

# MAINGAU

*Hotel · Restaurant · Catering*



**Cateringprospekt 2010**

**Catering Beratungszeiten nach Terminabsprache**

**Dienstag bis Freitag**

**Terminvereinbarung unter 069-610752**

**oder**

**E-Mail: [catering@maingau.de](mailto:catering@maingau.de)**

Sehr geehrter Gast,

wir danken für Ihr Interesse, das Sie unserem Party-Service entgegen bringen.  
Diesen können Sie bereits ab 15 Personen in Anspruch nehmen.  
Bevor Sie die folgenden Seiten lesen, sollten Sie wissen, dass es uns eine Freude sein wird, Ihre Feier zu einem Erlebnis besonderer Art werden zu lassen.  
Unsere Vorschläge sollen in erster Linie eine Anregung für Ihr persönliches Büffet sein. Selbstverständlich sind jederzeit Ideen und Vorschläge Ihrerseits willkommen, d. h. Sie können zwischen den einzelnen Büffets variieren, bis es Ihrem individuellem Wunsch entspricht.

Unsere Preise sind Nettopreise. zuzüglich der Gesetzlichen MwSt.

Für An- und Abfahrten berechnen wir im Stadtgebiet einmalig € 22,00 und außerhalb Frankfurts € 36,00 zzgl. MwSt.

Auf den letzten Seiten finden Sie unsere Preise für die übrigen Serviceleistungen, die je nach Ihrem Bedarf gesondert in Rechnung gestellt werden.

An dieser Stelle möchten wir Ihnen die Personen vorstellen, die für Ihre Beratung zur Verfügung stehen.

Jörg Döpfner, Chef der Maingau Stuben  
Peter Haueisen, Leiter des Catering -Services und Fleischermeister

Vereinbaren Sie einfach unter dieser Telefonnummer 069 – 61 07 52 einen Termin für Ihre individuelle Beratung.  
Ihre Maingau-Stuben  
Familie Döpfner, sowie unser Fachpersonal aus Küche und Service

Catering Beratungszeiten nach Terminabsprache

Montag bis Freitag  
Terminvereinbarung unter 069-610752

Restaurant - Öffnungszeiten:

Dienstag -Freitags  
12.00 - 15.00 Uhr mit unserer traditionellen Mittagskarte  
18.00-22.30 Uhr unsere Abendkarte

Samstags 18.00-22.30 Uhr unsere Abendkarte  
Sonntags 12.00-14.30 Uhr unsere Mittagskarte

Montag Ruhetag

Für eine individuelle Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.  
Vereinbaren Sie einfach  
unter dieser Telefonnummer 069 – 61 07 52 einen Termin mit uns.

Restaurant und Party-Service Schifferstr. 38-40 60594 Frankfurt am Main  
Telefon (069) 61 07 52 Telefax (069) 61 99 53 72  
E-Mail: [partyservice@maingau.de](mailto:partyservice@maingau.de)

### Canapes & Schnittchen

Klassische Canape´s sind appetitanregende, ausgestochene Weißbrotscheiben.

Sie werden zu Steh- oder Sektempfängen gereicht, passen aber auch vorzüglich zur Einleitung von Büffets oder mehrgängigen Menüs. Schnittchen auf französischem Weißbrot oder Grau- oder Nussbrot sind etwas deftiger als Canape´s und eignen sich für den kleinen Empfang, oder als schnelles, feines Essen im Stehen.

Französischer Käse, Frischkäsecreme  
Mozzarella mit Tomaten, gegrillte Putenbrust  
Gekochter Saftschinken, Salamifächer  
Westfälischer Knochenschinken  
Roastbeef, Medaillons vom Schwein  
Luftgetrockneter Schinken  
Hausgebeizter Lachs  
Geräuchertes Forellenfilet,  
Räucheraal, Shrimps, Gebratener Scampi  
Gebratene Flugentenbrust

Preis pro Stück netto € 1,95

### Halbe belegte Brötchen

Halbe belegte Brötchen sind schön garniert, auf Platten angerichtet, und daher ein gelungener Snack für Ihre Tagungen, Konferenzen und Messen.

Zweierlei Käse, Frischkäsecreme, Schnittkäse, Putenbrust, Roastbeef, Gekochter Saftschinken, Italienische Mortadella, Schweinebraten, Westfälischer Knochenschinken, Tomaten Mozzarella, Salami

Preis pro Stück netto € 1,95

### Kleine Leckereien - Fingerfood

Leckere Blätterteigteilchen mit verschiedenen Füllungen

Quiche Lorraine

Ratatouille- Quiche

Spinat- Mozzarellaquiche

Lammfiletspießchen mit Currysoße

Hähnchen Spießchen mit Zitronengras

Partyfrikadelle mit pikanter Soße

Sachsenhäuser Löffelchen

( Linsensalat mit Grüner Soßeterrine)

