

restaurant . bar
philipp eins

EXPOSÉ BUFFET

philipp eins



Inhalt

UNSERE BUFFETS 3

PASSBUFFET – Die Alternative zum klassischen Buffet 5

00 EMPFANG 6

01 KLEINE SPEISEN AM TISCH SERVIERT 7

02 BUFFET FLAMMKUCHEN 8

03 BUFFET LECKER HEIMAT 9

04 BUFFET HOCHZEIT 10

05 BUFFET GRILL 11

06 BUFFET FRÜHLING 12

07 BUFFET SOMMER 13

08 BUFFET HERBST 14

09 BUFFET WINTER..... 15

11 BUFFET VEGETARISCH/ VEGAN I 16

10 BUFFET VEGETARISCH/ VEGAN II 17

11 PASSBUFFET LECKER HEIMAT 18

12 PASSBUFFET HOCHZEIT 19

13 PASSBUFFET FRÜHLING..... 20

14 PASSBUFFET SOMMER 21

15 PASSBUFEET HERBST 22

16 PASSBUFFET WINTER 23

17 KIDS-MENÜ - AB 8 KINDERN 24

18 MITTERNACHTSSNACKS 25

UNSERE LIEFERANTEN 26



DER KOCH VOR LEIDENSCHAFT



UNSERE BUFFETS

Auf den folgenden Seiten möchten wir euch unser Speisenangebot vorstellen. Ihr findet darin verschiedene Buffets für jeden Geschmack und Anlass.

Bei der Ausarbeitung unseres Angebotes steht für unseren Küchenchef Chris Keth die Qualität der Zutaten, die Hingabe zum Handwerk und die Verbundenheit zur Region im Fokus.

Nachhaltigkeit ist aktuell in aller Munde und auch wir möchten unseren - wenn auch kleinen - Beitrag leisten.

2023 haben wir unser Speisenexposé neu konzipiert und beziehen unsere Lebensmittel aus der Region und dem Umland. Einzig bei Gewürzen sind wir nicht so streng mit uns.

„Wer und Woher?“ sind Fragen, die wir euch gerne beantworten und die Frage „Warum?“ stellt sich spätestens nach dem ersten Biss nicht mehr.

„Erdbeeren im November?“

Die Saisonalität der Lebensmittel rückt somit in den Mittelpunkt unserer Speisenfolgen. Wir bitten euch dies bei eurer Auswahl zu beherzigen und der Küche beim Wareneinkauf den nötigen Spielraum zu schenken.

Euch sagt eine Komponente nicht zu?

Gerne können wir diese austauschen und die Speisenfolge neu kalkulieren.

BUFFET

Für jeden Geschmack was dabei:

Selbstverständlich kann die Speisenfolge nach euren Wünschen angepasst werden.

Unter der jeweiligen Speisenfolge findet ihr unsere Ideen zum Austauschen und Ergänzen.

Ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter:

Den genauen Zeitraum für unser saisonales Angebot findet ihr immer unter dem Namen des Buffets. Die Dauer der jeweiligen Saison kann sich wetterbedingt ändern.

Bitte beachtet, dass bei Grillbuffets und Passbuffets weiteres Küchenpersonal und Equipment benötigt wird.

Genauere Angaben findet ihr in eurem Angebot.

PASSBUFFET – Die Alternative zum klassischen Buffet

Was ist ein Passbuffet?

Der Pass ist die Übergabestelle von der Küche zum Service. In der Regel ist der Pass in der Küche und für den Gast nicht einsehbar. Im philipp eins ist dieser Pass offen. Der Gast kann somit eigenständig seine Speisen frisch vom Küchenteam erhalten.

Um das Handling für den Gast so einfach wie möglich zu gestalten, werden die Speisen in kleinen Schüsseln ausgegeben. Die Portion hat ca. 100-150 Gramm und ist so gestaltet, dass man nur ein „Handwerkzeug“ wie Gabel oder Löffel benötigt. Der Gast ist somit nicht fest an einen Sitzplatz gebunden. Die Speisen können sowohl im Stehen als auch im Sitzen gegessen werden. Dies kann einer Veranstaltung mehr Dynamik und Bewegung verleihen.

