

IHR BESONDERER TAG IM EVENTHAUS amélie

Guter Geschmack zu jeder Gelegenheit
Gastronomiekonzept amélie: Ihr Partner für Ihr Fest

Lassen Sie Ihr Fest zu einem unvergesslichen Moment werden. Wir kümmern uns professionell um Ihre Wünsche und Sie können jeden Augenblick entspannt genießen.
Feiern Sie Ihr Fest bei uns im Festsaal. Oder in unserem Bistro amélie. Oder bei Ihnen Zuhause.
Oder auf der grünen Wiese.

Egal, welcher Ort, egal, aus welchem Anlass – ob Familienfeier, Hochzeit, Geburtstag, Firmenevent, Jubiläum, Tagung: Wir bieten Ihnen den passenden Rahmen von kleinster Gesellschaft unter 40 Personen in unserem Bistro amélie bis zu 160 Personen in unserem Festsaal.

Raummiete inklusive Aufbau nach Ihren Wünschen
sowie Reinigungskosten 300,00 €

Sehr gerne kommen wir auch zu Ihnen nach Hause, in Ihr Unternehmen, oder auch zu jedem anderen schönen Ort. Wo immer Sie feiern möchten, auf Wunsch steht unser geschultes Servicepersonal für Sie bereit.



UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

Es liegt uns am Herzen mit frischen, regionalen Produkten für Sie zu kochen. Wir verwenden primär saisonales Obst und Gemüse und stellen die Frische der verwendeten Produkte, kurze Transportwege sowie die Unterstützung der Region sicher.

Unsere Küche verzichtet komplett auf die eigene Zugabe von Geschmacksverstärkern, künstliche Aromen und Farbstoffe. Dennoch besitzen manche, von uns eingesetzte Produkte, diese Stoffe. Hierbei handelt es sich zum Beispiel um Mittel der Haltbarmachung und Farberhaltung bei Wurstwaren. Wir halten den Einsatz dieser Grundprodukte so gering wie möglich.

Laut EU-Verordnung LMIV 1169/2011 müssen wir Sie darauf aufmerksam machen, dass Bestimmte Zutaten oder Erzeugnisse, die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Deshalb halten wir dafür ein Verzeichnis vor, indem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind. Bitte wenden Sie sich bei Fragen dazu an unsere Mitarbeiter. Vielen Dank.

amélie ist Gastronomie mit Herz. Dass wir auf hohem Niveau kochen und bewirten, ist für uns selbstverständlich. Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl Ihrer Speisen und Getränke. Denn das Gastronomiekonzept amélie ist auch Catering vom Feinsten, Fingerfood, regionale, bodenständige Köstlichkeiten.

Ihr Team vom amélie freut sich auf Sie

BUFFET AMELIE

Salate

Frische Blattsalate der Saison

Tomaten und Gurken Salat

Vorspeisen

Hackfleischbällchen in Chilisauce

Hausmacher Sülze an Mix Pickels

Hauptgänge

Hähnchengeschnetzeltes

mit Champignonrahmsoße und Kartoffelrösti

Fettuchine mit Kirschtomaten und Gemüse der Saison

Dessert

Bayrisch Crème

25,90 €

BUFFET RUSTIKA

Vorspeisen

Bunte Blatt- und Rohkostsalat
mit hausgemachtem Dressing

dazu servieren wir Brot und Butter

Hauptgänge

Schnitzel vom Schweinerücken
mit frischen Champignons in Rahm, Gemüsebukett
und Kartoffelkroketten