Minischnitzel mit verschiedenen Hüllen

Mini - Käsestangen mit Kräutercreme gefüllt

Kleine Sachsenhäuser Laugenbrezel mit Frischkäsecreme

Schlemmercroissant mit Lachs und Senfdillsoße

Gebratener Scampi Stick mit Olive und Paprika

Fingersandwiches mit gemischten Belägen

Mexikanische Wraps mit pikanten Füllungen

Gefüllt mit Hausgebeiztem Lachs und einer Frischkäsecreme

Tomaten – Mozzarella Stick mit Basilikum und Parmaschinken

Rohkost Stick mit Frischkäsecreme

Kleine Antipasti Spieße

Apfel Lauchsalat mit Curry in der Asiaschale

Reissalat mit Mediterranem Gemüse und Scampi

Glasnudelsalat mit Pilzen auf dem Chinalöffel

Lachstatar auf Roggenbaguette

Preis pro Stück netto € 2,00

### Klassische Paninis

Klassische Paninis sind appetitanregende, belegte Brote, die sich ideal aus der Hand essen lassen.

#### Panini - Siena

Tomaten, Mozzarella, Basilikum Olio

#### Panini - Mailand

Ital. Salami, Parmesan, Salatgurken, Tomaten

#### Panini - Parma

luftgetrockneter Schinken, Melone, Rucicola

#### Panini - Florenz

Italienische Mortadella, Tomaten, Mozzarella

#### Panini - New York

Putenbrust, Paprika, Tomaten Salat

#### Panini - L.A.

Thunfisch, Ei, Tomaten

#### Panini - Manchester

Gekochter Saftschinken, Käse, Tomaten

#### Panini - Frankfurt

Roastbeef, 7 Kräutercreme, Salatgurken

#### Panini - München

Schweinebraten, Tomaten und Salatgurken

#### Panini - Helgoland

Hausgebeizter Lachs, Tomaten, Ei

#### Panini - Amsterdam

Gouda- Käse, Tomaten Paprika, Salatgurken

#### Panini - Kopenhagen

Frischkäsecreme, Schnittlauch, Tomaten

#### Panini - Mexiko City

Guacamole, Tomate, Creme fraiche und Käse

#### Panini - Yucatan

Putenbrust mit Chilicreme, Salatgurken und Mais

Preis pro Stück, netto groß € 3,00 klein € 2,50

### Unser Fingerbüffets

Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern haben wir einige Fingerbüffets für Sie zusammengestellt.

Sie sind Ideal für den Empfang, die Büro - oder Stehparty

#### Finger Buffet

Tomaten – Mozzarella Stick

Quiche Lorraine

Schnittchen mit rosa gebratener Rinderhüfte,

Luftgetrocknetem Schinken und Französischem Brie

Gebratene Champignonköpfe mit Aioli

Schlemmercroissant mit Lachs und Senfdillsoße

Champagnercreme mit Früchten garniert

5 Teile Preis pro Person netto 10,00

8 Teile Preis pro Person netto 16,00

#### Finger Buffet Frankfurt

Rippchenroulade mit Grüner Soßecreme

Blut - und Leberwurststrudel auf einer Senfsoße

Mini Frikadelle auf Frankfurter Kartoffelsalat

Schnittchen mit rosa gebratenem Roastbeef, Schweinebraten,

Hausgebeizter Lachs und Brie

Kleine Sachsenhäuser Laugenbrezel mit angemachtem Camembert

Sachsenhäuser Apfelweincreme

5 Teile pro Preis pro Person netto 10,00

8 Teile Preis pro Person netto 16,00

### Büffet aus der Hand

Tomaten mit Basilikum  
Apfel Lauchsalat mit Curry in der Schale  
Quiche Lorraine  
Panini New York mit Putenbrust und Paprika  
Panini Helgoland Hausgebeizter Lachs mit Senfdillsöße  
Panini Kopenhagen, Frischkäsecreme Schnittlauch & Tomate  
Mousse au chocolat in der Schale

5 Teile Preis pro Person netto 12,50

8 Teile Preis pro Person netto 20,00

### Paninibüffet

#### Pnini -Siena

Tomaten , Mozzarella, Basilikum Olio

#### Panini – Mailand

Ital. Salami, Parmesan, Salatgurken, Tomaten

#### Panini -New York

Putenbrust, Paprika, Tomaten Salat

#### Panini - Frankfurt

Roastbeef, 7 Kräutercreme, Salatgurken

#### Panini - Helgoland

Hausgebeizter Lachs, Tomaten, Ei

#### Panini - Amsterdam

Gouda- Käse, Tomaten Paprika, Salatgurken

5 Preis pro Person netto € 12,50

8 Preis pro Person netto € 20,00

### Back to the roots!

Als alles anfang

Das beste aus der Zeit der Wirtschaftswunderjahre.  
Eine kulinarische Zeitreise in die 50er und 60er Jahre

