



Asiabuffet

Vorspeisen

Glasnudelsalat mit Koriander und Garnelen

Pikanter Ananas-Gurken-Salat mit Chili und Limette

Weißkohl-Hühnchen-Salat mit Knoblauch, Ingwer und Zitronengras

Suppe

Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit
gebackener Frühlingsrolle

Hauptspeise

Geflügelcurry mit Auberginen, Pilzen und Kokosmilch

Lachsfilet mit asiatischen Aromen, Limettenjoghurt und Jasminreis

Dessert

Obstsalat mit Pflaumenwein

Mango-Passionsfrucht-Creme mit Kokosraspeln

Preis pro Person

27,00 €, brutto

1/5



Europa Buffet

Vorspeisen

Salatvariationen mit Croutons, Saaten und
Hausdressing „Immenhof“

Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Soße

Graupen-Gemüse-Salat mit gekochtem Rindfleisch

Schlotziger Kartoffel-Gurken-Salat

Parmaschinken mit Galiamelone

Suppe

Cremesuppe von Blumenkohl
- mit Zimt aromatisiert -

Hauptspeise

Maispouarden-Supreme mit Rahmpilzen und Kräuter-Tagliatelle

Zanderfilet auf Blattspinat mit Weißweinsauce und Risolée-Kartoffeln

Dessert

Mousse au Chocolat mit marinierten Beeren

Vanille-Topfen-Creme mit Mangopüree und Butterstreusel

Preis pro Person
35,00 €, brutto

2/5



Hessenbuffet

Vorspeisen

Salatvariationen mit Croutons, Saaten und
Apfel-Thymian-Dressing

Handkäs'-Salat mit Musik und gerösteten Walnüssen

Frankfurter „Grüne Soße“ mit gekochten Eiern

Geräucherte Taunusforelle mit Dill-Schmand

Schlotziger Kartoffel-Gurken-Salat

Salat von der Bauernsülze mit Radieschen und Schnittlauch

Suppe

Cremesuppe von Sauerkraut und Apfel
mit geröstetem Landbrot

Hauptspeise

Gesottener Rindertafelspitz mit Bouillongemüse und Meerrettichsoße

Zanderfilet auf Schmorgurken und gebutterten Kartoffeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanillecreme
Tiramisu von heimischen Äpfeln

Preis pro Person
33,00 €, brutto

3/5



Mediterranes Buffet

Vorspeisen

Rucolasalat mit Balsamico-Olivenöl-Dressing, Kirschtomaten und Parmesan

Hausgebeizter Lachs mit Fenchel-Orangen-Salat
und geröstetem Focaccia

Rosa gebratenes Kalbsfleisch „Vitello Tonnato“

Caprese mit Basilikum und Mandeln

Suppe

Cremesuppe von Tomaten und Oliven mit
Basilikum-Pesto

Hauptspeise

Schmelzige Gnocchi mit Rucola, Kirschtomaten und Pinienkernen

Geschmorte Rinderschulter mit Rosinen, Salbei,
Caponata und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Espresso-Panna Cotta mit Zitronengelee

Mascarponecreme mit Kirschragout und Amarettinis

Preis pro Person
31,00 €, brutto

4/5



Vegetarisches Buffet

Vorspeisen

Salatvariationen mit Croutons, Saaten und Hausdressing „Immenhof“

Caprese mit Basilikum und Mandeln

Frankfurter „Grüne Soße“ mit gekochten Eiern

Glasnudelsalat mit Koriander und Gemüse

Handkäs'-Salat mit Musik und gerösteten Walnüssen

Suppe

Kartoffel-Cremesuppe mit Schnittlauch und Croutons

Hauptspeise

Schmelzige Gnocchi mit Rucola, Kirschtomaten und Pinienkernen

Schupfnudel-Sauerkraut-Pfanne mit Kräuter-Crème- Fraîche

Dessert

Gewürz-Schokoladenmousse mit marinierten Beeren

Obstsalat mit Früchten der Saison

Preis pro Person

29,00 €, brutto

5/5