

# IHR EVENT – IHR CATERER

---

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 Champignonrahmsauce und Kartoffelrösti

Fettuchine mit Kirschtomaten und Gemüse der Saison

## Dessert

Bayrische Creme

28,00 €

# BUFFET RUSTIKA

---

## Vorspeise

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

25,50 €

# BUFFET WERRA

---

## Salate

Frische Blattsalate der Saison  
Gurkensalat in frischer Senf-Dillmarinade

## Vorspeise

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

29,00 €

# BUFFET EUROPA

---

## Salate

Bunte Salate der Saison  
Salat von der Strauchtomate  
Frischer Krautsalat

## Vorspeise

Gebratene Champignons in Kräuter Knoblauchmarinade

## Hauptgänge

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

Hausgemachte Lasagne  
mit Tomatensoße

## Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

33,00 €

# BUFFET INTERNATIONAL

---

## Vorspeise

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

37,50 €

# BUFFET EXKLUSIV

---

## Vorspeise

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

38,80 €



# 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

45,50 €

# FÜR VEREINE SCHULEN UND CO.

---

## **Buffet 1**

Frische Blattsalate der Saison

### **Hauptgang**

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

16,70 €

## **Buffet 2**

Tomaten Cremesuppe

### **Hauptgang**

Putengeschnetzeltes  
mit Currysoße an buntem Gemüse und Reis

18,90 €

## **Buffet 3**

Kraftbrühe vom Tafelspitz

### **Hauptgang**

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

19,90 €

## **Buffet 4**

Kraftbrühe vom Tafelspitz

### **Hauptgang**

Gefüllte Rinderroulade in eigener Sauce,  
frische Gemüseauswahl und Salzkartoffeln

21,00 €

## 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  
23,00 € pro Person

## SEKTEMPFANG

---

Sekt Smaragd gold 0,75 l 18,50 €      Krisecco Dreikönighof 0,75 l 22,60 €

### Canapés

Mozzarella Tomaten Basilikumpesto, Kräuterkäse mit Paprika, Schwarzwälder Rohschinken,  
Camembert, Gorgonzola, Leberpastete, Schweinefiletmedaillons, Räucherlachs mit Meerrettichcreme,  
Forellenfilet, Parmaschinken, Roastbeef rosa gebraten, Shrimps in Cocktaildressing  
Stück 3,00 €

### Fingerfood je Stück

|                              |        |                           |        |
|------------------------------|--------|---------------------------|--------|
| Champignons mit Remoulade    | 0,50 € | Pflaumen im Speckmantel   | 0,60 € |
| Mozzarellasticks             | 1,60 € | Fetakäse in Honigmarinade | 1,90 € |
| Käsespieße mit Früchten      | 2,70 € | Mini Frühlingsröllchen    | 1,80 € |
| Hackfleischbällchen Pikant   | 1,30 € | Hähnchenspieße BBQ        | 2,60 € |
| Gemüsesticks mit Schmanddipp | 2,10 € | Tomatensuppe im Glas      | 2,90 € |

# UNSERE WEIN UND SEKT EMPFEHLUNG

---

## Sekt

|   |        |         |
|---|--------|---------|
| Krisecco weiss oder rose,<br>Dreikönigshof, Rheinhessen | 0,75 l | 22,60 € |
| Sekt Smaragd Gold                                       | 0,75 l | 18,50 € |

## 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 | 0,75 l | 20,80 € |
| Weingut Dreikönigshof, Rheinhessen    |        |         |
| Dreikönigshof Rosé, trocken           | 0,75 l | 17,40 € |

## Rotweine

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| Spätburgunder, trocken, Ober-Hilbersheim                     | 0,75 l | 22,00 € |
| Rödelseer Schwanleite Acolon                                 | 0,75 l | 23,00 € |
| Spätlese trocken, im Barrique gereift, Weingut Popp, Franken |        |         |
| Heilbronner Trollinger, trocken                              | 0,75 l | 19,20 € |
| Rotwein Cuvee  | 0,75 l | 17,80 € |
| Weingut Dreikönigshof, Rheinhessen                           |        |         |
| 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  
Karamellcreme  
Bayrische Creme  
Beerengrütze mit Vanillesauce

33,20 €

# 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  
Schweinschaxe  
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  
Erdbeercreme  
Tiramisu  
verschiedene Eissorten  
gefüllte Pfannkuchen

43,00 €

# 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  
Schweinschaxe  
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  
Champignonrahmsauce  
Tomatensoße  
Champagnerrahmsauce  
Meerrettichsoße

## Desserts

Champagnercreme mit  
Beersauce  
Panna Cotta  
Tiramisu  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Mascarponecreme  
Tonkabohnencreme  
Gefüllte Windbeutel  
Verschiedene Eissorten  
Gefüllte Pfannkuchen  
Käseauswahl

47,00 €

## BIER

---

|                            |       |        |
|----------------------------|-------|--------|
| Eschweger Klosterbräu Pils | 0,3 l | 2,80 € |
| Eschweger Klosterbräu Pils | 0,5 l | 3,90 € |
| Eschweger Weizen           | 0,3 l | 2,80 € |
| Eschweger Weizen           | 0,5 l | 4,20 € |

### ...und aus der Flasche

|                              |       |        |
|------------------------------|-------|--------|
| Jacobinus Kristallweizen     | 0,5 l | 4,20 € |
| Jacobinus Hefeweizen dunkel  | 0,5 l | 4,20 € |
| Jacobinus Weizen alkoholfrei | 0,5 l | 4,20 € |

## ERFRISCHUNGEN und SÄFTE

---

|   |        |        |
|---|--------|--------|
| Selters La Culinaria naturell, medium, spritzig   | 0,75 l | 4,80 € |
| Coca Cola <sup>(1,9)</sup> , Fanta <sup>(1,3)</sup> , Sprite  | 0,2 l  | 2,50 € |
| Coca Cola <sup>(1,9)</sup> , Fanta <sup>(1,3)</sup> , Sprite  | 0,4 l  | 4,20 € |
| Schweppes Tonic Water <sup>(10)</sup> , Bitter Lemon <sup>(3, 10)</sup> , Ginger-Ale <sup>(1)</sup> | 0,2 l  | 2,60 € |
| Orangensaft   | 0,2 l  | 2,50 € |
| Apfelsaft   | 0,2 l  | 2,50 € |
| Rhabarbersaft   | 0,2 l  | 2,50 € |
| Johannisbeersaft  | 0,2 l  | 2,50 € |
| Saftschorle   | 0,3 l  | 3,50 € |

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 vier Tage vor der Veranstaltung für uns bindend.**