

Feiern, Tagen & Genießen mit dem MAINGAU Catering



Sehr geehrter Gast,

wir danken für Ihr Interesse, das Sie unserem Cateringservice entgegen bringen.

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 individuellen 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, Inhaber

Peter Haueisen, Leiter des Catering-Services

Vereinbaren Sie einfach unter dieser Telefonnummer 069 – 61 07 52 einen Termin für Ihre individuelle Beratung oder senden uns eine E-Mail unter

[catering@maingau.de](mailto:catering@maingau.de).

Canape's – Schnittchen- belegte Brötchen

Von deftig – vegetarisch & pikant bis elegant

Fleisch

Putenbrust, Gekochter Saftschinken, Fenchelsalami  
Westfälischer Knochenschinken, Roastbeef, Medaillons vom Schwein  
Luftgetrockneter Schinken, Mett, Flönz, Bergische Leberwurst, Gebratene  
Flugentenbrust Hähnchenbrust

Fisch

Hausgebeizter Lachs, Geräuchertes Forellenfilet, Räucheraal, Shrimps,  
Gebratener Scampi, Vitello tonato

Käse

Französischer Käse, Frischkäsecreme mit Kräutern, Mozzarella mit Tomaten,  
Gorgonzola-Frischkäse, Emmentaler, Handkäse mit Kräuterschmand

Vegetarisch/Vegan

Gegrilltes Gemüse, Avocadotatar, Strauchtomaten mit Pesto, Gurken-Tomaten  
Carpaccio,  
Bruschetta

Preis pro Stück netto € 1,95

Kleine Leckereien - Fingerfood

Fleisch

Flammkuchen  
Rinderfiletspießchen mit Pestokruste  
Hähnchen Spießchen mit Zitronengras  
Partyfrikadelle mit pikanter Soße  
Salbei-Zitronen-Fleisbällchen mit Parmesan am Spieß  
Schnitzelspieß mit Salatgurke und Kirschtomate  
Frittierte Olive mit Fenchelsalami  
Fingersandwiches mit gemischten Belägen  
Kartoffel-Tafelspitzspieß mit Grüner Soße  
Rippchenroulade mit Frankfurter Kräuterfüllung und Kirschtomate  
Blut- & Leberwurststrudel auf Senfsoße

Preis pro Stück netto € 2,00

## Fisch

Lachstatar auf Roggenbaguette  
Gebratener Scampi Stick mit Olive und Paprika  
Schlemmercroissant mit Lachs und Senfdillsoße  
Reissalat mit Mediterranem Gemüse und Scampi  
In Sesam gebratener Thunfischspieß  
Scampi im Tempurateig gebacken  
Matjesschnitte auf Graubrot  
Lachs Shrimps Flammkuchen  
Lachs Frischkäseroulade im Crepemantel

## Vegetarisch

Ratatouille- Quiche  
Spinat- Mozzarellaquiche  
Sachsenhäuser Sauerkrautquiche  
Mini - Käsestangen mit Kräutercreme gefüllt  
Kleine Sachsenhäuser Laugenbrezel mit Frischkäsecreme  
Mexikanische Wraps mit pikanten Füllungen  
Tomaten – Mozzarella Stick mit Basilikum und Parmaschinken  
Rohkost Stick mit Frischkäsecreme  
Kleine Antipasti Spieße  
Apfel Lauchsalat mit Curry in der Asiaschale  
Glasnudelsalat mit Pilzen auf dem Chinalöffel

## Vegan

Couscussalat mit Tomate und Rucola  
Avokadotatar auf Chiabata  
Finger Panini mit gegrilltem Gemüse und Pesto  
Finger Panini mit Tofu und rotem Pesto  
Paprika Polentaspieß mit Rosmarin  
Bunter Linsensalat im Weckglas

