



Winzer Art

Geräuchertes Wisper - Forellenfilet und gebeizter Lachs

Bauernschinken mit Melone

Rheingauer Lauchtorte mit Kräutercreme

Verschiedene Blattsalate mit 2 Dressings
Tomatensalat, Krautsalat, Kartoffelsalat (klar)

Rheingauer Rieslingsuppe (auf Wunsch serviert)

Klassischer Spieß- oder Krustenbraten
Asbach-Pfeffersoße oder Spätburgundersoße

Kleine gefüllte Schnitzel „nach Josef Neugebauer“
Deftig mit Schinkenspeck und einer Käsemischung
gefüllt

Bratkartoffeln, Spätzle, Kartoffelklöße
Gemischte Gemüse der Saison

Gemischtes Käsebrett mit Brie, halbfestem Schnittkäse,
Blauschimmelkäse und Weinkäse

Crème Caramel, gestürzte Rieslingcreme,
frischer Obstsalat

pro Person ab € 30,00

Alle Preise sind Endpreise!

Alle Vorschläge sind variabel,
Preis nach Zusammenstellung

Buffet „Haus Neugebauer“

Gemischte Räucherfischplatte
mit Rauchlachs, Heilbutt, Aal, Makrele

Cocktail von Eismeergarnelen

Rosa gebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten

Medaillons vom Hirschrücken

Medaillons von der Poulardenbrust auf
Cous-Cous-Salat

Verschiedene Blattsalate,
eingelegte Gemüse, Tomaten mit Mozzarella
Hirtensalat mit Schafskäse

Consommé double
mit Einlage nach Wunsch (auf Wunsch serviert)

Rosa gebratenes Rinderfilet am Stück

Lammkeule am Stück gebraten
mit Tomaten-Kräuterjus

(in der Saison auch Wildbraten möglich)

gebratene Kräuterkartoffelchen, Polentaschnitte
Gemüse der Saison

Internationale Käseauswahl

Mousse au chocolat, Bayrisch Creme
Hausgemachte Beerengrütze

pro Person ab € 45,00



Mediterranes Buffet

Verschiedene eingelegte Gemüse,
Oliven, getrocknete Tomaten

Tomaten mit Mozzarella
kleine, mit Schafskäse gefüllte Rinderhack-Steaks
auf Hirtensalat

Luftgetrockneter Landschinken
und Salami mit süßer Melone

In Zitrone, Knoblauch und Kräuter
marinierte Riesengarnelen

Verschiedene Blattsalate der Saison
mit Balsamico- und Joghurt-Dressing

Leichte Kräuterrahmsuppe

Lammhaxen, frisch aus dem Ofen
mit Mittelmeergemüse und Kräuterkartoffeln

Schweinenacken Ligurische Art,
mit Oliven-Tomatentapenade
Polentaschnitte, Bohnen-Tomatengemüse
oder

Fischfilet aus dem Ofen (nach Saison), Ofengemüse

Käseauswahl mit 3 Sorten

Panna Cotta oder Creme Caramel,
Joghurtmousse mit frischem Obstragout,

Olivenbrot, Baguette, Chiabatta

Pro Person 40,00 €

Alle Preise sind Endpreise!

Alle Vorschläge sind variabel,
Preis nach Zusammenstellung

Das „ausgefallene“ Buffet

Torte von der Räucherforelle

„Caipirinha – Lachs“
Frischer Lachs mit Limetten,
grünem Pfeffer und Cahacha gebeizt

Carpaccio vom Hirschrücken (gegart) mit Hibiscuscreme
dazu Waldorffsalat mit Mandarinen und Walnüssen

Gänseleberterrine (nur in Wintermonaten)
Ersatzweise Kaninchenterrine

Mit Knoblauch und Balsamico marinierte Pilze

Würzige Karotten – Orangensuppe mit Ingwer

Rosa poelierte Kalbshüfte
mit Ofengemüse und Bäckerin-Kartoffeln

Wildschweinkeule, mit Kräutern
im Ganzen gebraten, Spätburgundersoße,
Semmelknödel

„Wingertskäs“ mit Riesling, Zwiebeln und Kümmel
angemachter hessischer Weichkäse

Käsebrett mit mildem Brie, Bavaria blue, Vignotte
(Elsässer Weinkäse) und Ruocoulon

„Eclairs al Orange“, feines Brandteiggebäck mit
Cointreau-Creme gefüllt

Törtchen von Mousse au chocolat und Mousse au pavot
(Mohnmousse) mit Beerengrütze
Petit Fours und Pralinen

Preis pro Person 55,00 €