



R O M A N U S H O F

ANNO 2011

Fingerfood

Jombe- ein köstliches Gurken- Thunfisch- Häppchen

Booch- ein Maisbratling mit Avocado

Hackfleischspieße mit Apfelpesto

Hähnchenspieße mit Erdnusssoße

Gurken- Lachs- Häppchen

Eingelegtes gegrilltes Gemüse

Garnelenspieße mit Chilidip

Großer gemischter Salat, dazu gebratene Putenbrust

Dreierlei hausbackenes Brot, dazu Kräuterbutter

Serrano- und Parmaschinken an exotischen Fruchtspieß

Käsevariation aus allen Herren Länder

Frische Obstvariation aus allen Herren Länder

Gern auch rustikal mit verschiedener Thüringer Wurst, verschiedenen kalten Braten, Fleischsalat, Geflügelsalat

Preis pro Person 16,00€



R O M A N U S H O F

ANNO 2011

Buffet I

Gemischter Sommersalat, extra fein gewürfelter Schafskäse,
zweierlei Dressing

Tomate- Mozzarella- Variation mit Balsamicovinaigrette

Eingelegtes gegrilltes Gemüse

Kleine Variation von Honigmelone und Seranoschinken

Gefüllte Putenbrust an Mandelbrokkoli und Spargel

Pasta, Kartoffelgratin

Zweierlei Brot, Kräuterbutter

Aufgeschnittenes Obst

Mousse au Chocolate

Preis pro Person 15,90€



R O M A N U S H O F

ANNO 2011

Buffet II

Tomatencremesuppe mit feurigen Garnelen

Großer gemischter Salat

Tomate- Mozzarella- Variation mit Balsamicovinaigrette

Serranoschinken mit Stücke von der Honigmelone

Kräuterbutter mit geriebenen Käse, dazu zweierlei Brot

Hähnchenschenkel pikant gewürzt, Beedoxe mit Tomaten- Paprikasoße

Pasta, Reis

Kasslerbraten, gefüllte Putenbrust

Petersilienkartoffeln, Specksemmelknödel

Mandelbrokkoli, Spargel, Sauce Hollandaise

Käse aus allen Herren Länder

Aufgeschnittenes Obst

Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person 18,00€



R O M A N U S H O F

ANNO 2011

Buffetvorschlag III

Tomatencremesuppe mit feurigen Garnelen oder Käselauchsüppchen mit gebuzeltem Basilikumhackfleisch

Großer gemischter Salat mit frischem Marktsalat und feinem Gemüse, zweierlei Dressing, dazu gewürfelter Schafskäse

Tomate- Mozzarella- Variation mit frischem Basilikum Balsamicovinaigrette

Seranoschinken und gereifte Honigmelone

Kräuterbutter mit eingeriebenen Käse

Käseauswahl aus unserem Lande, Frankreich und Italien arrangiert mit exotischen Früchten

Auswahl von dreierlei hausbackenem Brot und Baguette

Pochierter Lachs auf würzigem Blattspinat

Gefüllte Schweinslende auf cremigen Champignons

Gefüllte Putenbrust

Weißer Pasta, würzige Bratkartoffeln, Reis

Mandelbrokkoli, Blumenkohl

Variation von Obst aus allen Herren Länder

Frische Waldbeerengrütze mit Vanillesoße

Preis pro Person 21,90€



R O M A N U S H O F

ANNO 2011

Buffet IV

Krustenbraten, Putenrollbraten

Specksemmelknödel, Bratkartoffeln, Butterreis

Bayrischkraut, Sauerkraut

Fleischbällchen mit Paprikasoße

Bauchspeck, gekochter Schinken, roher Schinken, Bauernsalami

Käseauswahl mit verschiedenen Früchten

Rapunzelsalat mit knusprigen Speckwürfeln in Kartoffelmarinade

Bauernsalat- Eisberg, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Lauch, Schafskäse

