



Buffetvorschläge

1. Die Vorschläge sind Grundvorschläge - gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein individuelles Angebot nach Ihrem Budget, Wünschen und Geschmack.
2. Der Austausch oder Erweiterung einzelner Speisen oder eventuelle Änderungen machen eine neue Kalkulation erforderlich.
3. Wir fertigen nach der von Ihnen angegebenen Gästezahl; deshalb bitten wir um Verständnis, wenn wir die bestellten und eventuell nicht abgenommenen Speisen berechnen.
4. Buffets bieten wir ab einer Personenzahl von 20 Personen an. Menüs bei entsprechender Vorbestellung ab 4 Personen. Menüs können Sie gerne anhand des Speisekatalogs zusammenstellen.
5. Die Preise beinhalten unser Standardgedeck- und Dekoration für Raum und Tisch.
Gerne sind wir Ihnen behilflich bei der Gestaltung der Tische, sowie des Raumes.
6. Alle genannten Preise sind Inklusivpreise
7. Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des DEHOGA (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband)



Buffet I

Stelldichein zwischen Hathor und Indra

Hathor, Göttin in der ägyptischen Mythologie. Sie steht für Liebe, Frieden, Schönheit, Tanze, Kunst und Musik. **Indra** „König der Götter“, der in vielen Gestalten und Bedeutungen in indischen Mythen erscheint.

Makkaronisalat mit mediterranem Gemüse
Kartoffelsalat mit KleeHonig
Reissalat mit Sojabohnensprossen und Paprika
Karottensalat in Orangendressing
Tomatensalat mit Koriander
Gurkensalat mit Walnüssen
Linsensalat mit Balsamico
Caprese mit frischem Basilikum
Blattsalate mit Hausdressing und Vinaigrette
Brotauswahl

vom Holzkohlegrill:
Das Grillgut wird auf Platten am Tisch serviert

in Rosmarin marinierte Lammkotelett
Scampispieße mit Knoblauchöl verfeinert
Schafskäse in Folie gegrillt
Gemüsespiesse

KoKos-Curry Reisschale
Rosmarinkartoffeln aus dem Volcano Ofen
Dreierlei Dipps

Mousse au Chocolat
Obstsalat



Buffet II

Picknick mit Aphrodite und Baal

Aphrodite Göttin in der griechischen Mythologie. Liebe, Schönheit und die sinnliche Begierde sind ihre Attribute. Als **Baal** wird gewöhnlich der oberste Gott in der syrischen Mythologie bezeichnet und ist meist ein Berg-, Wetter- und Fruchtbarkeitsgott.

Arabischer Kichererbsensalat mit gehackter Petersilie
Kleehonig mariniertes Karottensalat
„Humus“, Kichererbsenpüree
Feiner Schinken auf Melonenwürfel mit Zitronenthymian
Shrimpscocktail mit Ananas
Schafskäsecreme in der Strauchtomate mit Oliventapenade
Knoblauchquark mit frischem Staudensellerie
Blattsalate mit Hausdressing und Vinaigrette
Brotauswahl

Linsensuppe mit Koriander

Mediterraner Schweinebraten in Olivensauce
mit gebratenen Gnocchi
Gegrilltes Lachsfilet mit Fenchel aromatisiert und Risotto
Vegetarische Lasagne aus mediterranen Gemüsen

Mousse au chocolat
Waldbeerengrütz



Buffet III

Minerva empfängt Selvans

Minerva war die römische Göttin der Weisheit, der taktischen Kriegsführung, die Göttin der Kunst und des Schiffbaus und die Hüterin des Wissens.

Selvans, etruskischer Gott der Hirten und Wälder.

Rindercarpaccio auf Rucolasalat, Champignon- und Parmesanspänen
„Vitello tonnato“, Kalbsfleisch mit Thunfischsauce
Marinierte Forellenfilets mit Paprikasalsa
Fleischbällchen mit Kreuzkümmel verfeinert
Honigmelone mit Coppa di Parma
Auberginenröllchen vom Grill, gefüllt mit Ziegenfrischkäse
Gegrillte Zucchini und Champignonköpfe
“Caprese“, Tomaten-Mozzarella mit Basilikum
Blattsalate mit Hausdressing und Vinaigrette
Brotauswahl