Preis pro Stück netto € 2,00

## Klassische Paninis

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

Panini – Siena:	Tomaten, Mozzarella, Basilikum Olio
Panini – Mailand:	Fenchelsalami , Parmesan, Salatgurken, Tomaten
Panini – Parma:	luftgetrockneter Schinken, Melone, Ruccola
Panini – Florenz:	Italienische Mortadella, Tomaten, Mozzarella
Panini - New York	Gegrillte Hähnchenbrust, 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, Salatgurke und Senf Dillsoße
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
Panini –Vegan Florenz	Gegrilltes Gemüse und Pesto
Panini – Vegan Asia	Gemüse Tofu und Zitronengras

Preis pro Stück, netto € 2,50

## Unsere Finger-Büffets

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

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

Weitere Saisonelle Fingerbüffets finden Sie auf unsrer Homepage:

Sollten Sie besondere Wünsche oder Mottos haben stellen wir Ihnen gerne Ihr ganz persönliches Fingerbüffet zusammen.

### Kleines Finger-Büffet:

Tomaten – Mozzarella Stick mit Pesto

Quiche Lorraine

Schnittchen mit rosa gebratener Rinderhüfte,

Luftgetrocknetem Schinken und Französischem Brie

Hähnchenspieß mit Zitronengras

Schlemmercroissant mit Lachs und Senfdillsoße

Champagnercreme mit Früchten garniert

5 Teile pro Person netto 10,00

8 Teile pro Person Preis netto 16,00

## Finger-Büffet Frankfurt

Rippchenroulade mit Grüner - Soße creme

Blut - und Leberwurststrudel auf einer Senfsoße

Mini Frikadelle auf Frankfurter Kartoffelsalat

Schnittchen mit rosa gebratenem Roastbeef,

Sachsenhäuser Handkäsbroten mit Kräuterschmand

Pumpnickel mit hausgebeiztem Lachs

Kleine Sachsenhäuser Laugenbrezel mit Kräuterfrischkäse

Sachsenhäuser Apfelweincrème

5 Teile pro Person netto 10,00

8 Teile Preis Person netto 16,00

## Büffet aus der Hand

Gegrilltes Gemüse mit Mozzarella am Spieß

Apfel Lauchsalat mit Curry in der Schale

Mini Flammkuchen

Panini New York Gegrillte Hähnchenbrust, Paprika, Tomaten Salat

Panini Helgoland Hausgebeizter Lachs, Salatgurke und Senf – Dillsoße

Roggenschnitte mit französischem Brie und Feigensenf

Salbei-Zitronen-Fleischbällchen mit Parmesan am Spieß

## Mousse au Chocolat in der Schale

5 Teile pro Person netto 12,50

8 Teile pro Person netto 20,00

## Panini-Büffet

Panini –Siena: Tomaten , Mozzarella, Basilikum Olio

Panini – Mailand: Fenchelsalami, Parmesan, Salatgurken, Tomaten

Panini -New York: Gegrillte Hähnchenbrust mit Paprika, Tomaten Salat

Panini – Frankfurt: Roastbeef, 7 Kräutercreme, Salatgurken

Panini - Helgoland Hausgebeizter Lachs, Salatgurke und Senf Dillsoße

Panini –Vegan Florenz Gegrilltes Gemüse und Pesto

Bagel- Kopenhagen: Frischkäsecreme, Schnittlauch, Tomaten

## Mascapone Moccacreme im Weckglas

5 Preis pro Person netto € 12,50

8 Preis pro Person netto € 20,00

### Schnittchen-Büffet

Gemischte Auswahl von Baguettebroten belegt mit  
Französischen Käse mit Feigensenf  
Gebratener Flugentenbrust  
Gekochter Rosmarinschinken  
Fenchelsalami mit Parmesanspäne  
Roastbeef mit Remoulade  
Hausgebeizter Lachs mit Senf Dillsoße  
Tomaten Mozzarella mit Pesto  
Gebratener Scampi mit Dill

