

Franks schöne Feste

ZUM ABSCHLUSS ETWAS SÜSSES (2 ZUR AUSWAHL)

Große Obstauswahl auf Platten zubereitet, auf Wunsch auch
flambiert, Sonnenblumen-Honig-Schnitten
Leichte Kokoscreme „Batida“
süße Reis-Mochi-Schnitten mit Kokosflocken
Schoko-Seidentofu-Creme mit Banane

Zu allen Gerichten reichen wir Türkisches Fladenbrot und eine Brotauswahl

Kosten pro Person	ab 30 Personen	ab 100 Personen
Salate, Hauptgericht, Desserts	22,90 €	17,90 €
Salate, Hauptgericht, Platten, Desserts	27,90 €	21,90 €
Gesamtbuffet	33,90 €	27,40 €

incl.: Küchencrew, Infogespräch (ohne km-Pauschale)
zzgl.: 19% MWSt, km-Pauschale (—,60 €/km)

BUFFETVORSCHLAG „INDIEN“

UNSER SAISONALES SALATBUFFET MIT KLEINER BROTAUSWAHL

Gurkensalat mit Seidentofu–Dressing
Apfel–Fenchel–Salat mit Zitronen–Traubenkernöl
Lauchsalat mit Bananen und Curry–Joghurtsoße

SPIEGELPLATTEN (4 ZUR AUSWAHL)

Wir dekorieren für Sie mit filigranen Gemüseschnitzereien:

Curry–Eier
gefüllte Tomatenkelche mit Meeresfrüchten
frittierte Tofubällchen mit Chilisoße
kleine Früchtecombo

FRISCH AUS DEM WOK

Mit unsere eigenen Curry–Mischung kochen wir für
Sie unsere Spezialität: „Indisches Curry“

im Wok gewendetes knackiges Curry–Gemüse der Saison mit Kokosmilch
Basmati–Duftreis oder würziges Rosinen–Cardamon–Pilaw
mildes Linsen–Dhal in Kokos
Putenfilet–Streifen in Tamarinden–Soße
Zartes Lammgulasch „Indian style“
Scharfes Karotten–Sambol mit frischem Chili
marinierte Rote–Bete–Pickles
Zwiebel–Joghurtdip
knusprig frittierte Kichererbsen–Fladen „Papadams“
hausgemachtes Ananas–Dattel–Chutney

Franks schöne Feste

ZUM ABSCHLUSS ETWAS FRUCHTIG-SÜSSES

dekorative Obstplatte mit einheimischen und exotischen Früchten und feine
Kokoscreme „Batida“ oder Indischer Milchreis (heiß oder kalt) mit Gewürzen
After-Dinner-Mints (Samen aus Fenchel, Anis und Kandiszucker)
Auf Wunsch: Indischer Chai – Schwarztee mit Milch, Ingwer,
Kardamom und Zucker (—,95 € p.P.)

Kosten pro Person	ab 30 Personen	ab 100 Personen
Salate, Hauptgerichte	24,95 €	21,95 €
Salate, Platten, Hauptgerichte	28,95 €	24,95 €
Salate, Platten, Hauptgerichte, Desserts	31,95 €	27,65 €

incl.: Küchencrew (5 Stunden), Aufbau, Betreuung, Abbau,
Infogespräch (ohne km-Pauschale)
zzgl.: 19% MWSt, km-Pauschale (—,60 €/km)

BUFFETANGEBOT „MEDITERRANE GENÜSSE“

Zum Aperitif servieren wir ein Snackrondell mit Cashewnüssen, Pistazien, Datteln, Oliven, gerösteten Sonnenblumenkernen und blauen Mais-Chips.

BUNTE SALATAUSWAHL DER SAISON

Blattsalat-Alfalfasprousen-Mix mit Balsamicoessig-Marinade

Tsatsiki-Schlangengurken-Salat

Tomaten-Basilikum-Schafskäse-Platte mit Olivenöldressing oder eingelegte rote Paprika, Auberginen, Zucchini und Pilze

Tabouleh-Tomaten-Frischminz-Kombination mit Zitronenöl oder Babakhanoug (gebratene Auberginen in Sesamsauce, Gurken, Tomaten)

SPIEGELPLATTEN

Wir dekorieren für Sie mit filigranen Gemüseschnitzereien:

Schwanen-Windbeutel mit Avocadomus

Melonenspitzen mit Parma- oder Räucherschinken

Karottenbutter mit Zitronenabrieb und Basilikum oder Bärlauchbutter

Gebackene Basilikum-Eier oder gefüllte Tomaten mit Kichererbsendip „Tahin“

Auswahl an Räucherfischen wie z.B. Forelle, Makrele, Schillerlocke (Aufpreis)

SUPPE AUS DEM „HOT POT“

Klare Minestrone mit feinen Kräutern und Gemüse-Julienne, Reis oder Nudeln

KNUSPRIG AUS DEM BACKOFEN (EINS ZUR AUSWAHL)

