

Sehr geehrte Gäste,

*im Folgenden finden Sie Vorschläge zur Zusammenstellung eines Büffets.
Alternativ steht Ihnen unser Küchenchef gerne zur Verfügung. Bitte beachten Sie,
dass einzelne Bausteine saisonal nicht zur Verfügung stehen. Eine individuelle
Preisgestaltung findet nach Ihrer Auswahl statt.*

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne Vorschläge für ein Menü zusammen.

Gerne stehen wir für Rückfragen zur Verfügung.

1

Ihr

Team vom Weinhotel Kaisergarten

Weinhotel Kaisergarten

Hospitalstraße 17

55232 Alzey

info@weinhotel-kaisergarten.de

www.weinhotel-kaisergarten.de



Vorspeisen am Buffet

Weinhotel
KAISERGARTEN

Weinhotel Kaisergarten · Hospitalstraße 17 · 55232 Alzey

Verschiedene gegrillte Gemüse mit Oliven und getrockneten Tomaten,
vollendet mit Kräuterolivenöl

Klassischer Winzer-Wurstsalat mit saurer Gurke,
Käsestreifen und Zwiebeln

Rustikaler Rindfleischsalat in Essig und Öl,
mit feinen Streifen von Paprika, Zwiebeln und Kräutern

Fruchtiger Pfirsich-Hühnchensalat in cremiger Cocktailsauce
und knackigen Walnüssen

Roulade von Mozzarella, gefüllt mit roten Pesto,
Rucola und Parmaschinken

Italienischer, gerösteter Brotsalat mit Tomaten, Gurke, roten Zwiebeln und
Parmesankäse, vollendet mit dunklem Balsamico und Olivenöl

Mediterraner Hühnchensalat mit getrockneter Tomate,
Paprika und Kapern

Salat von der Linse mit Dijon-Senf abgeschmeckt,
dazu zartes Zanderfilet

Leicht scharfer Cous-Cous Salat
mit knackigem Gemüse und Zitronen-Joghurt

Rheinhesisches Carpaccio vom Schwarzenmagen
an Bauernbrotsalat

2



Grumbeer-Gurkensalat mit kleinen Frikadellen
und würziger Zwiebelkonfitüre

Feine Scheiben vom zart rosa gebratenen Roastbeef
mit hausgemachter Meerrettichsauce

Pecorino-Apfel-Sellerie-Walnuß Salat

Pochierter Blattspinat
mit Schalotten & gerösteten Pinienkernen

Bresaola-Carpaccio
mit Himbeer-Balsamico-Vinaigrette

Spaghettinialat
mit Garnele & Miesmuschel

Spaghettinialat mit Garnele
und Gemüse in rotem Pesto

Duett von Räucherlachs und Forelle
nach Art des Hauses

Frischer Matjes rosé
mit geschmorten Äpfeln und Zwiebeln in leichtem Schmand

Gesottener Kalbstafelspitz mit hausgemachtem Pesto

Cherry-Tomaten-Mozzarella Spieß
in Kräuter-Öl mariniert

Carpaccio begleitet von frischem Parmesan
und Zitronen-Pfeffer Öl

Vitello Tonnato - kalter Kalbsbraten
unter einer Thunfischsoße mit Kapern

Verschiedene Blattsalate der Saison
mit unserem Hausdressing

Feldsalat mit Kartoffel-Dressing,
Speckchips und frischen Kräutern

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust
und Preiselbeerschaum

Parmaschinken begleitet
von Backpflaumen und Öl-Rauke

Rucola mit Balsamico,
Parmaschinken & gehobeltem Parmesan

Feiner Karottensalat mit nativem Olivenöl veredelt

Würziger Krautsalat mit Paprika

Bauernsalat nach Art des Hauses mit cremigem Schafskäse

Gemischter Brotkorb

Italienische Brotauswahl und Salzbutter

Hauptspeisen am Buffet

Weinhotel
KAISERGARTEN

Weinhotel Kaisergarten · Hospitalstraße 17 · 55232 Alzey

Vom Geflügel:

Riesling-Hähnchen „Rhein Hessisch“,
gegart auf süßen Weinbergtrauben

Gekräuterte Maishuhnbrust in Zitronen-Salbeisud

Hähnchenbrust zart gebraten
in fruchtiger Mango-Sauce

Saftige Bauernente aus dem Ofen,
mit Sauce aus dem eigenen Saft

Knuspriger Gänsebraten aus dem Ofenrohr,
gegart mit Zwiebel, Apfel und Orange

5

Vom Schwein:

