

SIE HABEN DIE WAHL ...

Stellen Sie Ihr eigenes Buffet zusammen



WÄHLEN
SIE ...

SÜPPSCHER

- GEMIESESÜPPSCHE „HESSISCH“**
Quer durch de Gadde
- CHAMPIGNONRAHMSUPPE**
mit frischen Kräutern
- KÄSESÜPPSCHE „HESSISCH“**
mit Kirschwasser foi abgeschmeckt
- GAZPACHO**
kalte Tomatensuppe mit Paprika und Gurke
- MINISTRONE**
die klassische italienische Gemüsesuppe
- KLARE TOMATENSUPPE**
mit frischen Basilikumstreifen
und Weißwein zubereitet
- TOMATENSUPPE**
mit frischen Basilikumstreifen
und Rahm
- KARTOFFELSUPP „HESSISCH“**
mit Majoran und Speck
- ÄPPELWOISÜPPSCHE „HESSISCH“**
mit Apfelstückchen

- KESSELBRIEH**
herzhafte Wurstsuppe – aus dem
Kessel wo die Worscht gekocht wird
- BIERSÜPPSCHE „HESSISCH“**
pikant abgeschmeckt
mit Speckwöffelscher unn gerösteten
Graubrotwürfeln
- RINDERSÜPPSCHE**
mit Markklößscher un frische Kräuter
- DILL-RAHM-KRABBENSUPPE**
mit frischer Sahne und einem guten
Weißwein zubereitet
- HAUSGEMACHTES
HUMMERSÜPPCHEN**
mit Krebschwänzen
und einem guten Cognac zubereitet
- BOUILLABAISSE**
nach klassischem Fisch-Rezept
aus Frankreich

SALATE

- BLATTSALÄDSCHER**
vom Bauscherner Acker mit em
Joghurtsösje un e werzisch Essig-Öl-Marinad
- ROHKOSTSALÄDSCHER**
Karöttscher, Kraut, Gorke und Rettisch
jeder für sich fertisch angemacht
- APFEL-LAUCH-SALAT**
- KÄSESALAT**
mit Radieschenscheiben in em leckere Sösje
- KADOFFELSALAT**
echt hessisch mit Ei!
- EIERSALAT**
mit Champignons un un un
- SALATE DER SAISON**
mit Kräuter- und Joghurt Dressing –
Veggi oder vegan ohne Joghurt Dressing
- KRAUTSALAT „AMERICAN STYLE“**
mit Karottenstreifen und seinem
typischen Dressing
- FRANKFURTER KARTOFFELSALAT**
mit frischen Kräutern an Kräuteressigmarinade

WÄHLEN
SIE ...

VORSPEISEN

- KAROTTEN,- GURKEN,-
KRAUTSALAT**
portionsweise angerichtet
- TOMATE-MOZZARELLA-PLATTE**
mit frischen Basilikum an feiner
Balsamicomarinade
- CARPACCIO VON TOMATEN**
mit frischem Basilikum und
Büffel-Mozzarella
- OCHSENHERZTOMATEN MIT
FRISCHEM BASILIKUM
UND BÜFFELMOZZARELLA**
an Balsamicomarinade
- TOMATEN-MOZZARELLA-SPIESSE**
- WÜRZIGE GRILLTOMATEN**
mit frischen Kräutern und Käse überbacken
- ANTIPASTI-VARIATION**
mariniertes Gemüse, gegrillte Zucchini,
gegrillte Auberginen, gegrillte Paprika,
Artischocken in Zitronenöl und mit einem
Hauch Knobli eingelegte Oliven
- ZIEGENKÄSE, GRATINIERT**
mit Honig und Walnüssen

