

# Food & Beverage

Menüvorschläge



# Inhalt

Menüauswahl .....	03
Hessisches Buffet .....	05
Mediterranes Buffet .....	06
Business Buffet .....	07
Fingerfood .....	08
Kaffeepausen .....	09
Getränkeauswahl .....	10
Wein und Schaumwein .....	11



## Menüauswahl

Erstellen Sie Ihr Wunschmenü. Die einzelnen Zutaten sind so gewählt, dass alle Gerichte aufeinander abgestimmt sind und jede Kombination möglich ist.

Gerne unterbreiten wir Ihnen weitere Vorschläge.

Preis pro Person (ab 15 Personen)

2-Gang-Menü .....	€ 24,00/Netto € 20,17
3-Gang-Menü .....	€ 35,00/Netto € 29,41
4-Gang-Menü .....	€ 43,00/Netto € 36,14
5-Gang-Menü .....	€ 49,00/Netto € 41,18

### Vorspeisen

- Tomatencarpaccio  
Mozzarellakugel | feinwürziger Rucola | saure Balsamicoreduktion
- Dillcrêpe mit Räucherlachs  
Feines Gurkentatar | Sour Cream | fruchtige Kirschtomate
- Mediterraner Teller  
Serranoschinken | gegrillte Gemüseauswahl | gelbe Melone

### Suppen

- Schaumsüppchen von Austernpilzen  
Austernpilze | Gemüsebrühe | Kresse
- Borschtsch von der Ente  
Buntes Gemüsekonfetti | Entenstreifen | Rote Bete
- Rotes Thai Curry  
Harmonische Kokosmilch | Scampi | Banane





## Zwischengänge

- Apfelsorbet mit Mangopüree  
Säuerlicher Apfel | Apfelschaumwein | Basilikum
- Seeteufelmedaillon  
Gebratener Seeteufel | Vanille-Chilibutter | grüner Spargel

## Hauptgänge

- Maispoulardenbrust mit Morchelfarce  
Rote Fettuccine | Ratatouillegemüse | Marsalasaucce
- Schweinefilet im Blätterteigtäschchen  
Luftiger Kartoffelmuffin | knackiges Gartengemüse | QSH Waldsalz
- Linsen-Bulgurplätzchen  
Glasiertes Gemüse | Joghurtdip | feine Minzeblätter

## Desserts

- Beerentiramisu  
Rote Waldbeeren | Pistazienhippe | dunkle Schokoladenstreifen
- Seeheimer Schokoladenvergnügen  
Nougatterrine | warmes Schokoladenfondant | Valrhonamousse
- Mediterrane Crème Brûlée  
Kandierte Kräuter | marinierte Orangenfilets | knuspriges Karamell





## Hessisches Buffet (ab 30 Personen)

### Auftakt

- Mariniertes Matjesfilet in Gurken-Dillschmand
- Hessische Rauchwürstchen mit Linsensalat
- Bunte Blattsalate mit Kasslerstreifen, Thymiancroûtons und Bierbalsamico
- Tafelspitzsülze verfeinert mit Odenwaldhonigessig auf Sauerrahmdip
- Kartoffelsuppe mit einem Hauch Sellerie, abgeschmeckt mit Quendelkraut
- Graubrot, Laugengebäck und Butter

### Sinfonie

- Gebratenes Bachsaiblingsfilet auf Gemüse Julienne mit „Frankfurter Grüner Sauce“
- Spanferkelrücken mit deftiger Specksauce
- „Woin Hinckelchen“ – in Äpfel geschmorte Hähnchenbrust mit Wurzelgemüse
- Risolée kartoffeln
- Mini-Klöße mit Butterbrösel
- Gebratene Spitzbuben

### Finale

- Geliertes Rieslingsüppchen mit karamellisierten Äpfeln
- Seeheimer Crème Brûlée: gebrannte Kartoffelcrème mit marinierten Pflaumen
- Waldbeerragout mit Bourbon-Vanilleschaum

Preis pro Person ..... € 35,00/Netto € 29,41





## Mediterranes Buffet (ab 30 Personen)

### Auftakt

- Focaccia mit hauchdünn geschnittenem spanischen Landschinken
- Auswahl an italienischen Antipasti: Paprika, Tomaten, Pilzen, Zucchini, Auberginen, Artischocken
- Rucola-Radicchio mit eingelegten Oliven, jungen Lauchzwiebeln, aromatischem Schafskäse und Sonnenblumenkernen
- Fenchelsalat mit Salamischeiben, Parmesansplitter, Olivenöl und Limettenvinaigrette
- Der Klassiker: Vitello Tonnato von der Pute
- Ciabatta, Tomaten-Olivenbrot, verschiedene Pesto

