

Liebe Gäste des Hauses,

um Ihnen die Auswahl Ihrer Speisen zu erleichtern – sei es Buffet, Menu oder Catering –, finden Sie auf den folgenden Seiten verschiedene Vorschläge und Komponenten, aus denen Sie wählen können.

Bitte beachten Sie, dass einige Lebensmittel Saisonzeiten haben und dadurch nicht das ganze Jahr über verfügbar sind.

Gerne beraten wir Sie hierbei persönlich. Um eine optimale auf Ihre Wünsche und auf Ihre Gäste abgestimmte Auswahl treffen zu können, ist eine persönliche Beratung (bestenfalls mit Ortstermin) immer sehr zu empfehlen.

Herzlichen Dank!

Ihr Team vom Hotel Odenwaldblick
& Familie Gensert

Geflügel

Hähnchenbrust Florentin
mit Blattspinat gefüllt

Hähnchenbrust Marco Polo
mit Broccolifüllung

Hähnchenbrust Straßburg
mit Geflügelleberfarce gefüllt

Hähnchenbrust Hawaii
mit Ananas und Schinken gefüllt

Hähnchenbrust Marengo
mit Champignons, Tomatenwürfeln und Kräuter

Hähnchenbrust Ratatouille mit Ratatouillegemüse gefüllt

Hähnchenbrust Roquefort
mit Roquefortkäse gefüllt

Fasanenbrust im Polentablattmantel
Ganze Fasanenbrust, ummantelt von fein gewürzter
Fleischfarce und Wirsingblatt im hauchdünnen, knusprigen
Polentablatt

Lamm

Lammrückenfilet Provencale
umhüllt mit Tomaten, Pilzen und Kräuter im Strudelteig

Vom Schwein

Schweinefilet Küchenmeister Art
umhüllt mit einer delikaten Brokkolimischung
im feinem Blätterteigmantel

Schweinefilet Urberacher Art
umhüllt mit würzigem Blattspinat und rohem Schinken

Schweinerollbraten Gärtnerin
Schweinerücken mit knuspriger Kruste mit Broccoli gefüllt

Schweinerollbraten Allgäu
Schweinerücken mit knuspriger Kruste mit Speck, Käse und
Zwiebeln gefüllt

Schweinerollbraten Wirsing
Schweinebauch mit knuspriger Kruste mit Wirsing gefüllt

Schweinerollbraten Provence
Schweinerücken mit knuspriger Kruste mit Kalbfleisch,
Champignons, Käse und wenig Karotten gefüllt

Spießbraten vom Schweinerücken
Schweinerücken mit knuspriger Kruste mit Speck und Zwiebeln
gefüllt

Kalb

Gefüllte Kalbsbrust
Kalbsbrust mit Semmelknödelteig gefüllt

Kalbsnierenbraten

Kalbsrolle Elsass
Mit Speck und Pilzen gefüllt

Fisch

Zanderfilet in Sauerampfersoße
Seeteufelfilet in Rieslingsoße
Lachsfilet in Hummersoße
Welsfilet in Petersiliensoße
Viktoriabarschfilet in Basilikum Sahne Soße
Rotbarschfilet in Rote Beete Soße
Schollenfilet in Fenchelcreme

Forellenstrudel
Forellenfilets mit Lachsmousse und Blattspinat im knusprigen
Strudelteig, als Vor- und Hauptspeise
Forellenfilet Spreewälder Art
Mit Hechtmousse und Gemüsestreifen, in feinem
Blätterteigmantel

Beilagen

Schupfnudeln
Kartoffelgratin
Reis
Bratkartoffel
Pommes frites
Hausgemachte Spätzle
Kroketten

Rosenkohl, Brokkoli, Blumenkohl, Rotkohl, Maronen, Karotten,
Ratatouille, Bohnen im Speckmantel.

Dessert

Verschiedene Mousse-Sorten (allesamt hausgemacht!)
zum Beispiel ...

