



seit 1911  
**H U B E R**  
Operngastronomie und EventCatering

**Seminare, Meetings, Tagungen  
im KongressCenter im Kurhaus  
Bad Homburg v. d. Höhe**

**2012**





*Wir wollen dazu beitragen, dass Ihre Tagung oder Ihr Meeting und die Seminare nicht nur fachlich erfolgreich sind sondern auch in einer angenehmen Atmosphäre stattfinden. Sie haben Bad Homburg v. d. Höhe als Tagungsort gewählt. Die besondere Wahl möchten wir mit unserer Dienstleistung vervollkommen.*

*Viele Kleinigkeiten tragen dazu bei. Essen und Trinken sind gewiß nicht die geringsten und sie verschönen die Tagung. Für jede Gelegenheit: in den Pausen vormittags und am Nachmittag, für einen Imbiß zur Mittagszeit oder ein Buffet am Abend haben wir Vorschläge für Ihr Wohlergehen.*

*Von hausgemachten Spezialitäten mit lokalem Charakter, etwa einem hessischen Frühstück oder einem Frankfurter Abend bis zu Buffets mit nationaler Note bieten wir Ihnen, was den Ernst einer Tagung auflockert.*

*Wir richten uns nach Ihrem Tagungsablauf, wir liefern Ihnen Vorschläge für die Bewirtung während der Tagung aber auch für die Gestaltung des Abends.*

*Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen und schönen Aufenthalt in Bad Homburg v.d. Höhe*

*Ihr „Huber“ Tagungsservice*



## Inhaltsverzeichnis

	Seite
Snacks – Fingerfood	4
Canapés	5
Brötchen, Suppen, Kuchen	6
Vorschläge für Konferenzpausen	7
Getränkepauschale	8
Tagungsarrangements	9
Getränke	12
Menuevorschläge	16
Menes ab 30 Personen	
Menes ab 45 Personen	
Vegetarische Menues	
Gänseessen	21
Buffetvorschläge	22
Fränkisches Buffet	
Frankfurter Buffet	
Bayrisches Buffet	
Jagdbuffet	
Classic	
Elegance	
Galabuffet	
Opera	
Buffet Mittelmeer	
Italienisches Buffet	
Amerikanisches Buffet	
Russisches Buffet	
Europäisches Buffet	
Asiatisches Buffet	
Indisches Buffet	
Japanisches Buffet	
Gabelbuffet	
Erläuterungen und Impressum	40



## Snacks - Fingerfood

Preise pro Stück

	€
Kleine Frikadellen mit verschiedenen Dips	1,00
Quiche Lorraine oder Gemüse-Quiche	1,90
Zwiebelkuchen	1,80
Shrimps-Törtchen	2,50
Mini-Windbeutel, gefüllt mit Roquefort, Liptauer oder Entenleber-Mousse	1,60
Scampi-Spieße mit Lychéesoße	3,50
Brochettes vom Rinderfilet	2,90
Verschiedene belegte Brötchen	1,60
Wiener Minischnitzel	1,80
Marillenknödel mit Vanillesoße	1,60
Bruschetta (knusprig gebackenes Brot) mit Lachs, Schafskäse und Tomaten	2,10
Tempura Spieße mit süß-saurer chinesischer Soße	2,10
Entenleberparfait auf geröstetem Baguette	2,30
Ciabatta mit Mozzarella, Tomaten und Basilikum überbacken	1,90
Crêpes, gefüllt mit Lachs, Rucola und Frischkäse	2,45

## Teller-Snacks

Frankfurter Grüne Soße mit Rinderbrustwürfeln	2,30
Frankfurter Cocktailwürstchen mit Speckkartoffelsalat	2,10
Carpaccio vom Angusrind mit Parmesan	2,90
Minikartoffeln mit Crème fraîche und Kaviar	3,20
Kombination aus 8 kalten Snacks	9,00
Kombination aus 8 warmen Snacks	12,00



## Canapés

Verschiedene Variationen auf Kaviar-, Walnuß-, Vollkorn- oder Roggenbrot,  
mundgerecht ausgestochen

Kalbsfilet mit Spargelspitzen  
Roastbeef mit Remoulade  
Holsteiner Schinken mit Melonenbällchen  
Gorgonzola mit Walnüssen  
Bündner Fleisch mit Cornichons  
Gebratener Kasseler Rücken

