

Unsere Buffetvorschläge für die Rapp`s Juice Factory oder andere Locations



Sehr geehrte Damen und Herren

wir möchten Ihnen auf den folgenden Seiten eine kleine Auswahl unserer Buffets präsentieren, die Sie für Ihre Feierlichkeit in der Rapp`s Juice Factory oder in anderen Locations buchen können.

Unsere Buffetvorschläge stellen nur eine kleine Auswahl dar. Gerne ergänzen wir diese Vorschläge für Sie natürlich auch mit saisonalen Spezialitäten wie z.B.: Frankfurter „Grüne Soße“, Lamm, Bärlauch, Spargel, Fischspezialitäten, Erdbeeren, Pfifferlinge, Vegetarische Gerichte, Wild, Gänse und vieles mehr. Natürlich sind wir auch darauf bedacht Ihren persönlichen Preisrahmen einzuhalten.

Vereinbaren Sie doch einen Termin mit uns zwecks individueller Absprache. Wir stellen Ihnen gerne unser Speise- und Getränkeangebot vor, beraten Sie über Tischform und entsprechende Dekoration damit Ihre Feierlichkeit ein unvergessliches Ereignis für Sie und Ihre Gäste bleibt. Sprechen Sie uns an.

Bilder und Gästebewertungen und vieles mehr finden Sie unter:
www.deutscheshaus-karben.de

Mit freundlichen Grüßen Familie Traband und Team.

Tel: 06039/9382921
Fax: 06039/9382922

Hessisches Buffet

*Knackige Blattsalate in Traubenkerndressing
mit karamellisierten Sonnenblumenkernen*

Rauchforelle im Kräuterpfannekuchen mit Senf-Dillsoße

Frankfurter Schneegestöber mit Zwiebeln und Paprika

*Handkäsesalat mit Frühlingszwiebeln, Äpfeln,
rosa Pfeffer und Walnüssen*

Tafelspitzsülze mit Roter-Zwiebelvinaigrette

Kartoffelsuppe mit Frankfurter Würstchen-Croutons

Gemischter Brotkorb mit Butter

Hauptgang

(Bitte 3 Gerichte auswählen)

*Abelwoihinkelsche von Brust und Keule
mit Dörrobst in Speierlingsoße*

*„Frankfurter Schnitzel“
Paniertes Schweineschnitzel mit Grüner Soße*

Schmetterlingssteak gefüllt mit Thymianäpfeln in Apfel-Sherrysoße

*Hessen Saltimbocca
Schweinelendchen mit rohem Schinken
und Salbei in Soße vom Apfelbrand*

*Zanderfilet unter der Sonnenblumenkernhaube
mit Rieslingsoße*

Beilagen:

Petersilienkartoffeln

Gemüsereis

Bunte Bandnudeln

Kartoffel- Schmandgratin

Röstinchen

Buntes Gemüse vom Markt

Dessert

(Bitte 3 Desserts auswählen)

Apfelküchlein mit Vanillesoße

Hessisches Tiramisu mit Früchten der Saison

Charlotte gefüllt mit Vanillecreme

Apfelweinflammerie mit Hagebuttensoße

Mousse vom Frankfurter Kranz

*Auswahl deutscher Käse mit blauen Trauben
und Walnüssen*

25,90 € pro Person

*Gerne liefern wir auch Tischwäsche, Servietten, Teller, Besteck,
Gläser und Kaffeegeschirr, Preise nach Absprache*

Klassisches Buffet

Knackige Blattsalate in Traubenkerndressing
mit karamellisierten Sonnenblumenkernen

Duett von Lachs und Forelle mit Sahne-Meerrettich

Melone mit Schwarzwälder Schinken

Gemischter Brotkorb mit Butter

Kräuterpfannkuchen in Rinderbouillon

Hähnchenbrust überbacken
mit Tomate und Mozzarella mit Basilikumsoße

Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsoße

Zanderfilet in Mandel-Petersilienbutter gebraten

Beilagen:

Buntes Gemüse vom Markt

Gemüsereis, bunte Bandnudeln

Kartoffelgratin

Mousse au Chocolat mit Fruchtsoße

Bunter Obstsalat

Auswahl von Käsen mit Trauben und Nüssen

Preis 28,50 EUR pro Person

Gerne liefern wir auch Tischwäsche, Servietten, Teller, Besteck,
Gläser und Kaffeegeschirr, Preise nach Absprache

Internationales Buffet

Variation von Räucherfischen
mit Sahnemeerrettich und Senf-Dillsoße

Provencialisches Gemüse und Pilze in Olivenöl
gebraten mit Balsamicoessig

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Knackige Blattsalate in Traubenkerndressing
mit karamellisierten Sonnenblumenkernen

Gemischter Brotkorb mit Butter

Gebratene Lachstranchen in Zitronengrasssoße

Roastbeef am Stück rosa gebraten mit Sauce Béarnaise
(am Buffet von unserem Koch tranchiert)

Schweinemedallions überbacken mit Serranoschinken und
Manchegokäse mit Paprikasoße

Bunte Tagliatelle

Kartoffelgratin, Gemüsereis

Buntes Gemüse vom Markt

Das besondere Dessert:

Charlotte gefüllt mit Früchten der Saison, z.B. mit Erdbeeren,...

Mousse von heller und dunkler Schokolade

Exotischer Obstsalat mit Minze

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

Preis 35,50 EUR pro Person

Gerne liefern wir auch Tischwäsche, Servietten, Teller, Besteck,
Gläser und Kaffeegeschirr, Preise nach Absprache

Fingerfood Buffet

Geeignet für Feierlichkeiten mit Partycharakter

Wählen Sie aus folgenden Speisen aus oder wir erstellen für Sie eine neue Auswahl und passen die Speisen Ihrem Partymotto an.

Kalte Speisen:

Hähnchenpartykeulen

Rauchforelle im Kräuterpfannekuchen

Partyschnitzel

Capresespieße

Antipasti Türmchen

Handkäsesalat mit Zwiebeln, Äpfeln, Schnittlauch

Tafelspitzsülze mit roter Zwiebelvinaigrette

Melone mit Schwarzwälder Schinken

Warme Speisen:

Räucherlachs mit Senf-Dillsoße

Datteln im Speckmantel

Partyschnitzel

Champignonköpfe gefüllt mit Spinat und Knoblauch

Chicken Wings

Kassler im Kartoffelkloß

Quiche mit Zucchini, Champignons und Lauch

Feurige Hackfleischpraline mit Apfelchutney

Grillbuffet

*Bunte Blattsalate mit Ruccola in Balsamicodressing
mit karamellisierten Sonnenblumenkernen*

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

*Antipasti (eingelegtes Gemüse mit Knoblauch, Olivenöl und
provinzialischen Kräutern)*

Kartoffelsalat

Couscous-Salat mit Minze

Griechischer Bauernsalat

verschiedene Brotsorten und Butter

VOM GRILL

Garnelenspieße

Schweine- und Rindersteaks

Bratwürstchen Rind und Thüringer

Hähnchenbrustfilet in Currymarinade

Gegrillte Maiskolben

Barbecuesoße & Sweet-Chilisoße

Ofenkartoffeln

mit Schnittlauch -und Knoblauchsoße

Dessert

Obstsalat mit Minze

Mousse au Chocolat mit Fruchtsoße

Erdbeercharlotte

30,90 € p. Person

*Gerne liefern wir auch den Grill, Tischwäsche, Servietten, Teller,
Besteck, Gläser und Kaffeegeschirr, Preise nach Absprache*