Des Weiteren kann das Passbuffet aufgrund der ständig frischen Zubereitung über einen langen Zeitraum angeboten werden. Die Speisen müssen somit nicht als eigenständiger „Programmpunkt“ stehen.

Lediglich die Speisenvielfalt ist auf zwei bis drei Vorspeisen, zwei Hauptspeisen und zwei Desserts beschränkt. Bei einem „klassischen Buffet“ hingegen kann eine größere Auswahl geboten werden.

Bitte beachtet, dass bei Grillbuffets und Passbuffets weiteres Küchenpersonal und Equipment benötigt wird.

Genauere Angaben findet ihr in eurem Angebot.

00 EMPFANG

1a - Flammkuchenvariationen frisch aus dem Ofen

(wähle drei aus dem Buffet Flammkuchen)

netto: 4,03€ / brutto: 4,80€

1b - Vegane Flammkuchenvariationen frisch aus dem Ofen

(wähle drei aus dem Buffet Flammkuchen)

netto: 4,62€ / brutto: 5,50€

2 - Knusprige Pizzaecken frisch aus dem Ofen

(Caprese und Speziale)

netto: 4,03€ / brutto: 4,80€

3 - Dreierlei ofenfrisches Mini-Laugengebäck

(2 Stück à 45g pro Gast)

netto: 2,34€ / brutto: 2,79€

4 - Handgemachte Blätterteig-Häppchen

(Kräuter-Frischkäse, Tomate-Basilikum, Spinat und Zwiebel)

netto: 4,03€ / brutto: 4,80€

5 - Pfälzer Canapés mit Rote Beete-Walnuss-Creme, Wurstspezialitäten von der Metzgerei

Nettey und Käsevariationen (je ein Stück pro Gast)

netto: 10,17€ / brutto: 12,10€

Preise pro Person

01 KLEINE SPEISEN AM TISCH SERVIERT

1 - Ofenfrisches Baguette mit Dreierlei Butter-Röschen
(Zitronenthymian, getrocknete Tomate, Meersalz mit Rosa-Pfeffer)
netto: 3,19€ / brutto: 3,80€

2 - Ofenfrisches Baguette mit hausgemachten Aroma-Ölen (Rapsöl mit mild-würziger Peperonici und jungem Knoblauch, Leindotteröl mit Rosmarin, Walnussöl mit gerösteten Walnüssen) und Fleur De Sel
netto: 3,53€ / brutto: 4,20€

3 - Ofenfrisches Baguette mit Pfälzer Tapas / Pinchos / Antipasti im Gläschen (wähle drei verschiedene Sorten, pro Gast kalkulieren wir 1,5 Gläschen):

- a Rote Bete-Tartar mit einem Hauch von frischem Meerrettich
- b Fenchel-Apfel-Salat mit frischem Kerbel
- c Pikanter Linsen-Hummus
- d Pflaumen-Chutney
- e Quitten-Aioli
- f Weiße Bohnen-Creme
- g Pfälzer Fleischsalat mit Cornichons und Schalotten
- h Obazda

netto: 4,54€ / brutto: 5,40€

4 - Suppe in Terrinen
netto: 4,87€ / brutto: 5,80€

Gerne servieren wir eure Suppe in Terrinen mit den dazugehörigen Toppings und ofenfrischem Baguette am Tisch
Beispiele könnten sein: Cremesuppe vom Pfälzer Wurzelgemüse, Spargelcremesuppe oder vegane Gemüsecremesuppe

