

Büffetvorschläge für den KASINO Keller 2024

- urig gemütlich und doch stilvoll



Erleben Sie einen stimmungsvollen Abend in unserem historischen Gewölbekeller. Ein alter Wein- und Kohlenkeller aus dem 19. Jhd. im Stadtteil Grenzhausen bietet nach sorgsamer Restaurierung ein gemütliches Plätzchen bei Kerzenschein mit Naturstein-Gewölbe, edlen Ledermöbeln, alten Eiche-Tischen. Idealer Rahmen für Weinproben mit einem Winzer, gute heimische Tropfen, rustikale Schmankerl oder einfach auf ein Bier in geselliger Runde.

In der Anlage finden Sie einige erste unverbindliche Ideenvorschläge für die dunkle Jahreszeit, gerne setzen wir aber auch individuelle Ideen um.

Menü-Büffet-Kombination 1.)

wird serviert:

Westerwälder Kartoffelsüppchen
Roggenbrot mit Schmalz und Kräuterschmand

* * *

Vom Büffet:

Westerwälder Rahmragout mit Apfelmus
Geflügelbrüstchen in Traubenmost-Sauce
Gemüse der Saison, Spätzle und Kräuterkartoffeln
Kleine Salatauswahl mit Dressing, Croûtons und Kernen

* * *

wird serviert:

Schokoladenmousse mit Vanillesauce und Früchtebett
€ 45,00 pro Person

Menü-Büffet-Kombination 2.)

wird serviert:

Törtchen von gebeiztem Lachs dazu Kräuterdipp und Brotchip
Roggenbrot mit Schmalz und Kräuterschmand

* * *

Vom Büffet:

Rinderroulade nach Großmutter's Art in Burgunder-Sauce
Schweinelendchen mit rosa Champignons mit Schnittlauch-Rahmsauce,
buntes Gemüse der Saison, Tagliatelle und Kartoffelgratin
Kleine Salatauswahl mit Dressing, Croûtons und Kernen

* * *

wird serviert:

Griesflammerie mit Beerenkompott
€ 50,60 pro Person

Menü-Büffet-Kombination 3.)

wird serviert:

Mini-Döppekuchen mit Rauchschenken dazu Apfelchutney

* * *

wird serviert:

Kräuter-Riesling-Suppe dazu Roggenbrot

* * *

Vom Büffet:

Hirschbraten in Wacholdersauce mit einem Schuss hauseigenem Gustus Gin
Saisonales Gemüse und handgemachte Semmelknödel
Zanderfilet auf Rahmsauerkraut und Kartoffelstampf
Kleine Salatauswahl mit Dressing, Croûtons und Kernen

* * *

wird serviert:

Bayrisch' Crème an Himbeerkompott & Haselnusscrumble
€ 60,50 pro Person

Büffets

1.) ab 30 Personen

Gemischte Brotauswahl mit Schmalz und Kräuterschmand

* * *

Geflügel-Crèmesuppe (wird serviert)

* * *

Backschinken in der Kruste dazu Biersauce

Zanderfilet mit Rieslingsauce

dazu saisonales Gemüse, Bandnudeln, Kartoffelgratin

kleines Salatbüffet

* * *

Variation von verschiedenen Crèmes

mit Pflaumensauce und Schokoladensauce

€ 46,00 pro Person

2.) ab 30 Personen

Gemischte Brotauswahl mit Schmalz und Kräuterschmand

* * *

Melone mit Schinken, Tomate Mozzarella, Gemüsequiche

Kleines Salatbüffet

* * *

Schweinelendchen an rosa Champignons

Geflügelbrust mit Traubenmost-Sauce dazu Spätzle und Kartoffelgratin

* * *

Kirschmichel mit Vanillesauce

Vanille-Rum-Crème mit Schokoladensplittern (Herrencrème)

€ 52,00 pro Person

3.) ab 30 Personen

Gemischte Brotauswahl mit Schmalz und Kräuterschmand

* * *

Tomatencrèmesuppe (wird serviert)

