



Menüs

Neben unserem á la Carte Angebot, bieten wir für jeden Anlass aufgefrischte saisonale Menüs an. Gerne unterbreiten wir Ihnen, in einem persönlichen Gespräch vor Ort, zu Ihren Wünschen und Vorstellungen ein entsprechendes Angebot.

Menü 1 Preis p/Person 35,00 €

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle * Vorspeisensalat mit Orangensendressing * Oberwaldhausplatte: 2erlei Medaillons von Kalb und Schwein mit Pfeffersoße und Champignonsoße, dazu Gemüsevariation und Kartoffelgratin * Mövenpick Sorbet Eisvariation

Menü 2 Preis p/Person 36,00 €

Kleiner Antipastiteller oder Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle * Burgunder und Kalbsbraten, dazu Waldpilzcreme und Pfefferrahmsoße, Kartoffelgratin und Gemüsevariation oder Fischgrillteller mit Limetten-Proseccoschaum auf grüne Nudeln oder gefüllte Edelpasta mit Tartufocreme (vegetarisch) * Schokokuchlein mit Vanilleeis

Menü 3 Preis p/Person 39,00 €

Räucherlachstartar mit Crème-fraiche-Haube * kleiner Vorspeisensalat * Oberwaldhausteller von 2erlei Medaillons, Pfefferrahmsoße, Kartoffelgratin und Gemüsevariation oder Doradenfilet mit Limettenschaum auf Gnocchi * Dessertvariation

Menü 4 Preis p/Person 38,00 €

Vorspeisensalat mit Balsamicovinaigrette * Kartoffel-Lauchsüppchen * Scheiben vom Rinderschmorbraten mit Balsamicocreme, dazu Gemüsevariation und hausgemachte Spätzle oder Kartoffelgratin * Zanderfilet mit Rieslingschaum, dazu frischer Blattspinat und Rosmarinkartoffeln * Mousse au chocolate

Menü 5 Preis p/Person 39,00 €

Gruß aus der Küche * Seafoodcocktail an Salatbouquette * Ochenschwanz mit Cherry * Scheiben von Black Angus Roastbeef mit Barolo Demi-glace dazu Gemüsejulienne und Kartoffelgratin * Lachsfilet mit Rieslingschaum, dazu frischer Blattspinat und Rosmarinkartoffeln * Mousse au chocolate

Buffet & Firmenevents



VERANSTALTUNGSINFOS:

Gerne stellen wir Ihr Buffet oder Menü nach Absprache für Sie zusammen.

Unser Restaurant bietet Platz für bis zu 150 Personen. Unseren kleinen Saal können Sie ab 25 bis 40 Personen reservieren. In der warmen Jahreszeit verfügt unser Außenbereich mit ca. 300 Sitzplätzen über genug Möglichkeiten für größere Veranstaltungen, Hochzeiten oder Betriebsfeste. Grundlage für unsere Rechnungsstellung ist immer die Personenzahl bei Ihrer verbindlichen Reservierung. Sie können allerdings bis 3Tage vor der Veranstaltung eine Änderung der Personenzahl telefonisch oder durchgeben.

Bei geschlossenen Gesellschaften in unserem großen Saal erheben wir eine Pauschale von 300,00€, falls Ihre Veranstaltung über 1:00Uhr hinausgeht. Gerne bieten wir Ihnen zu unseren Buffet- und Menüvorschlägen die passenden Empfangsgetränke, Aperitive und Weine an oder stellen Ihnen ein Pauschalangebot (ab 50 Personen) zusammen.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Buffet 1 Preis p/Person 36.- €

Salatbuffet von Rohkost und Blattsalaten an dreierlei Dressing, Rinderbouillon mit Trüffelduft, Tomaten-Mozzarella mit Basilikum, Räucherlachs mit Senf-Honig-Dill-Dipp, Serranoschinken mit Honigmelone, Odenwälder Spießbraten, Rindergeschnetzeltes in Dijonsenf-Rotweinsode, Zanderfilet mit Kräuterschaum, Kartoffelgratin, gegrilltes Gemüse, Pappardelle a la creme, Tiramisu, Waldfruchtjoghurtschale, Käsebrett mit fr. Obst, Partybrötchen

Buffet 2 Preis p/Person 39.- €

Salatbuffet von Rohkost und Blattsalaten an dreierlei Dressing, Zucchini-cremesuppe mit Sesam, Büffel-Mozzarella mit Tomaten und Basilikumpesto, Seafoodcocktail, Antipasti-Misti, Serranoschinken, Edelsalami-Platte, Rinderschmorbraten in Acetocreme, Perlhuhnbrust in feiner Tomatensalsa, Mediterrane-Fischvariation vom Grill, gegrilltes Gemüse, Spinatspätzle, Rosmarinkartoffeln, Mousse au Chocolate, Panna Cotta auf Himbeerspiegel, Käsebrett mit frischen Obst, Partybrötchen

Edelgrillbuffet Preis p/Person 38.- €

Große Salatauswahl mit dreierlei Dressing Nudel und Kartoffelsalat Antipasti-Platte Tomate-Mozzarella mit Basilikum * vom Grill: Hüftsteaks von Black-Angus Rind, marinierte Schweinenackensteaks, Cevapcici, würzige Chicken Wings, Partywürstchen, Scampispieße, verschiedene Barbeque Dips, gefüllte Edelpasta an Tartufocreme, gegrilltes Gemüse, Ofenkartoffel mit Sauerrahm, würzige Kartoffelecken (Naches), Mousse au chocolate, Waldfruchtjoghurt im Glas, Partybrötchen

FIRMENEVENT

Hier unser unverbindliches Pauschalangebot Buffet inklusive Getränke:

Buffet Preis p/Person 65.- €

Buffet * Empfang: Prosecco O.-Saft, Glühwein (im Winter), Hugo, Spritz-Aperol *
Getränke: alle alkoholfreien Getränke aus unserer Karte, Biere, Wein nach Vorauswahl, Kaffee und Kaffeespezialitäten (außer Longdrinks und Spiritosen)