5 Teile pro Person netto € 9,75

8 Teile 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 Mozzarella mit Basilikum  
Kleine Süßigkeiten.  
Bircher Müsli im Weckglas  
Kleine Plunderstückchen  
Actimel Trinkjogurt  
Obstsalat im Weckglas  
8 Teile pro Person netto 16,00 €  
10 Teile pro Person netto 20,00 €

### Kalt –Warmes- Fingerbüffet

Panini Frankfurt: Roastbeef, 7 Kräutercreme, Salatgurken  
Panini Helgoland : Hausgebeiztem Lachs, Salatgurke und Senf Dillsoße  
Roggenweck mit Französischem Brie und Feigensenf  
Hähnchenspieß mit Zitronengras  
Peperoni Käse Flammkuchen  
Aus dem Rechaud  
Partyfrikadellen auf Kartoffel Lauchgemüse  
Vegetarische Kartoffelmuffin auf Tomatensugo  
Mascapone Limmettenmousse

5 Teile pro Person netto € 12,00

8 Teile Preis pro Person netto € 19,20

## Frankfurter Tapas

Mini Handkäsbrod mit Kräutercreme  
Kartoffel Tafelspitzspieß mit Grüner Soße  
Roggenbrod mit Rippchencarpaccio  
Blut und Leberwurststrudel auf Senfsoße  
Roggenweck mit Mett und Schnittlauch  
Mini - Panini Frankfurter mit Roastbeef und Kräutercreme  
Sachsenhäuser Sauerkraut Quiche  
Frankfurter Apfelweincreme

5 Teile pro Person netto 10,00

8 Teile pro Person netto 16,00

Fingerbüffet Restaurant Döpfners

Lachstatar mit Pumpernickel  
In Sesam gebratener Thunfischspieß  
Hähnchenspieß mit Zitronengras  
Rindermedaillon mit Pestokruste  
Tomaten Mozzarellaspieß mit Parmaschinken und Pesto  
Zweierlei Käseecken auf Graubrot mit Feigensenf  
Lachs Frischkäseroulade im Crepe`mantel  
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  
Blut & Leberwurststrudel auf Apfelkompott  
Kalbshacksteak auf Frankfurter Senf  
Haugemachter 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 Fingerbuffet

In Sesam gebratener Thunfischspieß  
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 Luftgetrocknetem Schinken, Parmesan und Ruccola  
Antipasti Spieß  
Scampi Spieß mediterran  
Frittierte Olive mit Fenchelsalami  
Spinat MozzarellaQuiche  
Warme Komponente  
Kartoffelmuffin auf Tomaten Olivensugo  
Pikante Fleischbällchen auf Mediterranem Gemüse

## Creme brulée im Weckglas

5 Teile pro Person netto € 12,00

8 Teile pro Person netto € 19,20

## Fingerfood für den Workshop

Finger Panini - Mailand Ital. Salami, Parmesan, Salatgurken, Tomaten  
Finger Panini – Manchester Gekochter Saftschinken, Käse, Tomaten  
Finger Panini – Vegetarisch Gegrilltes Gemüse mit Pesto und Parmesanspäne  
Salbei-Zitronen-Fleischbällchen mit Parmesan am Spieß  
Avocado-Tomatensalat pikant gewürzt  
Schlemmercroissant mit gebeiztem Lachs und Senf Dillsoße  
Mexikanische Wraps pikant gefüllt  
Frischer Obstsalat mit Joghurt im Weckglas

5 Teile pro Person, Preis pro Person 10,00 €

8 Teile pro Person Preis pro Person netto 16,00 €

## Kalt Büffets

### **Kaltes Büffet Mediterran**

Hausgebeizter Lachs mit Senf Dillsoße  
Medaillons von Edelfischen mit Sesamkruste  
Meeresfisch im Knusperteig  
Rosa gebratene Rinderhüfte  
Medaillons vom Schwein mit Senf Zwiebelkruste  
Luftgetrockneter Schinken & Fenchelsalami  
mit Melone