Mediterranes Putengeschnetzeltes
mit frischem Gemüse, dazu Butterreis

Dessert

Beerengrütze mit Vanillesauce

23,50 €

BUFFET WERRA

Salate

Frische Blattsalate der Saison
Gurkensalat in frischer Senf- Dillmarinade

Vorspeisen

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit verschiedenen Einlagen

Hauptgänge

Kleine Schweinerolladen
in eigener Soße dazu Salzkartoffeln

Piccata milanese
mit Tomatensoße an Spagetti

Dessert

Hessische Schmandcreme
mit Fruchtspiegel

26,90 €

BUFFET EUROPA

Salate

Bunte Salate der Saison
Salat von der Strauchtomate
Frischer Krautsalat

Vorspeisen

Gebratene Champignons in Kräuter Knoblauchmarinade

Hauptgänge

Pikante Schaschlikspieße in eigener Sauce,
dazu Butterreis und Gemüse der Saison

Hausgemachte Lasagne
mit Tomatensoße

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

30,50 €

BUFFET INTERNATIONAL

Vorspeisen

Fruchtiger Shrimpscocktail
an bunten Blattsalaten der Saison
dazu servieren wir ofenfrisches Baguette

Suppe

Saisonale Cremesuppe

Hauptgänge

Gefüllte Rinderroulade in eigener Sauce,
frische Gemüseauswahl und Salzkartoffeln

Hähnchen- Cordon Bleu
buntem Gemüse an Kartoffelrösti
und Gartenkräutersauce

Dessert

Frischer Obstsalat mit Früchten der Saison an Vanilleeis

34,50 €

BUFFET EXKLUSIV

Vorspeisen

Zart rosa gebratene Scheiben vom Rinderrücken
an frischen Salaten der Saison
dazu servieren wir ofenfrisches Baguette und Butter

Suppe

Champignonrahmsuppe
mit Sahnehaube und Kräutercroutons

Hauptgänge

Wildschwein aus heimischer Jagd in Burgundersauce,
mit Gemüsearrangement und Butterspätzle

Knusprig gebratenes Zanderfilet
mit Champagnersauce auf buntem Gemüsebett mit Salzkartoffeln

Dessert

Hausgemachte Windbeutel
mit cremiger Füllung und Fruchtgarnitur

35,90 €

BUFFET KOCHSBERG

Salate

Frische Blattsalate der Saison

Bunter Bauernsalat

Salat von Meeresfrüchten

Hausgemachter Waldorfsalat

Vorspeisen

Mediterran eingelegtes Gemüse

Zart rosa gebratene Scheiben vom Rinderrücken

Hauptgänge

Saftig gebratene Medaillons von der Schweinelende

mit frischen Champignons in Rahm,

dazu Kartoffelrösti

Zart geschmorter Kalbsbraten in eigener Sauce,

dazu Butterspätzle und Saisonale Gemüseauswahl

Zander an Gemüsecurry, grünem Spargel und Basmatireis

Dessert

Eisbombe mit allerlei Köstlichkeiten garniert

42,50 €

FÜR VEREINE SCHULEN UND CO.

Buffet 1

Frische Blattsalate der Saison

Hauptgang

Schnitzel vom Schweinerücken
mit frischen Champignons in Rahm, Gemüsebukett
und Kartoffelkroketten

15,50 €

Buffet 2

Tomaten Cremesuppe

Hauptgang

Putengeschnetzeltes
mit Currysoße an buntem Gemüse und Reis

17,50 €

Buffet 3

Kraftbrühe vom Tafelspitz

Hauptgang

Pikante Schaschlikspieße in eigener Sauce,
dazu Butterreis und Gemüse der Saison

18,50 €

Buffet 4

Kraftbrühe vom Tafelspitz

Hauptgang

Gefüllte Rinderroulade in eigener Sauce,
frische Gemüseauswahl und Salzkartoffeln

19,50 €

SEKTEMPFANG PAUSCHALE

Canapés

Mozzarella Tomaten Basilikumpesto, Kräuterkäse mit Paprika, Schwarzwälder Rohschinken
Räucherlachs mit Meerrettichcreme

Fingerfood

Pflaumen im Speckmantel, Gebackene Champignons mit Remoulade,
Hähnchensticks mit Barbecuesoße mariniert

