

# Saisonales Angebot

## Frühjahrsbuffets/Menus

Starten Sie mit unseren Speisenvorschlägen  
genussvoll in den Frühling und  
lassen Sie sich auf den  
nachfolgenden Seiten inspirieren.

*Hello spring, nice  
to see you again!*

Leicht & frisch

Ab 30 Personen

Gültig vom 01.03 – 31.05.2019

# Frühjahrsbuffet I



## Zum Auftakt

- Variation von bunten Tomaten und marinierten Mozzarellas
- Sushibowl mit grünem Spargel und gezupfter Rauchforelle
- Süßkartoffelcrème mit knackigem Radieschensalat
- Gekochter Spargelschinken mit herzhaftem Rhabarberkompott
- Frische Frühlingssalate mit fruchtigem Kräuterdressing und einer Auswahl an Toppings

## Der Zwischenakt

- Rösches Landbrot mit guter Butter, Olivenöl und Frühlingssquark, dazu frische Gartenkresse zum selber zupfen

## Die Sinfonie

- Skreifilet in der Ei-Parmesanhülle mit Salsa verde, gegrillten Kirschtomaten und Gemüsebandnudeln
- Maishähnchenbrust in japanischer Misomarinade auf Lauch-Karottengemüse mit Kokospolenta
- Kartoffelpuffer mit gebratenem Spargel und Bärlauchcrème

## Das Finale

- Fruchtiger Erdbeerdessert mit Hüttenkäse und Kokos
- Cremiges Rhabarbertiramisu
- Mohn Panna Cotta mit aromatischen Holunderblüten und frischen Erdbeeren

Wählen Sie doch als Aperitif einen leichten & leckeren Cocktail.

Wir empfehlen: Cucumber Elderflower Mule, eine spritzige Mischung aus Ingwer, Holunder und Gurkenvodka für 8,30€ pro Cocktail.

Unser Tipp!

Preis pro Person                      brutto € 48,00 / netto € 40,34

## Unsere Weinempfehlungen

### Weißwein

- Hochdörffer Chardonnay  
Weingut Sonnenhof, QbA, Pfalz
- Schloss Johannisberg Gelblack  
Schloss Johannisberg, VDP Gutswein, Rheingau

0,75 l brutto € 31,00 / netto € 26,05

0,75 l brutto € 33,00 / netto € 27,73

### Rotwein

- Merlot D'Astruc  
Domaine Astruc, Vin de Pays d'Oc, Limoux
- Rosso di Montepulciano  
Poliziano, DOC, Toskana

0,75 l brutto € 31,00 / netto € 26,05

0,75 l brutto € 33,00 / netto € 27,73

Leicht & frisch

Ab 30 Personen

Gültig vom 01.03 – 31.05.2019

## Frühjahrsbuffet II

### Zum Auftakt

- Eingelegte Artischockenböden mit Ricottacrème
- Zarte Matjesfilets mit frischem Schnittlauch und erfrischendem Zitronendip
- Frankfurter Grüne Soße mit marinierten Eismeergarnelen
- Knackiger Spargel im Essigsud mit Crêtons und gehacktem Ei
- Baby Romanasalat mit Radieschen, aromatischem Manchego und gerösteten Pinienkernen



### Der Zwischenakt

- Rösches Landbrot mit Butter, Olivenöl und Frühlingsquark, dazu frische Gartenkresse zum selber zupfen

### Die Sinfonie

- Lachsfilet mit Kapern-Limettensalsa, sautiertem Zucchini Gemüse und Kräuterreis
- Krosse Spanferkelkeulen mit Frühlingsbiertglasur, dazu Spargelgemüse und Bratkartoffeln
- Bärlauchagnolotti mit Gemüse Ragout, frischem Schmand und Petersilie

### Das Finale

- Rhabarbergrütze mit Quarkcrème und Melisse
- Schoko-Waldmeistemousse auf Krokantsplittern
- Geschichteter Cheesecake im Glas mit Erdbeersalat

