



**Restaurant Althaus**  
**Golfparkallee 1**  
**64579 Gernsheim**  
**Telefon: 06157-911844**  
**Fax: 06157-95891-891**  
**Mail: [restaurant@hotel-absolute.de](mailto:restaurant@hotel-absolute.de)**

**Sehr geehrter Gast!**

*Für Ihre Festlichkeiten werden Sie in unserem Hause immer den richtigen Rahmen finden.*

*Es stehen verschiedene Räumlichkeiten von 10 - 120 Personen zur Verfügung, die alle eine gemütliche Atmosphäre aufweisen und für Feierlichkeiten aller Art geradezu einladen.*

*Hier finden Sie eine Auswahl unserer Buffetoorschläge die Sie sich aus den einzelnen Buffets zusammenstellen können.*

***Wir bitten Sie, spätestens 4 Wochen vor Ihrem Festtag mit unserer Restaurantleitung einen Termin für eine Buffetabsprache zu vereinbaren.***

*Für ein Beratungsgespräch stehen wir gerne von Montag bis Freitag nach telefonischer Vereinbarung zu Ihrer Verfügung.*

# Vorspeisenbuffets

## 1.

Feinster geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich  
Gebeizter Graved Lachs mit Honig-Senf-Dill-Sauce  
Wachholdergeräucherte Forellenfilets mit Meerrettichsahne  
und Preiselbeersahne  
Roastbeef vom Charolais, medium gebraten mit Spezial-Dip  
Medaillon vom Schwein mit Leberpate auf Apfelscheibe  
Poulardenbrüstchen, fein dekoriert mit Cumberlandsauce  
Käsecarpaccio mit feinem Pesto  
Anti-Pasti garniert mit Schafskäse

**Pro Person € 21,50**

## 2.

Original Levoni-Parmaschinken mit Honigmelonenspalten  
Komposition verschiedener Antipasti in Olivenöl eingelegt  
Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum  
Carpaccio vom Rinderfilet, fein mariniert  
Zucchini-Carpaccio mit feinem Pesto aus Parmesan, Pinienkernen,  
Basilikum, getrockneten Tomaten und luftgetrocknetem Schinken  
Garnelen im Knoblauchsud  
Vitello Tonnato (Kalbfleisch in feiner Thunfischsauce)  
Original italienische Salamivariation  
Farfalle mit Lachssalat

**Pro Person € 21,50**

## 3.

Tafelspitz in Kräutervinaigrette  
Dekoration aus luftgetrocknetem Schinken und Honigmelonenspalten  
Medaillons vom Schwein, fein dekoriert  
Poulardenbrüstchen mit Cumberlandsauce  
Hausgeräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich  
Gekochter Schinken als Röllchen mit Spargelfüllung  
Hausgemachter Landfrischkäse  
Verschiedene passende Salate

**Pro Person € 19,50**

# Vorspeisenbuffets

4.

Gebratene Garnelen-Kräuter-Spieße  
Hausgeräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Lachstartar auf Rösti  
Verschiedene Antipasti garniert mit Schafkäse  
Riesenscampi in Knoblauch gebraten  
Wildlachs pochiert mit Limonen-Portweinsauce  
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesanspalten

**Pro Person € 24,50**

5.

## Vegetarisch

Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum  
Auberginen und Zucchini in Olivenöl gebraten  
Quiche kalt mit Schnittlauchsauce  
Zucchini-Carpaccio fein mariniert  
Käse-Carpaccio mit feinem Pesto  
Landfrischkäse mit frischen Kräutern  
Gemischte Frischsalatplatte der Saison mit Kräutervinaigrette  
Mariniertes Gemüse  
Rohkoststicks mit Joghurtdip  
Mit Käse gefüllte Minipaprika  
Gefüllte Oliven und Peperoni

**Pro Person € 21,50**

Zu allen Vorspeisenbuffets reichen wir versch. Weißbrote,  
Ciabatta und Butter

# Hauptspeisenbuffets

1.

Hähnchenpiccata mit Tomatensauce  
Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce  
Tranchen von der Lachsforelle vom Grill mit Limonensauce  
Rinderhüfte „Café de Paris“

**Pro Person € 20,50**

2.

Kalbsrahmgulasch  
Schweinefilet mit Calvadosauce  
Rosa gebratenes Roastbeef in Kräuterkruste  
Rosa gebratene Entenbrust mit Limettensauce

**Pro Person € 21,50**

3.

Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce  
Rosa gebratenes Roastbeef in Kräuterkruste  
Putenbrust gebraten mit Tomaten-Estragonsauce  
Tranchen von der Lachsforelle vom Grill mit Dillsauce

**Pro Person € 21,50**

4.

Rinderfilet „Wellington“  
Pochiertes Zanderfilet mit Dillsauce  
Kalbsfiletspitzen mit Austernpilzsauce  
Hirschrücken am Stück gebraten mit Burgundersauce (Saison)

**Pro Person € 25,50**

# Beilagen

Zu allen Hauptspeisenbuffets reichen wir Ihnen eine  
Gemüseauswahl nach Ihrer Wahl.  
Unter folgenden Beilagen können Sie auswählen.

Salzkartoffeln

Bratkartoffeln

Wedgeskartoffeln

Gratinierte Kartoffeln

Kartoffel-Zucchini-auflauf

Butterreis

Wildreis

Risotto

Spaghetti

Bandnudeln

Farfalle

Spätzle

Gnocchi

Majorankartoffeln

Pommes Macaire

Pommes Dauphine

# Dessert in Gläschen

Obstsalat  
Mousse au Chocolate  
Crème-Caramel  
Mascarpone-Crème  
Panna Cotta mit Himbeersauce  
Erdbeer-Crème mit frischer Minze  
Apfelwein-Crème  
Rote Grütze  
Vanille-Crème mit Waldbeerensauce  
Tiramisu  
Bayerisch-Crème

**Pro Komponente € 4,00**

# Mitternachtssnacks

Mindestens 20 Personen

Internationale Käseauswahl  
**Pro Person € 8,50**

Hessische Wurstspezialitäten mit Mettigel  
**Pro Person € 11,00**

Hausgemachte Gulaschsuppe  
**Pro Person € 7,50**

Chili con Carne  
**Pro Person € 7,50**

# Aufpreisliste Veranstaltungen

## All inklusive Angebot Getränke für 8 Stunden

beinhaltet Wein, Sekt, Bier, alkoholfreie Getränke, Warmgetränke

Keine Spirituosen!!!!

pro Person € 45,00

danach pro Stunde

Pauschal € 350,00

Veranstaltungen ohne all inklusives Angebot

die länger als 2:00 Uhr gehen

wird ein Aufpreis von

€ 45,00 pro Stunde/eine Person Personal

zusätzlich zum Verzehr berechnet

in der Regel sind das 3 Personen