- HANDKÄS MIT MUSIK**
die Spezialität schlechthin!
- KOCHKÄSE MIT MUSIK**
nach einem Odenwälder Rezept
- SPUNDEKÄS**
mit Salzbrezeln
- MEDITERRAN GEFÜLLTE
RIESENCHAMPIGNONS**
auf Salatbett
- AMERIKANISCH GEFÜLLTE
RIESENCHAMPIGNONS**
mit Kidneybohnen und Mais auf Blattsalat
- CORN ON THE COB**
mit Butter geschmelzte Maiskolben
- CARPACCIO VON
ROTER BEETE**
mit Feldsalat, Birnen und Kürbiskernkrokant
- EXOTISCHER GEFLÜGELSALAT**
mit Poulardenbrust
- JUNGE PUTE IM GANZEN GEBRATEN**
mit Walldorfsalat und Preiselbeeren
- CHILI- UND CURRYSPIESSCHEN**
vom Hähnchenbrustfilet, dekorativ auf Honig-
Melonenhälfte angerichtet, dazu reichen wir
Melonenkugeln mit Schinkenauswahl
- SCHINKENRÖLLCHEN**
von gekochtem Schinken mit Spargel
- PIKANTE HACKFLEISCHBÄLLCHEN**
mit frischen Kräutern und Paprika gewürzt
- WÜRZIGER SPIESSBRATEN**
kalt aufgeschnitten, dazu reichen wir
hausgemachte Soß Remoulade sowie Honig-
Knoblauchsoße' nach Art des Hauses
- HAUSGEMACHTE SÜLZENAUSWAHL**
Bauernsülze, Tafelspitzsülze, Buttermilch-
Schinken-Sülze, Gemüsesülze und Geflügelsülze
mit Tomatenfleischwürfeln – als Dressing
reichen wir eingelegte Zwiebelwürfel und eine
pikante Apfel-Meerrettichsoße
- HAUSMACHER WORSCHT**
reichlich garniert mit sauer eingeleschem Gemies
- RINDER CARPACCIO**
mit Ruccola, Pinienkerne und
gehobelten Parmesan an Vinegrett
- VITELLO TONNATO**
gespicktes Kalbsfilet in aromatischer
Thunfischsoße mit Kapern
- KLEINE FRIKADELLEN AUS
RINDERHACK**
- SCHEIBEN VOM SPANISCHEN
SERRANO SCHINKEN**
an aromatischer Galia Melone

WÄHLEN
SIE ...

VORSPEISEN

- FISCH-TERRINE MIT MEERRETTICHAHNE**
Meeresfrüchte-Terrine gefüllt mit Schellfisch, Heilbutt, Lachs, Brokkoli und Karotten
- GERÄUCHERTE FORELLENFILETS**
an Sahnemerrettich mit Preiselbeeren
- POCHIERTER LACHS**
ausgarniert mit Räucherlachs, dazu reichen wir Sahnemerrettich und eine Honig-Senf-Dillsoße
- LACHS-SASHIMI**
rohe Filets mit Passionsfruchtmarinade
- THUNFISCH TATAR**
mit Mango-Avocado mit hausgemachter Ingwermayonaise
- THUNFISCH CARPACCIO**
mit Limone, Olivenöl und gehobeltem Parmesan
- ÜBERBACKENE AUSTERN**
Ceviche vom Fish mit Granny Smith und Granatapfel
- MEERESFRÜCHTETERRINE**
- JAKOBSMUSCHELN**
mit Parmesan, gratiniert an Safransoße
- AVOCADOSCHIFFCHEN**
gefüllt mit Krabbencocktail

zu allem gibt's eine Gebäckauswahl



SIE HABEN DIE WAHL
Fortsetzung

PREIS NACH
ABSPRACHE

HAUPTGERICHTE



- HÜHNERBRUSTFILET „CAPRESE“**
überbacken mit Tomaten, Basilikum und Mozzarella in mediterraner Tomatensoße
- HÄHNCHBRUSTFILET**
eingelegt in Paprikaöl und frischen Kräutern
- ZARTE HÄHNCHENBRUST IN CURRYSOSSE**
fruchtig abgeschmeckt und nicht zu scharf
- KNUSPRIGE HÄHNCHENROLLE**
gefüllt mit Waldpilzsauce
- HÜHNERFRIKASSE**
ein Klassiker – mit Erbsen und Champignons in Rahm
- ENTENBRUST**
mit Orangenfilets
- KNUSPRIG GEBRATENE ENTE**
an Burgundersauce
- STRAUSSENSTEAK**
an Pfirsich-Blutorangensoße