Krautsalat rot und weiß

Rollmöpfe auf Gurkensockel

Hausbackenes Brot, Baguette, Chiabatta, Kräuterbutter

Vanillecreme mit Zitronenmelisse

Obst aus allen Herren Länder

Preis pro Person 19,00€



R O M A N U S H O F

ANNO 2011

Buffet rustikal

Gegrilltes Gemüse in Olivenöl

Krustenbraten aus dem Rohr

Putenrollbraten, dazu Bratensoße

Bayrischkraut, Sauerkraut

Fleischbällchen mit Paprikasoße

Butterreis

Bauchspeck, gekochter Schinken, roher Schinken, Bauernsalami

Käseauswahl mit verschiedenen Früchten

Rapunzelsalat mit knusprigen Speckwürfeln in Kartoffelmarinade

Bauernsalat- Eisberg, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Lauch, Schafskäse

Krautsalat rot oder weiß

Rollmöpfe auf Gurkensockel

Hausbackenes Brot, Baguette, Chiabatta, Kräuterbutter

Vanillecreme mit Zitronenmelisse

Obst aus allen Herren Länder

Preis pro Person 16,00€



R O M A N U S H O F

ANNO 2011

Buffet V

Tomate- Mozzarella- Salat mit Basilikum

Käsebrett mit Schnitt- und Weichkäsespezialitäten

Schlachteplatte mit Merrettichbutter

Arrangement von verschiedenen Fischarten

Große Auswahl saisonaler Salate mit Oliven und diversen Dressing

Brotgebände, Baguette und Kräuterbutter

Soljanka mit Kräuterschmand

Schweinefiletgeschnetzeltes mit frischen Champignons

Gebackene Hähnchenbrust mit Kerbelcreme

Gebratenes Lachsfilet an Zucchini- Fenchelgemüse

Kohlrabi in Rahm, Mischgemüse und Brokkoli mit Mandelbutter

Duett vom Reis, Butterspätzle, Rosmarinkartoffeln

Variation von weißem und braunem Mousse au Chocolate mit Früchten

Rote Grütze mit Vanillesoße

Panna Cotta mit Erdbeer- Minzragout

Aufgeschnittenes Obst aus allen Herren Länder

Preis pro Person 24,00€



R O M A N U S H O F

ANNO 2011

Buffet VI

Gegrilltes Gemüse in Olivenöl

Parmaschinken mit Honigmelone

Tomate- Mozzarella mit Basilikum

Bunte Blattsalate mit Vinaigrette

Minestrone

Osso Bucco mit Thymiansoße

Schnitzel von der Schweinslende mit Kräuter der Provence gegrillt

Piccata Milanese vom Hühnchen

Spaghetti Arrabiata

Tomaten- Zucchini- Gemüse

Gegrilltes Gemüse der Saison

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Penne mit frischen Kräutern

Tiramisu

Joghurtmousse mit Waldbeerengrütze

Mousse au Chocolate

Preis pro Person 26,00€



R O M A N U S H O F

ANNO 2011

Entenbuffet

Stücken von gebratener Bauernente

Rotkohl, Rosenkohl

Specksemmelknödel, Thüringer Klöße, Kartoffeln

Entenschmalz, saurem Gemüse

Brotvariation

Gemischter Salat mit verschiedenen Dressing

Käse aus allen Herren Länder

Pfefferknacker, Kräuterbutter, hausbackenes Brot

Obst aus allen Herren Länder

Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person 17,50€



R O M A N U S H O F

ANNO 2011

Grillbuffet

Thüringer Bratwürste

Schweinenackensteak, Putensteak, Steaks vom Rind

Hausgemachte Bouletten

Fischfilet auf Gemüsejulienne in Folie

Kartoffelsalat mit oder ohne Mayonnaise

Nudelsalat mit Salatcreme

Bauernsalat- Eisberg, Gurke, Tomate, Zwiebeln, Lauch, Schafskäse

Tomate- Mozzarella- Salat mit Basilikum

Frischer Marktsalat mit Olive, zweierlei Dressing

Käse aus allen Herren Länder

Hausbackenes Brot, Baguette, Kräuterbutter

