



BISTRO
in der Keltenwelt

Buffets

mit regionalen Spezialitäten

2022

Apfelbuffet

Sommerbuffet

Herbstbuffet

Winterbuffet



Apfelbuffet

Empfang mit Pomolo Apfelsecco vom Glauberger Hang
und hessischem Kartoffelkuchen mit Speck

Vorspeisen

Apfel - Handkäs` Salat
mit Walnuss und Balsamico

Blattsalate der Saison
mit Joghurt-Apfel-Senf-Dressing

Apfel-Hokkaido-Süppchen
mit gerösteten Kürbiskernen

Hauptspeisen

Gebratene Zanderfilets
auf Rahm-Sauerkraut
mit Petersilienkartoffeln

Schweinelenochen
an Apfelweinsöße mit Schmand
geschmorten Zwiebeln
hausgemachten Kartoffelrösti
und Pfannengemüse der Saison

Dessert

Warme Apfelkuchlein
mit Vanillesöße und Sahne

Obstsalat der Saison

Pro Person EUR 28,50 ab 10 Personen
Empfang mit Apfelsecco zzgl. pro Person EUR 4,50
Preise inkl. 19 % MwSt



Empfang mit Pomolo Apfelsecco vom Glauberger Hang

Vorneweg

Gambacher Forelle
mit Preiselbeer-Meerrettich

Oberhessisch Presskopf-Carpaccio
mit Senf-Vinaigrette

Krautsalat
mit saurer Sahne

Gurkensalat
mit Senf-Dill-Dressing

Apfel-Karotten-Salat

Handkäs' mit Musikvariation
klassisch, Grüne Musik,
Apfelmusik und Kräuterschmand

Rheingauer Spundekäs'
mit Brezelchen

Bauernbrot



Hauptsach‘

Schweinelendchen
mit frischen Champignons
in Kräuterrahmsoße

Ochsefleisch
mit Grüne Soße
an Wetterauer Kartoffeln

Äbbelwei-Gemüs‘
von hier und jetzt

Hinnerher

Frankfurter Kränzjer
hausgebacken

Panna Cotta
mit Beerenmark

Sommerlicher Obstsalat
mit Früchten der Saison

Pro Person EUR 36,00 ab 20 Personen
Empfang mit Apfelsecco zzgl. pro Person EUR 4,50
Preise inkl. 19 % MwSt



Herbstbuffet

Klimaschutz mit Messer und Gabel

Vorspeise

Hokkaido Suppe
mit Lauch

Vesperplatte
mit Schafskäse
und Handkäs' Tatar

Hauptspeise

Apfelwein-Lammragout
mit Apfel-Zwiebel-Soße
hausgemachten Dinkel-Spätzle

Dessert

Weißer Schokomousse
mit Kompott von
Apfel, Birne und Holunder

Pro Person EUR 28,50 ab 10 Personen
Empfang mit Apfelsecco zzgl. pro Person EUR 4,50
Preise inkl. 19 % MwSt



Vorneweg

Gambacher Forelle
mit Holunder-Meerrettich

Oberhessisch Presskopf-Carpaccio
mit Senf-Vinaigrette

Rapunzel Salat
mit Apfel-Senfdressing
und Kartoffel-Speck-Dressing

Hungener Käsevariation
aus der Hungener Käsescheune

Bauernbrot



Hauptsach'

Schweinelendchen

mit Odenwälder Kochkäs' Soß
gerösteten Zwiebeln und Speck

Ochsefleisch

mit Weck-Meerrettich
an Wetterauer Kartoffeln

Äbbelwei-Gemüs'

von hier und jetzt

Hinnerher

Frankfurter Kränzjer

hausgebacken

Zimt Panna Cotta

mit Apfel-Birne Kompott

Rote Grütze

mit Vanille-Soße

Pro Person EUR 36,00 ab 20 Personen
Empfang mit Apfelsecco zzgl. pro Person EUR 4,50
Preise inkl. 19 % MwSt



Infos

Mindestumsatz

Die Raummiete ist kostenfrei ab einem Umsatz von EUR 150,- pro Stunde. Zuzüglich wird eine Pauschale von EUR 5,00 pro Person (mindestens EUR 250,-) für folgende Leistungen fällig: Eintritt ins Museum, eine Führung durch die Ausstellung und die Reinigung der Räumlichkeiten

Saisonale Dekoration *EUR 1,50 / Person*

Gerne decken wir die Tische für Sie mit frischen Blumen und Servietten ein – Farben nach Wahl

Korkgeld *EUR 2,00 / Flasche*

Für mitgebrachten Wein und Sekt wird pro Flasche ein Korkgeld erhoben

Tellergeld *EUR 2,00 / Teller*

Für mitgebrachte Kuchen und Torten wird pro Teller ein Tellergeld erhoben

Öffnungszeiten

März bis Oktober

Dienstag – Sonntag

10 – 18

November bis Februar

Dienstag – Freitag

12 – 17

Samstag und Sonntag

10 – 17

Kontakt

Mail

Reservierung@
Bistro-Keltenwelt.de

Telefon

06041 82 33 016

Web

www.Bistro-Keltenwelt.de

Zutaten

regional und frisch

Wir beziehen unsere Zutaten nach Möglichkeit stets von aus der Region stammenden Lieferanten.