Italienischer Kartoffelsalt mediterran  
Griechischer Salat  
Italienische Antipastiplatte  
Rucolasalat mit Balsamico Dressing

Dessert  
Leichte Limetten Pannacotta mit Früchten garniert  
Kleines Käsebrett

Preis pro Person ohne Geschirr netto € 20,50

### **Kaltes Büffet Kaiserleikreisel** **( von jeder Ausfahrt etwas)**

Offenbacher Hafenzander mit Kräuter Senfkruste  
Vogelsberger Presskopfcarpaccio mit Zwiebeln  
Frankfurter Handkäsbroten mit KräuterQuark  
Odenwälder Kochkäse mit Kümmel  
Hausgeräucherter Wildschinken vom Taunusreh  
Partyfrikadellen mit Grüner Soße und Frankfurter Senf  
Kleine Schnitzel mit Käsekruste  
Gemischte Auswahl von Broten  
Kartoffelsalat mit Speck  
Lämmerspieler Wurstsalat  
Salat aus Oberräder Gärten mit Apfelweindressing  
Sachsenhäuser Linsensalat mit Kräutern

Grießflammeri mit Apfelragout  
Bernemer Apfel Streuselkuchen

Preis pro Person ohne Geschirr netto € 19,00

## **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  
mediterranem Gemüse und Kartoffellasagne  
Panna cotta mit Beerengrütze

Preis pro Person ohne Geschirr netto € 19,00

### **Kleines Buffet Frankfurt**

Gemischter Salat der Saison mit Apfelweinvinaigrette  
Saurer Linsensalat mit Kräutern  
Kartoffelsalat mit Frankfurter Kräutern  
Frankfurter Kartoffelsuppe  
Frankfurter Tafelspitz mit Wurzelgemüse,  
Kartoffeln und Grüner Soße  
Frankfurter Apfelweincreme

Preis pro Person ohne Geschirr netto € 19,00

### **Kleines Buffet Asia**

Entenbruststreifen auf  
Apfel Lauchsalat mit Chilistreifen  
Auberginen Reissalat mit roten Zwiebel und Curry  
Glasnudelsalat Süß Sauer

Tandoori-Hähnchen mit Kartoffel–Gemüsecurry

Kokosmilch Panna Cotta mit Mango Chili Mark

Preis pro Person ohne Geschirr netto € 19,00

### **Kleines Büffet Sachsenhausen**

Rippchencarpaccio mit Meerrettichvinaigrette  
Kleine Partyfrikadellen mit Kartoffel Kräutersalat  
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 € 19,00

### **Kleines Büffet Döpfner´s**

#### **Vorspeisen**

Luftgetrockneter Schinken und Fenchelsalami mit Melone  
Bruschetta mit Tomaten und Knoblauch  
Medaillon vom Lachs mit Senfdillsoße  
Auswahl von verschiedenen Broten  
Frischer Salat der Saison mit Balsamico Dressing  
Antipastiplatte  
Apfel Lauchsalat mit Chilstreifen

#### **Hauptgericht**

Geschmorte Kalbsschulter mit Kräutern mariniert  
auf Ratatouillegemüse und Rosmarinrahmkartoffeln

#### **Dessert**

Zweierlei Creme Brulee´

Preis pro Person ohne Geschirr netto € 19,00

## **Bella Italia**

### **Vorspeisen**

Fenchelsalami & Parmaschinken mit Melone  
Medaillons vom Rind mit einer Pecorino Pestokruste  
Gegrillte Hähnchenbrust mit Tomaten Olivenkruste  
Medaillons von Mittelmeerfischen mit Italienischen Kräutern  
Mittelmeerfische im Knusperteig gebacken  
Vitello Tonato  
Bruschetta  
(Crostinis mit Tomatenwürfel und Basilikum)  
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 Kartoffellasagne  
Dorade auf Mediterranem Gemüsereis-  
Beschwipstes Tempranillo Huhn mit Speck, Pilzen  
und Paprika – Zucchini-Reis

