffee Spezialitäten

Alkoholische Getränke

Weissweine
Manz Grimms Garten Grauburgunder
Rheinhessen

Rotwein

Deep Red LW Oliver Zeter | Pfalz

Rosewein

Manz Falada Rosé | Rheinhessen

Bier

Radeberger vom Fass
Schöfferhofer Hefeweizen mit oder ohne Alkohol
Jever Fun alkoholfrei

Longdrinks

optional nach Absprache

BUFFET LANDGRÄFLICH

Empfang

Schloss Vaux Rosé Sekt
Fritz Rhabarberschorle
Selters classic oder naturell

Vorspeise | am Tisch serviert
Wildkräutersalat mit gratiniertem
Ziegenkäse, karamellisierten Nüssen
und Cranberry Dressing

Am Buffet

Roastbeef aus dem Ofen mit Chimichurri
oder „Café de Paris Sauce“
Filet vom Wildlachs
Hähnchenbrustfilet in Curry-Schmand Sauce
Frischer Blattspinat
Ratatouille
Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen
Wilder Reis

Dessert zur Auswahl aus der Vitrine

Mousse au Chocolat mit Don Papa Rum
Mascarpone-Creme mit Himbeermousse
Kuchen und Tortenauswahl aus der
hauseigenen Konditorei

Mitternachtssnack

Chili con Carne

ODER

Ahle Worscht und Käsevariation

ODER Ingwer-Karottensuppe
mit karamellisierten Walnüssen

105,- pro Person

Pauschale für 9 Stunden
Kinder bis 14 Jahren 50% | unter 6 Jahren frei

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Selters-Wasser Classic oder Naturell 0,75l
Fritz Kola Limonaden und Bio-Schorlen 0,2l
Thomas Henry Tonic Water
Coca Cola
Kaffee Spezialitäten

Alkoholische Getränke

Weissweine
Siebenbergen Grauburgunder | Rheinhessen

Rotwein

Maremma Sasso Regale Sangiovese | Toscana

Rosewein

Chiaretto Ca Maiol / Riviera del Garda

Bier

Radeberger vom Fass
Schöfferhofer Hefeweizen mit oder ohne Alkohol
Jever Fun alkoholfrei

Longdrinks

optional nach Absprache

BUFFET KURFÜRSTLICH

GETRÄNKE

Empfang

Schloss Vaux Rosé Sekt
Fritz Rhabarberschorle
Selters classic oder naturell

Canapès mit Lachstatar auf rustikalem Baguette,
mit Rindertatar auf Holzofenbrot und mit Humus
auf geröstetem Brot

Vorspeise | am Tisch serviert

Wildkräutersalat mit gratiniertem Ziegenkäse,
karamellisierten Nüssen und Cranberry Dressing

ODER

Kürbis-Kokssuppe mit Wildfang Garnele

ODER

Rinderkraftbrühe mit Tafelspitz, Muschelnudeln
und Gemüsestreifen

ODER

Rapunzel-Salat mit Schmanddressing
und Ahle Worscht Chips

Am Buffet

Rinderfilet mit „Cafe de Paris“ Sauce
Filet vom Wildlachs auf Blattspinat mit Zitronenbutter
Feines Gemüse-Curry mit Kokosmilch,
Cashewkernen und Koriander (vegetarisch/vegan)
Sautierter Grüner Spargel und Datteltomaten
Rosmarin-Kartoffeln aus dem Ofen
Wilder Reis

Dessert zur Auswahl aus der Vitrine

Mousse au Chocolat mit Don Papa Rum
Mascarpone-Creme mit Himbeermousse
Kuchen und Tortenauswahl aus der
hauseigenen Konditorei

Mitternachtssnack

Chili con Carne **ODER** Ahle Worscht und Käsevariation

Alkoholfreie Getränke

Selters-Wasser Classic oder Naturell 0,75l
Fritz Kola Limonaden und Bio-Schorlen 0,2l
Thomas Henry Tonic Water
Coca Cola
Kaffee Spezialitäten

Alkoholische Getränke

Weissweine

Manz Siebenbergen Grauburgunder
Rheinhessen

Rotwein

Maremma Sasso Regale Sangiovese | Toscana

Rosewein

Chiaretto Ca Maiol / Riviera del Garda

Bier

Radeberger vom Fass
Schöfferhofer Hefeweizen mit oder ohne Alkohol
Jever Fun alkoholfrei

Longdrinks

optional nach Absprache

115,- pro Person

Pauschale für 8 Stunden
Kinder bis 14 Jahren 50% | unter 6 Jahren frei