Stück € 2,00  
Mini € 1,80  
Baguette € 2,30

\*\*\*

Hummerkrabbenschwänze  
Forellenfilet geräuchert  
Rinderfilet  
Hausgebeizter Graved-Lachs  
Ostsee-Räucherlachs

Stück € 2,50  
Mini € 2,30  
Baguette € 2,80

\*\*\*

Beluga-Malossol-Kaviar  
Gänseleberparfait  
Hummerfleisch

Stück € 3,50  
Mini € 3,20  
Baguette € 3,80

\*\*\*

ab 500 Stück alle Variationen Stück € 1,85



## Brötchen

1/2 Belegte Brötchen  
Vollkorn-, Laugen-, Mohn-, Sesambrötchen  
mit  
Putenbrust, Roastbeef, Tatar, Schinken,  
Käse, Lachs, Entenleberpastete  
oder vegetarisch

Stück zu € 2,00

Ganzes Ciabatta Brötchen  
mit  
Putenbrust, Roastbeef, Tatar, Schinken,  
Käse, Lachs, Entenleberpastete  
oder vegetarisch

Stück zu € 3,00

## Suppen

Wiener Gulaschsuppe  
Tomatensuppe andalusische Art  
Kartoffel-Lauchcrème Suppe mit Lachsstreifen  
Linsensuppe mit Frankfurter Würstchen  
Broccolicrèmesuppe  
Spinatcrèmesuppe  
Leberknödelsuppe  
Kürbiscrèmesuppe

€ 3,80 (Suppe/Person)

## Kuchen

Preise pro Stück

€

Blechkuchen	1,60
Obsttorten	2,10
Petits Fours	1,80
Kleine Obsttortelets	1,60
Muffins	1,50
Feingebäck (Portion pro Person)	1,20
Croissants	1,50



## Vorschläge für Konferenzpausen

### **Rustikal**

Schinken - Käse - Croissants  
Laugengebäck

Kaffee, Tee  
Mineralwasser  
Orangensaft

€ 7,50 p.P.

### **Energie**

Gemüestifte mit  
verschiedenen Dips  
Obst-Étagere  
Fruchtjoghurt

Kaffee, Tee  
Mineralwasser  
Orangensaft  
Lebensfreude (Rapps)  
Rosige Zeiten (Rapps)  
(mit grünen Tee und Aloevera)

€ 10,50 p.P.

### **Teezeit**

Blechkuchen  
Plunderstückchen  
Obsttörtchen

Kaffee, Tee  
Mineralwasser  
Orangensaft

€ 8,00 p.P.



## **Getränkepauschale**

Nur in Verbindung mit einem Tagungsarrangement

### ***Unbeschränkter Ausschank bis zu 3 1/2 Stunden***

Pils vom Faß

\*\*\*

Weißwein

\*\*\*

Rotwein

\*\*\*

Alkoholfreie Getränke

\*\*\*

€ 17,00 p.P.

### ***Sektempfang bis zu 1 Stunde***

Sekt

\*\*\*

alkoholfreie Getränke

\*\*\*

Salzgebäck

\*\*\*

€ 9,00 p.P.



## Tagungsarrangements

### Classic

#### Vormittag

2 kalte Getränke  
(Sitzung)

\*\*\*

Kaffeepause mit Kaffee und Tee,  
Gebäck

\*\*\*

#### Mittagsimbiß

kleines Lunchbuffet  
bzw. Tellergericht  
inkl. 1 Getränk

\*\*\*

#### Nachmittag

2 kalte Getränke  
(Sitzung)

\*\*\*

Kaffeepause mit Kaffee und Tee,  
Blechkuchen

Bis unter 50 Personen	35,00 € p.P.
50 bis 99 Personen	32,50 € p.P.
ab 100 Personen	30,20 € p.P.