Preise pro Person

02 BUFFET FLAMMKUCHEN

Herzhaft

- Elsässer (Speck & Zwiebeln)
- Gratiné (Speck, Zwiebeln & Emmentaler Käse)
- Lauch-Käse (feine Lauchringe & Emmentaler Käse)
- Kartoffel-Lauch (gebratene Kartoffelwürfel, feine Lauchringe, frischer Thymian)
- Antipasti (Tomatencreme, Paprika, Zucchini, Feta, getrocknete Tomaten & Oliven)
- Champignon-Speck (Speck, Champignons & Käse)
- Breisgau (Schwarzwälder Schinken, Tomaten, Rauke und grober Pfeffer)
- Pfalz (Senfcreme, Bratwurstbrät, Lauch, Zwiebeln, Speck)
- Rote Bete (Rote Bete, Ziegenfrischkäse, Thymian)
- Fenchel (gebratener Fenchel, Fenchelsalami)

Süß

- Klassisch (Apfel, Rosinen & Zimtucker)
- Weinberg (Honigcreme & karamellisierte Pfirsiche)
- Himbeere (Himbeercreme & frische Himbeeren)
- Erdbeere (Erdbeercreme & frische Erdbeeren)

Alle süßen Flammkuchen sind auch vegan möglich.

Preis pro Person
netto: 15,88€ / brutto: 18,90€

Vegane Flammkuchen mit hausgemachter veganer Creme

- Elsässer (Tofu-Speck & Zwiebeln)
- Kartoffel-Lauch (gebratene Kartoffelwürfel, feine Lauchringe, frischer Thymian)
- Antipasti (Tomatencreme, Paprika, Zucchini, veganer Feta, getrocknete Tomaten & Oliven)
- Breisgau (Tofu-Schinken, Tomate, Rauke und grober Pfeffer)
- Pfalz (Senfcreme, veganes Hackfleisch, Lauch, Zwiebeln, veganer Speck)
- Rote Bete (Rote Bete, geröstete Walnüsse, Thymian)

Preis pro Person
netto: 16,72€ / brutto: 19,90€

03 BUFFET LECKER HEIMAT

Vorspeisen

- Bunte Blattsalate der Saison mit Balsamico-Waldhonig-Dressing und Joghurt-Kräuter-Dressing, frischen Sprossen und gerösteten Kernen
- Bunter Krautsalat aus Weißkraut, Rotkraut und Karotte
- Rote Beete-Salat mit Himbeer-Vinaigrette mit Walnüssen
- Grüner Bohnensalat mit knusprigem Speck oder Tofu-„Speck“
- Cremesuppe der Saison (z.B. Spargel-Cremesuppe) mit hausgemachten Croutons & milder Bärlauch-Pesto
- Rustikale Baguette-Variation

Weitere Optionen zur Vorspeise (Preis wird entsprechend neu kalkuliert)

- Dreierlei Quiche-Muffins (Kräuter/ Tomate-Zucchini/ Speck-Zwiebel)
- Geräucherter Landschinken auf Artischockensalat mit Rauken-Pesto
- Geräucherte Forellenfilets mit frischem Sahnemeerrettich & rosa Pfeffer
- Winzerkäse mit Radieschen
- Variation von Handkäse mit Musik

Hauptgang

- Geschmorter Rinderbraten vom heimischen Rind in Rotwein-Reduktion
- Kleine Rouladen vom Landschwein gefüllt mit Kräuter-Farce in Steinchampignon-Rahm
- Glasiertes Gemüse der Saison - zum Beispiel bunte Möhren, Kohlrabi, Romanesco, grüne Bohnen, Schwarzwurzeln
- Bandnudeln in Butter geschwenkt
- Gebratene Drillinge mit frischer Petersilie
- Vegetarische Spitzkohlrouladen nach Speyerer Art mit Spätburgunder-Sauce

Weitere Option zum Hauptgang (Preis wird entsprechend neu kalkuliert)

- Gebratene Forellenfilets auf Spitzkohlgemüse mit Riesling-Dijonsenf-Sauce

Dessert

- Pfälzer Tiramisu:
Mousse und Kompott von der Quitte, Maronen-Biskuit & Mirabellenbrand
- Bourbon-Vanille Creme mit glacierten Kirschen und Schoko-Crumble

