

# Evangelische Tagungsstätte Hofgeismar

---

## Hessische Buffetauswahl

### Vorschlag I:

- Schweinskopfsülze mit Remoulade
- Gebratene Spanferkelkeule mit Altbiersauce
- Kartoffelrösti
- Rohkost- und Blattsalate mit Dressings
- Rustikales Wurst- und Käsebrett mit Griebenschmalz und Handkäse
- Rosenmousse "Dornröschen"

**26,50 EUR pro Person**

### Vorschlag II:

- Kohlrabi Carpaccio mit Apfeldressing und Schafskäse
- Lachsfilet im Wurzelsud gegart (alternativ Forelle pochiert "Gärtnerin Art")
- Hutzelkasseler (gefüllt mit Dörrpflaumen) und Pflaumensauce
- Lauchkuchen
- Salzkartoffeln
- Spätzle
- Rohkost- und Blattsalate mit Dressings
- Holzofen Baguette
- Hofgeismarer Kaffeecreme

**28,50 EUR pro Person**

### Vorschlag III:

- Luftgetrockneter Knochenschinken mit Gewürzgurke
- Gebackenes Kotelett mit Tatarensauce
- Glasierter Kalbsbraten mit Korinthensauce
- Würfelkartoffeln
- Schupfnudeln
- Rohkost- und Blattsalate mit Dressings
- Griebenschmalz mit Sauerteigbrot
- Holzofen Baguette
- Witzenhäuser Quarkspeise mit Sauerkirschen

**33,50 EUR pro Person**

### Vorschlag IV

- Kohlrabi Carpaccio mit Apfeldressing und Schafskäse
- Ragout vom heimischen Hirsch
- Zander auf der Haut gebraten und weißer Buttersauce
- Lauchkuchen
- Rosmarindrilling
- Spinatspätzle
- Gemüsereibekuchen
- Rohkost- und Blattsalate mit Dressings
- Holzofenbrot
- Schmand Creme mit Apfelkompott
- Rote Grütze mit Vanillesauce

**37,50 EUR pro Person**

**Die Preiskalkulation basiert auf einer Mindestabnahme ab 15 Personen.**

Stand: 01.08.2024