### Elegance

#### Vormittag

2 kalte Getränke, Kaffee und Tee  
(Sitzung)

\*\*\*

Kaffeepause mit Kaffee und Tee,  
Canapés und Gebäck

\*\*\*

#### Mittagsimbiß

nach Menuevorschlägen  
aus diesem Katalog  
(jedes 3-Gang Menue oder ein Buffet)  
inkl. 1 Getränk

\*\*\*

#### Nachmittag

2 kalte Getränke, Kaffee und Tee  
(Sitzung)

\*\*\*

Kaffeepause mit Kaffee und Tee,  
Gebäck

Bis unter 50 Personen	40,00 € p.P.
50 bis 99 Personen	38,00 € p.P.
ab 100 Personen	36,00 € p.P.



## Tagungsarrangements

### Exklusiv

#### Vormittag

2 kalte Getränke, Kaffee und Tee  
(Sitzung)  
\*\*\*

Kaffeepause mit Kaffee und Tee,  
Canapés und Gebäck  
\*\*\*

2 kalte Getränke, Kaffee und Tee  
(Sitzung)  
\*\*\*

#### Mittagsimbiß

nach Menuevorschlägen  
aus diesem Katalog  
(jedes 3-Gang Menue oder ein Buffet)  
inkl. 1 Getränk  
\*\*\*

#### Nachmittag

2 kalte Getränke, Kaffee und Tee,  
(Sitzung)  
\*\*\*

Kaffeepause mit Kaffee und Tee,  
Gebäck  
\*\*\*

2 kalte Getränke, Kaffee und Tee  
(Sitzung)

Bis unter 50 Personen 43,00 € p.P.  
50 bis 99 Personen 41,00 € p.P.  
ab 100 Personen 39,00 € p.P.

### Meeting 1

#### Vormittag

2 kalte Getränke, Kaffee und Tee  
(Sitzung)  
\*\*\*

Kaffeepause mit Kaffee und Tee,  
Canapés und Gebäck  
\*\*\*

#### Mittagsimbiß

nach Menuevorschlägen  
aus diesem Katalog  
(jedes 3-Gang Menue oder 1 Buffet)  
inkl. 1 Getränk

Bis unter 50 Personen 28,00 € p.P.  
50 bis 99 Personen 26,00 € p.P.  
ab 100 Personen 24,00 € p.P.

### Meeting 2

#### Nachmittag

2 kalte Getränke, Kaffee und Tee  
(Sitzung)  
\*\*\*

Kaffeepause mit Kaffee und Tee,  
Canapés und Gebäck  
\*\*\*

#### Abendessen

nach Menuevorschlägen  
aus diesem Katalog  
(jedes 3-Gang Menue oder ein Buffet)  
inkl. 1 Getränk

Bis unter 50 Personen 28,00 € p.P.  
50 bis 99 Personen 26,00 € p.P.  
ab 100 Personen 24,00 € p.P.



## Tagungsarrangements

### Light and Energy

#### Vormittag

2 kalte Getränke (frische Säfte),  
Kaffee und Tee  
(Sitzung)

\*\*\*

Kaffeepause mit Kaffee und Tee,  
Canapés, frischem Obst, Säften  
und Feingebäck

\*\*\*

#### Mittagsimbiß

nach Menuevorschlägen  
aus diesem Katalog  
3-Gang Health-Menue  
oder ein Energy-Bufferet  
1 Getränk nach Wahl

\*\*\*

#### Nachmittag

Kaffeepause mit Kaffee und Tee,  
frischem Obst, Säften und Gebäck

### Globetrotter

#### Vormittag

2 kalte Getränke,  
Kaffee und Tee  
(Sitzung)

\*\*\*

Kaffeepause mit Kaffee und Tee,  
Canapés, frischem Obst, Säften  
und Feingebäck

\*\*\*

#### Mittagsimbiß

nach Menuevorschlägen  
aus diesem Katalog  
(jedes 3-Gang Menue oder ein Bufferet)  
1 Getränk nach Wahl

\*\*\*

#### Nachmittag

Kaffeepause mit Kaffee und Tee,  
frischem Obst und Gebäck

\*\*\*

#### Abendessen

nach Menuevorschlägen  
aus diesem Katalog  
(jedes 3-Gang Menue oder ein Bufferet)  
1 Getränk nach Wahl

Bis unter 50 Personen	43,00 € p.P.
50 bis 99 Personen	41,00 € p.P.
ab 100 Personen	39,00 € p.P.

