



Restaurant Althaus
Golfparkallee 1
64579 Gernsheim
Telefon: 06157-911844
Fax: 06157-95891-891
Mail: 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 Buffetvorschläge 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 Menüabsprache zu vereinbaren.

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

Vorspeisenbüffets

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 Apfelweinscheibe
Poulardenbrüstchen, fein dekoriert mit Cumberland sauce
Käsecarpaccio mit feinem Pesto
Anti-Pasti garniert mit Schafskäse

Pro Person € 19,50

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 Tonato (Kalbfleisch in feiner Thunfischsauce)
Original italienische Salamivariation
Farfalle mit Lachssalat

Pro Person € 19,50

3.

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

Pro Person € 17,50

Vorspeisenbüffets

4.

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

Pro Person € 21,90

5.

Vegetarisch

Tomate und Mozzarella mit frischem Basilikum
Auberginen und Zucchini in Olivenöl gebraten
Lauch-Mozzarella-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 € 19,50

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

Hauptspeisenbüffets

1.

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

Pro Person € 18,50

2.

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

Pro Person € 19,50

3.

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

Pro Person € 19,50

4.

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

Pro Person € 23,00

Beilagen

Zu allen Hauptspeisenbüffets 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
Creme Caramel
Mascarponecreme
Panna Cotta mit Himbeersauce
Erdbeercreme mit frischer Minze
Apfelweincreme
Rote Grütze
Vanillecreme mit Waldbeerensauce
Tiramisu
Bayerisch Creme

**Dessertbuffet mit mindestens 3 Komponenten pro Person
Pro Komponente € 3,00**

Mitternachtssnacks

Mindestens 20 Personen

Internationale Käseauswahl
Pro Person € 7,50

Hessische Wurstspezialitäten mit Mettigel
Pro Person € 10,00

Hausgemachte Gulaschsuppe
Pro Person € 6,50

Chili con Carne
Pro Person € 6,50

Aufpreisliste Veranstaltungen

All inklusive Angebot Getränke

bis 2:00 Uhr

beinhaltet Wein, Sekt, Bier, alkoholfreie Getränke, Warmgetränke

Keine Spirituosen!!!!

pro Person € 40,00

nach 2:00 Uhr pro Stunde

Pauschal € 300,00

Veranstaltungen ohne all inklusives Angebot

die länger als 2:00 Uhr gehen

wird ein Aufpreis von

€ 40,00 pro Stunde/eine Person Personal

zusätzlich zum Verzehr berechnet

in der Regel sind das 3 Personen