Obst aus allen Herren Länder

Preis pro Person 19,00€



R O M A N U S H O F

ANNO 2011

Kartoffelbuffet

Hausgemachte Kartoffelsuppe

Folienkartoffel mit dreierlei Dips

Kartoffelauflauf mit Brokkoli und Schinkenstreifen

Schweinebraten, Röstitaler

Hausgemachtes Griebenschmalz, saure Gurken

Käseauswahl aus allen Herren Länder

Kartoffelsalat schwäbisch oder sächsisch mit Mayonnaise

Bauernsalat

Gurkensalat mit Joghurtsoße

Brotauswahl, Baguette, Kräuterbutter

Rote Grütze mit Vanillesoße

Frische Obstvariation aus allen Herren Länder

Preis pro Person 16,00€



R O M A N U S H O F

ANNO 2011

Sommerliches Buffet

- Früchtesalat mit Balsamico und Minze
- Tomaten- Mozzarella-Salat mit Balsamicovinaigrette und Balsamicopesto und frischen Balsamico
- Variation von luftgetrockneten Schinken, würziges Kräuterpesto, gereifter Balsamico, gehobelter Parmesan
- Kräuterbutter, dreierlei hausbackenes Brot mit Röstzwiebeln, Oliven, jungen Möhren
- Gegrilltes eingelegtes Gemüse
- Variation von zweierlei eingelegter Käse
- Bunter sommerlicher Marktsalat mit Marktgemüse, feinem Kräuterpesto, zweierlei Dressing, gehobelter Parmesan
- Kartoffelsalat mit Zwiebel und Schnittlauch, Schalotten, Apfelstücken, Essig/Öl- Marinade
- Pastasalat mit Chilipesto und gewürfelten Grillgemüse
- Lachs-, Zanderfilet vom Grill, Garnelen im Foliensack vom Grill
- Hähnchenbrust, Rinderhüftsteak, Schweinenackensteak, Lammkotelette, Thüringer Bratwürste
- Schafskäse im Folienmantel, kleine Grillwürste für Kinder, Käsegriller im Speckmantel für Kinder
- Rosmarinkartoffeln, Folienkartoffel, Pasta mit Kräuterpesto, Sauerrahm mit frischen Kräutern, Senf, Waldbeerenchutney, Aprikosenchutney
- Erdneergrütze mit Vanille- Minzsoße
- Mascarponecreme

Preis pro Person 26,50€



R O M A N U S H O F

ANNO 2011

Weihnachtsbuffet I

Käse-Lauchcremesuppe mit Basilikumhackfleisch oder
Maronencremesuppe mit karamellisierten Kirschtomaten

Winterlicher Blattsalat mit Apfel- Walnussvinaigrette und Gemüseinlage

Tomate- Mozzarella- Variation mit frischem Basilikum und Basilikumvinaigrette

Käseauswahl aus allen Herren Länder und exotischen Früchten

Hausbackenes Brot, Baguette, Kräuterbutter, Entenschmalz

Wildschweinbraten aus dem Rohr

Geschmorte Gänsekeule mit Bratensoße

Apfel- Zimt- Rotkohl, Kürbisgemüse geschmort, Rosenkohl mit Semmelbröselbutter

Thüringer Klöße, Semmelknödel

Duett aus weißer und brauner Mousse

Winterliche Obstplatte

Weihnachtliches Gebäck, Christstollen

Preis pro Person 22,50€



R O M A N U S H O F

ANNO 2011

Weihnachtsbuffet II

Kürbiscremesüppchen mit Ingwer und gerösteten Mandelspalten

Bunt gemischter Salat mit Walnussdressing

Pellkartoffelsalat mit feinem Matjes

Käsevariation, ganze Stücke aus Deutschland, Italien, Frankreich,
dazu dreierlei in Olivenöl und feinen Kräutern eingelegter Käse

Hausbackenes Brot, Baguette, Kräuterbutter, Entenschmalz

Geschmorte Kaninchenkeule

Zanderfilet gebraten

Apfel- Zimt- Rotkohl, Grillgemüse

Thüringer Klöße, Rosmarinkartoffeln

Winterliche Beerengrütze mit Vanillesoße

Weihnachtliches Gebäck, Christstollen

Preis pro Person 21,00€