



Gaststätte

**Am Altrhein**

Genusskultur in Heiligenstein



## **Buffetvorschläge**

- 1. mediterranes Buffet**
- 2. Grillbuffet 1,2,3**
- 3. Pastabuffet**
- 3. Buffet Venezia**
- 4. aus Fluss und Meer**
- 5. Buffet Klassik**
- 6. Fingerfoodauswahl**
- 7. italienische Fingerfoodauswahl**
- 8. Tapas Buffet - für den kleinen Hunger**
- 9. Frühstücksarrangements**
- 10. Snacks für den kleinen Hunger**



Gaststätte

# Am Altrhein

Genusskultur in Heiligenstein



## Mediterranes Buffet

### Vorspeisen

- Flusskrebsscocktail mit Staudensellerie und Cocktailtomaten
- Scheiben vom Büffelmozzarella und Strauchtomaten an Basilikumpesto
- Antipastiplatte Varese: große Auswahl gebratener marinierte Gemüse (Champignon, Zucchini, Auberginen, Paprika)
- Frutti de mare
- Hackfleischbällchen mit feurigem Dipp Auswahl an saisonalen Blattsalaten, Ruccola mit Balsamicodressing
- Auswahl an saisonalen Blattsalaten, Ruccola mit Balsamicodressing

Dazu reichen wir eine große Auswahl an ofenfrischen Baguettebrotspezialitäten mit Cocktailbrötchen und Tomatenbutter

### Hauptspeisen

- Saltimbocca ala romana
- Gemüselasagne Gnocchi in Spinatsahnesauce
- Rosmarienkartoffeln in Olivenöl gebacken
- gebratene mediterrane Gemüseauswahl

### italienisches Dessertbuffet

- Panna Cotta mit Waldfruchtspiegel
- Tiramisu
- Italienische Käseauswahl

**Buffetpreis pro Person 26,50 €**



Gaststätte

# Am Altrhein

Genusskultur in Heiligenstein



## Grillbuffet 1

### Vorspeisen

Tomaten mit Mozzarella an einer Basilikumpesto und Olivenöl

### hausgemachte Antipasti

- in Olivenöl gebratene Auberginenscheiben
- Champignon und Cocktailtomaten mit Frischkäse gefüllt
- Auswahl an marinierten Pepperoni
- gebratene Zucchinischeiben
- getrocknete Tomaten, marinierte Oliven

### Salatbuffet

- knackige Salatherzen
- Salat von Strauchtomaten und Zwiebelstücken
- Gurkensalat
- Karottensalat
- Auswahl an 2 hausgemachten Dressings
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat

Zu allen Speisen reichen wir eine reichhaltige Auswahl ofenfrischer Baguettebrotspezialitäten mit frischer Tomatenbutter

### frisch vom Grill

- feurig scharfe Rindswürste
- Nürnberger Rostbratwürste
- marinierte Schweinerücken und Putensteaks
- Spare Ribs
- Garnelenspieße
- gebratene Gemüsespieße
- Schafskäse gebacken in Alufolie mit Zwiebeln und Pepperoni
- Baked Potatoe mit Sauerrahmdipp
- Auswahl an 4 Dips, Kräuterbutter, Senf, Ketchup

### Dessertüberraschung

Obstsalat von frischen Früchten

Creme brulet

**Buffetpreis pro Person 24,50 €**



Gaststätte

# Am Altrhein

Genusskultur in Heiligenstein



## Grillbuffet 2

### Spezialitäten frisch vom Grill

- marinierte Hähnchenbrust
- Schweinerückensteak
- Spare Ribs mariniert in Barbecue Sauce
- marinierte Rumpsteaks
- Grillspeck
- Scampispieß

### Auswahl an Saucen und Dip's

Chilidip, Kräuterbutter, Portionsseif, Portionsketchup, Knoblauchdip

### bunt gemischtes Salatbuffet

- Weißkrautsalat
- Karloffelsalat ohne Speck
- Maissalat mit roten Bohnen
- griechischer Bauernsalat
- Nudelsalat Farfalle

Dazu reichen wir eine bunt gemischte Baguettebrotauswahl

### Dessert

- Obstsalat von frischen Früchten
- Mousse au Chocolat

**Buffetpreis pro Person 22,50 €**



Gaststätte

# Am Altrhein

Genusskultur in Heiligenstein



## Grillbuffet 3

### Spezialitäten frisch vom Grill

- Schweinefiletmedaillons
- mariniertes Hähnchenbrustfilet
- Nürnberger Rostbratwürstchen
- marinierte Rumpsteaks
- Pangasiusfilet
- bunter Gemüsespieß
- Maiskolben

