



Food | Service | Inszenierung | Locations

Speisen à la Carte

Sie möchten selbst ein Menü Ihrer Wahl zusammenstellen?

Bitte sehr: Speisen Sie à la carte! Wählen Sie sich die einzelnen Komponenten und wir kalkulieren für Sie einen ansprechenden Gesamtpreis.

Bitte beachten Sie die Erwärmungszeit der Speisen in den Shaving-Dishes von bis zu 1,5 Stunden!

Vorspeisen (Auszug)	€ / Portion
Wilder Rucola mit Pecorinoscheiben und feinem Balsamicodressing	6,00
Caesar salad mit spicy Hähnchenbruststreifen	7,50
Gemischter Blattsalat mit Kräuter-Joghurt-Dressing und gerösteten Waldpilzen	8,00
„Vitello Tonnato“ – dünne Kalbfleischscheiben mit Thunfischsauce	8,50
Gehobelter Parmaschinken mit frisch aufgeschnittener Galia-Melone & Grissini	9,50
Lachstatar mit Mango auf einem Rucolabett mit Wachteleiern dekoriert	11,00
Terrine von verschiedenen Edelfischen mit dem feinen Korbelschaum	11,00
Knackiger Feldsalat mit der gebratenen Barbarie-Entenbrust & einem Walnuss-Sherry-Dressing	11,50
Kopfsalatherzen mit dem geräucherten Wildlachs & einem pochierten Ei an Senf-Dillsauce	12,00
Antipasti Terrine mit den gebratenen Riesengambas	12,00

Die Suppen (Auszug)	€ / Portion
Klare Rinderkraftbrühe mit versch. Einlagen: Maultaschen, Markklößchen, Leberknödel, Flädle etc.	4,10
Tomatenrahm-, Tomatenessenz	4,10
Unsere Kartoffelsteinpilzsuppe	4,50
Meyer's Linsen- oder Erbsensuppe mit Würstl-Einlage	4,50
Italienische „Minestrone“	4,50
Diverse Sommersuppen: Geeiste Kaltschalen, Vichyssoise, Gazpacho	4,50
Hessisches Kartoffelsüppchen mit kleinen Schnippelwürstchen	4,50
Karotten-Ingwersuppe	4,50
Brunnenkressesuppe mit Shrimpseinlage	5,00
Meyer's Gulaschsuppe	5,00
Chili con Carne	5,00
Hummercremesuppe mit feiner Einlage	7,50

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Transportkosten.
Mindestabnahme 10 Portionen pro Gericht.

Kalte Platten (Auszug)	€ / Portion
Wurst- und Schinkenplatte mit den hausgemachten Spezialitäten unserer Metzgerei	9,50
Bratenplatte bestehend aus verschiedenen Braten, Schinken, Roastbeef, Pasteten, Geflügelteilen & den passenden Saucen	13,00
Fischplatte mit Shrimps in einer Avocado, geräucherter Wildlachs, Odenwaldforelle, Räucheraal, Riesengarnelen, Fischpastete und Kaviargarnitur als Vorspeise	14,00
als Hauptgericht	19,00
Internationale Käsearten mit Obst und Nüssen garniert	7,50
Dazu empfehlen wir: Variation von Partybrötchen	1,60
Sauerrahmbutter aus dem Fass	0,50

Nudelvariationen und Reisgerichte à la Meyer (Auszug)	€ / Portion
Spätzletopf mit Geflügelstreifen und Marktgemüse	8,50
Reisnudeln mit Hähnchen in Limonen-Koriandersauce	8,50
Klassische Tomaten-Mozzarella-Lasagne	8,50
Röhrl-Nudeln mit Rindfleischstreifen und frischem Gemüse	8,50
Penne mit Steinpilz-Pfefferrahm	8,50
Meyer's Tortelloni in Sauce Ihrer Wahl	8,50
Überbackene Schinkennudeln „Alfredo“	8,50
Grüne Nudeln mit Kalbsgeschnetzeltem	9,00
Grüne Nudeln mit Lachs und Garnelen	12,00
Lachs-Lasagne mit Spinat und einer leichten Fischcreme	12,00

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Transportkosten.
Mindestabnahme 10 Portionen pro Gericht.

HAUPTSPEISEN (Auszug)

Feines vom Rind	€ / Portion
Tafelspitz „Flämisch“ im eigenen Sud und jungem Gartengemüse	9,50
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“	9,50
Rindfleischscheiben in Schnittlauchsauce mit Frühlingszwiebeln	9,50
Tournedos vom Bayrischen Weiderind in einer Barolo-Jus	14,50
Filetspitzen vom Rind in einer leichten Cognac-Pfeffersauce	12,00

Feines vom Schwein	€ / Portion
Schweinegeschnetzeltes in einer Rosmarinsauce	8,50
Schweinelenchenstücke in Calvadosrahm mit Apfelspalten und Nüssen	10,50
Schweinemedallions in einer Waldpilzsauce	10,50

Feines vom Kalb	€ / Portion
Kalbshaxen im Ganzen gebraten mit einer dunklen Sauce	8,50
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ oder mit Früchten	9,50
Kalbfleischscheiben in Basilikum mit Würfeln von der Zucchini	9,50
Kalbfilet mit Steinpilzen oder Morcheln	16,00

Feines vom Lamm	€ / Portion
Keule vom Salzwiesenlamm mit Kräutern im Ofen gegart	10,00
Lammrücken am Knochen gebraten mit einer Tomatenkruste	13,00

Feines von Wild und Geflügel	€ / Portion
Zartes Putengeschnetzeltes in einer Currysauce mit Früchten	8,50
Thailändisches Hähnchengeschnetzeltes mit Bambus, Currysprossen und Kokosmilch	9,50
Poulardenbrust auf einem Gemüsebeet in Champagnersauce	10,50
Perlhuhnbrust gefüllt mit Gänseleber in Morchelsauce	13,00
Erlesener Wildgulasch in Orangensauce mit Maronen	Tagespreis
Hirschkalbsmedallions in Sauerkirchsauce	Tagespreis
Rehnüsschen in Gänseleberschaum und Trüffel	Tagespreis

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Transportkosten.
Mindestabnahme 10 Portionen pro Gericht.