### Sinfonie

- Scaloppine mit geschmolzenen Tomaten und Paprikagemüse
- Von der Live Cooking Station: Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat in Kräuter-Sahnesauce
- Lachsmedaillons in Chardonnaysauce, dazu Blattspinat mit Pinienkernen
  
- Penne
- Pilawreis
- In Thymian geschwenkte Risolée kartoffeln

### Finale

- Orangen-Panna Cotta mit Amarena-Grappakirschen und Mandelkrokantsegel
- Frischer Obstsalat mit Basilikumessenz
- Latte Macchiato von der Mandel mit leichtem Amarettoschaum

Preis pro Person ..... € 38,00/Netto € 31,93





## Business Buffet (ab 30 Personen)

### Auftakt

- Torte vom Graved Lachs mit Dillpesto und Frischkäse
- Gegrillte Antipasti von Artischocken, Paprika, Zucchini, Kirschtomaten und Steinpilzchampignons, aromatisiert mit Olivenöl und dunklem Balsamico
- Fruchtige Guacamole mit marinierten Garnelen
- Wachtelterrinen mit Orangen-Chilisenf
- Knackige Blattsalate mit Parmesansplitter, Toppings und ausgewählten Dressings
- Knusprig gebackenes Brot, dazu Süßrahmbutter, leicht gesalzene Butter und Kräuterbutter

### Sinfonie

- Rinderschmorbraten auf Wiesenkräuter-Pilzragout
- Saltimbocca von der Forelle
- Schwäbische Schupfnudeln mit Sauerkraut
- Tagliatelle
- Frisches Marktgemüse
- Kartoffelmuffins

### Finale

- Kokos-Panna Cotta mit Pfirsichsugo und gebrannten Mandeln
- Dunkles Schokoladenmousse aus dem Weckglas mit einem Hauch Amarula
- Ananassalat mit Basilikum und weißem Balsamico verfeinert

Preis pro Person .....Euro 40,00/Netto € 33,61





# Fingerfood

Fingerfood ist Liebe zum Detail. Gerne servieren wir Ihnen eine Auswahl an kleinen Kunstwerken als Empfang, Flying Buffet oder als Highlight für Ihre Pausenverpflegung.

Preis pro Stück ..... € 1,70/Netto € 1,43

- Krosse Pfeffer-Parmesanlollis
- Chorizo-Manchegospieß mit Oliven
- Crostini mit Peperonifrischkäse
- Kleine gefüllte Paprika mit Vital-Frischkäse
- Divers gefüllte Wan Tan und Frühlingsröllchen
- Hessische Springroll, gefüllt mit Speck und Sauerkraut
- Meatballs in pikanter Chili-Koriandersauce
- Gefüllte Cornettini mit Guacamole und Garnele
- Räucherlachstatar auf Kartoffelchip
- Serranoschinken auf marinierten Flageoletbohnen
- Tandoori vom Lachs mit Ananassalsa

Preis pro Stück ..... € 2,70/Netto € 2,27

- Limettenschaumtörtchen
- Mini Operaschnitte
- Asiatische Currysuppe aus der „Plopp the Soup“-Flasche

Preis pro Stück ..... €3,20/Netto € 2,69

- Kalbfleischspießchen mit Ingwer-Orangenmarinade
- Flammkuchenkaros mit Serranoschinken und Rucola
- Garnele auf Pesto-Kartoffelsalat im Weckglas
- Mariniertes Rinderfilet auf Cous Cous Salat auf dem Happy Spoon
- Sauerteigbrot mit norddeutschem Griebenschmalz und Kümmel
- Walnussbrot mit Gorgonzola und Tessiner Birnensenf
- Früchtebrot mit Süßrahmbutter
- Teriyaki-Spießchen mit Erdnusssauce

Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 20 Stück pro Sorte.





## Kaffeepausen in den Tagespackages

Machen Sie Ihre Kaffeepause zum Erlebnis. Wählen Sie Ihre Favoriten.

Preis pro Stück ..... € 1,50/Netto €1,26

- Microissants
- Laugenkonfekt
- Müsliriegel

Preis pro Stück ..... € 2,30/Netto € 1,93

- Ofenfrischer Blechkuchen
- Hochwertige Keksauswahl aus unserer Patisserie
- Obstspieß mit Schokolade umhüllt
- Actimel
- Vitalmuffins
- Vollkornkaros mit Ziegenfrischkäse und Sprossen
- Tomaten-Bruschetta

Preis pro Stück ..... € 4,00/Netto € 3,36

- Bauernbrot mit verschiedenen Spreads (Feta-Olive, Rotes Pesto, Thunfisch)
- Exotischer Minz-Obstsalat
- Petits Fours
- Pralinenmischung aus dem First Class Bordprogramm (4 Stück)
- Frisch gepresste Säfte
- Smoothies

Bitte beachten Sie die Mindestbestellmenge von 20 Stück pro Sorte.