Getränke

Sekt Hausmarke Trocken, Orangensaft, Wasser

21,50 € pro Person

SEKTEMPFANG

Sekt Smaragd gold 0,75 l 17,20 €

Krisecco Dreikönighof 0,75 l 21,00 €

Canapés

Mozzarella Tomaten Basilikumpesto, Kräuterkäse mit Paprika, Schwarzwälder Rohschinken,
Camembert, Gorgonzola, Leberpastete

Stück 2,00 €

Schweinefiletmedaillons, Räucherlachs mit Meerrettichcreme, Forellenfilet, Parmaschinken, Roastbeef
rosa gebraten, Shrimps in Cocktaildressing

Stück 3,00 €

Fingerfood je Stück

| | | | |
|------------------------------|--------|---------------------------|--------|
| Champignons mit Remoulade | 0,40 € | Pflaumen im Speckmantel | 0,50 € |
| Mozzarellasticks | 1,50 € | Fetakäse in Honigmarinade | 1,80 € |
| Käsespieße mit Früchten | 2,50 € | Mini Frühlingsröllchen | 1,70 € |
| Hackfleischbällchen Pikant | 1,20 € | Hähnchenspieße BBQ | 2,40 € |
| Gemüsesticks mit Schmanddipp | 1,90 € | Tomatensuppe im Glas | 2,70 € |

UNSERE WEIN UND SEKT EMPFEHLUNG

Sekt

| | | |
|---|--------|---------|
| Krisecco weiss oder rose, Dreikönigshof, Rheinhessen | 0,75 l | 21,00 € |
| Sekt Smaragd Gold | 0,75 l | 17,20 € |

Weißwein

| | | |
|---|--------|---------|
| Weißburgunder Classic, trocken, Qualitätswein | 0,75 l | 17,00 € |
| Scheu „J16“ Scheurebe, trocken | 0,75 l | 18,00 € |
| Weingut Dreikönigshof, Rheinhessen | | |
| Blanc de Noir, trocken, fruchtig | 0,75 l | 18,00 € |
| Brummund, Weinmanufaktur | | |
| Riesling Amor, trocken, fruchtig, wenig Säure | 0,75 l | 19,80 € |
| Weingut Dreikönigshof, Rheinhessen | | |
| Silvaner Spätlese, halbtrocken, Qualitätswein | 0,75 l | 19,80 € |
| Weingut Dreikönigshof, Rheinhessen | | |
| Pinot Grigio, Principato, trocken | 0,75 l | 18,20 € |

Roséweine

| | | |
|---|--------|---------|
| Saint Laurent Weißherbst, halbtrocken Weingut Dreikönigshof, Rheinhessen | 0,75 l | 20,80 € |
| Dreikönigshof Rosé, trocken | 0,75 l | 17,40 € |

Rotweine

| | | |
|--|--------|---------|
| Spätburgunder, trocken, Ober-Hilbersheim | 0,75 l | 22,00 € |
| Rödelseer Schwanleite Acolon Spätlese trocken, im Barrique gereift, Weingut Popp, Franken | 0,75 l | 23,00 € |
| Heilbronner Trollinger, trocken | 0,75 l | 19,20 € |
| Rotwein Cuvee Weingut Dreikönigshof, Rheinhessen | 0,75 l | 17,80 € |
| Merlot, Principato, trocken | 0,75 l | 18,40 € |

BUFFET RUSTIKA

Salate

Tomate-Mozzarella
Rucola-Kirschtomaten-Salat
Kartoffelsalat
Krautsalat
Gurkensalat
Tomatensalat
Karottensalat

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Einlage
Gemüserahmsuppe
Tomatensuppe
Zwiebelsuppe
Kartoffelsuppe

Würstchen im Schlafrock
Hackfleischbällchen in Chilisauce
Mini-Frühlingsrollen
Gemüsesticks mit Kräuterquark
Hausmacher Sülze
Pikante Blätterteigtasche