Minestrone

Ravioli gefüllt mit Spinat und Ricotta in Limonensauce
“Saltimbocca“, kleine Kalbsschnitzel gefüllt mit Prosciutto und Salbei
mit Tomatensauce und Tagliatelle
In der Folie gegrilltes Zanderfilet mit Thymiankartoffeln

Tiramisu

Panna cotta mit Orangensauce
Wassermelone in Aperol mariniert



Buffet IV

Rendezvous zwischen Zeus und Lakshmi

Zeus, galt als oberster olympischer Gott in der griechischen Mythologie und mächtiger als alle anderen griechischen Götter zusammen. **Lakshmi** ist die hinduistische Göttin des Glücks und der Schönheit, ist Spenderin von Reichtum und geistigem Wohlbefinden, von Harmonie, Fülle und Überfluss.

Chicoreeblätter mit Ananas-Chili-Creme
Lachstartar mit Creme fraiche und Forellenkaviar
Ziegenweickäse auf Rucola mit karamellisierten Pinienkernen
Speckdatteln, Auberginenschnecken mit Serrano-Schinken
Mit Bulgur gefüllte Zucchini, Radicchio mit Walnuss-Balsamico-Mus
Pfannkuchen-Lachsrollchen, Tomatensalat mit Koriander
Salat von frischer Ananas, Porree und Sellerie
Reissalat mit Sojabohnensprossen und Paprika
Blattsalate mit Hausdressing und Vinaigrette
Brotauswahl

Karotten-Orangen-Suppe
mit frischem Ingwer

Roastbeef im Heubett serviert mit Sherrysauce Polentaplätzchen
Gegrilltes Hähnchenbrustfilet auf Mango-Chutney mit Jasminreis
Fisch-Thai-Topf mit Garnelen am Zitronengrasspieß
Auberginen-Cordon bleu mit Schafskäse

Wasserkastanien in Kokosmilch
Mangocrème, Amarettini-Crème, Frisches Obst



Volkano Menüs für den HOT POT oder TABA ab 4 Personen

Als Spezialität des Hauses bieten wir einzigartig im Rhein-Neckar-Raum den HOT POT und den TABA an.

Der HOT POT oder der TABA sind traditionelle Tischgrills aus dem asiatischen Raum.

Der HOT POT besteht aus einem Metallkegel und Garring. Die Feuerquelle ist unter dem Kegel sicher platziert und sorgt für die nötige Hitze. Fleisch- oder Gemüsetranchen werden an dem Metallkegel gebraten oder in Soja-Gemüsesud gegart.

Der TABA wird mit lang glühender Kokoskohle geheizt. Die flache Grillfläche ermöglicht ein Grillen größerer Fleischstücke, Fischfilets oder auch Käse in Folie.

Zelebrieren Sie das kommunikative Geschmackserlebnis.

Saisonales Süsschen
(z.B. Bärlauchsüsschen unter der Sahnehaube)

TABA oder HOT POT Arrangement

Vanilleparfait
mit frischen Früchten garniert



HOT POT Arrangements:

Grosse Kraft

Roastbeef, Schweinefilet, Kalbsfleisch
Kartoffelscheiben, Chinesische Nudeln
Karottenstreifen, Chinakohl fein
Pfefferbutter, BBQ Sauce

Beflügelnde Energie

Hähnchenbrustfilet, Straußenfilet, Entenbrust
Chinesische Nudeln, Basmatireis
Karottenstreifen, Paprikaschnitz
Ananas-Chili Dip, Orangen-Ingwer Dip

Stürmende Woge

Thunfischsteak, Garnelen, Lachsfilet
Tofu, Chinesische Nudeln, Basmatireis
Chinakohl, Bambusschösslinge,
Madras Curry Dip, Joghurt-Koriander Dip



TABA Arrangements

Ungeahnte Stärke

Schweinemedallions, Roastbeef, Rostbratwurst
Kartoffelscheiben, Folienkartoffel, Kleiner Salat
BBQ Sauce, Pfefferbutter

Himmlische Flügel

Hähnchenbrustfilet, Straußenfilet, Entenbrust
Schafskäse in Folie, Grilltomate
Auberginenschnitzel, Basmatireis
Ananas-Chili Dip, Orangen-Ingwer Dip

Asiatische Welle

Lachsfilet, Thunfischsteak, Shrimps
Tofu, Chinesische Nudeln
Chinakohl, Bambusschösslinge
Madras Curry Dip, Joghurt-Koriander Dip