### **Dessert**

Panna cotta mit Fruchtspiegel  
Tiramisu und Creme brulee

**Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht  
Preis pro Person ohne Geschirr netto € 32,00**

**Käseauswahl von deutschen und französischen Käsesorten  
mit gemischter Brotauswahl  
Preis pro Person netto € 5,00**

## **Sachsenhäuser Buffet**

### **Vorspeisen**

Geräucherte Spessartforelle mit Meerrettich  
Medaillons von Edelfischen mit Kräuterkruste  
Tafelspitzsülze mit Frankfurter grüner Soße  
Gebratene Partyfrikadellen mit Senf  
Blut- und Leberwurststrudel mit einer Senfsoße  
Rippchencarpaccio mit Meerrettichvinaigrette  
Weißkrautsalat mit Kümmeldressing  
Handkässalat mit Walnüssen und Kräutern  
Saurer Linsensalat mit Kräutern  
Kartoffelsalat mit Dörrfleisch  
Sachsenhäuser Heringssalat mit  
Apfelschmand und Zwiebelchen

### **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 Krem mit Früchten  
Obstsalat mit Babbelwasser  
Apfeltiramisu

**Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht  
Preis pro Person ohne Geschirr netto € 24,50**

Käseauswahl von deutschen und französischen Käsesorten  
mit gemischter Brotauswahl

**Preis pro Person netto € 5,00**

## Herbst- winterliches Buffet

### Vorspeisen

Medaillons von Hähnchen mit Senfkräuterkruste  
Rosa gebratene Rinderhüfte mit Pfefferkruste  
Hausgemachter Wildschweinschinken mit Preiselbeersöße  
Gebeizter Lachs mit Senfdillsöße  
Edelfische im Strudelteig gebacken  
Brotauswahl

Kichererbsen Kürbissalat  
Salat von der Rote Beete  
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 Vanillesöße

Grießflammeri mit Quittencompott

Schokoladenmuffin mit Orangen -Campariragout

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

Käseauswahl von deutschen und französischen Käsesorten  
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  
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: € 23,50 netto**

Als kleiner Zwischensnack für die Kalten Tage  
Pikante Pastinakensuppe 4,00 € netto pro Person

Käseauswahl von deutschen und französischen Käsesorten  
mit gemischter Brotauswahl

**Preis pro Person netto € 5,00**

## **Büffet Februar**

Fit mit Kohl & Co. (schon ab 15 Personen)

### **Vorspeisen**

Zarter Schweinerücken mit einer Kräuter Senfkruste  
Hähnchenbrust mit Olivenkruste und Avocadodip  
Hausgemachter Wildschweinschinken mit Preiselbeersöße  
Edelfische im Strudelteig gebacken  
Räucherforelle  
Auswahl von verschiedenen Broten  
Schwarzwurzel- Karottensalat mit Rauke  
Pulposalat mit Knoblauch und Kräutern  
Spitzkohlsalat mit Kümmel  
Kohlrabisalat mit Äpfel und gerösteten Pinienkernen

### **Hauptgericht zur Wahl**

Geschmorter Rinderbraten mit getrockneten Tomaten und Oliven,  
Polentaschnitten und Saisongemüse  
Lammragout mit Steckrüben- Kartoffelgemüse  
Kabeljau mit Rosenkohl und gebratene Kartoffeln

### **Dessert**

Vanillecreme mit Mandeln  
Kardamom Tarte mit Orangen

**Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht  
Preise pro Person: ohne Geschirr: € 23,50 netto**

Käseauswahl von deutschen und französischen Käsesorten  
mit gemischter Brotauswahl  
**Preis pro Person netto € 5,00**

## **Büffet März**

Der Frühling beginnt (schon ab 15 Personen)

### **Vorspeisen**

Schweinemedallions 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  
Geschmorte Rinderschulter mit Schupfnudeln und Karotten Fenchelgemüse