Fischspezialitäten € / Portion

Tranche vom Irischen Wildlachs mit Kräuterbutter und Kirschtomaten	12,50
Riesengarnelen auf grünem Spargel in Dillsauce	14,00
Streifen von Lachs und Seezunge mit Spargelspitzen	14,50
Seezungenröllchen mit Lachsschaum in Champagnersauce	14,50
Hessischer Zander auf dem Linsen-Karotten-Gemüse mit Pesto-Schaum	Tagespreis
Dorade Royal in Aromaten gebraten mit der Oliven-Tapenade	Tagespreis
Steinbutt auf Blattspinat in roter Buttersauce	Tagespreis
Seeteufelkotelett in Dillrahm auf Kaiserschoten	Tagespreis

Braten und Schinken € / Kg

Schweinekrustenbraten kross gebacken	25,00
Backschinken mit Honig und Senf gebacken	30,00
Pflaumenbraten deftig gebraten, gefüllt mit Backpflaumen	30,00
Frankfurter Äpfelwoi-Schinken im Zwiebelsud gekocht	30,00
Spieß- oder Kräuterröllbraten gefüllt mit Schinken, Speck, Gurken oder frischen Kräutern	30,00
Prager Schinken, saftiger gek. Schinken im Brotteig gebacken (ab 3kg buchbar)	32,50
Toskanabraten, saftiger Rücken vom Weidekalb mit Kräutern aus der Toskana	35,00

Beilagen - die Geschmacksergänzung € / Portion

Muskatspätzle, verschiedene hausgemachte Nudeln oder Gnocchi	2,50
Halbwilder Reis, Duftreis	2,50
Kartoffelpüree, Rosmarinkartoffeln, Bamberger Hörnchen, Würfelpotatoes	2,50
Kartoffelplätzchen, Bouillonkartoffeln, Serviettenknödel, Kartoffelklöße	2,50
"Pommes dauphinois" (Kartoffelgratin)	3,00
Frisches Marktgemüse mit Gartenkräutern; Gemüse vom grünen Spargel; Ratatouille-Gemüse	4,00
Saisonal: Frischer Schwetzinger Stangenspargel	Tagespreis

Dessert € / Portion

Verschiedene Kuchen vom Blech	3,00
Rote Grütze mit Vanillesauce; Obstsalat von frischen Früchten	4,50
Erdbeercreme; Blutorangencreme; Mangocreme; Zitronencreme; Bayrisch Creme mit dem Fruchtmark	4,50
Klassisches Tiramisu	4,50
Aprikosen- oder Kirschtiramisu	5,00
Mousse au chocolat von Weißer- oder Vollmilch-Schokolade	5,00
Gedünstete Kirschen mit einer Mohncreme; Pflaumengrütze mit Zimt-Schmand	5,50
Salat von Kiwi und Mango mit dem Whisky-Schmand	5,00

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Transportkosten.
Mindestabnahme 10 Portionen pro Gericht.

Fingerfood

Kleine Köstlichkeiten, die aus der Hand zu essen sind.
Perfekt für die kurze Pause oder zum Meeting zwischendurch

Die ausgesuchte Fingerfood-Auswahl liefern wir Ihnen gemischt auf Tablett (Silber, Wengeholz- oder Lack).
Auf Wunsch erhalten Sie auch eine 3-Teller-Etagere und können die kleinen Köstlichkeiten vor Ort umsetzen;
so haben Sie viele Speisen platzsparend präsentiert.

Kalkulationsvorschlag:

Empfang vor dem Essen 2-3 Teile pro Person
Cocktail-Empfang oder als Snack: 4-5 Teile pro Person
Mittag- oder Abendessen: 6-8 Teile pro Person

Stellen Sie sich Ihr eigenes Arrangement aus den nachfolgenden Preisgruppen nach Herzenslust zusammen.
Alle Teile sind ab 10 Stück pro Sorte, in 5er Schritten (z.B. 10-15-20) buchbar.

Preiskategorie

1,80 €

Lauch-Fenchel-Kuchen; Zwiebelkuchen
Auberginenkuchen, Quiche Lorraine
Meatball mit einem Senf-Dill-Dip
Chickenball mit einem Curry-Dip

Preiskategorie

2,00 €

Mandelschnitzel aus der Butter mit Dip
Spinat-Krabben-Kuchen
Kräuterfrischkäsebällchen auf einem Tartelette mit gerösteten Nüssen
Mille Feuille von Frischkäse & Pumpernickel mit Kürbiskernöl

Preiskategorie

2,50 €

Tomate und Mozzarella, mit Rucola & dem Basilikum-Dip
Frische Gemüsestäbchen mit Kräuterquark
Lollipop von der Garnele mit Sweet-Chili-Sauce & jungem Stangensellerie
Sateyspieß von der Maispoularde mit einer Erdnusssauce & der Flugananas
Schweinefiletwürfel mit Datteln gespießt in einer Feigen-Koriandersauce
Fächer vom Tête de Moine auf dem Walnussbrot

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Transportkosten.

Alle Teile sind ab 10 Stück pro Sorte, in 5er Schritten (z.B. 10-15-20) buchbar.