Lachs Canapé

Gefüllte Eier

Tomaten gefüllt mit Fleischsalat

Roastbeef Remoulade

Heringssalat mit Rote Bete

Schinkenröllchen

Ragoût Fin in der Pastete

Mini Schnitzel mit Schinken Käsehaube

5 Teile Preis pro Person netto 10,00

8 Teile Preis pro Person netto 16,00

### Schnittchenbüffet

Gemischte Auswahl von Baguettebrotten belegt mit

Französischen Käse,

Gebratener Flugentenbrust

Gekochten Saftschinken

Salamifächer

Roastbeef

Hausgebeizter Lachs

5 Teile Preis pro Person netto € 9,75

8 Teile Preis pro Person netto € 15,60

### **Frühstücks Finger Büffet**

Kleine Schlemmercroissant mit Lachs  
Kleine belegte Partybrötchen schön garniert belegt mit  
rosa gebratenem Roastbeef, Italienischer Salami  
Luftgetrocknetem Schinken  
Brie, Tomaten Morzarella mit Basilikum  
Apfel Lauchsalat aus dem Weckglas  
Kleine Süßigkeiten.  
Bürcher müsli im Weckglas  
Kleine Schokocroissant  
Plunderstückchen  
Actimel Trinkjogurt

8 Teile pro Person netto 16,00 €  
10 Teile pro Person netto 20,00 €

### **Smörgäsbord – Butterbrot büffet**

Eine Auswahl von gemischten Brotsorten belegt und garniert mit .  
Aal, Lachs, Hering und Meeresfrüchte  
Salatauswahl im Weinkelch  
Obst und Käsespieße

5 Teile pro Person netto € 12,00  
8 Teile pro Person ohne netto € 19,20

### **Kalt –Warmes- Fingerbüffet**

Panini Frankfurt: mit Roastbeef, 7 Kräutercreme, Salatgurken  
Panini Helgoland : mit Hausgebeiztem Lachs, Tomaten, Ei  
Partyfrikadellen auf Kartoffel Lauchgemüse  
Frankfurter Kartoffelsuppe  
Frankfurter Würstchen aus dem Kessel

5 Teile Preis pro Person netto € 12,00  
8 Teile Preis pro Person netto € 19,20

### **Frankfurter Tapas**

Mini Handkäsbrot mit Kräutercreme  
Kartoffel Tafelspitzspieß mit Grüner Soße  
Rippchenroulade mit Sauerkrautfüllung  
Blut und Leberwurststrudel auf Senfsoße  
Frankfurter Würstchenspieß mit Salzgurke  
Roggenweck mit Mett und Schnittlauch  
Mini - Panini Frankfurter  
mit Rostbeef und Kräutercreme  
Sachsebhäuser Sauerkraut Quiche

Frankfurter Apfelweincreme

5 Teile Preis pro Person netto 10,00  
8 Teile Preis pro Person netto 16,00

### Fingerbüffet Maingau Stuben

Lachstatar mit Pumpnickel  
Thunfischspieß mit Wasabi  
Entenbrustspieß auf Gemüsecurry  
Lammmedaillon mit Pestokruste  
Tomaten Mozarellaspieß mit Parmaschinken  
Zweierlei Käsecken mit Feigensenf

5 Teile pro Person netto € 12,00

8 Teile pro Person netto € 19,20

### Fingerbüffet Deftig & Kräftig

Frankfurter Kartoffelsuppe  
Roggenweck mit Bergischer Leberwurst Zwiebeln und Gewürzgurke  
Flönz mit Zwiebeln und Hausgemachtem Apfelkompott  
Hausgemachter Kochkäse im Weckglas mit Salzbrezeln  
Matjesschnitte auf Graubrot  
Rote Grütze aus dem Norden mit Vanillesoße  
5 Teile pro Person netto 10,00  
8 Teile pro Person netto 16,00

### Asiatisches Fingerbüffet

Sashimi vom Thunfisch mit eingelegtem Gemüse  
Scampi im Tempurateig gebacken  
Salat von der Entenbrust pikant mariniert  
Hausgemachte Frühlingsrollen

Aus dem warmen Rechaud  
Satespieß auf pikanter Soße  
Zitronengras-Currysuppe

Panna Cotta von der Kokosmilch

5 Teile pro Person netto € 12,00

8 Teile pro Person netto € 19,20

Mediterranes Stehbüffet kalt & warm

Panini mit Fenchelsalami und Ruccola  
Antipasti Spieß  
Scampi Spieß mediterran  
Lammmedaillon mit Tomatenpesto  
Crostini tricolore  
Warme Komponente  
Kartoffelmuffin auf Tomaten Olivensugo  
Creme brulle im Weckglas

5 Teile pro Person netto € 12,00

8 Teile pro Person netto € 19,20

### Kleine Buffets für das Arbeitsessen

#### Kleines Buffet Bolsena

Italienische Antipasti  
Auberginensalat mit gehobeltem Parmesan und Kräutern  
Salat von weißen Riesenbohnen mit Tomatenpesto  
Salat Caprese

