

Tagungs-Packages

Package 1

2x ½ Brötchen, belegt mit Emmentaler Käse, Salami oder Kochschinken

Enthält: Gluten, Laktose, Senf

1x Obstsalat

 *Pflanzlich*

1x Croissant

Enthält: Gluten, Laktose, Ei

€ 8,50

Package 2

1x Laugenstange mit Spundekäs, Kresse und Radieschen

Enthält: Ei, Gluten, Laktose

1 x Frankfurter Würstchen mit Senf und cremigem Kartoffelsalat

Enthält: Sulfite, Sellerie, Senf

Dessert des Tages

Auf Anfrage

€ 11,50

Das Tagungs-Package kann bei Buchung der Veranstaltungsräume (K1-K3) und bei Veranstaltungen außerhalb unserer Öffnungszeiten (8:00 - 17:00 Uhr) abweichen. Bitte separat anfragen.

Alle unsere Packages gelten pro Person. Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Package 3

Sauerteig-Crostini mit geräucherter Forelle, Apfel-Meerrettich und Senf-Dill-Kaviar

Enthält: Fisch, Sulfite, Sesam, Soja, Gluten

Wetterauer Linsensalat mit Ziegenfrischkäse, Amaranth und eingelegten Radieschen

Enthält: Sellerie, Soja, Laktose

Kleine Kalbsfrikadelle (50 g) mit Frankfurter Senf und cremigem Kartoffelsalat

Enthält: Ei, Laktose, Gluten, Sellerie, Senf, Sulfite

Gebratene Schupfnudeln mit Waldpilzen und Kräuter-Rahm-Sauce



Pflanzlich: Gluten, Sellerie, Sulfite

Dessert des Tages

Auf Anfrage

€ 18,00

Package 4

Rosmarin-Crostini mit Schwarzwälder Schinken und Boskop Chutney

Enthält: Gluten, Laktose

Feines Ofengemüse mit Sanddorn-Vinaigrette, Preiselbeeren und knusprigem Quinoa



Pflanzlich: Sellerie, Sulfite, Soja, Senf

Zart geschmortes Angus Rind mit Rotweinjus, karamellisierten bunten Karotten und cremiger Polenta

Enthält: Sellerie, Sulfite, Laktose, Soja

Kürbisrisotto mit Quatre Épices und Kürbiskern Crunch



Pflanzlich: Gluten, Sulfite, Nüsse, Sellerie

Siesmayer Pâtisserie

Enthält: Ei, Laktose, Gluten

2x Macarons

Enthält: Ei, Nüsse, Laktose, Soja, Gluten

€ 25,50

Das Tagungs-Package kann bei Buchung der Veranstaltungsräume (K1-K3) und bei Veranstaltungen außerhalb unserer Öffnungszeiten (8:00 - 17:00 Uhr) abweichen. Bitte separat anfragen.

Alle unsere Packages gelten pro Person. Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Optionale Ergänzungen

Erweitern Sie Ihr gewähltes Package nach Wunsch.

Alle Speisen können ausschließlich zusätzlich gebucht werden; ein Austausch der im Package enthaltenen Speisen ist nicht möglich.

Gegrillte Rindswurst mit fruchtiger Currysauce und Pommes frites

Enthält: Gluten, Laktose, Sulfite, Sellerie, Senf

€ 4,00

Gebackene Tempura-Garnele mit Mango-Chutney

Enthält: Schalen- & Krustentiere, Sulfite, Sellerie

€ 5,50

Wiener Backhendl mit Kartoffelsalat und Zitronen-Petersilien-Dip

Enthält: Laktose, Ei, Gluten, Sellerie, Senf, Sulfite, Soja

€ 6,00

Kleine Kalbsfrikadelle (50 g) mit Frankfurter Senf und cremigem Kartoffelsalat

Enthält: Ei, Laktose, Gluten, Sellerie, Senf, Sulfite

€ 4,00

Das Tagungs-Package kann bei Buchung der Veranstaltungsräume (K1-K3) und bei Veranstaltungen außerhalb unserer Öffnungszeiten (8:00 - 17:00 Uhr) abweichen. Bitte separat anfragen.