* * *

Lachstranche in Zitronen-Pfeffersauce

Geschmorter Kalbstafelspitz in Rahmsauce

dazu Bandnudeln, Kartoffelstampf

* * *

Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce

Ofenschlupfer mit Vanillesauce

€ 48,50 pro Person

4.) *Rustikales Büffet ab 35 Personen*

Gemischte Brotauswahl mit Schmalz und Kräuterschmand

* * *

Geräucherte Vallerer Forelle mit lauwarmem Kartoffelsalat

Hausgemachte Wildschweinsülze mit Remouladensauce, Zwiebelkuchen mit Kräuterrahm

Frische Salate der Saison mit zweierlei Dressings

* * *

Spießbraten in eigener Sauce

Lachs mit Weinsauerkraut

Kartoffel-Möhren-Stampf mit gebratener Wildschweinbratwurst

Kartoffelgratin, Bandnudeln

* * *

Dampfnudeln mit Vanillesauce

Joghurtmousse und Honig-Mandelcrème, Beerenkompott

€ 56,00 pro Person

5.) *Rustikales Büffet ab 35 Personen*

Gemischte Brotauswahl mit Schmalz und Kräuterschmand

* * *

Kartoffelsalat, Rindfleischsalat, Gurkensalat, Tomatensalat

Frische Salate der Saison mit zweierlei Dressings

* * *

Hirschragout in Wacholdersauce

Westerwälder Sahneschnitzel

Geflügelbrust auf geschmortem Gemüse mit Kirschtomaten

dazu Rotkohl, Klöße & hausgemachte Spätzle

* * *

Nusstörtchen mit Schokoladensauce

Vanillecrème mit Apfelspalten und Pflaumen-Kompott

€ 57,00 pro Person

6.) Rustikales Büffet ab 35 Personen

Gemischte Brotauswahl mit Schmalz und Kräuterschmand

* * *

Westerwälder Kartoffelsuppe (wird serviert)

* * *

Vesperplatte mit Blut- & Leberwurst, hausgemachter Sülze,
Pfefferbeißer & Westerwälder Rauchschinken – reich garniert –
Frische Salate der Saison mit zweierlei Dressings

* * *

Hachenburger Bierbraten dazu Wirsing-Gemüse mit Rosmarin-Kartöffelchen
Westerwälder Döppekuchen mit Speck und Apfelkompott

* * *

Griesflammerie mit Beersauce

Apfelstrudel mit Vanillesauce

€ 58,00 pro Person

7.) Menü & Büffet ab 35 Personen

Gemischte Brotauswahl mit Schmalz und Kräuterschmand

* * *

Gemischter Vorspeisenteller (wird serviert)

Gemüsequiche mit Westerwälder Rauchschinken & Räucherlachs
an Zupfsalat mit Kartoffeldressing

* * *

Pastinakencrème mit Baconchip (wird serviert)

* * *

Entenkeule mit Orangensauce

Sauerbraten vom Bio-Rind

dazu Rotkohl, Saisongemüse, Knödel und Spätzle

* * *

Mohnmousse mit Zwergorangen-Sauce

Schokoladentarte mit beschwipstem Brombeerkompott

€ 65,00 pro Person

***Gerne reichen wir Ihnen für den späteren Abend auch ein gemischtes Käsebrett,
reich dekoriert, dazu einen gemischten Brotkorb und Butter € 9,50 pro Person.***

Winter im Kasino

Winter-Menü 1.)

Feldsalat mit gerösteten Speckstreifen
Croûtons und Kartoffeldressing

* * *

Schweinelendchen mit Pommery-Senf-Sauce
dazu Rahmwirsing und Walnuss-Döppekuchen

* * *

Honig-Mandelmousse
an Bitter-Schokoladensauce und Orangen-Ragout
€ 48,00 pro Person

Winter-Menü 2.)

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen & Öl

* * *

Pikantes Hirschragout vom heimischen Wild
dazu Quitten-Apfelsauce und hausgemachte Spätzle

* * *

Lebkuchen-Törtchen mit Pflaumen-Kompott
€ 48,00 pro Person

Winter-Menü 3.)

Winterlicher Vorspeiseteller

Mit Rauchlachs, Hirschschinken und Datteln im Speckmantel
dazu Sauce Cumberland und Feldsalat

Rinderkraftbrühe Harlekin

Glasierte Gänsekeule in Majoran-Apfelhonig-Sauce
mit Maronen, Holdunder-Rotkohl und Kartoffelklößen

Mousse au chocolat mit Birnenkompott
€ 64,00 pro Person

***Gerne reichen wir Ihnen für den späteren Abend auch ein gemischtes Käsebrett,
reich dekoriert, dazu einen gemischten Brotkorb und Butter € 9,50 pro Person.***