Zarte Hähnchenbrüstchen mit Rosmarin  
mediterrane Gemüse und Kartoffellasagne  
Panna cotta mit Beerengrütze

Preis Pro Person ohne Geschirr netto € 17,50

#### Kleines Buffet Frankfurt

Gemischter Salat der Saison mit Apfelweinvinaigrette  
Saurer Rindfleischsalat  
Kartoffelsalat mit Frankfurter Kräutern  
Frankfurter Kartoffelsuppe

Frankfurter Tafelspitz mit Wurzelgemüse,  
Kartoffeln und Grüner Soße  
Frankfurter Apfelweincreme

Preis Pro Person ohne Geschirr netto € 17,50

### Buffet Asia

Entenbruststreifen auf Apfel Lauchsalat mit  
Chilistreifen  
Auberginen Reissalat mit roten Zwiebel und Curry  
Zitronengrassuppe  
Tandoori-Hähnchen mit Kartoffel-Gemüsecurry

Obstsalat mit Exotischen Früchten

Preis Pro Person ohne Geschirr netto € 17,50

### Büffet Sachsenhausen

Rippchencarpaccio mit Meerrettichvinaigrette & Linsensalat  
Kleine Partyfrikadellen mit Kartoffelsalat  
Salat von der Oberräder Rauke mit Apfelweindressing  
Saurer Linsensalat mit Kräutern

Zarter Apfelweinbraten vom Schwein  
Rahmkartoffeln und Gemüse der Saison

Apfeltiramisu

Preis Pro Person ohne Geschirr netto € 17,50

**Fischers Fritz.....**  
**Maingau´s kleines Fischbuffet**

Krabbencocktail & Matjestatar  
im Weckglas serviert

Edelfische im Knusperteig

Vollkornschnitte mit  
hausgebeiztem Lachs und Räucherforelle

Aus dem Rechaud  
Gebratene Lachsschnitte auf cremigem Curryspinat  
mit Kartoffel-Ingwertörtchen  
oder  
Doradenfilet mit mediterranem  
Pfannengemüse und gebratenen Rosmarinkartoffeln

Sylter Rote Grütze mit Sahne  
im Weckglas

Preis pro Person netto 22,80 €

**Bella Italia**  
**Vorspeisen**

Italienische Mailänder Salami, Parmaschinken mit Galia Melone  
Medaillons vom Lamm mit einer Pecorino Pestokruste  
Geflügelroulade mit Tomaten Olivenfüllung  
Medaillons von Mittelmeerfischen mit Italienischen Kräutern  
Mittelmeerfische im Knusperteig gebacken  
Vitello Tonato  
Bruschetta (Crostinis mit Tomatenwürfel und Basilikum)  
Brotkorb  
Salat Caprese mit Mozzarella und Tomaten  
Italienische Antipasti  
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan  
Salat von Meeresfrüchten mit Balsamico-Olivenölsoße  
Auberginensalat mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan

**Hauptgericht zur Wahl**

Lammkeule mit Kräutern mit  
mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffel  
Ossobuco vom Kalb mit Gemüse und Rahmkartoffel  
Dorade auf Mediterranem Gemüsereis-  
Beschwipstes Tempranillo Huhn mit Speck, Pilzen  
und Paprika – Zucchini-Reis

**Dessert**

Panna cotta mit Beerengrütze  
Tiramisu und Creme brulee

**Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht**  
**Preis Pro Person ohne Geschirr netto € 30,00**  
Exklusive Käseauswahl vom Brett aus der Käse-Ecke Erlangen  
G.Waltmann mit gemischter Brotauswahl  
**Preis pro Person netto € 5,00**

## Sachsenhäuser Buffet

### Vorspeisen

Geräucherte Spessartforelle mit Meerrettich  
Medaillons von Edelfischen mit Kräuterkruste  
Tafelspitzsülze mit grüner Soße  
Handkäs mit Musik, Schneegestöber "wie in de Textorstraß"  
Gebratene Partyfrikadellen mit Senf  
Blut- und Leberwurststrudel mit einer Senfsoße  
Rippchencarpaccio mit Frankfurter Grüner Soße  
Weißkrautsalat mit Kümmeldressing  
Saurer Linsensalat mit Kräutern  
Kartoffelsalat mit Dörrfleisch  
Sachsenhäuser Heringssalat mit Apfelschmand und Zwiebelchn

### Hauptgericht zur Wahl

Saftiger Apfelweinbraten vom Spanferkel  
dazu Oberräder Gartengemüse und Rahmkartoffeln  
Tafelspitz mit Rautengemüse, Salzkartoffeln  
und Frankfurter Grüne Soße  
Mainzander auf Rahmsauerkraut  
und Petersilienkartoffeln

### Dessert

Äppelwoi Krim mit Früchten  
Obstsalat mit Babbelwasser  
Sachsenhäuser Kirschmischel mit Vanillesoße

Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht  
Preis Pro Person ohne Geschirr netto € 24,00