Alle unsere Packages gelten pro Person. Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Buffet 1

Fein geschmortes Ofengemüse mit Sanddorn-Vinaigrette Preiselbeeren und Quinoa-Crunch

 *Pflanzlich: Sellerie, Sulfite, Soja, Senf*

Leicht geräucherte Entenbrust mit Schwarzwurzelcreme, Macadamianüssen und Radicchio Tardivo

Enthält: Sulfite, Nüsse, Sellerie, Laktose

**Endiviensalat mit Orangen-Vinaigrette, Radieschen
und Granatapfelkernen**

 *Pflanzlich: Sellerie, Sulfite, Senf*

**Tatar vom Bluefin-Thunfisch mit pikanter Tomatensalsa
feiner Avocadocreme und Sesam-Crunch**

Enthält: Fisch, Sesam, Senf, Sulfite

**Zart geschmortes Flat Iron Beef mit Rosmarinjus
gegrillten Kräuterseitlingen,
karamellisierten Karotten und cremiger Polenta**

Enthält: Sellerie, Sulfite, Laktose, Soja

**Gebratener Atlantik-Saibling mit Zitronensauce
Fenchelrisotto und Cremolata-Crunch**

Enthält: Fisch, Schalen- & Krustentiere, Laktose

**Bio-Pasta mit Hokkaidokürbis, Salbei, Kirschtomaten
und gerösteten Kürbiskernen**

 *Pflanzlich: Gluten, Sulfite, Nüsse, Sellerie*

Buffet 1

**Chocolate Framboise mit Vanillecreme
und Pistazien**

 *Pflanzlich: Gluten, Soja, Nüsse*

Crème Caramel mit Orange und Kaffee

Enthält: Ei, Laktose, Sulfite, Nüsse

Macarons und Pralinen

Enthält: Gluten, Ei, Soja, Laktose, Nüsse

€ 35,00

Das Tagungs-Package kann bei Buchung der Veranstaltungsräume (K1-K3) und bei Veranstaltungen außerhalb
unserer Öffnungszeiten (8:00 - 17:00 Uhr) abweichen. Bitte separat anfragen.

Alle unsere Packages gelten pro Person. Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Buffet 2

**Gebeizter Saibling mit Roter Bete, Meerrettich, Feldsalat
und Buttermilch-Dill-Sud**

Enthält: Fisch, Sulfite, Laktose, Senf, Soja

**Wetterauer Linsensalat mit Ziegenfrischkäse, karamellisiertem Amaranth,
eingelegten Radieschen und Johannisbeer-Essig**

Enthält: Sellerie, Soja, Laktose

**Geräucherter Schwarzwälder Schinken
frisch auf der Berkel-Maschine geschnitten
mit Boskop-Chutney, Rosmarin und Sauerteig-Crostini**

Enthält: Gluten, Laktose, Senf, Soja, Sesam

**Leicht geräuchertes Gemüsetatar mit feiner Kürbiscreme
Ingwer-Vinaigrette und knusprigem Quinoa**

 *Pflanzlich: Soja, Sulfite, Senf*

Gebratene Brust von der Kikok Poularde mit Pflaumenjus

Shiitakepilzen, Kürbisrisotto und Quatre Épices

Enthält: Sellerie, Soja, Ei, Gluten, Sulfite, Senf, Laktose

Gebratenes Zanderfilet mit Dill-Beurre-blanc

sautiertem Spitzkohl und Kartoffel-Crunch

Enthält: Fisch, Schalen- & Krustentiere, Soja, Sulfite, Sellerie

**Kartoffelgnocchi mit Waldpilzen,
buntem Griesheimer Gemüse und frischen Kräutern**

 *Pflanzlich: Sellerie, Sesam, Soja, Sulfite*

Buffet 2

**New York Cheesecake mit Orange
und cremigem Cassis-Mousse**

Enthält: Ei, Laktose, Nüsse

Macarons und Pralinen

Enthält: Gluten, Ei, Soja, Laktose, Nüsse

Tiramisu mit Schokolade und Espresso

Enthält: Laktose, Gluten, Ei

€ 47,00

Das Tagungs-Package kann bei Buchung der Veranstaltungsräume (K1-K3) und bei Veranstaltungen außerhalb unserer Öffnungszeiten (8:00 - 17:00 Uhr) abweichen. Bitte separat anfragen.

