



Restaurant Ratskeller Spangenberg

## 3-Gang-Buffer I

Unsere Buffet-Vorschläge für Ihre Feier

### 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 -
  - 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

### 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 in Spätburgunder-Reduktion  
Seelachs Filet in Grauburgunder-Rahm-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 -
  - 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

### 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 Tagliatelle

\*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 -
  - 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

### Teller-Service

#### Rose vom Knochenschinken

Salat-Bouquet in Vinaigrette

\*A7, \*A8

\*\*\*

#### Linsen-Crème-Suppe

Leberknödel

\*A1, \*A2, \*A3, \*A7

### Buffer

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

Schwarzwurzeln\*, Kohlrabi & Rahm-Mangold

Gefüllte Kartoffeln, Spätzle & Polenta

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

### Teller-Service

#### Dessert-Variation

Crème Brûlée, Sorbet von Cassissée

Schwarzwälder Kirschcrème & Ragout von der Mango

\*A1, \*A2, \*A3

#### 4-Gang-Buffer III

Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert

a. A.

#### Information

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

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



Restaurant Ratskeller Spangenberg

## 4-Gang-Bufferet IV

Unsere Buffet-Vorschläge für Ihre Feier

### Teller-Service

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

Orangen-Chutney

Salat-Bouquet in Vinaigrette

\*A7, \*A8

\*\*\*

#### **Steinpilz-Crème-Suppe\***

Streifen von geräucherter Wachtelbrust

\*A1, \*A2, \*A3, \*A7

### Bufferet

#### **Tranchen vom im Ganzen rosa gebratenen Rinderfilet**

**Geschmorte Iberico-Schulter mit Rosmarin**

**Zanderfilet auf Riesling-Sauce**

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-Bufferet IV**

a. A.

Vorspeise, Suppe, Hauptgang & Dessert

#### **Information**

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

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