

# Evangelische Tagungsstätte Hofgeismar

---

## Hessische Buffetauswahl

### Vorschlag I:

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

**27,50 EUR pro Person**

### Vorschlag II:

- Kohlrabi Carpaccio mit Apfeldressing und Schafskäse
- Forellenfilet im Wurzelsud gegart
- Hutzelkasseler (gefüllt mit Dörripflaumen) und Pflaumensauce
- Käsespätzle mit Röstzwiebeln
- Salzkartoffeln
- Spitzkohl geschmort
- Rohkost- und Blattsalate mit Dressings
- Holzofen Baguette
- Hofgeismarer Kaffeeccreme

**31,50 EUR pro Person**

### Vorschlag III:

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

**35,50 EUR pro Person**

### Vorschlag IV

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

**40,50 EUR pro Person**

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

Stand: 07.01.2026