Preiskategorie

3,00 €

Riesengarnele in Kokos ausgebacken
Garnelen-Ananas-Spieß mit dem Kokos-Bananen-Dip
Crêpesröllchen mit Spargel gefüllt, einer Lachsrose & Kaviarschmand
Hähnchenbrustfilet im Parmesanmantel, mit Rosmarin & einem Pesto-Dip
Mini-Croissants mit Pute & Currydip
Sachsenhäuser Kräuterbrote mit Frischkäse, Hobelschinken, Rucola-Kresse & Lauchsprossen

Preiskategorie

3,50 €

Riesengarnele am Zitronengrasspieß mit einem Senf-Mango-Dip
Mini-Croissants mit Lachs & Kressedip
Rinderfiletwürfel in Dijon-Senf-Dip
Duett vom Tafelspitz & der Grünen Soße
Cous Cous mit dem hausgemachten Minze-Pesto & Tomatenwürfeln

Salate im Glas - Auswahl (buchbar ab 10 Stück pro Sorte)

Caesar salad mit dem spicy gebratenem Hähnchen	4,50 €
Oberräder Feldsalat mit dem Kartoffeldressing & Croûtons	4,50 €
Garnelen-Avocado-Salat mit dem gerösteten Sesam	5,50 €
Wickstädter Kressesalat mit dem Himbeerdressing, pochiertem Wachtelei & Bio-Blüte	5,50 €

Sweets - Auswahl (buchbar ab 10 Stück pro Sorte)

Mini Muffin (Zitrone oder Schokolade)	1,50 €
Schokoladen-Lolli (Trüffel-Praline am Spieß)	1,50 €
Bayrisch Creme im Windbeutel	2,50 €
Verschiedene frische Früchte am Spieß	2,50 €
Kleines Obsttörtchen; hausgebackener Kuchen vom Blech; Muffins (div. Sorten); Brownies (6x6cm)	3,00 €
Mousse au Chocolat im Weckglas	3,80 €
Meyer's Rote Grütze im Weckglas	3,80 €

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Transportkosten.

Alle Teile sind ab 10 Stück pro Sorte, in 5er Schritten (z.B. 10-15-20) buchbar.

Vollwertige Weiß- und Körnerbrötchenhälften

Fleisch & Braten

2,20 €

Salami, hauchdünn aufgeschnitten
Roher Schinken oder Grillschinken
Roastbeef, rosa gegrillt
Kasseler
Mett und Tatar (je nach Jahreszeit)
Parmaschinken, San Daniele

Käse & Vegetarisch

2,20 €

Emmentaler, Gouda, Camembert
Frischkäse natur, mit Radieschen oder Paprikawürfeln
Brie de Meaux
Tomate / Gurke & Ei

Fisch & Meeresfrüchte

5,50 €

Lachs
Shrimps
Forelle

Brotspezialitäten

Walnussbrot-BonBon mit Trüffelschinken, Rohmilchkäse und Fenchelsalami	55,00 €
<i>(Das Innere des Brotes wird entnommen, in feine Scheiben geschnitten, mit verschiedenen Käse- sowie Schinken- und Salamispezialitäten belegt und wieder zu einem kompletten Laib zusammen gesetzt, ca. 40 kleine Brotecken)</i>	
Französische Brotüberraschung „Pain surprise“ mit Pute & Käse / ca. 50 Ecken	80,00 €
Französische Brotüberraschung „Pain surprise“ mit Lachs / ca. 50 Ecken	95,00 €

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Transportkosten.

Alle Teile (außer Brotspezialitäten) sind ab 10 Stück pro Sorte, in 5er Schritten (z.B. 10-15-20) buchbar.

Canapés, Sandwiches

Canapés sind kleine, appetitanregende Schnittchen, die wir ganz nach Ihren Wünschen belegen. Sie können zwischen Baguette, Vollwertbaguette oder dem etwas kleineren Casino-Weißbrot wählen.

FEINE CANAPÉS

SANDWICHES

Fleisch & Braten	2,50 €	4,50 €
Rosa gebratene Entenbrust, glaciert		Grillschinken
Parmaschinken, 24 Monate gereift, dünn gehobelt		Geflügel
Roher, milder Schinken, dünn aufgelegt		Braten
Feine Pastete		Mortadella
Gegrillte Putenbrust, glaciert		Schwarzwälder Schinken
Kalbsrückenbraten mit provenz. Kräutern		Salami
Schweinerückenbraten		Roastbeef
Gegrilltes Roastbeef		Parmaschinken
Kasseler-Rückenbraten		Chicken-Curry
Schweinemettt oder Argentinisches Rinder-Tartar		Gegrillter Pute
		Roggenclub mit Putenbrust
Fisch & Meeresfrüchte	3,50 €	5,50 €
Riesengarnelen mit Apfel-Sahne-Meerrettich		Thunfisch
Tiefseegarnelen mit Apfelmeerrettich		Krabben
Shrimps-Cocktail		Lachs
Schottischer Wildlachs		
Hausgebeizter Graved Lachs		
Mildgeräucherte Forelle		
Feiner Aal, filetiert		
Käse	2,50 €	4,50 €
Französischer Camembert mit der Walnuss		Frischkäse, pikant
Angemachter Frischkäse		Camembert
Brie de Meaux mit Feigensenf		Gouda
		Tomate-Mozzarella mit Basilikum

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Transportkosten.

Alle Teile sind ab 10 Stück pro Sorte, in 5er Schritten (z.B. 10-15-20) buchbar.