Kuchen für besondere Anlässe mit individueller Beschriftung

- Torte mit 12 Stück ..... € 33,00/Netto € 27,73
- Torte mit 16 Stück ..... € 45,00/Netto € 37,82
- Blechkuchen mit 48 Stück ..... € 130,00/Netto € 109,24





# Getränkeauswahl

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser (still, spritzig).....	0,25 l.....	€ 2,20/Netto € 1,85
.....	0,75 l.....	€ 6,00/Netto € 5,04
Softgetränke, verschiedene Sorten .....	0,20 l.....	€ 2,20/Netto € 1,85
.....	1,00 l.....	€ 9,00/Netto € 7,56
Säfte, verschiedene Sorten .....	0,20 l.....	€ 2,70/Netto € 2,27
.....	1,00 l.....	€ 9,50/Netto € 7,98

## Kaffee und Tee

Wir servieren Kaffee aus dem  Rainforest Alliance Programm

Tasse Kaffee .....		€ 2,20/Netto € 1,85
Kanne Filterkaffee.....	1,00 l.....	€ 8,00/Netto € 6,72
Cappuccino.....		€ 2,50/Netto € 2,10
Espresso.....		€ 2,00/Netto € 1,68
Tasse Tee.....		€ 2,20/Netto € 1,85
Kaffeetrends .....		€ 2,80/Netto € 2,35

## Biere

Pils vom Fass.....	1,00 l.....	€ 7,50/Netto € 6,30
Weizenbier (hell, dunkel) aus der Flasche.....	0,50 l.....	€ 3,50/Netto € 2,94

## Spirituosenauswahl

Ramazzotti.....	4 c l.....	€ 4,00/Netto € 3,36
Carlos 1 .....	4 c l.....	€ 4,00/Netto € 3,36
Grappa Bianca .....	4 c l.....	€ 4,00/Netto € 3,36
Bombay Sapphire.....	4 c l.....	€ 4,50/Netto € 3,78
Johnnie Walker Black Label.....	4 c l.....	€ 5,00/Netto € 4,20
Morand Obstbrände und -wasser, verschiedene Sorten.....	4 c l.....	€ 6,00/Netto € 5,04

Bitte fragen Sie nach unserem weiteren Angebot.





# Wein und Schaumwein

## Wein

Lufthansa „edition three white“ .....	0,75 l .....	€ 21,50/Netto € 18,07
Schloss Vollrads, Riesling, QbA, Rheingau		
Lufthansa „edition three red“ .....	0,75 l .....	€ 21,50/Netto € 18,07
Gérard Bertrand, Syrah, VdP, Languedoc-Roussillon		

## Deutschland

### Weißwein

Iphöfer Kronsberg.....	0,75 l .....	€ 25,00/Netto € 21,01
Weingut Wirsching, Silvaner, Kabinett, Franken		
Rheingraf Weißer Burgunder .....	0,75 l .....	€ 26,00/Netto € 21,85
Weingut Villa Sachsen, Weißer Burgunder, QbA, Rheinhessen		
Blanc de Noirs.....	0,75 l .....	€ 28,00/Netto € 23,52
Prinz zu Salm-Dalberg'schen Weingut, Spätburgunder weiß gekeltert, QbA, Nahe		
Biowein – Biodyvin		
Riesling.....	0,75 l .....	€ 29,50/Netto € 24,79
Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Riesling, QbA, Pfalz		
Biowein – Biodyvin		
Burkheimer Schlossgarten .....	0,75 l .....	€ 35,00/Netto € 29,41
Weingut Bercher, Grauburgunder, Kabinett, Baden		

### Rotwein

Trollinger.....	0,75 l .....	€ 25,00/Netto € 21,01
Weingut Sonnenhof, Trollinger, QbA, Württemberg		
Gundheimer Sonnenberg „Hinter der Mauer“ .....	0,75 l .....	€ 28,50/Netto € 23,95
Weingut Gerhard Gutzler, Dornfelder, QbA, Rheinhessen		
Königschaffhauser Steingrube .....	0,75 l .....	€ 29,50/Netto € 24,79
Weingut Königschaffhausen, Spätburgunder, QbA, Baden		





Sokrates Cuvée.....0,75 l .....€ 29,50/Netto € 24,79  
Weingut Keth, Cuvée, QbA, Rheinhessen

### Weißherbst

Bercher Spätburgunder Rosé .....0,75 l .....€ 26,00/Netto € 21,85  
Weingut Bercher, Spätburgunder, Kabinett, Baden