Broccoli-Karotten-Quiche auf Nußkruste im Buttermilch-Flan mit Mandelblättchen

Hauchdünne Buchweizen-Palatschinken, gefüllt mit Spinat-Schafskäse und knusprigen Sonnenblumenkernen, dazu Tomatensoße

Franks schöne Feste

VOM GRILL ODER AUS DER PASTAPFANNE (EINS ZUR AUSWAHL)

Wir bereiten frisch vor Ihren Gästen:

knusprige Lamm-Koftu-Bällchen mit Minzjoghurt,
karamelierten Karotten und Gewürzkartoffeln
marinierte Lammsteaks oder Lammchops mit Backofen-Kartoffeln und Speckbohnen
Paella-Pfanne mit ausgesuchten Fischspezialitäten, Fischfond und Gemüse
Pastaauswahl mit Basilikum- oder Käsesoße, Gemüsemix, Kräuter, Käse

ZUM ABSCHLUSS ETWAS SÜSSES (2 ZUR AUSWAHL)

Tira Misu (bei uns schon immer ohne rohe Eier) aus Nuß-
Dinkel-Biskuit oder Backpflaumen-Creme
Leichte Panna Cotta mit Himbeeren oder Honig-Karotten-Bällchen mit Ingwer
Kleine Obstauswahl der Saison auf Spiegelplatten
Käsewahl von Kuh, Schaf und Ziege

Zu allen Gerichten reichen wir Weißmehl-Baguette, Sonnenblumen-
Vollkornbrot, Brötchen und Ciabatta.

Kosten pro Person	ab 30 Personen	ab 100 Personen
Salate, Hauptgerichte, Desserts	ab 22,90 €	ab 19,90 €
Salate, Platten, Hauptgerichte, Desserts	ab 27,90 €	ab 24,40 €
Gesamtbuffet	ab 33,90 €	ab 28,90 €

incl.: Küchencrew, Infogespräch (ohne km-Pauschale)
zzgl.: 19% MWSt, km-Pauschale (—,60 €/km)

BUFFETANGEBOT „REGIONAL“

BUNTE SALATAUSWAHL DER SAISON

gemischter Blattsalat mit Sprossen und Kräuterdressing
rot-weißer Krautsalat mit Walnußöl, Obsteinlage
würziger Dinkelsalat in Balsamicoessig-Marinade, Schafskäse, Böhnchen,
rote Paprika oder Steckrübensalat mit Speckzwiebel-Soße
süßsauer Rettich-Bananen-Salat mit Joghurtdressing

SPIEGELPLATTEN

Wir dekorieren für Sie mit filigranen Gemüseschnitzereien:

Schwanenwindbeutel mit Frischkäse-Pilz-Creme
Karottenbutter mit Zitronenabrieb und Basilikum
gebackene Basilikum-Eier oder Sesam-Grünkern-Burger (mit oder ohne Fleisch)
Schinkenplatte (auf Wunsch aus artgerechter Tierhaltung)
Räucherfisch-Platte (Aufpreis)
Obstdekorationen

AUS DEM SUPPENTOPF (EINE ZUR AUSWAHL)

Kartoffel-Bärlauch-Suppe mit Koriander-Schmand, auf Wunsch mit Speckstreifen
Kürbiscremesuppe mit Mandelblättchen

FRISCH AUS DEM BACKOFEN (EINS ZUR AUSWAHL)

Kartoffelbraten mit Schafskäse-Gemüse-Fülle im zarten
Nudelteig mit Käse- oder Tomatensoße
Buchweizen-Palatschinken mit Spinat-Schafskäsefülle, Paradeissoße

VOR IHREN GÄSTEN FRISCH VOM GRILL ODER AUS DER RIESENPFANNE

Traditionelle badische Gemüse-Grünkern-Pfanne mit oder ohne marinierte
Rindfleischstreifen, Gemüsen der Saison wie z.B. Pastinaken, Lauch,
Petersilienwurzel, Kürbis, rote Paprika, Grünkernrisotto, Sahne,
Käseflocken, Kräuter, Basilikumsauce + scharfe Soße extra

Franks schöne Feste

ZUM ABSCHLUSS ETWAS SÜSSES (2 ZUR AUSWAHL)

zarte Crème „Grand Marnier“

Rote Grütze mit demeter-Fruchtsäften (auf Wunsch auch mit Rotwein)

Trockenfruchtpralinen im Schokomantel

Apfelstrudel im hauchdünnen Dinkelmantel mit Vanillesoße (als einziges Dessert)

Kleine Obstauswahl

Zu allen Gerichten reichen wir eine Brotauswahl mit Wagenrädern, Baguette, Winzerbrot etc.