## Herbst- winterliches Buffet

### Vorspeisen

Zarter Schweinebraten mit Senfkruste  
Kasseler Rücken in Blätterteig gebacken  
Rosa gebratene Rinderhüfte mit Pfefferkruste  
Hausgemachter Wildschweinschinken mit Preiselbeersöße  
Gebeizter Lachs mit Senfdillsöße  
Edelfische im Strudelteig gebacken  
Brotauswahl  
Salat von Spessartpilzen mit Balsamico-Vinaigrette  
Rapunzelsalat mit Butterkrusteln und Kartoffeldressing  
Birnen Lauchsalat - mit Erdnußsoße und Chilistreifen

### Hauptgericht zur Wahl

Marinierte Keule vom Odenwälder Hirsch mit glasierten Maronen  
dazu Rotkohl und Spätzle  
Lammkeule mit Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln  
Duett von Lachs und Zander auf Kartoffel Lauchgemüse

### Dessert

Rote Beerengrütze mit Vanillesoße  
Champagnerkreme mit Früchten  
Schokoladentarte mit Orangen -Campariragout

Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht  
Preis Pro Person ohne Geschirr netto € 27,00

Exklusive Käseauswahl vom Brett aus der Käse-Ecke Erlangen  
G.Waltmann mit gemischter Brotauswahl  
Preis pro Person netto € 5,00

### Büffet Januar

Das Neue Jahr beginnen mit einem Büffet vom  
Maingau Cateringservice (schon ab 15 Personen)

#### Vorspeisen

In Koriander gebeizter Lachs mit einer Süß Sauren Soße  
Medaillons von Edelfischen mit Kräuterkruste  
Zarte Hähnchenbrüstchen mit Honigdressing  
Medaillons vom Lammrücken mit Walnußkruste  
Schweinebraten mit einer Ingwerwürzung  
Auswahl von verschiedenen Broten  
Salat von der Rauke mit Parmesan und Balsamicovinaigrette  
Curry Reissalat mit Gemüsestreifen  
Bunter Kartoffelsalat

#### Hauptgericht zur Wahl

Pikantes Tandoori Hähnchen im Gemüsecurry  
Lachsschnitte auf Asiatischem Gemüsereis  
Hirschkalbskeule mit Rosenkohl und Semmeltaler

#### Dessert

Grießflammeri mit Honig-Äpfeln  
Mandarinencreme

Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht

Preise pro Person: ohne Geschirr: € 22,50 netto

Als kleiner Zwischensnack für die Kalten Tage

Pikante Pastinakensuppe 4,00 € netto pro Person

Exklusive Käseauswahl vom Brett aus der Käse-Ecke Erlangen

G.Waltmann mit gemischter Brotauswahl

Preis pro Person netto € 5,00

### Büffet Februar

Fit mit Kohl und Co  
(schon ab 15 Personen)

#### Vorspeisen

Zarter Schweinerücken mit einer Kräuter Senfkruste  
Hähnchenbrustrolade mit Oliven und Avocadodip  
Hausgemachter Wildschweinschinken mit Preiselbeersöße  
Edelfische im Strudelteig gebacken  
Räuchermakrelen  
Auswahl von verschiedenen Broten  
Schwarzwurzelalat mit Rauke und Krabben  
Pulposalat mit Knoblauch und Kräutern  
Reissalat mit gebratenen Hähnchenstreifen  
Lauch-Walnußsalat mit Erdnußsoße

#### Hauptgericht zur Wahl

Zarter Kalbsbraten mit Grünkohl und gebratenen Kartoffeln  
Geschmorter Rinderbraten mit getrockneten Tomaten und Oliven,  
Polentaschnitten und Saisongemüse  
Lammragout mit Steckrüben- Kartoffelgemüse

#### Dessert

Vanillecreme mit Mandeln  
Apfeltart mit Vanilleschaum

Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht

Preise pro Person: ohne Geschirr: € 22,50 netto

Exklusive Käseauswahl vom Brett aus der Käse-Ecke Erlangen

G.Waltmann mit gemischter Brotauswahl

Preis pro Person netto € 5,00

### Büffet März

Der Frühling beginnt  
(schon ab 15 Personen)

#### Vorspeisen

Schweinemedailleurs mit Käsekruste  
Rosa gebratene Rinderhochrippe  
Zarte Geflügelteile pikant gewürzt  
Hausgebeizter Lachs mit Kräutern  
Edelfische im Knusperteig  
Frankfurter Linsensalat mit Kräutervinaigrette  
Möhren-Fenchelsalat  
Salat von der Kartoffel mit Salbei und Pinienkernen  
Tomaten Spinatsalat mit Schafskäse

#### Hauptgericht zur Wahl

Zarte Hähnchenbrüstchen auf Chilisauerkraut und Kartoffeln  
Duett von Lachs und Zander auf Linsengemüse