### Auswahl an Saucen und Dip's

Chilidip, Kräuterbutter, Portionssenf, Portionsketchup, Knoblauchdip

### bunt gemischtes Salatbuffet

- Pastasalat mit Kirschtomaten
- Kartoffelsalat ohne Speck
- Mango-Mozzarella-Salat
- Gurkenhalbmonde in Rahm
- Bunte Blattsalatauswahl an Chili-Zitronengras-Dressing

Dazu eine bunt gemischte Baguettebrotauswahl

### Dessert

- gebackene Banane mit Honig
- Erdbeeren-Dessert

**Buffetpreis pro Person 25,50 €**



Gaststätte

# Am Altrhein

Genusskultur in Heiligenstein



## Pastabuffet

### Vorspeisenbuffet

- Vitello (Tonnato dünne Kalbfleischscheiben in einer Thunfisch-Marinade)
- Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum an Olivenöl und Balsamico
- Platten von Parmaschinken mit Melonenbällchen
- verschiedene hausgemachte Antipasti
- in Olivenöl gebratene Auberginenscheiben
- Cocktailltomaten mit Frischkäse
- Pepperoni mit Frischkäse gefüllt
- marinierte Oliven
- gefüllte Champignons
- gebratene Zucchini-scheiben
- getrocknete Tomaten

### Salatspezialitätenbuffet

- Frutti-di-Mare-Salat
- Insalata-Italiana-Salat von frischem weißen und grünem Stangenspargel mit mediterraner Vinaigrette und Parmesanseggel

### großes Brotbuffet

Olivenbaguette, Roggenbaguette, Zwiebelbaguette, Foccaciabrot mit Olivenöl gebacken

### Hauptspeisen

- Scalopina Maiale - dünne Filets vom Schwein in Limonen-Salbei Sauce mit Tortellini
- Burozo e Salvia - Tortellini mit einer klassischen Ricotta-Spinat-Füllung an Butter-Salbei-Sauce
- Cappelletti Funghi - Nudeltaschen mit Steinpilzen gefüllt an Rosé-Sauce mit Tomaten und Sahne

### Dessert

- Panna Cotta Zitronensorbet mit frischer Minze

**Buffetpreis pro Person 26.50 €**



Gaststätte

# Am Altrhein

Genusskultur in Heiligenstein



## Buffet Venezia

### Vorspeisenbuffet

- Scampispieße mit Knoblauchdip
- bunt gemischte Antipastiplatte
- Schiffchen von der Galiamelone mit Parmaschinken
- Vitello tonnato mit Thunfisch-Kapern-Marinade
- Ruccolasalat mit feinen Parmesanhobeln, Pinienkernen und Balsamicovinegrette
- Ofenfische Auswahl an Venezia Chiabattagebäck mit Butterrosette

### Hauptpeisen

- frisch gebratenes Hähnchenbrustfilet an einer leichten Tomatensauce mit Oliven
- Medaillons vom Schwein in einer Kräutersauce
- Farfalle-Nudeln
- Butterreis
- Bunte Gemüseplatte der Saison mit 5 verschiedenen Gemüsesoßen

### Dessert

- Tiramisu nach italienischem Originalrezept
- Exotische Früchteplatte

**Buffetpreis pro Person 26,50 €**



Gaststätte

# Am Altrhein

Genusskultur in Heiligenstein



## Aus Fluss und Meer - da schmeckts nach viel mehr

### Vorspeisen

- Garnelencocktail
- Heringscocktail mit Roter Beete
- Flusskrebisfleisch mit Sylter-Sauce, Cocktailtomaten, Staudensellerie
- hausgebeizter Graved-Lachs an Senf-Honig-Sauce
- Apfelmeerrettich

Ofenfrische Auswahl an französischem Baguette mit Salzrahmbutter

### Hauptspeisen

- Saltimbocca a la romana in brauner Salbeisauce
- Atlantik-Seezungenröllchen mit Spinatfüllung in Sahnesauce
- Kräuterreis
- Salzkartoffeln

### Dessert

- Espressocreme
- Bunter Obstsalat mit frischen Früchten

**Buffetpreis pro Person 34,50 €**





Gaststätte

# Am Altrhein

Genusskultur in Heiligenstein



## Buffet Klassik

### Vorspeisen

- Scheiben von der heißgeräucherten Entenbrust auf Blutorangengelee
- Hähnchenbrust in der Kräutermarinade mit Maiskölbchen und Cherrytomaten
- Brüssler Leberpastete
- Rindfleischsalat "Lotus"
- getrocknete Tomaten
- bunter Schafskäsesalat

### Salatbuffet

- saisonale Blattsalatauswahl an Kerbel-Joghurt-Dressing
- Ananas-Apfel-Karottensalat
- Kapitänssalat
- Champignonssalat

### Klassisches Käsebrett

Auswahl an Tortenbrie, Emmentaler, Bavaria blue, Bergader Rauchkäse und Münsterkäse mit vielen Früchten und Salat dekoriert.

