



kreiLings **gourMetservice**

regionale

Frühlings- und Sommerbuffets

2026

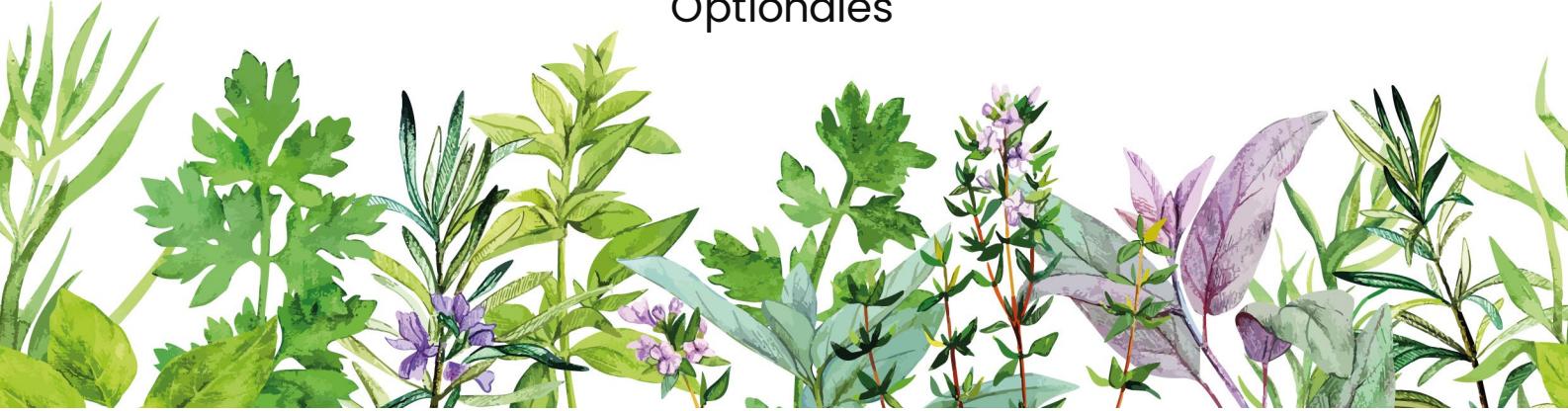
Kulinarische Sommerreise durch Hessen

Grüne Soße Buffet

Spargelbuffet

Exklusive Klassiker

Optionales



Kulinarische Reise durch Hessen

ganzjährig

Vorneweg

Hochelheimer Handkäs' Tatar

Bunte Blattsalate

Apfel-Senf-Dressing

Gambacher Forelle

Holunder-Meerrettich

Hauptsach'

Schweinelendchen

Äbbelwoi Soß'

Wetterauer Eiernudel

Schmorbraten vom Rind

Rotwein-Soße

Kartoffelklöße

Saisonales Pfannengemüse

von hier und jetzt

Hinnerher

Erdbeer – Rhabarber – Traum

Schmand

(saisonal)

alternativ:

Beerentraum

Himbeere / Heidelbeere

ab 20 Personen
pro Person EUR 40,00
Preise inkl. 7 % USt

Grüne Soße Buffet

April bis September

Vilbeler Grüne Soße

gekochte Eier

(Grüne Soße auf Wunsch
auch vegan mit Soja-Joghurt)

Vorspeisen

Hessisches Käsebrett

aus der Hungener Käsescheune

Frühlingssalat

Hauptgerichte

Tafelspitz

von Vogelsberger Rind

SommerGartenSchnitzel

vom Schwein oder Pute

Pellkartöffelchen oder Bratkartoffel

Saisonales Gartengemüse

Dessert

Hessisches Tiramisu

Heidelbeeren | Salz-Karamell

ab 20 Personen
pro Person EUR 40,00
Preise inkl. 7 % UST

Spargelbuffet

ab Mitte April bis Ende Juni

Vorspeisen

Räucherfischvariation

Lachs, Forelle, Makrele

Spargelsalat

Landschinken

Gebratenes Gemüse

Kräuter-Öl

Brotkorb

Hauptgerichte

Schweinelendchen

Bärlauch-Champignons

Stangen Spargel

Holländische Soße

Rosmarinkartoffeln

Butterspätzle

Dessert

Duett von

Schokoladen-Mousse und Panna cotta

Kirsch-Ragout

Käseplatte

aus der Hungener Käsescheune

Brotkorb

ab 20 Personen
Pro Person EUR 50,00
Preise inkl. 7 % USt

Exklusive Klassiker

ganzjährig

Vorspeisen

Räucherfischvariationen:

Lachs, Forelle

Gebratenes Gemüse

Kräuter-Marinade

Kirschtomaten

Mozzarella | Basilikum

Broccoli Salat

geröstete Mandeln

Hauptgerichte

Rosa gebratenes Roastbeef

am Stück

Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin | Butterspätzle

Spinatlasagne

Schafskäse,

(vegetarisch)

Dessert

Rosen-Weinschaum

Traubenragout

Käseplatte aus der Hungener Käsescheune

Brotkorb

Hinweis:

Zum Schneiden des Roastbeefs ist ggf. eine Servicekraft zu buchen –
siehe optionales Seite 6.

ab 20 Personen
Pro Person EUR 62,00
Preise inkl. 7 % USt

Optionales und Informationen

Optionales

Speisen

Lachsfilets

auf Rahmsauerkraut
zzgl. 9,00€ pro Portion

Leistungen

Servicekraft

zzgl. 26,00€ pro Stunde

Geschirr

Gerne stellen wir Ihnen auch Teller und Besteck zur Verfügung
Preis auf Anfrage

Allgemeine Informationen zum Buffet

Die Anlieferung und das Aufstellen
auf Ihren vorbereiten Buffet-Tisch ist inklusive.