Kosten pro Person:	ab 30 Personen	ab 100 Personen
Salate, Pfannengericht, Desserts	19,90 €	15,90 €
Salate, Platten, Pfanneng., Desserts	25,40 €	21,40 €
Gesamtbuffet	31,90 €	26,90 €

incl.: Küchencrew, Infogespräch (ohne km-Pauschale)

zzgl.: 19% MWSt, km-Pauschale (—,60 €/km)

FELAFEL-BUFFET

VORSPEISE

Felafel-Kichererbsen-Bällchen, frisch vor den Gästen frittiert
mit Hoummus-Soße (Sesam-Erdnuß-Dip), scharfer Ayvar-
Paprikasoße und Kräuter-Joghurt-Zitronen-Dip
Schafskäse-Würfel, Olivenauswahl, Pepperoni
eingelegtes Gemüse: Rote Bete, Sesamkarotten, Pilze, Auberginen, Zucchini,
Gewürzgurken, Perlzwiebeln, rohe Frühlingszwiebeln
geröstete Sonnenblumenkerne mit Shoyu abgelöscht, Cashewkerne
leicht angeröstetes türkisch-arabisches Fladenbrot mit Sesam
frisch gebratene eingelegte zarte Putenfleischstreifen aus der Wokpfanne

VOM GRILL

zarte marinierte Lammkoteletts und Lammwürstchen
Schafskäse in roter Paprika
bunte Butter-Paprika kurz vom Grill
pikante Maiskölbchen
Mittelmeerfisch in Kräutersud und Zitronenmarinade (Aufpreis)

SALATBUFFET (4 ZUR AUSWAHL)

Cous-Cous-Salat mit Zitronen-Minz-Dressing und Tomaten
Tomaten-Basilikum-Schafskäse-Platte mit Olivenöldressing
Bohnensalat von großen Bohnen
sommerlicher mediterraner Blattsalat mit Gurken, Tomaten, Oliven und Käse
Tsatziki-Gurken-Salat

DESSERTS (3 ZUR AUSWAHL)

Dattel- und Feigen-Auswahl
Datteln mit Marzipanfülle im Schokomantel
Honig-Karotten-Kugeln mit gerösteten Cashewnüssen
Obstsalat in Melonen und Ananasschalen

Ab 30 Personen 28,90 € p.P.

ab 100 Personen 22,80 € p.P.

incl.: Küchencrew, Infogespräch (ohne km-Pauschale)

zzgl.: 19% MWSt, km-Pauschale (—,60 €/km)

BUFFETANGEBOT „ODENWALD“

BUNTE SALATAUSWAHL DER SAISON

Ackersalat mit Apfel–Cidre–Dressing

Kartoffelsalat mit Rauchlake oder mit Essiggurken

Kürbiscarpaccio

Krautsalat mit Kümmelsauce

SPIEGELPLATTEN (4 ZUR AUSWAHL)

Wir dekorieren für Sie mit filigranen Gemüseschnitzereien:

Forellenwickel (dekorative leckere Häppchen mit Forellenmus)

Grünkernküchle mit Knoblauch–Quarkdip

gefüllte Tomaten mit angemachtem Odenwälder Kochkäse

Maisdukaten mit rotem Handkäse

Räucherfischplatte mit heimischen Süßwasserfischen

deftige Schinkenplatte oder geräucherte Geglügelaufschnitt–Platte

AUS DEM SUPPENTOPF (EINE ZUR AUSWAHL)

Grünkern–Bärlauch–Suppe

Geflügel–Maultaschen mit Gemüsebrühe

FRISCH AUS DEM BACKOFEN ODER VOM GRILL (2 ZUR AUSWAHL)

Zarter Odenwälder Lammbraten (vom Wanderhirten) mit Thymiansoße

mit gefüllten Kohlrabinestern oder Wirsingkrautwickel oder

mit Kartoffelstrudel mit Hüttenthaler Ziegenkäse (1,35 € Aufpreis)

Grünkernröllchen in Reispapier

Backofenkartoffeln mit Brotgewürzen

Kartoffeln mit Pilzfülle, überbacken

Knusprige Sensbacher Lachsforelle vom Grill, mariniert mit Küchenkräutern

und Zitronenöl, Duftreis, leicht sautiertem Gemüse (Aufpreis)

würzige Kartoffeltorte mit Karotten–Currysoße

Franks schöne Feste

ZUM ABSCHLUSS ETWAS SÜSSES (2 ZUR AUSWAHL)

Backpflaumen–Creme, mit Portwein abgerundet

Buttermilch–Sauerkirschen Gestocktes

getrocknete Früchteplatte mit Honigquark

Käseauswahl: Ziegenlaibchen, Handkäse, Kräuterschaffrischkäse, Kuhmilchkäse

Kosten proPerson	ab 30 Personen	ab 100 Personen
Salate, Hauptgerichte, Desserts	21,90 €	17,90 €
Salate, Platten, Hauptgerichte, Desserts	26,90 €	21,90 €
Gesamtbuffet	32,90 €	25,90 €

incl.: Küchencrew (bis 5 Stunden), Aufbau, Betreuung, Abbau, Infogespräch (ohne km–Pauschale)

zzgl.: 19% MWSt, km–Pauschale (—,60 €/km)