Alle unsere Packages gelten pro Person. Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Buffet 3

Cremige Burrata mit Birnenspalten

Radicchio Tardivo und altem Balsamico

Enthält: Laktose, Sulfite

Sauerteig-Crostini mit geräucherter Forelle

Apfel-Meerrettich und Senf-Dill-Kaviar

Enthält: Fisch, Sulfite, Sesam, Soja, Gluten

Rindertatar mit Parmesan, Eigelbcreme

und Rucola Kresse

Enthält: Ei, Senf, Sellerie, Sulfite

Kleines Gemüsebeet mit marinierten Artischocken, Oliven

Kapern, Zucchini und Auberginen

 *Pflanzlich: Sulfite*

Kalbssteak unter der Kräuterkruste mit Schalottenjus

grünem Spargel, Hokkaidokürbis und Rosmarinkartoffeln

Enthält: Ei, Laktose, Gluten, Sulfite

Gebratene Tigergarnelen mit Basilikumpesto

Paprika-Chutney und Safranrisotto

Enthält: Sulfite, Gluten, Schalen- & Krustentiere, Sellerie

Rotes Linsencurry mit wildem Brokkoli

Kräuterseitling und Sesam-Duftreis

 *Pflanzlich: Sesam, Hülsenfrüchte, Sulfite, Soja*

Buffet 3

Crème brûlée mit Orange und Tonkabohne

Enthält: Ei, Laktose

Frou Frou

Enthält: Nüsse, Laktose, Gluten, Ei

Mousse au Chocolat von Valrhona-Schokolade mit Vanille

Espresso und Amarettini

Enthält: Ei, Laktose, Nüsse

€ 55,00

Das Tagungs-Package kann bei Buchung der Veranstaltungsräume (K1-K3) und bei Veranstaltungen außerhalb unserer Öffnungszeiten (8:00 - 17:00 Uhr) abweichen. Bitte separat anfragen.

Alle unsere Packages gelten pro Person. Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.

Alternative Speisen für Ihr Buffet

Die angebotenen Alternativen ersetzen auf Wunsch eine entsprechende Vorspeise, Hauptgang oder Dessert Ihres Buffets. Der Austausch erfolgt ausschließlich anstelle der jeweiligen Buffetkomponente; der Umfang des Buffets sowie die Anzahl der einzelnen Komponenten bleibt unverändert.

Alternative Vorspeisen

Oberräder Blattsalate mit Kresse, Radieschen und heller Balsamico-Vinaigrette

 *Pflanzlich: Sulfite, Sellerie*

Quiche Lorraine mit Schnittlauchschmand und marinierten Radieschen

Enthält: Ei, Laktose, Sulfite, Gluten, Senf

Rosa gebratenes Roastbeef mit Mango-Chutney, Chili und Sesam-Crunch

Enthält: Sesam, Soja

Cremiges Pilztiramisu mit Petersilienpesto, Kürbiskerne und Hokkaidokürbis

 *Pflanzlich: Soja, Gluten*

Alternative Hauptgänge

Leicht geflämmtes Lachsfilet mit Rieslingsauce, Zitronenspinat und Kartoffel-Crunch

Enthält: Fisch, Sulfite, Laktose

Gebratene Kikok-Maispoularde mit Thymianjus, Erbsenpüree und Gewürzkarotten

Enthält: Sellerie, Sulfite, Soja

Bio-Pasta all'Arrabbiata mit Kirschtomaten, toskanischem Gemüse und Rucolapesto

 *Pflanzlich: Gluten, Sellerie, Sulfite*

Alternative Desserts

Kaffee-Crème-brûlée

Enthält: Ei, Laktose

Cremiger Käsekuchen im Glas mit Mohn, eingelegten Aprikosen und Mürbeteigstreuseln

Enthält: Ei, Laktose, Sulfite

Obstsalat mit Limette und Minze

Frankfurter Bethmännchen-Tiramisu mit Apfelkompott und Zimt

Enthält: Ei, Laktose, Nüsse

Zitronentarte Amalfi mit Pistazien

Enthält: Ei, Gluten, Soja, Nüsse, Laktose

Frischer Obstsalat mit Limette, Minze und Tonkabohnenmousse



Pflanzlich

Opera mit Tonkabohnenmousse

Enthält: Gluten, Nüsse, Soja

Das Tagungs-Package kann bei Buchung der Veranstaltungsräume (K1-K3) und bei Veranstaltungen außerhalb unserer Öffnungszeiten (8:00 - 17:00 Uhr) abweichen. Bitte separat anfragen.

Alle unsere Packages gelten pro Person. Die Preise verstehen sich inkl. MwSt.