Fingerfood-Arrangements

Fingerfood-Arrangements zu dem Empfangsdrink

Meyer's Frühstück's Fingerfood

4 herz hafte und 2 sü ße Teile für 20,00 €

herzhaft

Ofenfrisches Mini-Croissant belegt mit Räucherlachs & Dillschmand
Geräucherter Lachs im Crêpe mit Kräuterschmand
Mini-Croissant mit Pute & Currydip
Gemüsesticks mit Kräuterdip im Schälchen
Krabben-Quiche / Quiche Carotte
Mundgerechte Käsewürfel am Spieß mit kernlosen Trauben
Mille Feuille von Dreierlei Frischkäse und Pumpernickel mit Kürbiskernöl

sü ß

Mini-Muffins, Zitrone-oder Schokolade
Mini-Schokolade-Croissants
Hausgebackene Brownies
Obstsalat von frischen Früchten

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Transportkosten.
Buchbar ab 20 Personen, zuzüglich Personal und Equipment

Fingerfood-Empfang N° 1

5 Teile à 10,50 €

Verschiedene Tartelette-Pralinen (Mürbteig-Törtchen) herzhaft gefüllt z.B. mit:

- Salat von der Krabbe mit fein gewürfelten Äpfeln
- Frischkäsebällchen im Nussmantel
- Tomate-Mozzarella & Basilikum
- Lachstatar mit der Mango
- Geflügel in einer Erdnussauce
- Shrimps-Cocktail
- Melone mit Parmaschinken-Würfeln

Fingerfood-Empfang N° 2

5 Teile à 14,50 €

Salat vom Felsen-Octopus mit Antipasti-Gemüse im Glas
Crepe-Röllchen mit Spargel & Parmaschinken am Spieß
Cous Cous mit dem Minz-Pesto & feinen Tomatenwürfeln im Glas
Hähnchen-Satey in der Sesamkruste auf einem Gemüse-Glasnudelsalat
In Zitronenöl gebratene Riesengarnele mit einem Mango-Chili-Kompott

Fingerfood-Empfang N° 3

4 herzhaft und 1 süßes Teile für 15,00 €
oder 6 herzhaft und 2 süße Teile für 22,00 €

Fleisch - Fisch - Vegetarisch

Asiaschnitzel vom Hähnchen auf Shi Take-Pilzen mit dem Korianderdip
Carpaccio von der Ente mit dem Cranberry-Apfel & Rapunzelsalat
Gehobelter Kernrauchschinken auf Fenchel-Orangensalat
Key West Riesengarnelen am Spieß mit einer Avocado-Chilicreme
Surf & Turf am Spieß in der Duccakruste
Ikarimi-Lachs mit Wasabicreme auf geröstetem Brot
Schafskäse in der Kräuterpanate auf den gebackenen Zucchini
Filet vom Schwäbischen Hausschwein mit Zucchini & Paprika

Das Dessert

Schokoladencrêpes am Spieß mit Früchten
Mille Feuille von der Birne

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Transportkosten.
Buchbar ab 20 Personen, zuzüglich Personal und Equipment

Flying Buffet & Bowlfood

Kalte & warme Snacks in Bowls und auf kleinen Tellern angerichtet,
buchbar mit Personal & Equipment

No 1

Auf dem Tisch eingesetzt

6-fach sortiertes Brot-Konfekt im Glaszylinder arrangiert

Vorspeise

Ausgebrochener Kaisergranat auf dem Pampelmousen-Fondue & kaltgepresstem Olivenöl im Gläschen
Crêpesröllchen gefüllt mit Parmaschinken & grünem Spargel
Spargelsalat mit wildem Rucola & halbgetrockneten Tomaten im Glas
Caesar salad mit gehobeltem Parmesan

Hauptgang - live vor Ort zubereitet

Seeteufel auf einem Pernod-Schaum & den Orangen-Estragon-Graupen
Gebratene Riesengarnelen am Zitronengras-Spieß auf einem Kartoffel-Schnittlauch-Stampf
Asiatisches Wokgemüse und Streifen von der Hähnchenbrust
Mini-Semmelknödel auf resch gegrillten Egerlingen & Schnittlauchstäbchen

Dessert

Mini-Cube vom Holunderblüten-Mousse
Kiwi-Mango-Salat mit Whiskey-Schmand im Glas portioniert
Erdbeer-Schokoladen-Smootie geschichtet in der Bügelflasche

34,00 € pro Person

(Wir kalkulieren 6 herzhafte & 2 süße Teile pro Person.)

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Transportkosten.
Buchbar ab 50 Personen, zuzüglich Personal und Equipment

Flying Buffet & Bowlfood

Kalte & warme Snacks in Bowls und auf kleinen Tellern angerichtet

No 2

Flying Buffet in der Küche

Gebratene Jacobsmuschel mit einer spicy Erdnuss-Emulsion & den fruchtigen Curry-Linsen

Knusprige Kaninchenkräpfen mit einem Paprika-Chutney

Knackiger Spinat-Salat mit dem Vanille-Balsamico-Dressing, den Butter-Crôutons & dem gebackenen Taleggio

Das Suppen-Duo

Frankfurter Kräutersüppchen mit dem lauwarmen Bio-Lachs in der Mini-Glastasse

Essenz vom Tafelspitz mit den Flädle

Der Hauptgang

Spanferkelrücken auf dem Paprika-Bohnengemüse mit der Portwein-Jus

Kross gebratener Wolfsbarsch auf Cous-Cous mit dem Minz-Schaum

Kalbstafelspitz im Ofen geschmort auf einem Schalottenkonfit und den Kartoffelnocken

Das Dessert

Lauwarmer Schokoladenauflauf mit dem Birnen-Chili-Kompott

Gebrannte Mandelcrème & das hausgemachte Schokoladensorbet

Mango-Canneloni mit einem Erdbeer-Spiegel

34,00 € pro Person

(Wir kalkulieren 6 herz hafte & 2 süße Teile pro Person.)

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Transportkosten.

Buchbar ab 50 Personen, zuzüglich Personal und Equipment

Buffet

Aus unserem vielfältigen Buffet-Programm möchten wir Ihnen einige Variationen vorschlagen.