Preis pro Person
netto: 45,65€ / brutto: 54,33€

04 BUFFET HOCHZEIT

Vorspeisen

- Bunte Blattsalate der Saison mit Balsamico-Waldhonig-Dressing, frischen Sprossen und Kräuter-Croutons
- Zweierlei Quiche-Muffins (Speck-Zwiebel / karamellisiertes Wurzelgemüse) mit Kräuter-Schmand
- Ziegenfrischkäse-Panna Cotta im Glas mit feinem Aprikosen-Chutney
- Pastasalat mit sautiertem grünem Spargel und geschmorten Kirschtomaten
- Ofenfrische Baguette-Variation

Suppe

- Hochzeitssuppe: kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Grießnocken und Kräuterflädlen

Hauptgang

- Tranchen vom Kalbsbraten in Rosmarin-Jus
- Kleine Steaks von der heimischen Pute in Cointreau-Sauce
- Glaciertes Gemüse der Saison
- Kartoffel-Romanesco-Gratin
- Hausgemachte Petersilien-Spätzle
- Kleine Gemüsestrudel an warmer Joghurt-Kurkuma-Sauce

Weitere Optionen zum Hauptgang (Preis wird entsprechend neu kalkuliert)

- Gebratenes Wallerfilet mit Sauce Rouille
- frisch vom Koch tranchiertes rosa gegartes Roastbeef mit Rosmarin-Pfeffer-Jus
- mit Kräutern gefüllter Kalbsbraten

Dessert

- Bourbon Vanille-Crème Brûlée mit marinierten Waldbeeren
- Mousse au Chocolat

Preis pro Person
netto: 50,53€ / brutto: 60,13€

05 BUFFET GRILL

Salatbuffet

- Bunte Blattsalate der Saison mit Balsamico-Waldhonig- und Joghurt-Dressing
- Coleslaw (bunter Krautsalat nach amerikanischer Art)
- Tomatensalat mit Champagneressig-Vinaigrette
- Cremiger Pasta-Salat mit sautierten Kirschtomaten
- Ofenfrisches Baguette

Frisch vom Grill

- Kleine Steaks aus der Rinder-Hüfte in Kräuter-Pfeffer-Marinade
- Putenbrust-Spieße in fruchtiger Sour Cream-Marinade
- Kleine Spieße vom Landschwein in würziger BBQ-Marinade
- Rustikale Grillgemüse-Pfanne mit Tomaten, Zucchini, Paprika, Zwiebeln und frischen Kräutern
- Pappas Arrugadas (im Salzbett gegerichte Pfälzer Drillinge)

Weitere Optionen zum Grillbuffet (Preis wird entsprechend neu kalkuliert)

- Glasierte Forellenfilets schonend auf der Holzplanke gegrillt
- Kleine Räuchertofu-Steinchampignon-Spieße
- Pfälzer Kartoffelsalat

Dips und Saucen

- Mediterrane Kräuterbutter
- Chimichurri (Grillsauce nach argentinischer Art)
- Pikante Chili-Aioli
- Smokey Cocktailsauce

Dessert

- Sommerlicher Beeren-Crumble
- Frischer Obstsalat mit Minze und Blütenhonig verfeinert

Preis pro Person
netto: 39,88€ / brutto: 47,46€

06 BUFFET FRÜHLING

MAI - JUNI

Vorspeisen

- Geräucherter Lachs mit Frischkäse-Dip
- Dreierlei Quiche (Grüner Spargel / Speck-Zwiebel / Spinat)
- Bunte Blattsalate der Saison mit Balsamico-Waldhonig-Dressing
- Spargelcremesuppe mit Thymian-Croutons
- Ofenfrisches Baguette

Hauptgang

- Geschmorter Kalbsbraten in Thymiansauce
- Medaillons vom Schweinefilet im Räucherschinken-Mantel mit Champignon-Kräuterrahm
- Glasiertes Frühlingsgemüse
- Kartoffel-Gratin
- Cremiges Sellerie-Püree