#### Dessert

Limettencreme mit Melisse  
Apfeltiramisu  
Auswahl von verschiedenen Broten

Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht

Preise pro Person: ohne Geschirr: € 22,50 netto

Als kleiner Zwischensnack für die Kalten Tage

Curry Blumenkohlsuppe

4,00 € netto pro Person

Exklusive Käseauswahl vom Brett aus der Käse-Ecke Erlangen

G.Waltmann mit gemischter Brotauswahl

Preis pro Person netto € 5,00

### Büffet April

Erwachende Kräuterzeit  
(schon ab 15 Personen)

#### Vorspeisen

Luftgetrockneter Schinken mit Melone  
Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch  
Schweinebraten mit Kräuterkruste  
Hähnchenbrüstchen mit Bärlauch - Kräuterfüllung  
Medaillon vom Lachs und Rotbarbe mit Tomaten Olivensoße  
Koriander gebeizter Fjordlachs mit Senfdillsoße  
Auswahl von verschiedenen Broten  
Frischer Salat der Saison mit Balsamico Dressing  
Salat Caprese  
Auberginensalat mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan  
Italienischer Kartoffelsalat mit Salatgurken und Tomaten

#### Hauptgericht zur Wahl

Scaloppina von der Hähnchenbrust in Limonensoße  
Gemüse der Saison und Fettucine  
Geschmorte Lammkeule auf Ratatouillegemüse  
und Rosmarinrahmkartoffeln  
Salzkartoffeln mit Grüner Soße und Eiern

#### Dessert

Rhabarbercreme, Creme Brulee´

Camembert mit Apfel Ingwersalat

Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht

Preise pro Person: ohne Geschirr: € 23,50 netto

Exklusive Käseauswahl vom Brett aus der Käse-Ecke Erlangen

G.Waltmann mit gemischter Brotauswahl

Preis pro Person netto € 5,00

### Büffet Mai

Alles rund um den Spargel und den Maibock  
(schon ab 15 Personen)

#### Vorspeisen

Gefüllte Lachsforelle im Knusperteig mit Kerbelsoße  
Saftiger Kochschinken  
Luftgetrockneter italienischer Schinken  
Hausgemachter Maibockschinken  
Zart gewürzter Schweinerücken  
Medaillons vom Lamm mit Bärlauchkruste  
Salat von Garnelenschwänzen mit Spargelstreifen  
Salat von Apfel und Spargel  
Frische Salate der Jahreszeit mit verschiedenen Soßen

#### Hauptgericht zur Wahl

Zarte Lachsschnitte auf Spargelkartoffelgemüse  
Griesheimer Stangenspargel mit Butter,  
Hollandaise und neuen Kartoffeln  
Geschmorter Maibock mit Bockbiersoße Gemüse der Saison  
und neuen Kartoffeln

#### Dessert

Obstsalat mit Grand Manier  
Bayrische Himbeercreme  
Rhababerschlpfer mit Vanillesoße  
Auswahl von verschiedenen Broten

Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht  
Preise pro Person: ohne Geschirr: € 25,00 netto

Exklusive Käseauswahl vom Brett aus der Käse-Ecke Erlangen  
G.Waltmann mit gemischter Brotauswahl  
Preis pro Person netto € 5,00

### Büffet Juni

Aktiv und Fit im Juni schon ab 15 Personen

#### Vorspeisen

Lachs in Gewürzmarinade gebeizt  
Medaillons vom Zander auf Linsensalat  
Meeresfische im Safrangellee  
Matjessalat mit Kräuterschmand  
Gegrillte Maispoulardenbrust mit Kräutern  
Zarte Rinderhüfte im Knusperteig  
Gebratene Polenta mit Tomaten Käsekruste  
Salat von Apfel und Sellerie  
Cous coussalat nach mediterraner Art  
Mediterraner Paprikasalat mit Oliven und Mozzarella  
Frische Salate der Jahreszeit mit verschiedenen Soßen  
Auswahl von verschiedenen Broten

#### Hauptgericht zur Wahl

Spanferkelkeule mit Honig glasiert mit Spitzkohl  
und Gebratenen Kartoffeln  
Geschmorte Wildschweinkeule mit Sommergemüse und Kartoffeln  
Lachsforelle mit Kressesoße auf Mangoldgemüse und Reis

#### Dessert

Bayerische Himbeercreme  
Frische Erdbeeren mit Vanillesoße  
Proseccocreme mit Erdbeeren garniert

Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht  
Preis pro Person ohne Geschirr netto Tagespreis ca. EUR 23,00

Exklusive Käseauswahl vom Brett aus der Käse-Ecke Erlangen  
G.Waltmann mit gemischter Brotauswahl  
Preis pro Person netto € 5,00

### Büffet Juli

Vitaminbad für Gemüsefans  
schon ab 15 Personen

#### Vorspeisen

Gefüllte Lachsforelle im Knusperteig mit Kerbelsoße  
Rotbarbenfilet auf Rettichsprossen  
Medaillons vom Schwein mit Tomaten Käsekruste  
Rosa gebratene Roastbeef mit Senfsoße  
Luftgetrockneter Schinken mit Melone  
Karotten Selleriesalat  
Salat von Dicken Bohnen mit Bacon  
Gemüstick mit Avocado-creme  
Wildreissalat mit Zucchini und Tomate  
Frische Salate der Jahreszeit mit verschiedenen Soßen