SACHSENHÄUSER FESTTAGS-BUFFET

Die Vorspeisen

Sachsenhäuser Kopfsalat mit dem Schnittlauchdressing & der Bio-Borretschkresse
Scheiben vom zarten Tafelspitz in einer Kräuter-Vinaigrette mit gehobeltem Meerrettich
Original Zwiebelkuchen aus dem Ofen
Meyer's Frankfurter Grüne Soße & gekochte Eier

Die Suppe

Hessisches Apfelweinsüppchen mit dem ausgebackenen Blutwurstchips
oder
Doppelte Rinderkraftbrühe mit dem Gemüsemarkt

Die Hauptspeisen

- 1) Gegrillte Rippchen auf dem Weinsauerkraut & Erbsenpüree
- 2) Kleines Rinderrouladen-Duo (Rind & Kalb) auf Rahmwirsing und Butternudeln
- 3) Hessischer Zander auf dem Linsen-Karottengemüse und dem Pesto-Schaum

Der Käse & das Dessert

Sachsenhäuser Schneegestöber
Rustikale, ofenfrische Brotauswahl mit einem großen Wagenrad & Butter aus dem Fass
Griesflammerie mit eingelegten Schattenmorellen
Meyer's Rote Beeren Grütze mit süßer Sahne

Preis pro Person 23,50 € - Hauptgang 1+2

Preis pro Person 29,00 € - Hauptgang 1+2+3

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Transportkosten.
Buchbar ab 20 Personen, zuzüglich Personal und Equipment

Buffet

KALTES BUFFET „EXKLUSIV“

Der Fisch

Pochierter Salm in einer Vinaigrette
Lachstatar mit Wachteleiern auf Kopfsalatherzen
Forellenfilet mit dem Preiselbeer-Schmand

Das Fleisch

Glacierter Kalbsrückenbraten mit Currydip
Geflügelteile aus der Wetterau auf Waldorfsalat
Honigmelone mit Parmaschinken und Feigen
Roastbeef, rosa gebraten mit Remouladensauce

Die Salate

Riesengarnelen in einer Zitronensauce
Rindfleischsalat in einer Meerrettichsauce
Gemüsespaghettisalat mit Pinienkernen
Crudité von Salat und Gemüse mit einem pikanten Dip

Der Käse & das Dessert

Internationale Käsevariation vom Brett mit Früchten und Nüssen dekoriert
Vollwertige Brot- und Brötchenauswahl
Butter aus dem Fass
Spieße von Mango-Crêpes-Rouladen mit weißem Schokoladen-Mousse & Himbeerröster
Tobleronemousse mit Bananentarte und Honigeis

Preis pro Person 37,00 €

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Transportkosten.
Buchbar ab 20 Personen, zuzüglich Personal und Equipment

Buffet

Kalte & warme Snacks in Bowls und auf kleinen Tellern angerichtet,
buchbar mit Personal & Equipment

Food-Station „Frankfurter Markt-Bufferet“

Duett vom Tafelspitz mit der Frankfurter Grünen Soße
Puppenwürstchen aus der Metzgerei
Handkäs' mit Musik und Spundekäs'
Sachsenhäuser Kräuterbrote, mit Frischkäse, Hobelschinken, Rucola-Kresse & Lauchsprossen
Oberräder Kräutersalat & essbare Bio-Blüten mit Himbeerdressing
Ofenfrisches Bauernbrot mit hausgemachtem Schmalz
Crème von Frankfurter Apfelwein mit Rosinensauce
Hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleschmand

Food-Station „Italien“

*Von der roten Berkel-Aufschnittmaschine
Der Rotterdamer Fleischermeister Wilhelmus Adrianus van Berkel erfand in den 1890er Jahren eine Maschine mit Handautomatik, um Schinken, Wurst und Fleisch präziser und schneller als zuvor schneiden zu können. Das Berkel-Patent bestand darin, dass ein Handrad einen beweglichen Tischnschlitten in Bewegung setzte, der einer scharfen, konvexen, sich drehenden Klinge entgegen glitt. Vor van Berkels Idee waren Fleischer und Gastronomen auf gewetzte Messer angewiesen.*

Parmaschinken & Salami
kleine hausgebackene Focaccia mit Rosmarin
Parmesankäse Grana Padano
Orangen-Mandel-Küchlein mit Amarettoschaum
Canneloni von der Mango mit einem Erdbeer-Spiegel

Food-Station „Asia“

Live Sushi-Station, Sushi (2 kleine Rollen) mit Wasabi, Sojasauce und Ingwer
exotische Früchte am Spieß mit leichtem Minz-Dip
Mousse au Chocolat mit Ingwer im Tumbler

Preis pro Person 39,00 €

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Transportkosten.
Buchbar ab 50 Personen, zuzüglich Personal und Equipment

Buffet

PARISIENNE BUFFET

Die Vorspeisen

Caesar's Salad mit gerillter Hähnchenbrust und dem Brot-Chips
Typische Bauernpastete mit Sauce Cumberland
Salat Niçoise mit Thunfisch, Kapern und Sardellen
Riesengarnelen in einer Zitronengras-Sauce

Die Suppe

Französische Zwiebelsuppe mit Chesterstangen

Die Hauptspeisen

- 1) Bresse-Poulardenbrust in einer Estragon-Senf-Sauce, jungen Möhrchen und Kartoffelaltern
- 2) Der Klassiker- ‚Bœuf Bourguignon‘ mit der Trüffeljus & ‚La Ratte‘-Kartoffeln mit Kräutern
- 3) Streifen von Lachs und Seezunge mit Spargelspitzen und dem gebutterten Reis aus der Camargue