Hauptgänge

Schwein

Schnitzel
Schweinebraten
Schweinerollbraten
Schweinegulasch
Schweinegeschnetzeltes
Hausmacher Bratwurst

Rind/Schwein

Mediterrane Hack-Spieße
Spaghetti Bolognese

Geflügel

Hähnchenbrust
Hähnchenschenkel
Putengeschnetzeltes
Putenschnitzel
Hühnerfrikassee
Asiatische Reispfanne

Fisch

Tilapafilet
Seelachsfilet
Rotbarschfilet

Vegetarisch

Gemüselasagne
Käsespätzle
Pasta mit Kräuterpesto

Beilagen

Pommes frites
Kroketten
Salzkartoffeln
Nudeln
Reis
Kartoffelpüree

Soßen

Bratensoße
Currysoße
Champignonrahmsauce
Tomatensoße
Sahnekräutersoße

Desserts

Mousse von dunkler Schokolade
Mousse von weißer Schokolade
Karamellcrème
Bayrisch Crème
Beerengrütze mit Vanillesauce

30,80 €

BUFFET INTERNATIONAL

Salate

Kartoffelsalat
Krautsalat
Gurkensalat
Tomatensalat
Karottensalat
Griechischer Salat

Vorspeisen

Champignonrahmsuppe
Spargelcremesuppe
Bärlauch Cremesuppe
Minestrone
Frühlingssuppe

Geflügelcocktail
Shrimps Cocktail
Gemüsespieße
Champignons in Kräuterknoblauchmarinade
Bratenauswahl mit Remouladensoße
Meeresfrühtecocktail

Hauptgänge

Spanferkelrollbraten
Cordon Bleu
Schweinenacken im Blätterteig
Schweineschinkenbraten im Brotteig
Krustenbraten
Schweinshaxe
Schaschlik spieße
Gefüllte Rinderrouladen

Tafelspitz
Burgunderbraten
Sauerbraten
Zwiebelrostbraten

Kalb

Kalbsgeschnetzeltes

Geflügel

Putenrollbraten
Hähnchen-Cordon Bleu
Geflügelspieße mariniert
Currygeschnetzeltes

Fisch

Rotbarschfilet
Kabeljaufilet
Scholle

Vegetarisch

Champignonpfanne
Gemüsefrikadellen

Beilagen

Pommes
Kroketten
Salzkartoffeln
Nudeln
Reis
Kartoffelpüree
Spätzle

Soßen

Bratensoße
Currysoße
Champignonrahmssoße
Tomatensoße
Sahnekräutersoße
Meerrettichsauce

Desserts

Frischer Obstsalat der Saison
Erdbeercrème
Tiramisu
verschiedene Eissorten
gefüllte Pfannkuchen

39,90 €

BUFFET EXKLUSIV

Salate

Kartoffelsalat
Krautsalat
Gurkensalat
Tomatensalat
Karottensalat
Griechischer Salat
Meeresfrüchtesalat
Hausgemachter Waldorfsalat

Vorspeisen

Gazpacho mit Käsestangen
Champignonrahmsuppe
Spargelcremesuppe
Kürbiscremesuppe
Rote Bete-Suppe
Karotten-Ingwer-Suppe
Zucchini-cremesuppe
Paprikasuppe

Geräucherter Lachs mit
Senfhonig-Dip
Marinierte Garnelenspieße
Rose gebratenes Roastbeef
Antipasti

Hauptgänge

Schwein

Schweinelende
Spanferkelrollbraten
Cordon Bleu
Schweinenacken im Blätterteig
Krustenbraten
Schweinshaxe
Schaschlikspieße
Gefüllte Schweinerouladen