Mousse au Chocolat
Mousse au Vanille Bourbon
Mousse Stracciatella
Mousse Zitrone
Mousse Ananas
Mousse Cafe
Mousse Erdbeer
Mousse Himbeer

Tiramisu

Hausgemachte Rote Grütze
Hausgemachte Grüne Grütze

Bayrisch Creme
Frischer Obstsalat

Buffets

(Alle unsere Buffets sind individuell konfigurierbar)

Der Klassiker

Geräucherter Lachs und Forellenfilet
eingelegte Calamare und Scampi
Charentaismelonen mit Parmaschinken
Tomaten Caprese, Mango-Oliven
Gegrillter Paprika und Austernpilzen
Gefüllte Champignons, grüne Peperoni
Rucolasalat mit Parmesan
Salatauswahl, verschiedene Dressings

Prager Schinken mit Kümmeljus
Schweinelende Küchenmeister Art in Pfifferlingsoße
Filetgoulasch Stroganoff
Kartoffelgratin und handgeschabte Spätzle
Blumenkohl, Bohnen im Speckmantel und Karotten

exotischer Obstsalat mit Vanillesoße
Tiramisu und Mousse au chocolat

Zur später Stunde reichen wir Ihnen:
Käseauswahl mit
Landbrot, Brötchen und Landbutter

Italienisches Büffet

Tomatensalat Caprese
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan
Salatauswahl, verschiedene Dressings
Parmaschinken auf Charentaismelone
Antipasti-Variation

Geräucherter Lachs, Shrimps in Kräutersoße
Lachs-Lasagne
Schweinelende Küchenmeister Art mit Rahmsoße
Saltimbocca mit Rosmarinkartoffeln

dazu: Kartoffelgratin
gratinierte Tomaten, Bohnen im Speckmantel
Ratatouillegemüse

helles & dunkles Mousse au chocolat
Panna Cotta, frischer Obstsalat
Käseauswahl

Bayrisches Buffet

Frittatensuppe
Bayrische Forelle mit süßem Senf & Meerrettich
Münchner Weißwurst mit süßem Senf
Bierradi, Oberammergauer Teufelssalat
Krautsalat mit Speck

Frischer Leberkäse aus dem Ofen mit Bayrisch Kraut
Nürnberger Rostbratwürstl
Spießbraten vom Schweinerücken in Landbiersoße
Schwammerlpfanne mit Semmelknödel
Almkartoffeln aus der Pfanne und Kümmelkartoffeln
Speckrosenkohl, Apfelrotkraut und Sauerkraut
Obatzda, Bavaria Blu, Bergader Almkäse

Bayrisch Creme, Milchrahmstrudel mit Vanillesoße
Frische Brezeln und Würzbrot
Landbutter

Österreichisches Buffet

Frittatensuppe
Grießnockerlsuppe

Wiener Zwiebelrostbraten
Paprikaschnitzel
Tafelspitz mit Semmel- oder Apfelkren & Rahmspinat
kalte Schnittlauchsoße
gespickte Kalbsvögel
Wiener Backhendl
Wiener Schnitzel

dazu: Kürbiskraut
Porreegemüse
Kartoffelschmarrn
Speckknödel
Serviettenknödel

Germknödel
Palatschinken
Apfelstrudel
Kaiserschmarrn

Odenwälder Büffet

Handkäsrahmsuppe
Hüttentaler Räucherforelle mit Sahnemeerrettich
Odenwälder Lachsforelle
Frankfurter Kartoffelsalat
Hausgemachte Grüne Soße
mit Eiern & Salzkartoffeln

Bulauer Hähnchenteile
Hessischer Krustenbraten in Bierjus
Kasseler auf Apfelweinsauerkraut
Geschmelzte mit Zwiebeln
Eingelegter Handkäse
Hausgemachter Kochkäse

dazu: überbackenes Kartoffelgemüse
Rahmblumenkohl, Speckbohnen, *geelee Riwe* (Karottengemüse)

Vanille- und Schokoladenpudding
Selbstgebackene Weck
Hausgemachte Butter