Dessert

- Erdbeer-Tiramisu:
Erdbeercreme und Kompott mit hausgemachtem Biskuit & Amaretto
- Mandel-Panna Cotta mit Kirschkompott

Preis pro Person
netto: 50,40€ / brutto: 59,98€

07 BUFFET SOMMER

JULI - SEPTEMBER

Vorspeisen

- Kleine Zucchini-Kartoffel-Bratlinge mit Wildkräuter-Dip
- Ciabatta-Salat mit Tomaten-Verjus-Dressing und Trauben-Kapern
- Pfälzer Antipasti-Gemüse der Saison
- Gebratene Champignons mit Balsamico und Honig glaciert
- Hausgebackenes Focaccia

Hauptgang

- Gebratene kleine Steaks aus der Rinder-Hüfte in Thymian-Pfeffer-Marinade
- „Saltimbocca“ vom Schwein mit Räucherschinken und Salbei
- Ratatouille
- Hausgemachte Thymian-Gnocchi
- Rosmarin-Kartoffeln

Weitere Optionen zum Hauptgang (Preis wird entsprechend neu kalkuliert)

- Ossobuco alla Milanese mit Gremolata

Dessert

- Bourbon Vanille-Panna Cotta mit Aprikosen-Pfirsich-Kompott
- Erdbeer-Tiramisu:
Erdbeercreme und Kompott mit hausgemachtem Biskuit & Amaretto

Preis pro Person
netto: 41,87€ / brutto: 49,82€

08 BUFFET HERBST

OKTOBER - NOVEMBER

Vorspeisen

- Bunte Blattsalate der Saison mit Balsamico-Waldhonig-Dressing, karamellisierten Birnen und gerösteten Walnüssen
- Geräucherte Entenbrust mit Sellerie-Salat und schwarzen Maulbeeren
- Hausgebeizter Bach-Saibling auf kleinen Buchweizen-Steckrüben-Puffer mit Kräuter-Schmand
- Kürbiscremesuppe mit Kräutercroutons und Kürbiskernöl aus der Mühle verfeinert
- Ofenfrisches Baguette

Hauptgang

- Geschmorte Kalbsbäckchen in Barolo-Sauce
- Auf der Haut gebratene Maishähnchenbrust in Cointreau-Sauce
- Glasiertes Herbstgemüse
- Cremiges Pastinaken-Kartoffelpüree
- In Würzbutter geschwenkte Bandnudeln

Dessert

- Pfälzer Tiramisu:
Mousse und Kompott von der Quitte, Maronen-Biskuit & Mirabellenbrand
- Bourbon-Vanille Creme mit Portwein-Pflaumen und Zimt-Crumble

Preis pro Person
netto: 52,82€ / brutto: 62,85€

09 BUFFET WINTER

DEZEMBER - APRIL

Vorspeisen

- Rinder-Carpaccio mit gebratenen Champignons und glacierten roten Trauben
- Variation von Räucherfisch (Lachs, Makrele & Forelle) mit Honig-Senf-Sauce und Meerrettich-Dill-Schmand
- Feldsalat mit Champagneressig-Vinaigrette und knusprigen Speckstreifen
- Pastinaken-Cremesuppe mit Trüffel-Croutons
- Ofenfrisches Baguette

Hauptgang

- Kleine Steaks vom Kalbsrücken in Morchel-Rahm
- Rosa gebratene Entenbrust in Roter Johannisbeer-Jus
- Glaciertes Rübchengemüse
- Apfelrotkohl
- Petersilien-Kartoffelklöße
- Tagliatelle in Butter geschwenkt