### **Dessert**

Limettencreme mit Melisse  
Apfeltiramisu  
Auswahl von verschiedenen Broten

**Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht  
Preise pro Person: ohne Geschirr: € 23,50 netto**

Als kleiner Zwischensnack für die Kalten Tage  
Curry Blumenkohlsuppe 4,00 € netto pro Person

Käseauswahl von deutschen und französischen Käsesorten  
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  
Rindermedaillon mit Kräuter Senfkruste  
Hähnchenbrüstchen mit Bärlauch - Kräuterfüllung  
Medaillon vom Lachs und Rotbarbe mit Tomaten Olivensoße  
Koriander gebeizter Fjordlachs mit Senfdillssoße  
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 Limonenkräutersoße  
Gemüse der Saison und Fettucine  
Geschmorte Lammkeule mit Kräutern mariniert  
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: € 24,50 netto

Käseauswahl von deutschen und französischen Käsesorten  
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  
Medaillons vom Maibock 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 Erdbeercreme  
Rhababerschlupfer mit Vanillesoße  
Auswahl von verschiedenen Broten

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

Käseauswahl von deutschen und französischen Käsesorten  
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  
Matjessalat mit Kräuterschmand  
Gegrillte Maispouardenbrust mit Kräutern  
Zarte Rinderhüfte im Knusperteig  
Gebratene Polenta mit Tomaten Käsekruste  
Griechischer Salat mit Feta und Oliven  
Cous coussalat mit Kichererbsen Karotten und Zucchini  
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**

Aprikosencreme mit Minze  
Frische Erdbeeren mit Vanillesoße  
Proseccocreme mit Erdbeeren garniert

**Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht  
Preis pro Person ohne Geschirr netto EUR 24,00**

Käseauswahl von deutschen und französischen Käsesorten  
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  
Rosa gebratene Roastbeef mit Senfsoße  
Luftgetrockneter Schinken & Fenchelsalami mit Melone  
Hirtensalat mit Schafskäse  
Salat von Dicken Bohnen mit Bacon  
Gemügesticks mit Avocado-creme  
Indischer Reissalat mit Curry Joghurtdressing  
Frische Salate der Jahreszeit mit verschiedenen Soßen

### **Hauptgericht zur Wahl**

Zarte Hähnchenbrüstchen mit Honig-Möhren und Safranreis  
Spanische Paella mit Hühnchen, Scampi und Gemüse  
Schweinemedallion mit Kräuter Senfkruste In Rahmsoße  
Gemüse und Spätzle

### **Dessert**

Joghurt- Mousse mit Kirschen  
Tiramisu  
Leichte Limettencreme

**Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht  
Preis pro Person ohne Geschirr netto Tagespreis ca. EUR 24,00**

Käseauswahl von deutschen und französischen Käsesorten  
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  
Rindermedaillons mit Tomatenpesto  
Poulardenbrust mit Currykruste  
Italienischer Schweinebraten mit Kräutern  
Auberginen Reissalat  
Bulgursalat mit Kichererbsen und Gemüse  
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  
Vegetarische Kartoffelmuffin auf Tomatensugo

### Dessert

Buttermilchmousse mit Früchten  
Kefir-Kaltschale mit Sommerbeeren und Minze  
Profiteroles

Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht  
Preis pro Person ohne Geschirr netto Tagespreis ca. € 24,00

Käseauswahl von deutschen und französischen Käsesorten  
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

Kleine Sachsenhäuser Handkäsbrote mit Kräuterschmand  
Blut und Leberwurststrudel mit Senfsoße  
Rippchencarpaccio mit Frankfurter Grüner Soße  
Partyfrikadellen  
Medaillons vom Mainzander mit Kräuterkruste  
Kartoffelsalat nach Großmutter's Rezept  
Tomatensalat mit Schalottenvinaigrette  
Apfel Lauchsalat mit Chilistreifen  
Saurer Linsensalat mit Kräutern  
Frische Salate der Jahreszeit mit verschiedenen Soßen

