



kreiling**gourmet**service

regionale

# Frühlings- und Sommerbuffets

2025

Kulinarische Sommerreise durch Hessen

Grüne Soße Buffet

Spargelbuffet

Sommerbuffet

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 38,00  
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

### **Frühlingsalat**

## **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 38,00  
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 59,00  
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 vorbereiteten Buffet-Tisch ist inklusive.