

## ODENWÄLDER BUFFET

---

### ...SAISONAL, REGIONAL - BESONDERS

In diesem Angebot haben wir für Sie ein Buffet zusammengestellt, in dem der Fokus auf Produkten der Region liegt.

Hier schmecken Sie wo Sie sind. Wir beziehen die Produkte von ausgewählten Lieferanten. Einige Betriebe der Lieferanten haben wir uns schon persönlich angeschaut, wie die Forellenzucht der Familie Wamser aus Sensbachtal, oder der Bio-Ziegenhof und Rinderzucht „Weiße Hube“ aus Momart von Sabine und Hans Trumfheller.

So kennen wir persönlich die Haltung der Tiere und sehen, wie ehrlich die Produkte hergestellt werden. Dies schafft ein freundschaftliches Verhältnis und eine gute Vertrauensbasis, die wir gerne an Sie weitergeben möchten.



### PREISE

Für ein Preisangebot oder eine erste ungefähre Einschätzung, können Sie uns gerne Ihre gewünschte Auswahl über das Catering Formular zukommen lassen.

Durch die Auswahl, Saison, Personenanzahl und den Lieferort können die Preise variieren.



### VORSPEISEN VARIATION

**ANZAHL**

#### ODENWÄLDER TAPAS

---

Grissinis mit Odenwälder Wildschweinschinken umwickelt

---

Pralinen vom Momarter Bio Ziegenkäse mit Kürbiskernen oder im Kräutermantel

---

Tatar vom Odenwälder Weiderind auf Bauernbrot-Crostini

---

Hausgemachte Sülze vom Odenwälder Rind mit geriebenem Meerrettich und Schnittlauch-Vinaigrette

---

Tatar von der Sensbachtaler Forelle mit Waldhonig-Dill-Senfsauce

---

Odenwälder Rauchforelle mit Sahnemeerrettich

---

Mini-Kochkäsebroten

---

#### SALATBUFFET

---

**ANZAHL**

Verschiedene Salate - je nach Geschmack...

---

Diverse Blattsalate mit zweierlei Dressings

---

Eiersalat mit Senfdressing

---

Kartoffelsalat

---

Rohkostsalate aus Gurke, Tomate, Karotte, Rettich, Kraut und allem, was gerade Saison hat

---

**HAUPTSPEISEN****ANZAHL**


---

Gekochtes Odenwälder Rindfleisch mit Meerrettichsauce und Wurzelgemüse

---

Braten vom Odenwälder Weiderind mit Rotwein-Gemüsesauce

---

Rindersteak Hüfte auf Kräuter-Wiesenheu, rosa gegart

---

Rinderroulade bürgerlich gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Essiggurke

---

Roulade vom Zeller Wildschwein, gefüllt mit Pilzen und Kräutern

---

Braten vom Reh oder Wildschwein aus heimischen Wäldern

---

Wildschweinmedaillons im Speckmantel

---

Rindersteaks mit Schwenkzwiebeln

---

Kleine Odenwälder Kochkäseschnitzel mit Röstzwiebeln

---

Kleine Cordon bleu mit rohem Schinken und Kochkäse gefüllt

---

Geschmorte Ochsenbäckchen

---

Gebratene Odenwälder Forellenfilets mit Dillsauce

---

Schlachtplatte vom Odenwälder Schwein mit Blut- und Leberwurst, Bauchfleisch und Sauerkraut

---

Geschmorte Odenwälder Lammkeule mit einer Wiesenheu-Sauce

---

„Odenwälder Äppelwoi Hinkelsche“ Hähnchenkeule in Apfelwein geschmort

---

Odenwälder Bauerngulasch vom Schwein mit Rettich und Paprika

---

Kross gebratene Tranchen von der Odenwälder Lachsforelle

---



### BEILAGEN

### ANZAHL

Stellen Sie Ihre Lieblingsbeilagen individuell zusammen...

---

Hausgemachte Kartoffelreibekuchen nach Oma Hannas Rezept

---

Salzkartoffeln

---

Hausgemachte Tagliatelle

---

Semmelklöße mit Speck und Gartenpetersilie

---

Hausgemachte Spätzle

---

Gefüllte Ofenkartoffeln

---

Rustikale Bratkartoffel mit Lauchstreifen, roten Zwiebeln und viele frische Gartenkräuter

---

Hausgemachte Schupfnudeln in Petersilienbutter geschwenkt

---

### VEGETARISCH

### ANZAHL

---

Kräuter-Ofenkartoffeln mit Momarter Ziegenkäse gratiniert und Salat vom Buffet

---

Ziegencamembert vom Hans aus Momart, im Zucchinimantel gebraten mit Rosmarin und Thymian

---

Perlgraupenrisotto mit gebratenem Gemüse und Grüne Sauce-Schaum

---

Odenwälder Apfelfannkuchen mit Vanillesauce

---

Hausgemachte Grünkernbratlinge mit Gemüse und Kräutern, dazu Petersiliensauce

---

# ODENWÄLDER BUFFET

---

## DESSERTS

## ANZAHL

---

Odenwälder Kirschenmichel

---

Apfelweincreme

---

Hausgemachter Apfelstrudel mit Äpfeln von der eigenen Streuobstwiese

---

Odenwälder Apfeltiramisu

---

Odenwälder Zwetschgentarte

---

Vanillecreme mit Apfelschaum

---

Honig-Joghurtcreme

---

Mousse von der Himbeere und Odenwälder Buttermilch

---

Birnen-Tartelette

---

Obstsalat von allem was so auf der Streuobstwiese wächst

---

Waldbeeren-Tiramisu

---

Milchreis mit Himbeersauce

---