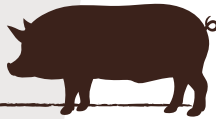


ZUR GANS-SAISON

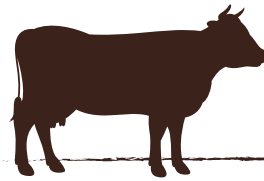
- ZARTE GÄNSEKEULE & GÄNSEBRUST**
geschmort in eigener Sauce
- 
- MEDALLIONS VOM SCHWEINEFILET**
in Pilzrahmsauce
 - RAUNEMER BIERBRATEN „HESSISCH“**
innere leckere Dunkelbiersoß mit Gemüsewürfelsche
 - KRAUTWICKEL MIT KADOFFELBREI**
auf Hochdeutsch : Kohlrouladen und Pürree - nadierlich hausgemacht
 - MAINZER SAFTSCHINKEN**
in einer leichten Senfrahmsauce
 - PRAGER SAFTSCHINKEN**
in leckerer Bratenjus
 - PRAGER KRUSTENBRATEN**
zubereitet in würziger Starkbiersoße
 - RIPPSCHEN UND SAUERKRAUT**
zusammen gekocht in Äbbelwoi und Fleischbrüh


WÄHLEN
SIE ...

HAUPTGERICHTE



- GESCHNETZELTES VOM TAUNUSWUTZJE**
in einer feinen Rahmsoße mit frischen Champignons
- ZARTER SPANFERKELBRATEN**
aus der Keule, serviert in Burgundersoße
- PANIERTE PARTYSCHNITZEL**
an Zitronenecken, dazu reichen wir separat hausgemachte Rahmsoße
- ROSTBRATWURST**
für uns produziert von der Odenwälder Landmetzgerei Mehl



- RINDERROULADEN „HAUSFRAUEN ART“**
zarter Braten vom Weiderind in würziger Burgundersoße
- FRANKFURTER TAFELSPITZ**
vom Rind
- RINDERGULASCH** 
geschmort in Burgundersauce
- HESSISCHER SAUERBRAADE**
innem guude Sauerbraadesösje
- FILET WELLINGTON**
zartes Rinderfilet im knusprigen Blätterteigmantel
- KALBSKOTELETT**
unter einen Selleriehaube gratiniert
- ROASTBEEF MEDIUM**
mit Rosmarinkruste
- RINDERFILET**
an Whiskeyrahmsoße

- ZARTER LAMMKEULENBRATEN**
in Thymiansoße
- FEINER BRATEN AUS DER WILDSCHWEINKEULE**
in Preiselbeerrahmsoße
- HIRSCHKALBSGULASCH**
in Burgundersoße geschmort



- ROTBARSCHFILET**
in Zitronenbuttersoße
- LACHSFILET**
im Kräutermantel dazu reichen wir eine feine Kräuterweißweinssoße
- GEDÜNSTETES ZANDERFILET**
in einer feinen Kräuter-Weißweinssoße
- NORWEGISCHER KRÄUTERLACHS**
im Salzmantel
- STEINBEISSERFILET**
mit gegrillter Tomatensoße mit Kapern und Oliven

WÄHLEN
SIE ...