#### Hauptgericht zur Wahl

Zarte Hähnchenbrüstchen mit Honig-Möhren und Safranreis  
Spanische Paella mit Hühnchen, Scampi und Gemüse

#### Dessert

Joghurt- mousse mit Früchten  
Mozzarella mit Aprikosen und Pfefferminze  
Leichte Limettencreme

Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht  
Preis pro Person ohne Geschirr netto Tagespreis ca. EUR 23,50

Exklusive Käseauswahl vom Brett aus der Käse-Ecke Erlangen  
G.Waltmann mit gemischter Brotauswahl  
Preis pro Person netto € 5,00

### Büffet August

Beerenstarke Energie im Sommer  
schon ab 15 Personen

#### Vorspeisen

Gegrillte Scampi auf Beeren-Relish  
Medaillons von der Lachsforelle mit Sesamkruste  
Räucherforelle mit Preiselbeersahne  
Lammmedaillons mit Tomatenpesto  
Pouardenbrust mit Currykruste  
Italienischer Schweinebraten mit Kräutern  
Auberginen Reissalat  
Bulgursalat mit Melone und Minze  
Tomatensalat mit Avocado  
Frische Salate der Jahreszeit mit verschiedenen Soßen

#### Hauptgericht zur Wahl

Lammkeule mit Pfirsich-Kirschsoße und Kartoffeln  
Gekochte Kalbstafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße und  
Salzkartoffeln  
Schweinebäckchen auf Schmorgemüse und Kartoffellasagne

#### Dessert

Buttermilchmousse mit Früchten  
Kefir-Kaltschale mit Sommerbeeren und Minze  
Beerengrütze mit Vanillesoße

Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht  
Preis pro Person ohne Geschirr netto Tagespreis ca. € 23,50

Exklusive Käseauswahl vom Brett aus der Käse-Ecke Erlangen  
G.Waltmann mit gemischter Brotauswahl  
Preis pro Person netto € 5,00

### Büffet September

Nach dem Sommerurlaub freut man Sich auch  
kulinarisch auf zu Hause ...  
(schon ab 15 Personen)

#### Vorspeisen

Handkäs mit Musik und Schneegestöber aus de Klappergass  
Saures Rindfleisch mit einer Kräutervinaigrette  
Schweinemetz mit Roggenweck  
Rippchencarpaccio mit Frankfurter Grüner Soße  
Tafelspitzsülze mit Sachsenhäuser Linsensalat  
Partyfrikadellen  
Kartoffelsalat nach Großmutter's Rezept  
Tomatensalat mit Schalottenvinaigrette  
Salat von Apfel und Lauch  
Frische Salate der Jahreszeit mit verschiedenen Soßen

#### Hauptgericht zur Wahl

Saftiger Äpfelbraten vom Schwein mit Gemüse  
von den Oberräder Gärtner und Rahmkartoffeln  
Sachsenhäuser Hähnchenbrüstchen auf Rahmsauerkraut

#### Dessert

Äpfelcreme mit Früchten  
Sachsenhäuser Kirschmichel  
Auswahl von verschiedenen Broten

Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht  
Preise pro Person: ohne Geschirr: € 22,50 netto

Exklusive Käseauswahl vom Brett aus der Käse-Ecke Erlangen  
G.Waltmann mit gemischter Brotauswahl  
Preis pro Person netto € 5,00

### Büffet Oktober

Nun kehrt der Herbst in unsere Küche ein .. (schon ab 15 Personen)

#### Vorspeisen

Zarter Schweinerücken mit einer Kräuter-Senfkruste  
Winzerterrine mit Haselnußsoße  
Rosa gebratene Rinderhüfte mit Pfefferkruste  
Hausgemachter Wildschweinschinken mit Preiselbeersöße  
Bruschetta mit Kürbis und Frischkäse  
Edelfische im Strudelteig gebacken  
Spitzkohlsalat  
Rapunzelsalat mit Butterkrusteln und Kartoffeldressing  
Lauch-Walnußsalat mit Erdnußsoße  
Brotauswahl

#### Hauptgericht zur Wahl

Marinierte Keule vom Odenwälder Hirsch mit glasierten Maronen  
in einer Brombeersöße, dazu Herbstgemüse und Spätzle  
Zarte Kalbsschulter mit Schwarzwurzelgemüse  
und Rahmkartoffeln

#### Dessert

Rote Grütze mit Vanillesöße  
Apfelkuchen mit Sahne

Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht  
Preise pro Person: ohne Geschirr: € 23,00 netto

Exklusive Käseauswahl vom Brett aus der Käse-Ecke Erlangen  
G.Waltmann mit gemischter Brotauswahl  
Preis pro Person netto € 5,00