Saftiger Thymianbraten aus dem Ofen

Zart geschmorter Schweinebraten in Senfkruste

Kleine Schnitzel vom Schweinerücken

Pragerschinken mit knackiger Kruste aus dem Ofen

Zart rosa gebratenes Schweinefilet
in Champignonrahm

Schweinelende im Speckmantel,
dazu kräftige Rahmsauce



Jungschwein Krustenbraten in Dunkelbierjus

Kleine Schweinefiletmedaillons
gefüllt mit Pflaume und Dörrfleisch

Duett von Schwarzenmagen und Leberknödel
mit Schmorzwiebel

Saftiger Spießbraten in Zwiebeljus

Vom Rind:

Gesottenes Rindfleisch
überzogen von Dornfelder-Schmorzwiebeln

Rosmarinbraten von der Rindersemmelrolle
in einer leichten Jus

Zart geschmorter Rinderbraten aus dem Ofen
und gerösteten Kräutersaitlingen

Schmorbraten vom Rind
in feiner Meerrettichrahmsauce

Roastbeef rosé am Buffet tranchiert mit feiner Rotweinjus

Hausgemachte Lasagne Bolognese
mit würzigem Grana Padano gratiniert

Hausgemachte Rinderrouladen mit Zwiebeln,
Speck und saurer Gurke gefüllt

Aus Meer und Gewässer:

In Butter gebratene Tranchen vom Wildlachs

Zanderfilet auf der Haut gebraten
und mit Pernot verfeinert

Gebackene Filets von der Meerbarbe
auf leichten Riesling-Rahm

Duett von pochierten Lachs und Zander

Gebackene Filets von der Dorade
in einer leichten Weißwein-Zitronen-Sauce

7

Vegetarische Alternativen:

Kartoffelgnocchi mit Tomaten-Basilikumragout
und frisch gehobelten Grana Padano

Gnocchi Romana in Rieslingrahm
mit Kirschtomaten, Babyspinat und Pinienkernen

Käsespätzle nach schwäbischer Art
mit feinen Röstzwiebeln

Geröstete Maultaschen in feinen Butterfond,
dazu Babyspinat und Parmesan

Vegetarische Lasagne von gegrillten Gemüsen
und Tomatensugo



Feines aus Garten und Feld:

Zitronen-Blattspinat mit Olivenöl abgeschmeckt,
würziger Blattspinat mit Zwiebelschmelze und Muskat,
Marktgemüse der Saison fein gebuttert,
Vichy-Karotten (in Butter und Zucker glasierte Karotten),
feine Prinzess-Bohnen mit Speck und Zwiebel,
in Butter glasierter Rosenkohl,
gerahmter Blumenkohl mit feiner Muskatnote,
gebuttertes Kaisergemüse,
Apfelrotkraut,
mildes Riesling-Sauerkraut,
süß-würziges Kartoffel-Birnengratin,
sahniges Kartoffel-Rosmaringratin,
in Butter geröstete Serviettenknödel,
mit frischen Kräutern abgeschmeckte Semmelknödel,
kleine in Butter glasierte Landkartoffeln,
kleine frittierte Kartoffeln,
knusprige Rosmarin-Kartoffeln,
Bechamel-Kartoffeln mit Emmentaler gratiniert,
seidige Kartoffelklöße halb & halb

8

*Auf Wunsch bereitet Ihnen unsere Küche
auch feine Wildspezialitäten nach Saison zu.*



Dessert am Buffet:

Weinhotel
KAISERGARTEN

Weinhotel Kaisergarten · Hospitalstraße 17 · 55232 Alzey

Klassische Mousse au Chocolat

Luftiges Mousse von der zartbitteren Schokolade
mit Chili an süßen Dornfelder-Birnen

Bayrischcreme mit,
vom Weinbergpfirsich geküsstem Obstsalat

Bourbon-Vanillecreme an unseren Dornfelder-Kirschen

Panna Cotta mit Orangensalat

Himbeer-Panna-Cotta
mit glasierten Mangos und Erdnusskrokant

Basilikum-Limetten-Panna Cotta mit Orangensalat

Hausgemachtes, cremiges Himbeer-Tiramisu
mit weißer Schokolade verfeinert

Klassisches Tiramisu mit feiner Espresso-Note

Mango-Tiramisu mit hausgebackenem Kokos-Biskuit

Erdbeer-Mascarpone Torte
mit weißer Schokolade verfeinert
(nur zur Erdbeersaison)

Frischer Obstsalat der Saison

9



Hausgemachter lauwarmer Winzerapfelkuchen
mit Bourbon-Vanilleschaum

Hausgemachter Dornfelder Kirschkuchen
mit Bourbon-Vanilleschaum

Rote Beerengrütze mit unserem Regent abgeschmeckt
dazu Bourbon-Vanilleschaum

Schokoladen-Espresso-Terrine in Biskuitmantel
mit fruchtiger Kirschgrütze

Kleine Schokoladen-Kokoskuchen
auf Dornfelder Kirschen

10