

Landhotel Zum Stern



Buffet- und Menüauswahl 2024

Vereinbaren Sie bitte einen Termin unter der Telefonnummer 05656-4014 oder unter mail@landhotel-hessen.de
Landhotel Zum Stern | Thüringer Str. 20 | 37284 Waldkappel
www.landhotel-hessen.de

Schemmergrund Buffet

Vorspeisen

- ∂ Solei, Fettenbrot und saures Gemüse
- ∂ Blattsalat mit Schmandsoße

Hauptgang

- ∂ Paniertes Schweineschnitzel
- ∂ Hessische Schmandsoße
- ∂ Waldmann Soße
- ∂ Röstitaler
- ∂ Gemüseauswahl

Nachspeisen

- ∂ Schmandcreme mit Apfelkompott
- ∂ Schokoladenpudding



Buffet 34,20

Schemmergrund Menü

Vorspeise

- ∂ Rinderkraftsuppe

Zwischengang

- ∂ Blattsalat mit Schmandsoße

Hauptgang

- ∂ Paniertes Schweineschnitzel mit Röstitaler

Auf den Tisch

- ∂ Hessische Schmandsoße & Waldmann Soße
- ∂ Buttergemüse

Nachspeise

- ∂ Schmandcreme mit Apfelkompott

4 Gang 44,10

3 Gang 37,10

Hessisches Buffet

Vorspeisen

- ∂ Grüne Soße mit Ei
- ∂ Handkäs' mit Musik
- ∂ Ahle Worscht mit saurem Gemüse
- ∂ Rinderkraftsuppe mit Eierstich und Gemüse

Hauptgang

- ∂ Kasslerbraten mit Schwarzbiersoße
- ∂ Zander mit Dillrahmsoße
- ∂ Kartoffelgratin
- ∂ Gemüseauswahl

Nachspeisen

- ∂ Käseauswahl aus der Region
- ∂ Schmandcreme mit Himbeermark
- ∂ Frankfurter Kranz



Buffet 42,50

Hessisches Menü

Vorspeise

- ∂ Rinderkraftsuppe mit Eierstich und Gemüse

Zwischengang

- ∂ Zander und Blutwurst auf Selleriepüree

Hauptgang

- ∂ Kasslerbraten mit Schwarzbiersoße an Kartoffelgratin mit buntem Marktgemüse

Nachspeise

- ∂ Schmandcreme mit Himbeermark



4 Gang 45,40

3 Gang 37,60

Rustikales Buffet

Vorspeisen

- ∂ Bratenplatte mit Senf
- ∂ Wurstsalat mit saurem Gemüse
- ∂ Matjesfilet nach Hausfrauen Art
- ∂ Kartoffelsalat mit Mini-Frikadellen
- ∂ Räucherfischauswahl von Lachs und Forelle

Hauptgang

- ∂ Rinderrouladen Hausfrauen Art
- ∂ Waldpilzgeschnetzeltes
- ∂ Hausgemachte Klöße
- ∂ Spätzle
- ∂ Apfelrotkohl

Nachspeisen

- ∂ Rote Grütze mit Vanillesoße
- ∂ Schwarzwälder Kirsch im Glas



Rustikales Menü

Vorspeisen

- ∂ Tatar von der Lachsforelle mit Dillgurken

Zwischengang

- ∂ Wildkräutersalat mit Roastbeef

Hauptgang

- ∂ Rinderrouladen Hausfrauen Art mit hausgemachten Klößen dazu Apfelrotkohl

Nachspeisen

- ∂ Schwarzwälder Kirsch im Glas



4 Gang 43,80

3 Gang 38,30

Buffet 42,90

Mediterranes Buffet

Vorspeisen

- ∂ Ciabatta und Focaccia
- ∂ Gratiniertes Ziegenkäse
- ∂ Gegrilltes Gemüse, Artischocken und gefüllte Peperoni
- ∂ Honigmelone mit Parmaschinken
- ∂ Bruschetta

Hauptgang

- ∂ Saltimbocca vom Kalb auf Tomatenragout
- ∂ Lachs mit Weißweinsauce
- ∂ Ofenpaprika mit Couscous gefüllt
- ∂ Gemüsereis
- ∂ Rosmarinkartoffeln
- ∂ Ratatouille Gemüse

Nachspeisen

- ∂ Käseauswahl aus Italien
- ∂ Panna Cotta
- ∂ Griechischer Joghurt mit Honig und karamellisierten Nüssen



Mediterranes Menü

Vorspeise

- ∂ Parmaschinken mit Honigmelone an Salat mit Balsamicodressing

Zwischengang

- ∂ Lachs mit Orangenpfeffer auf cremigen Risotto

Hauptgang

- ∂ Saltimbocca vom Kalb an mit Ratatouille Gemüse gefüllter Zucchini mit Tomatenragout und Rosmarinkartoffeln