### Büffet November

Der Winter steht vor der Tür ... (ab 15 Personen)

#### Vorspeisen

Blut-und Leberwurststrudel mit Senfsoße  
Tafelspitzterrine mit Meerrettich  
Rosa gebratene Rinderhochrippe  
Zarte Geflügelteile pikant gewürzt  
Hausgebeizter Lachs mit Herbstlichen Kräutern  
Edelfischterrine  
Gemischte Brotauswahl  
Frankfurter Linsensalat mit Kräutervinaigrette  
Rapunzelsalat mit Butterkrusteln und Kartoffeldressing  
Apfel Lauchsalat  
Kartoffelsalat nach Großmutter's Rezept

#### Hauptgericht zur Wahl

Hähnchenbrüstchen auf Kartoffel Schmorgemüse  
Gebratener Zander auf Quittensauerkraut und Kartoffeln  
Wildschweinbraten Rotkohl und Klöße

#### Dessert

Schmorapfelcreme  
Rote Beerengrütze mit Vanillesoße  
Schokoladen Walnusspudding mit einer Orangensoße

Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht

Preise pro Person: ohne Geschirr: € 23,00 netto

Exklusive Käseauswahl vom Brett aus der Käse-Ecke Erlangen  
G.Waltmann mit gemischter Brotauswahl

Preis pro Person netto € 5,00

### Büffet Dezember

Weihnachten steht vor der Tür ... (ab 15 Personen)

#### Vorspeisen

Rehstrudel mit Portweinzwetschgen  
Schweinebraten mit Vanillekruste auf Apfel -Selleriesalat  
Medaillon von Edelfischen  
Koriander gebeizter Fjordlachs mit Senfdillssoße  
Gemischter Brotkorb  
Rotkohlsalat mit Apfel-Ingwer-Vinaigrette  
Artischockensalat mit Tomaten-Pesto Dressing  
Frischer Feldsalat mit Kartoffeldressing

#### Hauptgericht zur Wahl

Wildgulasch mit Semmeltaler und Preiselbeeren  
Gebratene Gänsekeulen mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel  
Warm geräucherter Lachs auf Kartoffel-Schmorgemüse

#### Dessert

Lebkuchencreme mit Früchten garniert  
Punchcreme  
Sachsenhäuser Gewürzpudding

Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht

Preise pro Person:

ohne Geschirr: € 23,50 netto

Exklusive Käseauswahl vom Brett aus der Käse-Ecke Erlangen  
G.Waltmann mit gemischter Brotauswahl

Preis pro Person netto € 5,00

### Unser Serviceangebot

Preis pro Stück, netto	
Sektgläser, Weingläser, Wassergläser	
Biergläser und Schnapsgläser	€ 0,50

Selbstverständlich müssen Sie unsere Gläser nicht spülen.

Geschirr und Besteck für Vorspeise Hauptgang u. Dessert

Preis pro Person netto	€ 3,00
Kaffeegedeck	€ 1,00
Speisekarten	€ 0,80
Stoff-Tischdecken	€ 5,50
Stoff-Servietten	€ 1,00
Kerzenleuchter Glas mit Kerze	€ 2,50
Bistro- Stehtisch	€ 15,00
Espressomaschine ( ohne Kaffee) Miete	€ 30,00
Kaffeegeschirr	€ 0,50
Aschenbecher	€ 1,00

Preise zzgl.gesetzl. MwSt

Bei Lieferung der Büffets Ohne Serviceleistungen berechnen wir 7%

Mwst

Bei Lieferung mit Serviceleistungen ( Geschirr, Kellner oder Getränke)

berechnen wir 19% Mwst

### Unsere Servicekräfte

Preis pro Stunde netto	
Kellner	€ 30,00
Koch	€ 30,00
Ausgabehilfe	€ 30,00

### Getränke für Ihre Feier

Wasser	1,0 L	€ 3,00
Orangensaft	1,0 L	€ 4,50
Cola / Fanta	1,0 L	€ 4,50
Apfelwein	1,0 L	€ 4,50
Bier Krombacher Flasche	0,33L.	€ 2,00
Sekt Hausmarke	0,7 L.	€ 12,00
Prosecco	0,7 L.	€ 12,00
Krombacher Bier v. Faß ohne Zapfanlage	1,0L.	€ 5,00
Zapfanlage und Kohlensäure Miete		€ 20,00
Weine aus unserem Weinkeller ab		€ 12,00
Tasse Kaffee oder Espresso		€ 1,20

Die Passenden Gläser können Sie auch bei uns Mieten

Preise zzgl. 19% MwSt.

Jeden Donnerstag in den Maingau Stuben

#### Unser Herzmenü

3 Gänge Menü mit begleitenden Weinen  
sowie Mineralwasser und Espresso

47,00 Euro

Jeden Samstag in den Maingau Stuben

#### Unser Weekendmenü

4 Gänge Menü mit begleitenden Weinen  
sowie Mineralwasser und Espresso

63,00 Euro