Für die vegetarischen Gäste

Hausgemachte Bandnudeln mit Rübchengemüse, Karotten & frischen Morcheln

Der Käse & das Dessert

Kleine Französische Käseauswahl [Fächer vom Tête de Moine, Reblochon, Brie de Meaux, Roquefort, Ziegenkäse & kernlose Trauben]
Vollwertige Brot und Brötchenauswahl [Pain Boulot, Franz. Landbrote, Steinofenbaguette, Boulot Campagne, Coronne-Ring, Salzbutter aus dem Fass]
Apfeltarte aus der Normandie mit dem Beeren-Röster
Mousse au Chocolat mit Bitterraspel & dem Blutorangen-Salat
„Charlotte Russe“

Preis pro Person 33,50 € - Hauptgang 1+2

Preis pro Person 39,00 € - Hauptgang 1+2+3

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Transportkosten.
Buchbar ab 20 Personen, zuzüglich Personal und Equipment

Buffet

MEYER'S BBQ-SPECIALS

Vorspeise am Buffet

Meyer's Kartoffelsalat ‚natur‘
Caesar salad mit Chicken unter der Parmesanhaube im Glas
Honigmelone mit gehobeltem Parmaschinken & der Feige
Anti Pasti Terrine mit Pesto & Rucola
Knackiger Sommersalat mit Dreierlei Bio-Sprossen & gehobeltem Fenchel
Tomate-Mozzarella mit dem reifen Balsamico & Gemüse-Spaghetti-Salat

Live vor den Augen der Gäste gegrillt

Bratwürstchen aus der Metzgerei [St. Galler Kalbsbratwurst, Bratwurst ‚Thüringer Art‘, Chili-Wurst, Rindswurst]
Marinierte Maispoulardenbrust mit Gemüse am Spieß
In Rosmarin eingelegte Lamm-Kotlettes am Knochen
Riesen-Gambas am Metall-Schwert mit Aromaten & der Cocktailsauce
Rinderfilet-Brochettes mit kleinen Zwiebelchen aus der Marinade
Kalbskotelette in Aromaten
Hummer in der Schale
U.S.-Grillgemüse mit frischem Majoran & Mini-Mais-Kolben & kleine Thymiankartoffeln
Mini Baked Potatoes mit unserer Sour Cream, Sauce Bernaise, BBQ-Sauce, Curry-Dip und Cocktailsauce
Hausgebackenes Brot: Pain-Boulot, Steinofen-Baguette, Walnuss-Stange, Epi-Baguette, Peperoncino-Baguette-Ring

Das Dessert-Buffet

Mousse von der Valrhona-Schokolade & dem Blutorangen-Röster
Salat von der Duft-Mango & Kiwi auf dem Minz-Whisky-Schmand & frisches Obst vor den Gästen aufgeschnitten
Crème brûlée von der Tahiti-Vanille & einer Amarettini-Hippe
Geeiste Holunder-Apfel-Grütze mit dem Vanilleschmand
Schwarzwälder Kirschtiramisu im Glas portioniert & auf Eis präsentiert
Limettencreme mit Raspeln von der Bitterschokolade

€ 35,00-45,00 pro Person - je nach Auswahl der Grill-Spezialitäten

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Transportkosten.
Buchbar ab 20 Personen, zuzüglich Personal und Equipment

Menü

Aus unseren vielfältigen Menü-Varianten möchten wir Ihnen einige vorschlagen.

DAS MENÜ & DESSERT BUFFET

Die eingesetzte Vorspeise unter der Cloche

Gehobeltes Kalbsfilet mit der Bonito Creme & die geeisten Thunfisch-Würfel mit Sesam-Krokant & dem Avocado-Schaum

Meyer's serviertes Suppenduo

Klare Strauchtomatenessenz mit feinen Lauchstreifen
Süppchen vom Kürbis mit gerösteten Kernen & seinem Öl

Die Hauptspeisen

12 Stunden geschmorte Ochsenbacken auf Pilz-Gröstl' & dem Gemüseschmarrn

Die vegetarische Alternative

Teigtaschen gefüllt mit Ricotta & Nüssen in Maronenbutter geschwenkt

Die süße Verführung am Buffet

Meyer's Mousse von der Valrhona-Schokolade mit dem Aprikosensorbet & Lavendel
Nougat Crème brûlée mit Nektarinen-Minz-Salat
Topfenküchlein mit den Honig-Blaubeeren
Schoko-Cube mit flüssigem Kern
Mousse von der Kaktusfeige im Kokos-Bisquit-Mantel
Bratapfelcrumble mit Vanillecreme

Preis pro Person 42,00 €

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Transportkosten.
Buchbar ab 20 Personen, zuzüglich Personal und Equipment

Menü

DAS SPARGEL MENÜ

[...und das zur besten Spargel-Zeit]

DAS SOMMER MENÜ

Die Vorspeise

Salat von grünem und weissem Spargel mit
Büsumer Krabben & der Maikräuter-Vinaigrette

Türmchen von gebratenem Anti-Pasti-Gemüse
mit der gebratenen Riesengarnele am Zitronengras-Spieß
& Carpaccio 'Cipriani'

Der Hauptgang

Frischer Schwetzingen Stangen Spargel
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
kleine Kalbsmedaillons (oder Wiener Schnitzelchen)
& den Neuen Kartoffeln

Filet vom Rind unter der Kräuterkruste
mit frischem Sommergemüse
& den resch gebratenen Rosmarin-Kartoffeln

Die vegetarische Alternative

Frischer Schwetzingen Stangen Spargel
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
& den Neuen Kartoffeln

Getrüffeltes Risotto mit gebratenem grünem Spargel
Kaiserschoten & einem Safranschaum

