



Frühstücksbuffet

Kaffee und Tee
Orangensaft

Auswahl von frischen Brötchen, Brot und Croissants
Butter

Cerealien, Müsli und Milch
Diverse Marmeladen und Honig
Platten mit Schinken und Wurst
Käseplatten

Rühreier, nach Wunsch frisch zubereitet,
dazu Speck und Würstchen

Preis pro Person 8,50 €

oder:

Als Champagnerfrühstück mit Champagner
und geräucherten Fischepezialitäten

Preis pro Person: 14,50 €



"Pfälzer Schlachtfest"

Suppe serviert:

Metzelsuppe

Vom Buffet warm:

Hausmacher Blutwurst

Pfälzer Leberwurst

Magere Schweinebäckchen
und Schweinerücken gekocht

dazu

Salzkartoffeln, Kartoffelpüree und Rieslingkraut

Schweinepfeffer

Dessertbuffet:

Weinkäse mit frischen Trauben und Bauernbrot

Rote Grütze mit Vanillesoße

Schokoladen-Mandel-Pudding

Preis pro Person: 17,50 €



"Pfälzer Buffet"

Suppe serviert:

Grünkernsuppe mit Markklößchen

Vom Buffet kalt:

Schmalz mit Röstzwiebeln (nach Saison)
Sülze von der Schweinehaxe mit Kräutersoße
Über Rebenholz geräucherte Bachforelle mit Apfelmeerrettich
Grumbeerensalat mit Speck
Ochsenmaulsalat mit Zwiebelringen
Rinderbrust in Gemüsedressing

Vom Buffet warm:

Geschmorte Schweineschulter in Dornfeldersoße
dazu
Kartoffelklöße und Wirsinggemüse

Pfälzer Saumagen
dazu
Kartoffelpüree und Weinkraut

Dessertbuffet:

Butterkuchen mit Mandeln
Streuselkuchen mit Aprikosen
Rote Grütze mit Vanillesoße
Angemachter Camembert, dazu Sauerteigbrot

Preis pro Person: 23,00 €

Ro-He-Wo Gastronomie-Betriebs GmbH
Tel. (0 62 01) 1 24 81



"Bayrisches Buffet"

Vorspeisenbuffet:

Räucherforelle mit Sahnemeerrettich
Geräucherter Knochenschinken
Weißer und roter Schwartenmagensalat in Vinaigrette
Zwiebelmettwurst im Bauernbrot serviert
Bunte Blattsalate mit Vinaigrette
Rettichsalat, Krautsalat mit Speck, Karottensalat

Vom Buffet warm:

Münchner Weißwurst mit süßem Senf
Allgäuer Schweinekrustenbraten mit kräftiger Jus
dazu
warmer Kartoffelsalat und Semmelknödel

Dessertbuffet:

Weinheimer Rote Grütze mit Vanillesoße
Bayrische Rahmcrème
Bergkäse
Obatzda (Camembert), Laugenbrezel und Radieschen

Preis pro Person 23,00 €



Buffet "Wachenberg"

Suppe serviert:

Gulaschsuppe mit viel Fleisch (im Winter)
oder
Geeiste Kraftbrühe (im Sommer)

Vom Buffet kalt:

Kalte Truthahnbrust mit Schnittlauchsoße
Schillerlocken und Forellenfilet mit Preiselbeersahne
Brüsseler Leberterrinen mit Waldorfsalat
Gemüseterrine mit Frankfurter Grüner Soße
Geflügelsalat mit frischen Champignons
Bunte Blattsalate mit Vinaigrette

Vom Buffet warm:

Virginia Ham
dazu Portweinsoße
Warmer Kartoffelsalat
Krautsalat mit Speck
Rahmgurkensalat

Dessertbuffet:

Weinheimer Rote Grütze mit Vanillesoße
Käseauswahl mit Salzgebäck
Obstkorb

Preis pro Person 24,50 €



"Rustikales Buffet"

Suppe serviert:

Kartoffelsuppe mit gebackener Blutwurst

Vorspeisenbuffet:

Odenwälder Räucherforelle mit Sahnemeerrettich
Roter Matjessalat mit Gurken und Zwiebeln
Geräucherter Knochenschinken, dazu Kürbisgemüse
Gebackene Fleischküchle mit Senf
Zwiebelmettwurst im Bauernbrot serviert
Diverse Rohkostsalate mit Essig-Öl-Dressing

Vom Buffet warm:

Schweinerücken in Blätterteig
dazu
Kartoffel-Lauch-Gratin

Dessertbuffet:

Weinheimer Rote Grütze mit Vanillesoße
Crème Caramel
Kochkäs' und Handkäs' mit Musik, dazu Bauernbrot

Preis pro Person 24,50 €



Buffet "Burgruine Windeck"

Vorspeisenbuffet:

Geflügelpastete mit Currycrème
Gebratener Schweinerücken mit Tartarensauce
Salat von Meeresfrüchten
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Kaviar
Sherry-Matjes mit roten Zwiebelringen
Marinierter Salm mit Kräutersauce
Französisches Baguette und Salzbutter