Dessert

- Bratapfel im Glas
- Mandarinen-Topfen-Creme mit Spekulatius-Crumble

Preis pro Person
netto: 53,11€ / brutto: 63,20€

11 BUFFET VEGETARISCH/ VEGAN I

Vorspeisen

- Im Bierteig gebackener Blumenkohl, Brokkoli und Romanesco mit Gurken-Joghurt-Dip
- Variation von gebratenen Pilzen mit Creme von Seidentofu und jungem Knoblauch
- Bunte Blattsalate der Saison mit Joghurt-Kräuter-Dressing und frischen Sprossen
- Cremesuppe der Saison
zum Beispiel im Frühling Spargel, im Sommer Tomate, im Herbst Kürbis
- Ofenfrisches Baguette

Hauptgang

- Medaillons von vegetarischen Speyerer Spitzkohlrouladen mit Spätburgunder-Jus
- Buchweizen-Karotten-Bratlinge mit Kräutersauce
- Glasiertes Gemüse der Saison
- Kartoffelgratin
- Petersilienspätzle

Dessert

- Frischer Obstsalat mit Minze und Blütenhonig verfeinert
- Bourbon Vanille-Panna Cotta mit Waldbeeren
- Alle Speisen können vegan zubereitet werden.

Preis pro Person
netto: 39,66€ / brutto: 47,19€

10 BUFFET VEGETARISCH/ VEGAN II

Vorspeise

- Salatbuffet mit marktfrischem grünem Salat und Balsamico-Dressing, Karotten-Orangen-Salat, Weißkraut-Sultaninen-Salat, Rote Beete-Granatapfelsalat
- Pikanter Linsensalat mit frischer Minze
- Seidentofu-Kräuter-Dip
- Vegane Aioli
- Ofenfrisches Baguette

Hauptgang

- Zucchini-Süßkartoffel-Puffer
- Quinoa-Bratlinge
- Kurkuma-Safran-Sauce
- Ratatouille
- Wild- und Langkornreis
- Tagliatelle in Kräuteröl geschwenkt

Dessert

- Erdbeer-Tiramisu:
Erdbeercreme und Kompott mit hausgemachtem Biskuit & Amaretto
- Joghurt-Limetten-Creme mit Wildhonig und gerösteten Walnüssen

Alle Speisen können vegan zubereitet werden.

Preis pro Person
netto: 39,48€ / brutto: 46,99€

11 PASSBUFFET LECKER HEIMAT

Vorspeisen

- Bunte Blattsalate der Saison mit Balsamico-Waldhonig-Dressing und Joghurt-Kräuter-Dressing, frischen Sprossen und gerösteten Kernen
- Dreierlei Quiche-Muffins (Kräuter/ Tomate-Zucchini/ Speck-Zwiebel)
- Cremesuppe der Saison (z.B. Spargel-Cremesuppe) mit hausgemachten Croutons & mildem Bärlauch-Pesto
- Rustikale Baguettevariationen

Hauptgang

- Ragout vom heimischen Rind in Rotwein-Reduktion
- Geschnetzeltes vom Landschwein in Steinchampignon-Kräuter-Rahm
- Glasiertes Gemüse der Saison
zum Beispiel bunte Möhren, Kohlrabi, Romanesco, grüne Bohnen, Schwarzwurzeln
- Hausgemachte Petersilien-Spätzle
- Kleine Spitzkohlrouladen nach Speyerer Art mit vegetarischer Rotwein-Reduktion

Dessert

- Pfälzer Tiramisu:
Mousse und Kompott von der Quitte, Maronen-Biskuit & Mirabellenbrand
- Bourbon-Vanille Creme mit glacierten Kirschen und Schoko-Crumble

Preis pro Person
netto: 45,28€ / brutto: 53,88€

12 PASSBUFFET HOCHZEIT

Vorspeisen

- Bunte Blattsalate der Saison mit Balsamico-Waldhonig-Dressing, frischen Sprossen und Kräuter-Croutons
- Ziegenfrischkäse-Panna Cotta im Glas mit feinem Aprikosen-Chutney
- Pastasalat mit sautiertem grünem Spargel und geschmorten Kirschtomaten
- Ofenfrische Baguette

