

# Gaststätte Zum Kirschenwäldchen

**Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch bei Familien- und Firmenfeiern mit individuellen Angeboten gerne helfend zur Seite.**

( Nur auf Vorbestellung )

## Buffets ab 25 Personen

### Hessisches Buffet € 17,80

Blut- und Leberwurst an Apfelsalat  
Westerwälder Knochenschinken, Mett  
Geräucherte Bachforelle mit Kräuterdipp  
Eier in Frankfurter Grüner Sauce  
Feldsalat mit Schmanddressing, Gurkensalat,  
Handkäs´ mit Musik, Brot und Butter

### Schweinegrillbraten mit Dunkelbiersauce Krautgemüse mit Kümmel, Gratinkartoffeln

Vanille und Schokoladenpudding  
Hessische Apfelweincreme

### Buffet „Kirschenwäldchen“ € 26,50

Hausgeräucherter Lachs mit Kräutercreme  
Maiale Tonnato - Schweinerücken in einer leichten  
Thunfischsauce, Geflügelroulade mit Cumberland  
Luftgetrockneter Knochenschinken -Melone  
Tomaten- Mozzarellasalat mit frischen Kräutern,  
Gurkensalat,  
Griechischer Bauernsalat, Bohnensalat  
Brot und Butter

### Schweinelendchen auf Pilzragout dazu Spätzle Norweger Lachs auf Blattspinat mit Rieslingschaum und Reis, Marktgemüse

Rote Grütze mit Vanillesauce, Käseauswahl  
Mousse au Chocolat, Frischer Fruchtsalat

### Mediterranes Buffet € 31,50

Marinierte Shrimps, Salat „Frutti di Mare“  
Roastbeef mit Sauce Remoulade  
Lammkotelettes auf Ratatouillesalat  
Prosciutto di Parma, Coppa, Rucolasalat mit  
gehobeltem Parmesan, Tomatensalat, Gefüllte Oliven,  
Baguette – Ciabatta, Gesalzene Butter

### Geschmorte Kalbshaxe in Barolosauce Rosmarinkartoffeln und italienische Gemüse Lachs und Garnelen auf Knoblauch-Tomaten mit Reis

Panna Cotta mit Erdbeerpüree  
Tirami Su – italienischer Dessertkuchen  
Obstsalat von frischen Früchten  
Käseplatte mit Nüssen und Trauben

## Menüs ab 10 Personen

### Menü 1 € 22,50

Kraftbrühe mit Flädle und Gemüsestreifen  
\* \* \*

Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce  
dazu Boulliongemüse und Dampfkartoffeln  
\* \* \*

Vanille-Eis mit heißen Kirschen

### Menü 2 € 24,50

Kartoffel – Lauchsuppe mit Croutons  
\* \* \*

Pouardenbrust in Haselnuss paniert  
mit einer leichten Bananen - Currysauce,  
dazu Basmatireis  
\* \* \*

Joghurtcreme mit frischen Früchten

### Menü 3 € 24,90

Tomatencremesuppe mit Sahne und Kräutern  
\* \* \*

Schweinefilet im Ganzen gebraten  
mit frischen Champignons  
dazu Spätzle  
\* \* \*

Dessertteller „Kirschenwäldchen“

### Menü 4 € 28,50

Feldsalat mit gebratenen Speckstreifen  
und Croutons  
\* \* \*

Wildragout in Preiselbeersauce  
Gemüseauswahl und Semmelknödel  
\* \* \*

Pochierte Williamsbirne mit Schokolade  
und Vanilleeis

### Menü 5 € 32,50

Vitello tonnato – Kalbfleischscheiben  
mit einer leichten Thunfischcreme  
\* \* \*

Rumpsteak vom Black-Angus Rind auf Ratatoulliegemüse  
dazu Rosmarinkartoffeln  
\* \* \*

Passionsfrucht-Parfait mit frischen Früchten

**Individuelle Wünsche berücksichtigen wir gerne.**