Rind

Rinderfilet Stroganoff
Rinderroulade gefüllt
Roastbeef im Ganzen

Kalb

Kalbsbraten
Kalbsschnitzel

Wild

Wildschweinbraten
Wildgulasch

Lamm

Lammhaxe
Lammbraten

Geflügel

Maispouardenbrust
Truthahn im Ganzen
Enten- oder Gänsebrust
Enten- oder Gänsekeule

Fisch

Lachsfilet
Zanderfilet
Seezunge
Lachssteak
Doradenfilet

Fisch/Geflügel

Paella mit Hühnchen und
Meeresfrüchten

Vegetarisch

Gegrillte Gemüsespieße
Reisgemüsepfanne
Käse-Tortellini

Beilagen

Pommes frites
Kroketten
Salzkartoffeln
Kartoffelpüree
Kartoffeltaler
Tortellini
Rigatoni
Reis
Kartoffelrösti

Soßen

Burgundersoße
Champignonrahmsoße
Tomatensoße
Champagnerrahmsoße
Meerrettichsoße

Desserts

Champagnercrème mit
Beerensauce
Panna Cotta
Tiramisu
Apfelstrudel mit Vanillesauce
Mascarponecrème
Tonkabohnencreme
Gefüllte Windbeutel
Verschiedene Eissorten
Gefüllte Pfannkuchen
Käseauswahl

43,50 €

BIER

| | | |
|----------------------------|-------|--------|
| Eschweger Klosterbräu Pils | 0,3 l | 2,40 € |
| Eschweger Klosterbräu Pils | 0,5 l | 3,20 € |
| Eschweger Weizen | 0,3 l | 2,70 € |
| Eschweger Weizen | 0,5 l | 3,70 € |

...und aus der Flasche

| | | |
|------------------------------|-------|--------|
| Jacobinus Kristallweizen | 0,5 l | 3,70 € |
| Jacobinus Hefeweizen dunkel | 0,5 l | 3,70 € |
| Jacobinus Weizen alkoholfrei | 0,5 l | 3,70 € |

ERFRISCHUNGEN und SÄFTE

| | | |
|---|--------|--------|
| Selters La Culinaria naturell, medium, spritzig | 0,75 l | 4,70 € |
| Coca Cola ^(1,9) , Fanta ^(1,3) , Sprite | 0,2 l | 2,30 € |
| Coca Cola ^(1,9) , Fanta ^(1,3) , Sprite | 0,4 l | 3,80 € |
| Schweppes Tonic Water ⁽¹⁰⁾ , Bitter Lemon ^(3, 10) , Ginger-Ale ⁽¹⁾ | 0,2 l | 2,40 € |
| Orangensaft | 0,2 l | 2,30 € |
| Apfelsaft | 0,2 l | 2,30 € |
| Rhabarbersaft | 0,2 l | 2,30 € |
| Johannisbeersaft | 0,2 l | 2,30 € |
| Saftschorle | 0,3 l | 2,80 € |

1) Mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel

UNSER BAUSTEIN BUFFET

Unsere Baustein Buffets sind entstanden, da es unser Anspruch ist, Ihnen das bestmögliche Angebot zu unterbreiten mit dem bestmöglichen Preis-Leistungs-Verhältnis.

Jedes Buffet hat den gleichen Aufbau.

Wählen Sie nach Ihrem Geschmack

2 Salate 2 Vorspeisen 3 Hauptgänge 2 Desserts

2 Sättigungsbeilagen und zu jedem Hauptgang eine Soße

Des Weiteren sind bei jeden Baustein Buffet enthalten

Blattsalate, Brot, Butter und Gemüse der Saison

Sie haben das Passende nicht gefunden?

Gerne stellen wir für Sie ein Buffet nach Ihrer

Vorstellung und Ihrem Geschmack zusammen.

Ihre Veranstaltung ist bei uns in besten Händen.

(alle Buffets ab 25 Personen)

Die angegebene Personenanzahl ist bis 4-Tage vor der Veranstaltung für uns bindend.