Suppe

- Hochzeitssuppe: Kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Grießnocken und Kräuterflädlen

Hauptgang

- Ragout vom heimischen Kalb in Rosmarin-Jus
- Geschnetztes von der heimischen Pute in Cointreau-Sauce
- Glaciertes Gemüse der Saison
- Hausgemachte Petersilien-Spätzle
- Kleine Gemüsestrudel an warmer Joghurt-Kurkuma-Sauce

Dessert

- Bourbon Vanille-Crème Brûlée mit marinierten Waldbeeren
- Mousse au Chocolat

Preis pro Person
netto: 48,30€ / brutto: 57,47€

13 PASSBUFFET FRÜHLING

MAI - JUNI

Vorspeisen

- Dreierlei Quiche (Grüner Spargel / Speck-Zwiebel / Spinat)
- Bunte Blattsalate der Saison mit Balsamico-Waldhonig-Dressing
- Spargelcremesuppe mit Thymian-Croutons
- Ofenfrisches Baguette

Hauptgang

- Ragout vom heimischen Kalb in Thymiansauce
- Geschnetzeltes vom Landschwein in Champignon-Kräuterrahm
- Glasiertes Frühlingsgemüse
- Cremiges Sellerie-Püree
- Knusprige bunte Möhren-Buchweizen-Taler mit veganer Kräutercremesauce

Dessert

- Erdbeer-Tiramisu:
Erdbeer-Creme und Kompott und hausgemachtem Biskuit & Amaretto
- Mandel-Panna Cotta mit Kirschkompott

Preis pro Person
netto: 47,15€ / brutto: 56,11€

14 PASSBUFFET SOMMER

JULI - SEPTEMBER

Vorspeisen

- Ciabatta-Salat mit Tomaten-Verjus-Dressing und Trauben-Kapern
- Pfälzer Antipasti-Gemüse der Saison
- Hausgebackene Focaccia

Hauptgang

- Ragout vom heimischen Rind nach Winzerinnen Art
- Kleine Zucchini-Kartoffel-Bratlinge mit Kräuterrahm
- Hausgemachte Thymian-Nocken
- Weitere Option zum Hauptgang (Preis wird entsprechend neu kalkuliert)
- Ragout vom heimischen Lamm

Dessert

- Bourbon Vanille-Panna Cotta mit Steinobst-Kompott
- Erdbeer-Tiramisu:
Erdbeercreme und Kompott mit hausgemachtem Biskuit & Amaretto

Preis pro Person
netto: 41,43€ / brutto: 49,30€

15 PASSBUFEET HERBST

SEPTEMBER - NOVEMBER

Vorspeise

- Geräucherte Entenbrust mit Selleriesalat und schwarzen Maulbeeren
- Bunte Blattsalate der Saison mit Balsamico-Waldhonig-Dressing, karamellisierten Birnen und gerösteten Walnüssen
- Kürbiscremesuppe mit Kräutercroutons und Kürbiskernöl verfeinert
- Ofenfrisches Baguette

Hauptgang

- Kalbsbäckchen-Ragout in Barolo-Sauce
- Gebratene Streifen von der Maishähnchenbrust in Cointreau-Sauce
- Glasiertes Herbstgemüse
- Cremiges Pastinaken-Kartoffelpüree
- Gebackene Wirsing-Radicchio-Pfannkuchlein mit Pfälzer Secco-Rahm

Dessert

- Pfälzer Tiramisu:
Mousse und Kompott von der Quitte, Maronen-Biskuit & Mirabellenbrand
- Bourbon-Vanille Creme mit Portwein-Pflaumen und Zimt-Crumble

Preis pro Person
netto: 50,48€ / brutto: 60,07€

16 PASSBUFFET WINTER

DEZEMBER - APRIL

Vorspeise

- Variation von Räucherfisch (Lachs, Makrele & Forelle) mit Honig-Senf-Sauce und Meerrettich-Dill-Schmand
- Feldsalat mit Champagneressig-Vinaigrette und knusprigen Speckstreifen
- Pastinaken-Cremesuppe mit Trüffel-Croutons
- Ofenfrisches Baguette

