



HOTEL JAGDSCHLOSS KRANICHSTEIN

Stehbuffet I

Pikante Heringshäppchen im Glas
Kranichsteiner Kaninchensülze mit Grüner Sauce
Odenwälder Rauchforellensalat
Kräuter-Crème fraîche mit Saiblingskaviar
Cocktails von Geflügel, Melone und Krevetten



Tafelspitzbouillon
- serviert in der Espressotasse -
mit feinem Salzgebäck



Zander im Strudelblatt auf Safranlauch
Knusprige Garnelen und kleine Frühlingsrollen
mit Soja-Ingwersauce
Lothringer Specktörtchen
Minipizza mit Mozzarella



Kranichsteiner Wildragout mit Kräuterpilzen
auf Butterspätzle



Herzhafte Käse mit Radieschen



Salat von frischen Früchten mit Zitronensorbet
Rote Beerengrütze
Windbeutelchen



Laugengebäck

im Hotel € 53,00 inkl. MwSt.

bei Catering € 37,50 zuzüglich MwSt.

(ab 30 Personen)

Änderungen vorbehalten



HOTEL JAGDSCHLOSS KRANICHSTEIN

Stehbuffet II

Hausgebeizter Lachs in Grüner Sauce
Linsensalat mit gebratenen Pilzen
Hauchdünnes Ananascarpaccio
in Nussvinaigrette und Serrano-Schinken
Thunfischsalat auf grünen Bohnen
Gefüllte Eier mit Keta-Kaviar
Wildpastete mit Preiselbeeren



Kartoffel-Lauchschaum
- in der Espressotasse serviert -



Rindergeschnetzeltes auf Gemüse-Kartoffeltaler
Cannelloni-Crêpe auf geschmolzenen Tomaten
Ragout von Edelfischen mit Safran und Duftreis



Potpourri von europäischen Käsen



Mousse au Chocolat
Joghurtterrine auf Fruchtmarksaucen
Waldbeerenparfait



im Hotel € 57,00 inkl. MwSt.

bei Catering € 40,00 zuzüglich MwSt.

(ab 30 Personen)

Änderungen vorbehalten