



Restaurant Ratskeller Spangenberg

3-Gang-Buffer I

Unsere Buffet-Vorschläge für Ihre Feier in unserem Hause

Teller-Service

Hobel-Salat

hausgemachter bunter Krautsalat
mit Möhren in Essig & Öl mariniert

*A7, *A8

Buffet

Spanferkel-Haxe

auf Kümmel-Sauerkraut
Hessische Löwenbier-Sauce
Petersilien-Kartoffeln

*A1, *A7, *A8

Teller-Service

Hessen-Tiramisu

Schicht-Dessert im Glas serviert
auf saisonalem Frucht-Kompott

*A1, *A2, *A3, *A5, *A6

3-Gang-Buffer I

Vorspeise, Hauptgang & Dessert

a. A.

mueller-propf

Information

- Hauptgang mit Selbstbedienung am Buffet -
- * Zutaten saisonabhängig - Preise freibleibend -
- Komponenten austauschbar -
- nach Absprache, ab 30 Personen -
- nach Absprache & auf Vorbestellung -
- Änderungen vorbehalten -

Allergenkennzeichnung = *A1 bis *A14, in der Legende.



Restaurant Ratskeller Spangenberg

4-Gang-Buffer I

Unsere Buffet-Vorschläge für Ihre Feier in unserem Hause

Teller-Service

Carpaccio vom rosa Roastbeef

Salat-Bouquet in Vinaigrette

*A7, *A8

★★★

Kraftbrühe vom Rind

Hausgemachter Eierstich & Wurzelgemüse

*A2, *A3, *A7

Buffet

Medaillons vom Schwein in Ragout von Champignons

Geschmorte Rinder-Roulade

Seelachs Filet im Weißwein-Sauce

Blumenkohl, Erbsen-&-Möhren-Gemüse & Broccoli

Kartoffel-Gratin, Semmelknödel & Wild-Reis

*A1, *A2, *A3, *A6, *A7, *A8, *A10

Teller-Service

Dessert-Trilogie

Bayrisch-Crème

Rote-Grütze & Dukatenbuchtel

*A1, *A2, *A3

4-Gang-Buffer I

Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert

a. A.

Information

- Hauptgang mit Selbstbedienung am Buffet -
- * Zutaten saisonabhängig - Preise freibleibend -
 - Komponenten austauschbar -
 - nach Absprache, ab 30 Personen -
- nach Absprache & auf Vorbestellung -
 - Änderungen vorbehalten -

Allergenkennzeichnung = *A1 bis *A14, in der Legende.



Restaurant Ratskeller Spangenberg

4-Gang-Buffer II

Unsere Buffet-Vorschläge für Ihre Feier in unserem Hause

Teller-Service

Duett von geräuchertem Schwert- & Thunfisch

an Salat-Bouquet in Vinaigrette

*A7, *A8, *A10

★★★

Minestrone

italienische Gemüse-Suppe

*A7

Buffet

Tranchen von geschmorter Kalbshaxe

Saltimbocca vom Perlhuhn

Makrelenfilet auf Mangold*

Ratatouille, Broccoli & Möhren

Rosmarinkartoffeln, Risotto & hausgemachte Band-Nudeln

*A1, *A2, *A3, *A6, *A7, *A8, *A10

Teller-Service

Dessert-Variation

Panna Cotta

geeister Espresso, Tiramisu & frische Früchte

*A1, *A2, *A3

4-Gang-Buffer II

Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert

a. A.

Information

- Hauptgang mit Selbstbedienung am Buffet -
- * Zutaten saisonabhängig - Preise freibleibend -
 - Komponenten austauschbar -
 - nach Absprache, ab 30 Personen -
- nach Absprache & auf Vorbestellung -
 - Änderungen vorbehalten -

Allergenkennzeichnung = *A1 bis *A14, in der Legende.



Restaurant Ratskeller Spangenberg

4-Gang-Buffer III

Unsere Buffet-Vorschläge für Ihre Feier in unserem Hause

Teller-Service

Rose vom Knochenschinken

Salat-Bouquet in Vinaigrette

*A7, *A8

★★★

Linsen-Crème-Suppe

Leberknödel

*A1, *A2, *A3, *A7

Buffet

**Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef
In Rotwein geschmorter Kalbsnack
Roulade vom Saibling in Champagner-Rahm**

Schwarzwurzeln*, Kohlrabi & Rahm-Mangold

Gefüllte Kartoffeln, Spätzle & Polenta

*A1, *A2, *A3, *A6, *A7, *A8, *A10

Teller-Service

Dessert-Variation

Crème Brûlée, Sorbet von Cassissee

Schwarzwälder Kirschcrème & Ragout von der Mango

*A1, *A2, *A3

4-Gang-Buffer III

Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert

a. A.

Information

- Hauptgang mit Selbstbedienung am Buffet -
- * Zutaten saisonabhängig - Preise freibleibend -
 - Komponenten austauschbar -
 - nach Absprache, ab 30 Personen -
- nach Absprache & auf Vorbestellung -
 - Änderungen vorbehalten -

Allergenkennzeichnung = *A1 bis *A14, in der Legende.



Restaurant Ratskeller Spangenberg

4-Gang-Buffer IV

Unsere Buffet-Vorschläge für Ihre Feier in unserem Hause

Teller-Service

Wild-Pastete*, geräucherte Gänsebrust* & Enten-Praline*

Orangen-Chutney

Salat-Bouquet in Vinaigrette

*A7, *A8

★★★

Steinpilz-Crème-Suppe*

Wachtelbrust

*A1, *A2, *A3, *A7

Buffet

Tranchen vom im Ganzen rosa gebratenen Rinderfilet

Geschmorte Iberico-Schulter mit Rosmarin

Zanderfilet & Nordseekrabben

Peperonata, Broccoli & Sesam-Karotten

Kartoffel-Plätzchen, Pasta al Forno & Wild-Reis-Taler

*A1, *A2, *A3, *A6, *A7, *A8, *A10

Teller-Service

Dessert-Trilogie

Crème von Lavendel

Sorbet von weißem Pfirsich & Rum-Früchte

*A1, *A2, *A3

4-Gang-Buffer IV

Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert

a. A.

Information

- Hauptgang mit Selbstbedienung am Buffet -
- * Zutaten saisonabhängig - Preise freibleibend -
 - Komponenten austauschbar -
 - nach Absprache, ab 30 Personen -
 - nach Absprache & auf Vorbestellung -
 - Änderungen vorbehalten -

Allergenkennzeichnung = *A1 bis *A14, in der Legende.