Hauptgang

- Geschnetzeltes vom heimischen Kalb in Morchel-Rahm
- Glasiertes Rübchengemüse
- Kleine Petersilien-Kartoffelklöße
- Kleine Kürbis-Puffer

Dessert

- Bratapfel im Glas
- Mandarinen-Topfen-Creme mit Spekulatius-Crumble

Preis pro Person
netto: 48,53€ / brutto: 57,75€

17 KIDS-MENÜ - AB 8 KINDERN

1 - Nürnberger Bratwürstchen mit Kartoffelbrei
netto: 5,04€ / brutto: 6,00€

2 - Pastavariation mit Bolognese-Sauce und Parmesan-Käse
netto: 5,55€ / brutto: 6,60€

3 - Pastavariation mit veganer Bolognese-Sauce
netto: 5,55€ / brutto: 6,60€

4 - Knusprige Hühnchen-Nuggets mit Kartoffelsalat
netto: 5,21€ / brutto: 6,20€

Preise pro Person



18 MITTERNACHTSSNACKS

1 - Vielfältige Käseplatte vom Käsefeinkostladen „Bader“ mit Baguette-Variationen
netto: 3,78€ / brutto: 4,50€

2 - Wurstplatte mit Salami, Räucher- und Kochschinken, Aufschnitt, Gurken und Senf mit rustikaler Baguette-Variationen
netto: 4,03€ / brutto: 4,80€

3 - Kleine Käse- und Wurstplatte mit rustikaler Baguette-Variationen
netto: 4,62€ / brutto: 5,50€

4 - Pfälzer Hausmacher Platte mit rustikaler Brotauswahl, Senf und Cornichons
netto: 4,54€ / brutto: 5,40€

5 - Cremige Pfälzer Erbsensuppe mit Brüh-Würstchen (separat) und ofenfrischem Baguette
netto: 3,95€ / brutto: 4,70€

6 - Pfälzer vegane Kartoffelsuppe mit hausgemachten Mini-Dampfnudeln
netto: 4,37€ / brutto: 5,20€

7 - Chili Con Carne mit Koriander-Schmand, Tortilla-Chips und ofenfrischem Baguette
netto: 4,62€ / brutto: 5,50€

8 - Orientalische Bohnensuppe mit gebratenen Merguez (apart) und frischem Fladenbrot
netto: 4,62€ / brutto: 5,50€

9 - Currywurst von der Metzgerei Nettey mit hausgemachter Sauce und Brötchen
netto: 4,87€ / brutto: 5,80€

10 - Frische Waffeln am Stiel mit diversen Toppings
(Sahne, Haselnusscreme, Schokoladen-Streusel, Puderzucker)
netto: 4,03€ / brutto: 4,80€

UNSERE LIEFERANTEN

Gemüse und Obst

- Mack und Gerstner GmbH & Co. KG, Schifferstadt

Fleisch und Wurst

- Metzgerei Nettey, Speyer
- Metzgerei Stähly, Niederkirchen

Geflügel

- Putenhof Bentz, Kirchartd

Käse und Molkereiprodukte

- Käse Bader, Speyer

Flammkuchen

- Tarte Gourmet Flammkuchen GmbH, Hauenstein

Kartoffeln

- Schmitthof, Lingenfeld

Gebackenes

- Wilhelmi's Brotkorb, Schifferstadt

Unsere Weine

- Weingut August Ziegler, Maikammer
- Weingut Braun, Meckenheim
- Weingut Ohler, Neustadt Gimmeldingen
- Weingut Kimich, Deidesheim
- Wein & Events Küwé, Speyer
- Weingut Margarethenhof, Forst
- Weingut Mehling, Deidesheim
- Sektgut Menger Krug, Deidesheim

All unsere Partner und Lieferanten findet ihr auch auf www.mein-event.de/partner