Das Dessert

Erdbeer-Minz-Salat mit dem
hausgemachten Basilikum-Eis

Gebackener Rhabarberstrudel
auf einem Granny-Smith-Kompott

Preis pro Person 38,50 €

Preis pro Person 39,50 €

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Transportkosten.
Buchbar ab 20 Personen, zuzüglich Personal und Equipment

Menü

DAS HERBST MENÜ

DAS WINTER MENÜ

Die Vorspeise

Carpaccio vom Irischen Wildlachs & Seeteufel
mit dem knackigen Blattsalat aus den Oberräder Gärten
& einer Apfelvinaigrette

Atlantik Rotbarbe in einer Kürbiskernvinaigrette
mit einem Salat von frischen Waldpilzen

Der Hauptgang

In Aromaten zart geschmorte Lammkeule
mit der Thymian-Jus
auf einem Kartoffel-Lauch-Stampf
& resch gebratenen Pfifferlingen

Spanferkelrücken im Kräuterbacon gebraten
auf den getrüffelten Gemüsegrauen
mit dem Altbier-Kümmel-Jus

Die vegetarische Alternative

Hausgemachte Kürbisravioli
mit gegrillten Waldpilzen & gehobeltem Trüffelkäse

Hausgemachte Schultzkrapfen in Schnittlauchbutter
mit Rahmsauerkraut & gehobeltem Parmesan

Das Dessert

Topfenstrudel mit süßen Bröseln & dem Aprikosenröster

Zwetschgenterrine mit Zimteis & Armagnac-Sabayone

Preis pro Person 39,50 €

Preis pro Person 38,00 €

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Transportkosten.
Buchbar ab 20 Personen, zuzüglich Personal und Equipment

Empfang, Softdrinks, Bier & mehr

Sekt, Prosecco & Champagner

Sekt Tradition – trocken «Selection Meyer» Frankfurt <i>Zu jedem Anlass ein Genuss</i>	Fl. 12,50 €
Pomp Secco <i>Die prickelnde Liaison von Riesling Sekt & Apfelwein, Erfrischend fruchtig</i>	Fl. 12,50 €
Prosecco Spumante DOC «Selection Meyer-Frankfurt» <i>Sehr abgerundeter Prosecco aus dem Valdobbiadene-Tal</i>	Fl. 15,50 €
Champagner „Paul Georg“ Premier Cru <i>Selection Meyer-Frankfurt aus dem Vertus, fein & betörend</i>	Fl. 24,50 €
Champagner „Billecart-Salmon Brut“ <i>Feinperlig & wenig im Geschmack, keine üppige Säure</i>	Fl. 36,50 €
Champagner „Billecart-Salmon Brut-Rosé“ <i>Spitzen-Rosé-Champagner, wenig & voll, wenig Bitterstoffe Eleganter Traum im roten Gewand</i>	Fl. 44,50 €

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Apollinaris Selection	0,75 l 3,50 €
Mineralwasser Apollinaris Silence	0,75 l 3,50 €
Rapp's Fruchtsäfte	1 l 3,60 €
Coca Cola, Coca Cola light, Zero, Fanta, Sprite	1 l 3,60 €

Das Bier

Pils vom Fass – Marke Ihrer Wahl, inkl. Zapfanlage und Kohlensäure	Liter 4,80 €
Flaschenbier, Marke Ihrer Wahl	0,33 l 2,50 €
Clausthaler, alkoholfrei	0,33 l 1,80 €
Weizenbier, hell & kristall	0,5 l 3,00 €

Der Apfelwein

Höhl Apfelwein, „Der alte Hochstätter“	1 l 3,60 €
Schoppepetzer, naturtrüb	1 l 3,60 €

Wein

MEYER SELECTION - WEISSWEIN

Deutschland

2010	Grauburgunder, St. Stephanshof, Pfalz <i>trockener & süffiger Wein</i>	Fl. 9,50 €
2009	Riesling-Kabinett, St. Stephanshof, Pfalz <i>lebendiger & frischer Wein</i>	Fl. 10,50 €
2009	Grauburgunder Kabinett, trocken „Oktav“, Weinhaus Heger, Baden <i>„Man spricht Deutsch!“ Bei uns heißt Italiens Nationalgetränk Pinot Grigio schlicht Grauburgunder! trocken und süffig. Versprüht Aromen, die an Honigmelone und Ananas erinnern, feine Würze und dezente Säure.</i>	Fl. 11,50 €
2009	Weissburgunder-Chardonnay, St. Stephanshof, Pfalz <i>Duftet nach Ananas, Zitrusfrüchten und Äpfeln, der feine Vanilleduft deutet auf gekonnten Barriqueinsatz hin. Vollmundig und opulent.</i>	Fl. 14,50 €

Italien

2009	Bianco di Custoza D.O.C., Monte del Fra <i>delikater & leicht aromatischer Wein mit Düften von Apfel und Williamsbirne Typischer Italienwein von den Hügeln südlich des Gardasees</i>	Fl. 11,50 €
2009	Soave D.O.C., Monte del Fra <i>Frischer delikater Wein mit Düften von Weinreben. 100% Garganega Trauben. Typischer, vollmundiger Soave mit harmonischem Geschmack</i>	Fl. 14,50 €
2009	Pinot Grigio, Elena Walch, Südtirol <i>Sehr guter Grauburgunder aus Südtirol, dezentes Blumen- & Pfirsicharoma & eine sehr gut eingebundene Säure, süffig, frisch & lebhaft</i>	Fl. 15,50 €
2009	Chardonnay, Elena Walch, Südtirol <i>Edel-Chardonnay aus Südtirol mit fruchtigen, warmen & lang anhaltenden Apfelnoten nach Golden Delicious. Elena Walch gehört zu den Top Winzern der Region</i>	Fl. 17,50 €