Dazu reichen wir eine große Auswahl an ofenfrischen Baguettebrotspezialitäten und Salzrahmbutter.

### Hauptspeisen

- Kalbsrücken an Morchelrahmsauce
- Seeteufel in einer leichten Rieslingsauce
- bunte Gemüseplatte der Saison
- Basmatiereis
- Butternudeln

### Dessert

- Panna cotta mit Erdbeeresauce
- Weiß-Braune Mousse au chocolat

**Buffetpreis pro Person 32.50 €**



Gaststätte

# Am Altrhein

Genusskultur in Heiligenstein



## Fingerfoodauswahl

Hier ist die Idee sich nach Lust, Hunger und Belieben ein Buffet für den entsprechenden Anlass zusammen zu stellen. Man rechnet mittags und abends mit 7-8 Teilen pro Person.

### kalte Speisen

- |   |                       |
|---|-----------------------|
| ●Spieße von Galiamelone und Parmaschinken           | Preis pro Stück 2,50€ |
| ●Spieße von Tomate-Mozzarella mit Pesto             | Preis pro Stück 2,50€ |
| ●Minilaugenbrezel                                   | Preis pro Stück 2,00€ |
| ●Canapees mit 10 verschiedenen Belägen              | Preis pro Stück 2,00€ |
| ●halbe belegte Brötchen mit 7 verschiedenen Belägen | Preis pro Stück 2,00€ |
| ●Frenchschnitte mit Käse oder Schinken              | Preis pro Stück 2,00€ |
| ●Roggenschnitte mit 7 verschieden Belägen           | Preis pro Stück 2,00€ |
| ●Antipastispieße                                    | Preis pro Stück 2,00€ |
| ●Gemüsespieß  | Preis pro Stück 2,00€ |
| ●Vegetaria-Feta-Spieß Mykonos                       | Preis pro Stück 2,00€ |
| ●bunt gemischter Pastaspieß                         | Preis pro Stück 2,00€ |
| ●Käsespieße mit frischen Früchten der Saison        | Preis pro Stück 2,00€ |
| ●Partyfrikadellen mit diversen Dips                 | Preis pro Stück 1,00€ |
| ●Ofenfrische Schinken-Käse-Croissants               | Preis pro Stück 2,00€ |
| ●Minilaugenstange mit Butter                        | Preis pro Stück 1,00€ |
| ●Minilaugenstange mit Wurst oder Käseaufschnitt     | Preis pro Stück 2,00€ |

### warme Speisen

- |   |                       |
|---|-----------------------|
| ●hausgemachte Satey-Spieße vom Hühnchen mit Dip             | Preis pro Stück 1,50€ |
| ●Minilachsduette  | Preis pro Stück 1,50€ |
| ●Lachsstückchen im Blätterteigmantel mit Frischkäse gefüllt | Preis pro Stück 1,50€ |
| ●Garnelen im Knuspermantel                                  | Preis pro Stück 1,50€ |
| ●Mini-Frühlingsröllchen mit vegetarischer Füllung           | Preis pro Stück 1,00€ |
| ●Mozzarella-Sticks  | Preis pro Stück 1,00€ |
| ●Spinat-Lauch-Strudel                                       | Preis pro Stück 2,00€ |
| ●Tomaten-Strudel  | Preis pro Stück 2,00€ |
| ●Geflügelspieße Hawaii                                      | Preis pro Stück 2,00€ |

### süße Speisen

- |   |                       |
|---|-----------------------|
| ●Muffins                                    | Preis pro Stück 1,00€ |
| ●Schoko-Croissants                          | Preis pro Stück 1,50€ |
| ●diverse Süße Teilchen                      | Preis pro Stück 1,80€ |
| ●Kuchenstückchen                            | Preis pro Stück 2,00€ |
| ●Obstsalat von frischen saisonalen Früchten | Preis pro Stück 2,00€ |
| ●Mousse au chocolat                         | Preis pro Stück 2,50€ |
| ●Tiramisu nach ital. Originalrezept         | Preis pro Stück 3,00€ |



Gaststätte

# Am Altrhein

Genusskultur in Heiligenstein



## Italienische Fingerfoodauswahl

- Crissini mit Parmaschinken
- Italienischer Coppa Mediterrane
- Hackfleischbällchen mit Tomatendip
- Italienische Salami Milano
- gebratene Zucchini- und Aubergienscheiben vom Grill
- bunte Olivenauswahl
- Tomaten-Mozzarella-Spieß
- Spieß von der Galiamelone mit Parmaschinken
- bunt gemischter Pastaspieß
- Bruschetta und Chiabattabrötchenauswahl
- Panna Cotta auf Waldfruchtspiegei

