



Restaurant Ratskeller Spangenberg

3-Gang-Bufferet I

Hobel-Salat

hausgemachter bunter Krautsalat
mit Möhren in Essig-&-Öl mariniert

Vorspeise mit
Teller-Service

A7, A8

Spanferkel-Haxe

auf Kümmel-Sauerkraut
Bier-Sauce
Petersilienkartoffeln

Hauptgang am
Buffet

A1, A7, A8

Hessen-Tiramisu

Schicht-Dessert im Tumbler serviert
auf saisonalem Frucht-Kompott

Dessert mit
Teller-Service

A1, A2, A3, A5, A6

4-Gang-Bufferet I

Kraftbrühe Royal vom Weiderind

hausgemachter Eierstich & Wurzelgemüse

Suppe in der
Kaffee-Tasse serviert

A2, A3, A7

Carpaccio vom kalten rosa Roastbeef

gehobelter Parmesan
an saisonalem Salat-Bouquet in Vinaigrette

Vorspeise mit
Teller-Service

A7, A8

Medaillons vom Schwein in Ragout von Stein-Champignons Geschmorte Rinder-Roulade in Spätburgunder-Reduktion Filet vom Seelachs in Weißwein-Rahm-Sauce

Broccoli, Blumenkohl, Erbsen-&-Möhren
Kartoffel-Gratin, Semmelknödel & Wild-Reis

Hauptgang am
Buffet

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

Dessert-Trilogie

Bayrisch-Crème
Rote-Grütze
Dukaten-Buchtel

Dessert mit
Teller-Service

A1, A2, A3, A5, A6

Zutaten saisonabhängig
Buffets ab 30 Personen
Komponenten austauschbar
Änderungen vorbehalten

A1 bis A14 = Allergen-Kennzeichnung | A1 to A14 = allergen labeling

Buffet-Vorschläge



Restaurant Ratskeller Spangenberg

4-Gang-Buffer II

Minestrone

Italienische Gemüse-Suppe aus regionalen Zutaten
A7

Suppe in der
Kaffee-Tasse serviert

Geräucherter Stremellachs

an saisonalem Salat-Bouquet in Vinaigrette
A7, A8

Vorspeise mit
Teller-Service

Geschmorte Kalbshaxe Saltimbocca vom Perlhuhn Makrelenfilet auf Mangold

Ratatouille, Broccoli & Möhren
Rosmarin-Kartoffeln, Risotto & hausgemachte Tagliatelle
A1, A2, A3, A6, A7, A8, A10

Hauptgang am
Buffet

Dessert-Trilogie

Panna-Cotta
Geeister Espresso
Tiramisu & frische Früchte
A1, A2, A3, A5, A6

Dessert mit
Teller-Service

4-Gang-Buffer III

Rahmsuppe von der Alblaisa

hausgemachte Leber-Knödel
A1, A2, A3, A7

Suppe in der
Kaffee-Tasse serviert

Rose vom Cecina-de-Leon

Spanischer luftgetrockneter Rinder-Schinken
an saisonalem Salat-Bouquet in Vinaigrette
A7, A8

Vorspeise mit
Teller-Service

Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef In Spätburgunder geschmorter Kalbsnack Roulade vom Saibling in Weißwein-Rahm

Schwarzwurzeln, Kohlrabi & Rahm-Mangold
Kartoffelspalten, Spätzle & Polenta
A1, A2, A3, A6, A7, A8, A10

Roastbeef am Buffet
tranchiert

Hauptgang am
Buffet

Dessert-Variation

Crème-Brûlée
Sorbet von Cassissée
Schwarzwälder Kirsch-Crème
Ragout von der Mango
A1, A2, A3, A5, A6

Dessert mit
Teller-Service

Zutaten saisonabhängig
Buffets ab 30 Personen
Komponenten austauschbar
Änderungen vorbehalten