Nachspeisen

- ∂ Duett von Mousse au Chocolat und Beeren



Buffet 52,50

4 Gang 43,80

3 Gang 38,80

Italienisches Buffet

Vorspeisen

- ∂ Ciabatta und Focaccia
- ∂ Gegrilltes Gemüse, Artischocken und gefüllte Peperoni
- ∂ Bauernsalat mit Schafskäse
- ∂ Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Hauptgang

- ∂ Hähnchenbrust im Parmesanmantel
- ∂ Penne Arabiata
- ∂ Rosmarinkartoffeln
- ∂ Gegrilltes Gemüse

Nachspeisen

- ∂ Tiramisu
- ∂ Gelato



Italienisches Menü

Vorspeise

- ∂ Carpaccio mit Parmesan und Rucola

Zwischengang

- ∂ Zucchinicremesuppe mit gebratener Garnele

Hauptgang

- ∂ Hähnchenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella auf Ratatouillegemüse dazu Polenta Taler

Nachspeisen

- ∂ Original Tiramisu



Buffet 35,20

4 Gang 39,80

3 Gang 34,10

Vegetarisches Buffet

Vorspeisen

- ∂ Brotauswahl mit verschiedenen Dips
- ∂ Gratiniertes Ziegenkäse
- ∂ Gegrilltes Gemüse, Artischocken und gefüllte Peperoni
- ∂ Hausgemachter Coleslaw

Hauptgang

- ∂ Ofenpaprika mit Couscous gefüllt
- ∂ Rosmarinkartoffeln
- ∂ Pilzrahmragout mit Hausgemachte Klöße

Nachspeisen

- ∂ Apfel Crumble
- ∂ Obstsalat mit frischer Minze
- ∂ Vegane Mousse au chocolate



Vegetarisches Menü

Vorspeisen

- ∂ Tomaten Bruschetta nebst gratiniertem Ziegenkäse

Hauptgang

- ∂ Gefüllte Zucchini mit saisonalem Salatbouquet

Hauptgang

- ∂ Pilzrahmragout mit Hausgemachte Klöße

Nachspeisen

- ∂ Apfel Crumble mit Vanilleeis



Wir bereiten Ihnen diese
Auswahl auch als vegane Variante zu.
4 Gang 32,50

3 Gang 27,40

Buffet 29,20

Buffet Upgrade

Fisch Upgrade

- ∂ Lachs mit Dillrahmsoße
- ∂ Zander mit Zitronenbuttersoße
- ∂ Kabeljau mit Kräuterrahmsoße 8,00 € /Person

Fleisch Upgrade

- ∂ Hähnchenbrust in fruchtiger Currysoße
- ∂ Hähnchengeschnetzeltes mit Paprikarahm
- ∂ Hähnchen Hawaii
- ∂ Medallions mit Champignonrahmsoße
- ∂ Pfefferspießbraten
- ∂ Schnitzel Wiener Art 7,50€ /Person

Wild Upgrade

- ∂ Hirschroulade mit Pfifferlingfüllung
- ∂ Edulgulasch vom Rehwild
- ∂ Braten aus der Hirschkeule
- ∂ Wildschweinbraten 7,50€ /Person

Vegetarisches Upgrade

- ∂ Pilzrahmragout mit Hausgemachte Klöße
- ∂ Veganer Linsenbraten
- ∂ Vegane Meatballs 6,50€ /Person

Beilagen Upgrade

- ∂ Spätzle, Reis, Pasta
- ∂ Rösti, Krokette, Herzogin Kartoffel
- ∂ Kartoffeln, Klöße 2,50€ /Person

Nachspeisen Upgrade

- ∂ Herrencreme mit Rum und Schokoladensplitter
- ∂ Zweierlei Mousse
- ∂ Eispyramide 4,50€ /Person

Menü Upgrade

Vorspeisen

- ∂ Suppe 4,50€ /Person
- ∂ Zwischengang Vegetarisch 5,50€ /Person
- ∂ Sorbet mit Sekt 3,50€ /Person
- ∂ Zwischengang Fisch/ Fleisch 6,50€ /Person

Nachspeisen

- ∂ Käseauswahl 6,50€ /Person
 - Regional/ Französisch/ Italienisch oder International
- ∂ Mokka 3,50€ /Person

Gerne sprechen wir über Ihre eigenen Wunsch und Vorstellungen und realisieren diese Individuell.
 Weitere Buffets und Informationen zu Veranstaltungs- du Mietpauschalen erhalten Sie in unserer ausführlichen Bankett-Mappe.