Preis pro Person                      brutto € 50,00 / netto € 42,02

*Mhmmmm...*  
*so delicious*

## Unsere Weinempfehlungen

### Weißwein

- Lufthansa Edition White 2019  
Weingut Manz, Cuvée Seeheim, Rheinhessen                      0,75 l brutto € 29,50 / netto € 24,79
- The Favorites: Chardonnay „Cardellino“  
Elena Walch, Alto Adige DOC, Südtirol                      0,75 l brutto € 45,00 / netto € 37,81

### Rotwein

- Monte Toro Selección Crianza (Edition 11)  
Domaine Astruc, Vin de Pays d'Oc, Limoux                      0,75 l brutto € 29,50 / netto € 24,79
- Reflet du Terroir  
Château Laffitte-Teston, Cuvée, AOP, Madiran                      0,75 l brutto € 33,00 / netto € 27,73

Das Beste der Jahreszeit

Ab 15 Personen

Gültig vom 23.04 – 24.06.2019

## Frühjahrsmenu I



Da tischt das inspirierende Frühjahrsmenu von Lufthansa Seeheim genau das Richtige für Sie auf. Denn mit diesen Menus erweitern wir unsere kulinarische Auswahl um viele weitere erlesene Spezialitäten. Wir wünschen viel Freude beim Durchstöbern der Gerichte!

### Marinierte Spargelstangen

- Mit zarten Kalbstafelspitz-Tranchen, Dressing von geräucherten Tomaten und Rucolasalat

### Gebratenes Doradenfilet

- Auf knackigem Spargel-Paprikagemüse, gefüllten Spargelcanneloni und aromatischem Pestoschaum

### Rhabarber Crumble

- Mit aromatischem Spargeleis und lockerem Erdbeerespuma

Preis pro Person                      brutto € 52,00 / netto € 43,70

*Spring is  
in the air*

## Unsere Weinempfehlungen

### Weißwein

- Keth Weißburgunder  
Weingut keth, QbA, Rheinhessen
- Gravel & Loam Sauvignon Blanc  
Misty Cove Wines, Marlborough, Neuseeland

0,75 l brutto € 29,50 / netto € 24,79

0,75 l brutto € 33,00 / netto € 27,73

### Rotwein

- Anette Closheim Rouge  
Weingut Anette Closheim, Cuvée, Nahe
- Oberbergener Bassgeige Spätburgunder  
Weingut Franz Keller – Schwarzer Adler, VDP Erste Lage, Baden

0,75 l brutto € 31,00 / netto € 26,05

0,75 l brutto € 39,00 / netto € 32,77

Das Beste der Jahreszeit

Ab 15 Personen

Gültig vom 23.04 – 24.06.2019

## Frühjahrsmenu II

Please,  
enjoy it



### Feiner Spargelsalat

- Auf Frankfurter Grüner Soße mit sous-vide gegartem Landei und knusprigem Bauernbrot

### Samtige Spargel Crèmesuppe

- Mit gerösteten Mandelstiften

### Frischer deutscher Stangenspargel

- Mit Kalbsschnitzelchen und klassischer Sauce Hollandaise, dazu neue Kartoffeln

### Karamellisierter Spargel

- Mit Erdbeersorbet, knusprigen Amarettinibrösel und schmelziger weißer Schokoladensauce

Preis pro Person      brutto € 54,00 / netto € 45,38

## Unsere Weinempfehlungen

### Weißwein

- Gutzler Grauer Burgunder  
Weingut Gutzler, VDP Gutswein, Rheinhessen
- The Favorites: Chardonnay „Cardellino“  
Elena Walch, Alto Adige DOC, Südtirol

0,75 l brutto € 33,00 / netto € 27,73

0,75 l brutto € 45,00 / netto € 37,81

### Rotwein

- Merlot D'Astruc  
Domaine Astruc, Vin de Pays d'Oc, Limoux
- Rosso di Montepulciano  
Poliziano, DOC, Toskana

0,75 l brutto € 29,50 / netto € 24,79

0,75 l brutto € 33,00 / netto € 27,73