A1 bis A14 = Allergen-Kennzeichnung | A1 to A14 = allergen labeling

Buffet-Vorschläge



Restaurant Ratskeller Spangenberg

4-Gang-Bufferet IV

Steinpilz-Crème-Suppe

Streifen von geräucherter Entenbrust
A1, A2, A3, A7

Suppe in der
Kaffee-Tasse serviert

Wild-Pastete

Orangen-Chutney
an saisonalem Salat-Bouquet in Vinaigrette
A7, A8

Vorspeise mit
Teller-Service

Tranchen vom im Ganzen rosa gebratenen Rinderfilet Iberico-Schulter mit Rosmarin geschmort Zanderfilet auf Riesling-Rahm-Sauce

Rinderfilet am Buffet
tranchiert

Peperonata ein Paprika-Gemüse mit Zitronengras verfeinert,
Broccoli & Sesam-Karotten
Kartoffel-Plätzchen, Pasta-al-Forno & Wild-Reis-Taler
A1, A2, A3, A6, A7, A8, A10

Hauptgang am
Buffet

Dessert-Trilogie

Mousse von weißer Callebaut-Chocolate abgeschmeckt mit Lavendel
Rum-Früchte
Sorbet von weißem Pfirsich
A1, A2, A3, A5, A6

Dessert mit
Teller-Service

mueller-propf

Zutaten saisonabhängig
Buffets ab 30 Personen
Komponenten austauschbar
Änderungen vorbehalten

A1 bis A14 = Allergen-Kennzeichnung | A1 to A14 = allergen labeling

Buffet-Vorschläge



Restaurant Ratskeller Spangenberg

Allergen-Kennzeichnung | Allergen Labeling

A1	Glutenhaltige Getreide (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Produkte. <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, oats, barley, spelt, Kamut or hybrid strains thereof) and products made therefrom.</i>
A2	Milch sowie daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose = Milchzucker). <i>Milk and products made from it (including lactose = milk sugar).</i>
A3	Eier sowie daraus hergestellte Produkte. <i>Eggs and products made therefrom.</i>
A4	Soja sowie daraus hergestellte Produkte. <i>Soya and products made therefrom.</i>
A5	Erdnüsse sowie daraus hergestellte Produkte. <i>Peanuts and products made therefrom.</i>
A6	Schalenfrüchte (Haselnuss, Mandel, Walnuss, Cashewkern, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss & Queenslandnuss sowie daraus hergestellte Produkte. <i>Nuts (hazelnut, almond, walnut, cashew, pecan, Brazil Nut, Pistachio, Macadamia Nut & Queensland Nut and products made from it.</i>
A7	Sellerie sowie daraus hergestellte Produkte. <i>Celery and products made from it.</i>
A8	Senf sowie daraus hergestellte Produkte. <i>Mustard and products made therefrom.</i>
A9	Krebstiere sowie daraus hergestellte Produkte. <i>Crustaceans and products made therefrom.</i>
A10	Fisch sowie daraus hergestellte Produkte. <i>Fish and products made from it.</i>
A11	Sesamsamen sowie daraus hergestellte Produkte. <i>Sesame seeds and products made therefrom.</i>
A12	Schwefeldioxid (SO ₂) und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 Milligramm pro Kilogramm oder 10 Milligramm pro Liter als SO ₂ angegeben. <i>Sulfur dioxide (SO₂) and sulphites in a concentration greater than 10 milligrams per kilogram or 10 milligrams per liter given as SO₂.</i>
A13	Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse. <i>Lupins and products made therefrom.</i>
A14	Weichtiere (Mollusken) und daraus hergestellte Produkte. <i>Molluscs and products made therefrom.</i>

Inhaltsstoff-Kennzeichnung | Ingredient Labeling

K	Koffein <i>caffeine</i>
T	Teein <i>thein</i>
FS	Farbstoff <i>dye</i>
GS	Geschmacksstoffe <i>flavorings</i>
CH	Chinin <i>quinine</i>

Zutaten saisonabhängig
Buffets ab 30 Personen
Komponenten austauschbar
Änderungen vorbehalten

A1 bis A14 = Allergen-Kennzeichnung | A1 to A14 = allergen labeling

Buffet-Vorschläge