Bis unter 50 Personen	55,00 € p.P.
50 bis 99 Personen	53,00 € p.P.
ab 100 Personen	51,00 € p.P.



## Getränke

### Alkoholfreie Getränke

#### Mineralwasser und Säfte

Bad Camberger Taunusquelle	0,25 l	€	2,00
Hassia Mineralwasser	0,25 l	€	1,80
Hassia Mineralwasser	0,75 l	€	6,00
Vittel, stilles Wasser	0,25 l	€	2,00
Vittel, stilles Wasser	0,50 l	€	3,50
Vittel, stilles Wasser	1,00 l	€	5,80
Coca Cola <sup>1</sup> , Coca Cola light <sup>2</sup> , Fanta <sup>3</sup>	0,20 l	€	2,00
Rapps, Orangensaft naturrein	0,20 l	€	2,00
Rapps, Orangensaft naturrein	1,00 l	€	6,00
Rapps, Apfelsaft naturrein	0,20 l	€	2,00
Rapps, Apfelsaft naturrein	1,00 l	€	5,00

*1) Koffeinhaltig, mit Farbstoff, 2) Koffeinhaltig mit Farbstoff, Brennwert für 100ml: 0,8KJ, enthält Phenylalanin, 3) mit Beta Karotin gefärbt.*

#### Warme Getränke

Kaffee	Tasse	€	1,50
Kaffee	Kanne (1l.)	€	10,50
Cappuccino	Tasse	€	2,50
Milchkaffee	Tasse	€	2,50
Espresso	Tasse	€	2,00
Latte Machiato	Tasse	€	2,50
Tee, verschiedene Sorten	Tasse	€	1,80

### Alkoholische Getränke

#### Champagner

Möet et Chandon	0,75 l	€	55,50
Gosset	0,75 l	€	58,00

#### Sekt

Schloß Vaux Cuvée Vaux	0,75 l	€	17,50
Martini Brut	0,75 l	€	14,80

#### Apfelwein

Apfelwein	0,25 l	€	2,00
-----------	--------	---	------



## **Weißwein**

### Deutschland

2005 Prinz von Hessen Riesling Kabinett	0,75 l	€	13,90
2005 Rauenthaler Steinmächer Riesling Kabinett	0,75 l	€	16,10
2005 Würzburger Pfaffenberg Silvaner, Juliusspital	0,75 l	€	18,10

### Frankreich

2004 Bordeaux Blanc, Baron de Rothschild Reserve Speciale	0,75 l	€	20,80
2004 Baron Patrick de Ladoucette -Pouilly- sur-Loire Pouilly-Fumé	0,75 l	€	32,00
2004 Comte Lafond, Sancerre, rosé	0,75 l	€	31,00
2004 Baron Patrick, Chablis	0,75 l	€	28,00
2004 Régnard, Petit Chablis	0,75 l	€	29,00

### Elsaß

2005 Elsäßer Riesling Hugel	0,75 l	€	20,20
2005 Pinot Blanc „Hugel“	0,75 l	€	19,20
2005 Elsäßer Gentil Hugel	0,75 l	€	17,40

### Italien

2004 Gavi di Gavi	0,75 l	€	18,20
2004 Gino Brisotto / Friaul / Venetien Sauvignon San Simone Prestige	0,75 l	€	17,60
2005 Pinot Grigio San Simone Prestige	0,75 l	€	17,40
2005 Teruzzi & Puthod / Toscana, Galestro	0,75 l	€	22,00
2005 Terre di Tuffi	0,75 l	€	24,40
2005 Livio Felluga, Colli Orientali del Friuli, Pinot Grigio	0,75 l	€	23,20
2005 Cà dei Frati, I Frati Lugano	0,75 l	€	19,50

## **Rotwein**

### Frankreich

2005 Bordeaux Superieur Georges Duboeuf	0,75 l	€	18,60
2005 Burgund-Beaujolais, Merlot	0,75 l	€	18,60
2004 Fleurie	0,75 l	€	20,10
2002 Moulin-à Vent	0,75 l	€	20,80
2004 Baron Rothschild Médoc AOC	0,75 l	€	22,20

### Italien

2003 Barbera d'Alba	0,75 l	€	20,20
2005 Syrah Rose	0,75 l	€	18,10
2004 La Torre alle Tolve / Toscana Chianti Colli Senesi	0,75 l	€	21,80

Ältere Jahrgänge werden durch den jeweils folgenden Jahrgang ersetzt.