Spanien

2008/09	Chardonnay, Pere Ventura, Penedés <i>feine Frucht, leicht moussierend etwas säurebetonend, fein abgestimmt & edel</i>	Fl. 16,50 €
---------	--	-------------

Wein

MEYER SELECTION - ROTWEIN

Deutschland

2007	Johner, Spätburgunder, Kaiserstuhl <i>Genießen Sie den Duft von reifen Kirschen mit dezent unterlegter Vanille. Am Gaumen entfalten sich reife Aromen und seidig runde Tannine.</i>	Fl. 12,50 €
------	--	-------------

Italien

2006	Montepulciano d'Abruzzo, Contessa Camilla, Abbruzzen <i>18 Monate im Eichenfass. Elegant, weich mit rubinroter Farbe</i>	Fl. 13,00 €
2007	Cabernet Sauvignon, Contessa Camilla, Abbruzzen <i>Weicher Rotwein mit rubinroten & violetten Reflexen. Harmonisch säurearm & trocken Weingut di Camillo produziert ihre klassischen Weine in Poggiofiorito.</i>	Fl. 14,00 €
2007	Carbernet Sauvignon & Merlot, „Mascarpine“, Monte del Fra <i>Carbernet Sauvignon & Merlot Trauben aus dem Möränehügel südlich des Gardasees. Trocken, voll, rund & süffig mit etwas Gewürzaroma</i>	Fl. 14,50 €
2008	Merlot, Elena Walch, Südtirol <i>Dichter rubinroter Merlot mit einer intensiven Nase voller Frucht, leichtem Holz & Beeren. Die Königin von Südtirol ist ein 100% Merlot der Extra-Klasse zu kleinem Preis. PREIS-LEISTUNGS-HIT!</i>	Fl. 15,00 €

Spanien

2008	Merlot de Son Claret, Bodega Butxet Viticultors, Mallorca <i>Überwiegend sehr intensive und sortentypische Aromen mit würzigen Anklängen und frisch geschnittenem Gras vor einem Hintergrund aus Barriquenoten.</i>	Fl. 15,00 €
2005	Tempranillo, Pere Ventura, Penedés <i>Weicher süffiger Landwein Schöner & gelobter Spanier mit landschaftlicher Tradition. Reserva mit Rasse.</i>	Fl. 16,50 €

Frankreich

2005	Moueix, Médoc, Jean-Pierre Moueix, Bordeaux <i>Purpur mit rubinroten Reflexen. Edles, tiefgründiges Cassis- und Hollunder sowie Dörrpflaumenbouquet gepaart mit sanften floralen Noten und schöner Cabernet-Würze. Im schwarzbeerigen Gaumen schöne Bordeauxfrische mit stoffigen, gut stützenden Tanninen.</i>	Fl. 13,50 €
------	--	-------------

Equipment & Mobiliar

Geschirr & Bestecke

Große Teller, kleine Teller, Suppentassen, Kaffeetassen	0,30 €
Besteck (Messer/Gabel), Dessertlöffel, Suppenlöffel, Kaffeelöffel, Kuchengabel	0,30 €

Gläser [VE=Verpackungseinheit]

Weingläser (VE = 25/36 Gläser)	0,30 €
Champagner- & Sektgläser (VE = 36 Gläser)	0,30 €
Biertulpen (VE = 36 Gläser)	0,30 €
Longdrinkgläser (VE = 49 Gläser)	0,30 €
Schnapsgläser (VE = 6 Gläser)	0,30 €
Apfelweingläser (VE = 14 Gläser)	0,30 €

Sonstiges Equipment

Aschenbecher	0,50 €
Salz- und Pfefferstreuer	3,00 €
Mülleimer & Entsorgung	5,10 €
Stoffservietten	1,30 €
Stofftischdecken, div. Größen	ab 4,00 €
Lackfolie, div. Farben	pro Meter 3,50 €
Nessel (weiß, schwarz, naturfarben)	pro Meter 7,00 €

Mobiliar

Stühle, Polsterstuhl, stapelbar, ohne Husse	ab 6,00 €
Garnitur, 220x70cm (1 Tisch/2 Bänke, ohne Hussen)	17,00 €
Garnitur, 220x70cm (1 Tisch/2 Bänke mit Rückenlehne, ohne Hussen)	25,00 €
Buffettisch, mit weißer oder schwarzer, massgefertigten Husse	25,00 €
Steh Tisch Ø60cm oder Ø 80cm, mit maßgefertigter weißer oder schwarzer Husse und Stoffüberdecke	25,00 €
Tische, div. Größen	ab 17,90 €
Garderobenständer, inkl. Bügel und Marken	30,00 €

Personal

Wir verfügen über eine Vielzahl von eigens geschulten Servicemitarbeitern, die sich charmant und aufmerksam um das Wohl Ihrer Gäste kümmern. Die Mindesteinsatzzeit beträgt 4 Stunden pro Mitarbeiter. Unser fachlich geschultes Personal wird in schwarzen, maßgefertigten Hemden/Blusen und schwarzen/weißen, langen, bestickten Bistroschürzen arbeiten.

Veranstaltungsleiter	pro Stunde	35,00 €
Oberkellner	pro Stunde	30,00 €
Servicemitarbeiter	pro Stunde	25,00 €
Thekenmitarbeiter	pro Stunde	25,00 €
Barkeeper, inkl. Ausstattung	pro Stunde	40,00 €
Küchenchef (int. Küche)	pro Stunde	35,00 €
Qualifizierter Koch (int. Küche)	pro Stunde	30,00 €
Logistiker	pro Stunde	25,00 €
Hostess	pro Stunde	25,00 €
Toiletten-Service	pro Stunde	23,50 €
Security	pro Stunde	29,00 €