



FELDBERGHOF

Italienisches Spezialitäten Buffet
(ab ca. 30 Personen)

p.P. 34,90 €

Melone mit Prosciutto

*

Tomaten – Mozzarella mit Pesto

*

Gegrilltes Antipasti Gemüse

*

Eingelegte Sardellen

*

Piccata Milanese

(Kleines Putenschnitzel in Parmesan-Eihülle)
mit Spaghetti & Tomatensauce

*

Gegrilltes Steinbeißerfilet

auf Zucchini-Tomatengemüse & Kartoffelgnocci

*

Frischer Obstsalat mit Marachino

*

Tiramisu

*

Käseauswahl mit Weintrauben

*

Auswahl verschiedener Brotsorten und
Laugengebäck



FELDBERGHOF

Buffet 1 (ab ca. 30 Personen)

p.P. 32,90 €

Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
& Senf-Dillsauce

*

Rosa gebratenes Roastbeef
mit Remoladensauce

*

Fruchtiger Shrimpscocktail

*

Gemischter Salat der Saison
mit verschiedene Dressings

*

Geflügelsalat

*

Rinderschmorbraten in Burgundersauce
& Butterspätzle

*

Gegrilltes Lachsfilet in Rieslingsauce
& Petersilienkartoffeln

*

Bunte Gemüseauswahl

*

Frischer Obstsalat mit Eierlikör

*

Mousse aus feiner Schokolade

*

Kaiserschmarrn mit Apfelmus

*

Französisches Käsebrett mit Weintrauben und Melonen

*

Auswahl verschiedener Brotsorten und
Laugengebäck

*



FELDBERGHOF

Buffet 2 (ab ca. 30 Personen)

p.P. 45,90 €

Riesengarnelen Antipasti style

*

Rosa gebratener Roastbeef
mit Sauce Tartar

*

Graved Lachs
mit Senf-Dillsauce

*

Verschiedene Terrinen & Pasteten
mit Sauce Cumberland

*

Frischer Salat der Saison
mit verschiedene Dressings

*

Getrüffelte Kartoffelrahmsuppe

*

Filet vom Angus Rind in Charlotten- Rotweinsauce
Kartoffelgratin & Speckbohnen

*

Gebratene Pouladenbrust in Estragonrahm
Buntes Gemüse & Bandnudeln

*

Überbackener Topfen-Palatschinken
mit Zweierlei Saucen

*

Mousse
von heller & dunkler Schokolade

Französisches Käsebrett mit Weintrauben

*

Auswahl verschiedener Brotsorten und
Laugengebäck

*



FELDBERGHOF

Grill Buffet (ab ca. 30 Personen)

p.P. 29,90 €

Nudelsalat

*

Kartoffelsalat

*

Tomaten - Mozzarella

*

Gurken & Tomaten Salat

*

Krautsalat

*

Frischer Salat der Saison
mit verschiedene Dressings

*

Ofenkartoffeln mit Kräuterquark

*

Eingelegte Schweine- und Rindersteaks,
Brat- und Rindswürste

*

Gegrillter Lachs & Zucchini

*

verschiedene Grillsauce & Kräuterbutter

*

verschiedenes Brot & Brötchen

*

Rote Grütze mit Vanillesauce

*

Frischer Obstsalat



FELDBERGHOF

Hessisches Spezialitäten Buffet
(ab ca. 30 Personen)

p.P. 24,90 €

Spundekäs

*

Hausmacher Wurst & Schinkenplatte

*

Hessische Käseplatte

*

Handkäs mit Musik

*

Frisches Brot & Butter

*

Linseneintopf mit Rauchfleisch

*

Zarte Ochsenbrust

*

Halbe Hartgekochte Eier

*

mit Original Frankfurter grüner Sauce

&

Kartoffeln

*

Knusprig ausgebackene Apfelringe in
Apfelwein- Schaumcreme

*



FELDBERGHOF

Rustikal Bayerisches Buffet
(ab ca. 30 Personen)

p.P. 28,90 €

Krautsalat, Radisalat, bunte Blattsalate
mit verschiedenen Essigen und Ölen,
*

Wurst- und Schinkenspezialitäten (Landjäger, Blut- und Leberwurst, Salami...)
*

Schmalz, Obatzter, verschiedene Berg- und Schimmelkäse, Brot und Butter
*

Kräftige Rindssuppe mit Leberknödel
*

*

Ofenfrischer Schweinebraten mit Dunkelbiersauce
Serviertenknödel und Sauerkraut
*