Winterliche Büffets

1.) ab 35 Personen

Gemischte Brotauswahl mit Schmalz und Kräuterschmand

* * *

Geräucherte Entenbrust dazu Waldorf-Salat und Sauce Cumberland

Datteln im Speckmantel, Kartoffel-Kürbiskuchen

Blattsalate, Feldsalat und verschiedene Dressings

dazu gemischter rustikaler Brotkorb

Griebenschmalz und Butter

* * *

Wildschweinbraten mit Lebkuchen-Honigsauce

Geflügelbrüstchen in Steinpilz-Rahmsauce

dazu Gemüselasagne und Langkornreis, Spätzle und Kartoffelgratin

* * *

Bratapfel mit Vanillesauce

weißes Schokoladenmousse mit Rotwein-Kirschen

Weihnachtlicher Gugelhupf mit Schokoladensauce

€ 59,50 pro Person

2.) Weihnachtliches Büffet ab 35 Personen

Maronensuppe mit Bacon-Chip

* * *

Vom Büffet:

Wildragout mit Wacholderrahmsauce

Gänsebrust und -Keule in Maronensauce

Sauerbraten in Dornfelder Rotweinsauce

dazu reichen wir Rotkohl, gerahmten Spitzkohl und winterliche Gemüseauswahl

Spätzle, Kartoffelklöße und Döppekuchen

Kürbis-Süßkartoffelgratin (vegetarisch/vegan)

Kleine winterliche Salatauswahl dazu geröstete Kerne und Croûtons

sowie zweierlei Dressings

* * *

Wird serviert:

Lebkuchen-Törtchen und Mohnmousse an marinierten Pflaumen

€ 54,00 pro Person

Alle angegebenen Büffets und Preise verstehen sich ausschließlich für die Lieferung in unser Kasino und ab 30 Personen.

***Alle Preise inklusive Service, Aufbau und Abbau.
Andere Personenzahlen und Angebote auf Anfrage.***

Mal was anderes – Wein & Digestif-Verkostungen

„Edle Brände & kulinarische Genüsse“ mit der Birkenhof Brennerei:

Eine unwiderstehliche Kombination aus der Verkostung edler Brände im Dialog mit feinen Käsesorten, besten Olivenölen sowie edelsten Schokoladen erleben Sie im stimmungsvollen Ambiente unseres Kasino-Kellers. Tauchen Sie ein in eine Welt aus Geschmacks-explosionen und verfeinern Sie Sensorik, Geschmacks- und Geruchssinn.

inkl. Brände, Käse, Schokolade, Dipp, Wasser, Brot

€ 55,00 pro Person

„Weinprobe“ mit einem regionalen Winzer:

Wein und kulinarischer Genuss sind seit jeher eine perfekte Kombination.

Ergänzen Sie einen gemütlichen Abend in unserem Gewölbe mit einer kleinen Weinprobe. Gerne organisieren wir Winzer aus rheinischen Regionen oder anderen bekannten Weinbau-Gebieten für eine Verkostung edler Tropfen.

inklusive 7 Weine und Winzersekt, Brot und Wasser

€ 40,00 pro Person

Oder wie wäre es mit einer geführten Laternenwanderung mit Glühwein-Umtrunk

- besonders in der Winter- & Weihnachtszeit immer ein stimmungsvolles Erlebnis:

Wir erwarten Sie am Keller oder einen Startpunkt Ihrer Wahl und wandern über Felder, durch Wälder oder auch nur durch den Altstadtteil von Grenzhausen - ganz nach Ihren Wünschen (zw. 30 und 180 Minuten). Nach Einbruch der Dunkelheit wandern wir im Laternenschein. Unterwegs überraschen wir die Gruppe - wenn gewünscht - mit Glühwein Datteln im Speckmantel oder anderen Leckereien.

Wanderung pauschal	75,00 €
Leihgebühr LED-Laterne* / pro Stück	1,50 €
Wanderstopp Servicepauschale	80,00 €
Glühwein je	4,00 €
Punsch (ohne Alkohol) aus dem Feuertopf je	3,50 €
Snack mit Lebkuchen, Schmalzbrot p.P.	7,50 €

***Für die Reservierung des Kasino Kellers
wird eine zusätzliche Raummiete von EUR 350,00 berechnet.***

***Alle angegebenen Büffets und Preise verstehen sich ausschließlich für die Lieferung
in unseren Kasino Keller ab 30 Personen.***

Andere Personenzahlen und Angebote auf Anfrage.

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung: 02624 9430 850.