### Frankreich

#### Weißwein

Marrenon Chardonnay.....0,75 l .....€ 26,00/Netto € 21,85  
Cellier de Marrenon, Chardonnay VdP, Vallée du Rhone  
Pouilly-Fumé Les Cailloux Silex.....0,75 l .....€ 38,50/Netto € 32,35  
Domaine Chatelain, Sauvignon Blanc, Loire

#### Rotwein

Merlot .....0,75 l .....€ 27,00/Netto € 22,69  
Domaine Sinsans, Merlot, VdP, Languedoc  
Château Leboscq.....0,75 l .....€ 38,50/Netto € 32,35  
Château Leboscq, Bordeaux, Cru Bourgeois, Médoc

### Spanien

#### Weißwein

Castillo Perelada Blanc de Blanc .....0,75 l .....€ 25,00/Netto € 21,01  
Castillo Perelada, Cuvée, D.O. Costa Brava  
Montespina Verdejo.....0,75 l .....€ 26,00/Netto € 21,85  
Avelino Vegas, Verdejo DOC, D.O. Rueda

#### Rotwein

Corona de Castilla „Estilo“.....0,75 l .....€ 29,00/Netto € 24,37  
Avelino Vegas, Tempranillo, DOC, Ribera del Duero





Dehasa la Granja .....0,75 l ..... € 31,00/Netto € 26,05  
 Bodegas Alejandro Fernandez, Tempranillo, D.O. Toro

## Italien

### Weißwein

Bianco di Custoza .....0,75 l ..... € 27,00/Netto € 22,69  
 Cantina di Custoza, Cuvée, DOC, Veneto  
 Gavi di Gavi „Le Colombare“ .....0,75 l ..... € 29,50/Netto € 24,79  
 Tenuta Santa Seraffa, Gavi, DOC, Piemont  
 Lugana „I Frati“ .....0,75 l ..... € 36,00/Netto € 30,53  
 Ca dei Frati, Lugana, DOC, Lombardei

### Rotwein

Barbera d'Asti .....0,75 l ..... € 28,00/Netto € 23,53  
 Casa Sant' Orsola, Barbera, DOC, Piemont  
 Chianti Classico ..... € 31,50/Netto € 26,47  
 Casa Vinicola Carpineto, Cuvée, DOCG, Chianti  
 Montemareto Countacc! .....0,75 l ..... € 39,00/Netto € 32,77  
 Michele Chiarlo, Cuvée, DOC, Piemont

## Österreich

### Weißwein

Grüner Veltliner .....0,75 l ..... € 28,50/Netto € 23,95  
 Weingut Markowitsch, Grüner Veltliner, Qualitätswein, Carnuntum

### Rotwein

Carnuntum Cuvée .....0,75 l ..... € 28,50/Netto € 23,95  
 Weingut Markowitsch, Zweigelt-Pinot Noir, Qualitätswein, Carnuntum





## Südafrika

### Weißwein

Chenin Blanc.....0,75 l.....€ 35,00/Netto € 29,41  
 Kleine Zalze, Chenin Blanc, Stellenbosch

### Rotwein

Laborie Shiraz.....0,75 l.....€ 29,50/Netto € 24,79  
 Laborie, Shiraz, Paarl  
 Grand Classique .....0,75 l.....€ 45,00/Netto € 37,82  
 Glen Carlou, Paarl

## Australien

### Weißwein

Chardonnay Benchmark .....0,75 l.....€ 28,50/Netto € 23,95  
 Benchmark, Chardonnay, Barossa Valley

### Rotwein

Cabernet-Shiraz Benchmark .....0,75 l.....€ 28,50/Netto € 23,95  
 Benchmark, Cabernet-Shiraz, Barossa Valley

## Sekt

edition sekt Riesling Brut .....0,75 l..... € 21,00/Netto 17,65  
 Menger Krug Cuvée Zero .....0,75 l..... € 29,00/Netto 24,37  
 Menger Krug Rosé Brut .....0,75 l..... € 30,00/Netto 25,21  
 Schloss Vaux Rosé Brut .....0,75 l..... € 30,00/Netto 25,21

## Champagner

Jacquart Brut Mosaique.....0,75 l..... € 55,00/Netto 46,22  
 Devaux Brut Cuvée D .....0,75 l..... € 60,00/Netto 50,42

Bitte fragen Sie nach unseren aktuellen Jahrgängen.





## Kontakt

Lufthansa Training & Conference Center GmbH  
Lufthansaring 1  
D-64342 Seeheim-Jugenheim

Tel +49 (0)69 696 13 9100

sales@lufthansa-seeheim.de

[www.lufthansa-seeheim.de](http://www.lufthansa-seeheim.de)



**Lufthansa** Training & Conference Center  
**Seeheim**