**Zum Komplettpreis von 22,50 € pro Person**

## Tapas Buffet - für den kleinen Hunger.....

- luftgetrocknete spanische Salami Choirizo
- Serrano-Schinken
- feurige Hackfleischbällchen mit Chilisoße
- Black Tiger Shrimps an Koriander-Dip
- marinierte Hähnchenspieße an Joghurdip
- gefüllte grüne Oliven
- getrocknete Tomaten
- Sardellenfilets
- Meeresfrüchtesalat
- Würfel vom spanischen Manchegokäse
- Ailio
- Nachos mit Salsa
- Rustico Baguettebrotauswahl

**Zum Komplettpreis von 21,50 € pro Person**



Gaststätte

**Am Altrhein**

Genusskultur in Heiligenstein



## 9. Frühstückarrangements

<u>Artikel</u>	<u>Preis pro Stück</u>
●Minilaugenstangen belegt mit Butter, Käse, Salami, Frischkäse, Schinken	1,50€
●ganze Laugenstange belegt mit Salami, Käse, Schinken	1,80€
●Frenchschnitte belegt mit Käse, Frischkäse, Tomate-Mozzarella mit Salami, Putenbrust, Kassler, roher Schinken mit Räucherlachs oder Forellenfilet	2,00€
●Bagel belegt mit Tomate Mozzarella, Käse Schinken oder Räucherlachs	2,80€
●Spezialität : hausgemachte Mini Baguette belegt mit Thunfisch, Mozzarella, Chicken, Manhattan, Greek	2,90€
●Sandwichauswahl : Tandoori , Bacon Ei, Thunfisch, Salami Käse	2,30€
●gemischte Brötchenplatte „, Eppelheim,“ : mit 10,5 belegten Brötchen mit folgenden Belägen Schnittkäse, Camenbert, Frischkäse, Tomate Mozzarella, Schinken, Salami, Putenbrust, Kassler, Roastbeef, Schinkenwurst, Fleischsalat	22,50€
●Meeting Energy Korb 10 Miniharibo 10 Minihanuta 4 Actimel 4 Corny Powerriegel	9,50€
●gemischter Gebäckteller a 300 Gramm Dr. Scholtze Mischung	7,50 €
Mini Muffin Teller mit 10 Minischokomuffin und 10 Mini Zitronenmuffin	8,50 €
●Blechkuchenmix 20 x mundgerechte Blechkuchenauswahl mit 4 Sorten	13,50 €



Gaststätte

# Am Altrhein

Genusskultur in Heiligenstein



## 10. Snacks für den kleinen Hunger

### frisch aus dem Suppentopf

### Preis pro Person a 250ml mit Baguette

●Kraftbrühe mit Einlage	2,90€
●Badische Kartoffelrahmsuppe	3,30€
●Huppensuppensuppentopf	3,30€
●klare vegetarische Gemüsesuppe	2,90€
●Minestrone	2,90€
●Tomatencremesuppe	3,30€
●Zwiebelsuppe mit Croutons	3,30€
●ungarische Gulaschsuppe	3,50€
●Chili con Carne	3,50€
●Erbsensuppe	3,50€
●Linsensuppe	3,50€

### wenn der kleine Hunger kommt.....

### Platte immer für 10 Personen

●Platte mit Käsewürfeln und Trauben arrangiert	pro Pers.	4,50€
●Auswahl an 6 verschiedenen Gemüsesticks der Saison mit Kräuterquarkdip	pro Pers.	3,50€
●Minifrikadellen mit 3-erlei Dip und Baguette	pro Pers.	4,50€
●Minischnitzel mit 3-erlei Dip und Baguette	pro Pers.	5,50€
●Aufgespießt:		
●2 Pastaspieße	je	2,50€
●2 Meeresfrüchtespieße	je	3,50€
●2 Schweinefiletspieße	je	2,50€
●2 Putensticks Tiest	je	2,50€
●2 Gemüsespieße Vegetaria	je	2,50€

### jetzt wird es süß.....

●rote Grütze mit Vanillesoße	2,80€
●Fruchtjoghurt	2,50€
●Obstsalat der Saison	2,80€
●Mousse au chocolat "Duetto"	2,80€
●Panna Cotta mit Erdbeersoße	2,80€
●Tiramisu	2,80€
●Espressocreme	2,80€
●Marzipancreme	2,80€

**Alle hier angegebenen Preise verstehen sich zzgl. 19 MwSt. und Dienstleistung für die Anlieferung, Abholung und Aufbau**