### Hauptgericht zur Wahl

Saftiger Äpfelbraten vom Schwein mit Gemüse  
von den Oberräder Gärtnern und Rahmkartoffeln  
Sachsenhäuser Hähnchenbrüstchen auf Rahmsauerkraut  
Gekochte Kalbsschulter mit Salzkartoffel und Grüner Soße

### Dessert

Äpfelcreme mit Früchten, Sachsenhäuser Kirschmichel

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

Käseauswahl von deutschen und französischen Käsesorten  
mit gemischter Brotauswahl

Preis pro Person netto € 5,00

Auf unsere Homepage finden Sie ein Hessisches Oktoberfest Büffet  
Unter dem Motto

Es muss nicht immer Bayrisch sein.  
Net vergesse mir sin Hesse!

## **Büffet Oktober**

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

### **Vorspeisen**

Winzerpastete mit Haselnußsoße  
Rosa gebratene Rinderhüfte mit Pfefferkruste  
Hausgemachter Wildschweinschinken mit Preiselbeersoße  
Bruschetta mit Kürbis und Frischkäse  
Edelfische im Strudelteig gebacken  
Spitzkohlsalat mit Kümmel  
Rapunzelsalat mit Butterkrusteln und Kartoffeldressing  
Birnen Lauchsalat mit Walnüssen  
Brotauswahl

### **Hauptgericht zur Wahl**

Marinierte Keule vom Odenwälder Hirsch mit glasierten Maronen  
in einer Brombeersoße, dazu Herbstgemüse und Spätzle  
Zarte Kalbsschulter mit Schwarzwurzel Karottengemüse  
und Rahmkartoffeln  
Gegrillter Schweinebauch mit Kümmeljus, Bayrisch Kraut und Serviettenknödel

### **Dessert**

Birnentarte mit Vanillesoße  
Holunderbeerencreme

**Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht  
Preise pro Person: ohne Geschirr: € 23,50 netto**

Käseauswahl von deutschen und französischen Käsesorten  
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 oder Rinderschmorbraten Rotkohl und Klöße

### **Dessert**

Schmorapfelcreme  
Rote Beerengrütze mit Vanillesoße  
Schokoladen Walnusspudding mit einer Orangesoße

**Bei Bestellung des ganzen Büffets, mit einem Hauptgericht  
Preise pro Person: ohne Geschirr: € 24,00 netto**

Käseauswahl von deutschen und französischen Käsesorten  
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 Senfdillsöße  
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  
Punschcreme  
Sachsenhäuser Gewürzpudding

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

Käseauswahl von deutschen und französischen Käsesorten  
mit gemischter Brotauswahl

**Preis pro Person netto € 5,00**

### Unser Serviceangebot

#### 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

### Unsere Servicekräfte

Preis pro Stunde netto

Servicekraft ( mindestens 4 Stunden) € 30,00

Koch ( mindestens 4 Stunden) € 30,00

### Getränkliste

Wasser 1,0 L € 3,50

Orangensaft 1,0 L € 4,50

Cola / Fanta 1,0 L € 4,50

Apfelwein 1,0 L € 4,50

Bier Krombacher Flasche 0,33L. € 2,20

Sekt Hausmarke 0,7 L. € 12,00

Prosecco 0,7 L. € 12,00

Krombacher Bier vom Faß ohne Zapfanlage 1,0L. € 5,00

Zapfanlage und Kohlensäure nach Anfrage

Weine aus unserem Weinkeller ab € 12,00

Tasse Kaffee oder Espresso € 1,20

**Unsere Preise sind Nettopreise zzgl. der gesetzl. MwSt. in Höhe von 19%**

Unsere Allgemeinen Geschäftsbestimmungen entnehmen Sie bitte unserer Homepage unter [http://maingau.de/cms/upload/pdf/AGBs\\_Veranstaltungen\\_\\_Catering.pdf](http://maingau.de/cms/upload/pdf/AGBs_Veranstaltungen__Catering.pdf)