Vom Buffet warm:

Gefüllter Riesenputer oder Gefülltes Spanferkel
mit lauwarmen Kartoffelsalat
Verschiedene Rohkostsalate
Knackige Blattsalate mit Vinaigrette

Dessertbuffet:

Frischer Obstsalat mit Maraschino
Bayrische Rahmcrème
Weinheimer Rote Grütze

Käseauswahl mit Trauben, Brot und Butter

Preis pro Person 26,50 €



Klassisches Buffet "Kalt-Warm"

Vorspeisenbuffet:

Fleischterrinen mit Cumberlandsoße
Roastbeef rosa gebraten mit Tartarensauce
Geräuchertes Welsfilet
Variationen von Matjes mit Preiselbeer-Sahneemerrrettich
Gebeizter Lachs mit mariniertem Fenchel
Französisches Baguette und Salzbutters

Vom Buffet warm:

Putenbrust in Honigkruste
dazu Ofenkartoffeln mit Sour Cream
verschiedene Rohkostsalate mit American Dressing und Vinaigrette

Dessertbuffet:

Frischer Obstsalat mit Grand Marnier
Birne Helene
New York Cheesecake mit Waldbeersauce
Käseauswahl mit Trauben

Preis pro Person 27,00 €



Brunchbuffet Variante I ***(Kombination aus Frühstück und Mittagessen)***

Kaffee und Tee * Orangensaft

Rührei mit Speck und Würstchen
Schinken roh und gekocht * Käsebrett
Marmelade * Honig
Frische Brötchen und Brot, Butter

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Prager Schinken
Lachs in Dillrahmsoße
Semmelknödel * Reis
Blattsalate mit italienischem Dressing

Warme Apfelküchle mit Vanillesoße
Weinheimer Rote Grütze

Preis pro Person: 27,00 €



Brunchbuffet Variante II ***(Kombination aus Frühstück und Mittagessen)***

Kaffee und Tee * Orangensaft

Rührei mit Speck und Würstchen
Odenwälder Hausmacher Wurst
Schinken roh und gekocht * Käsebrett und Kochkäse
Marmelade * Honig
Frische Brötchen, Laugencroissants
und Brot, Butter

Kartoffelsuppe mit Zwirnwurströllchen

Schweinerücken in Blätterteig
dazu: Egerlinge in Rahmsoße
Badische Hechtklöße in Weißweinsauce
Semmelknödel * Reis
Blattsalate mit italienischem Dressing

Warme Apfelküchle mit Vanillesoße
Kuchen vom Blech
Weinheimer Rote Grütze

Preis pro Person: 30,00 €



Klassische Buffet "Kalt-Warm mit Suppe"

Suppe serviert:

Pilzrahmsuppe mit gerösteten Pinienkernen

Vorspeisenbuffet:

Fleischterrinen mit Cumberlandsoße

Roastbeef rosa gebraten mit Tartarensauce

Rinderbrust mit Vinaigrette und Gemüsestreifen

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Forellenkaviar

Sherry-Matjes mit roten Zwiebelringen

Gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Soße

Blattsalate mit Vinaigrette

Französisches Baguette und Salzbutters

Vom Buffet warm:

Gebratene Maispouardenbrust in Rosmarin

Lachsfilet und Hechtklößchen in Weißweinsauce

dazu:

Bandnudeln * Bunter Reis

Ingwer-Karotten und Blattspinat

Dessertbuffet:

Frischer Obstsalat mit Maraschino

Illuminierte Eisbombe

Zweierlei Mousse au chocolat

Weinheimer Rote Grütze mit Vanillesauce

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

Brot und Butter

Preis pro Person: 33,00 €



"Italienisches Buffet"

Suppe serviert:

Klare Tomatensuppe mit Ravioli
oder (bitte wählen Sie eine Variante aus)
Minestrone

Antipasti Buffet:

In Olivenöl marinierte, gegrillte Gemüse (Auberginen, Zucchini
und Champignons)

Mit Kräutern und Knoblauch gebratene Riesengarnelen

Netzmelonenspalten mit Parmaschinken

Vitello Tonnato

Bunte Blattsalate mit diversen Toppings und Italian Dressing

Ciabatta und Olivenbrot

Vom Buffet warm:

Pasta:

Penne rigate und Steinpilzravioli

dazu

Tomaten-Gemüse-Soße und Kräuterfrischkäse

Sahne-Speck-Soße

Brassata (Mit Gemüse geschmorte Rindfleischwürfel)

dazu gebackene Kartoffeln

Lachsauflauf mit Blattspinat

Dessertbuffet:

Crèmeis mit Beerensalat

Frisches Obst mundgerecht geschnitten

Panna Cotta mit Amarettini

Tira-mi-su

Käseauswahl mit Brot und Butter

Preis pro Person: 37,00 €

Ro-He-Wo Gastronomie-Betriebs GmbH
Tel. (0 62 01) 1 24 81