HAUPTGERICHTE

-  **GEFÜLLTE ZUCCHINISCHIFFCHEN**
mit Gemüse gefüllt und Käse überbacken
-  **GEMÜSERÖSTI**
frisches Gemüse auf Riesenrösti
und mit Käse gratiniert
-  **GEFÜLLTE SELLERIE-
KÄSESCHNITZEL**
mit Kartoffelstroh
-  **GEFÜLLTE PAPRIKA**
in fruchtiger Tomatensoße
-  **KRÄUTERSAITLINGE**
gebraten auf Zuccinispaghetti
-  **VEGANES GULASCH**
auf Saitan-Basis mit Kartoffeln
-  **VEGANES GESCHNETZELTES**
mit Soja an Spätzle

BEILAGEN



- PETERSILIENKARTOFFEL**
- HASSELBACH-KARTOFFEL**
mit Knoblauch und Rosmarin
- RISOLEÉKARTOFFEL**
- ROSMARIENKARTOFFEL**
- HIMMEL UN ERD**
Bratkartoffeln (Erd) mit gebratenen
Apfelscheiben (Himmel)
- POLENTASCHNITTCHEN**
gebraten
- WÜRZIGER KRÄUTERREIS**
- KRÄUTERREISMISCHUNG**
- TAGLIATELLE**
- FRISCHES GEMÜSE DER SAISON**





-  **BAKED POTATOES**
Folienkartoffel mit Sourcreme
-  **KARTOFFELN „LYONNAISE“**
mit Zwiebeln, Butter und Parmesan
-  **KADOFFELBREI „HESSISCH“**
mit feine Röstzwiebel
-  **KARTOFFELSTAMPF**
-  **KARTOFFELGRATIN
„KLASSISCHE ART“**
-  **KARTOFFELGRATIN
„DAUPHINOIS“**
-  **KADOFFELGEMÜS**
Kadoffelscheibe in Brühe gedünstet
und mit Schmand und Pfeffer abgeschmeckt
-  **HAUSGEMACHTE SPÄTZLE**
-  **HAUSGEMACHTE
SERVIETTENKNÖDEL**
-  **KARTOFFEL-GEMÜSE-GRATIN**
-  **CREMIGES SELLERIEPÜREE**
-  **GEMÜSERÖSTI**
frisches Gemüse auf Riesenrösti
mit Soß Hollondäs und Käse gratiniert

WÄHLEN
SIE ...

BEILAGEN

- GEMÜSESTRUDEL**
hausgemacht
- GEMISCHTES GEMÜSE**
mit Schmand und Ei im Strudelteig
- PAPRIKA-REIS-PANNE**
mit Joghurtsauce
- PFANNENGEMÜSE**
in reichlich Butter an geschwenktes
und pikant abgeschmecktes Gemüse
- HAUSGEMACHTES
APFELROTKRAUT**
mit Preiselbeeren abgeschmeckt
- SAUERKRAUT**
mit Speck un Zwiebel, Lorbeer,
Wacholderbeeren un Kümmel gewürzt
- ZWIBBELGEMÜSE**
mit ausgelassenem Speck und Essig
pfriffig abgeschmeckt
- FREGOLA SARDA**
Nudelart aus Hartweizengrieß in kleiner
Kugelform mit Tomatensalsa und Salsiccia
- WECKEWERK**
Semmelknödelmasse und Hackfleisch

DESSERTS

- PFIRSICHCREME**
mit frischer Zitronenmelisse
- HIMBEERCREME**
mit frischer Minze
- FRISCHE MASCARPONECREME**
mit Obststückchen
- APFELWEIN-SCHAUMCREME
„HESSISCH“**
mit Vanillesoß
- MOUSSE AU CHOCOLAT**
von der braunen und weißen
Schokolade
- HAUSGEMACHTES TIRAMISU**
- FRISCHER OBSTSALAT**  
mit Maraschino
- ROTE GRÜTZE** 
mit Vanillesoße
- KIRSCHMICHEL „HESSISCH“** 
echt Odewälder Kirschkuche

**SIE MÖCHTEN EIN
INDIVIDUELLES
ANGEBOT
FÜR IHRE VERANSTALTUNG?**

**Sprechen Sie uns an.
Wir freuen uns auf Sie!**

ZUM BEMBELSCHÉ
Hasslocher Straße 52
65479 Raunheim

Telefon: 06142 929292

Email: kontakt@zum-bembelsche.de

www.zum-bembelsche.de

zum
BEMBELSCHÉ
Landgasthaus | Catering