Münchener Weißwürste mit Laugengebäck
Leberkäse mit Kartoffelsalat
*

Käsespätzle mit Röstzwiebeln
*

*

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce
*

Kaiserschmarrn mit Apfelmus
*

Obstsalat



FELDBERGHOF

Menüs

(von 20 bis 60 Personen)

		Preis p.P
Salat:	Gemischter Salat der Saison	3,- €
Suppen :	Klare Rindersuppe mit Nudeln oder Markklösschen	3,50 €
	Tomatencremesuppe mit Sahnehabe	3,90 €
	Geflügelrahmsuppe mit eigener Einlage	4,20 €
Hauptgänge:	Medallions vom Schweinefilet mit Champignonrahm glasierten Karotten & Spätzle	13,90 €
	Gegrillter Zander mit Mandelbrokkoli & Basmatiereis	14,50 €
	Rosa gebratene Kalbshüfte in Sherryrahmsauce mit bunten Gemüse & Bandnudeln	15,50 €
	Penne mit Zucchini-Oliven Tomatensauce & frischen Kräutern	7,60 €
	Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce & Butterreis	7,90 €
Dessert:	Mousse aus feiner Schokolade mit frischen Früchten	5,50 €
	Rote Grütze mit Vanillesauce	4,10 €
	Dessertvariation Großer Feldberg (Marilleknödel, Vanilleeis, Topfenmousse mit Himbeermark & einem flambierten Baileys)	7,80 €
	Käsevariation mit Trauben & Walnüssen	5,50 €
	Käse & Dessertbuffet	12,50 €



FELDBERGHOF

Herbst - Winter Buffet (ab 30 Personen)

p.P. 31,90 €

(2 Hauptgänge zur Wahl)

Geräucherter Lachs & Forelle
mit Dill – Senfsauce oder Sahnemeerrettich

*

Shrimpscocktail

*

verschiedene Pasteten mit Sauce Cumberland

*

Honigmelone mit Prosciutto

*

Waldorfsalat

*

Blattsalate mit verschiedenen
Dressings, Essigen & Ölen

*

Kürbiscremesuppe

*

Knusprige Gänsekeule in Orangensauce
mit Kartoffelknödel und Apfelrotkohl

*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Cognac – Pfeffersauce
Kartoffelgratin und Blumenkohl

*

Knuspriges Zanderfilet
auf cremigen Blattspinat & Butterreis

*

Zimtmousse

*

Rote Grütze mit Vanillesauce

*

Kaiserschmarrn mit Apfelmousse

*

Schokoladenbrunnen
mit frischen Apfelspalten & Bananen



FELDBERGHOF

Herbst – Winter - Menüs

(von 20 bis 60 Personen)

		Preis p.P
Salat:	Feldsalat mit Croutons & gerösteten Speckwürfel	4,80 €
	Kleinen Salatteller mit gebratene Riesengarnelen	7,40 €
Suppen :	Klare Rindersuppe mit Cognac & Eierstich	3,80 €
	Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskern und Kernöl	4,40 €
Hauptgänge:	Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit Schokoladen- Portweinjus, Schupfnudeln & Rosenkohl	14,50 €
	Hirschgulasch mit Apfelrotkohl & Haselnussspätzle	12,90 €
	Knusprig gebratene Gänsekeule mit Orangenjus Apfelrotkohl & Kartoffelknödel	12,20 €
Dessert:	Lebkuchenparfait mit Rotweinzwetschken	5,50 €
	Dessertvariation von Apfel & Zimt (gebackene Apfelringe, Vanilleeis & Zimtmousse)	6,20 €
	Käsevariation mit Trauben & Walnüssen	5,50 €
	Käse & Dessertbuffet	12,50 €



FELDBERGHOF

Hochzeitsmenü

p.P. 39,90 €

Blattsalat mit sortierten Pilzen
& Speck
*

Hochzeitssuppe
(Klare Rindersuppe mit dreierlei Einlagen)
*

Tomatenriesotto mit gegrillten Riesengarnelen
& frittierten Ruccola
*

Rosa gebratene Kalbshüfte in Sherryrahmsauce
Mandelbrokkoli & Bandnudeln
*

Süße Variation
von Schokolade & Vanille
Serviert mit einem Glas Portwein