## Bier

Veltins vom Faß	1,00 l	€	5,90
Maisels vom Faß	1,00 l	€	6,20
Flaschenbier	0,33 l	€	2,00
	0,50 l	€	2,50

## Aperitif und Digestif

Kir Royal	0,10 l	€	6,00
Hennessy VSOP	0,04 l	€	5,00
Remmy VSOP	0,04 l	€	4,50
Averna	0,04 l	€	4,50
Martini Bianco	0,04 l	€	4,50
Grappa	0,04 l	€	4,50
Ramazotti	0,04 l	€	4,50
Pernod	0,04 l	€	3,80
Sherry Tio Pepe	0,04 l	€	3,80
Sandemann	0,04 l	€	3,80
Williams	0,04 l	€	4,00

## Whisky

Whisky - Scotch	4 cl	€	5,00
Whisky – Bourbon	4 cl	€	5,00
Whiskey - Single Malt	4 cl	€	5,00 - 12,00

<b>Longdrinks</b> (4cl + Mischgetränk)	0,20 l	€	5,00
--	--------	---	------

Bacardi Cola  
Bloody Mary  
Campari Soda  
Campari Orange  
Gin Tonic  
Vodka Bitter Lemon  
Vodka Orange

## Cocktails

Caipirinha		€	5,00
Pitu, Limetten, brauner Zucker			
Margarita		€	6,00
Tequilla, Contreau, Limonensaft, Salzrand			
Manhattan		€	6,00
Canadian Whiskey, Martini rot, Martini dry, Angustura			
Long Island Ice Tea		€	6,50
Vodka, Gin, Tequilla, Weisser Rum, Cointreau, Limette, Cola			
B 52		€	3,50
Bailey's, Kahlua, Captain Morgen 42%			



### **Cocktails (nicht alkoholisch)**

Florida	€	4,00
Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine		
Springtime	€	4,50
Ananassaft, Kirschaft, Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft		

**Gern erstellen wir Cocktails  
nach Ihren individuellen  
Geschmacks- oder auch Farbwünschen.**



## Menues

Die Menue- und Buffetvorschläge sind eine Auswahl aus unserem Hauptkatalog und den Spezialitätenkatalogen.  
Wir erstellen aber auch gerne neue Vorschläge nach Ihren Wünschen und auf Ihre Veranstaltung abgestimmt.

### Menues ab 30 Personen

#### Menue 1

Consommé mit Gemüsestreifen

\*\*\*

Gefüllte Perlhuhnbrust  
mit Butternudeln und Mandelbroccoli

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesoße

\*\*\*

€ 28,50 p.P.

#### Menue 2

Lachstatar vom Wildlachs und Ruccolasalat

\*\*\*

Filet Stroganoff in Sherryrahm,  
frische Champignons, hausgemachte Spätzle

\*\*\*

Obstsalat von frischen Früchten

\*\*\*

€ 29,50 p.P.

#### Menue 3

Feldsalat mit Croutons und  
Entenbrustscheiben an Balsamicodressing

\*\*\*

Steinbeißerfilet in Safransoße, Zuckererbsenschoten  
und wilder Reis

\*\*\*

Cassismousse mit frischen Beeren

\*\*\*

€ 33,00 p.P.



#### **Menue 4**

Hausgemachte Gemüseravioli an Gorgonzolasoße,  
Parmesankäse

\*\*\*

Filetsteak in Pfeffersoße mit  
Kartoffelgratin und Harricot verts

\*\*\*

Poire caramel

\*\*\*

€ 38,00 p.P.

#### **Menues ab 45 Personen**

##### **Menue 5**

Carpaccio vom Kalbsfilet mit Palmherzen  
und rosa Pfeffer in Limonendressing

\*\*\*

Schweinelende im Blätterteig,  
Tagliatelle und Gemüse

\*\*\*

Charlotte mit Birnen

\*\*\*

€ 36,00 p.P.

##### **Menue 6**

Kürbiscrèmesuppe

\*\*\*

Filetgulasch 'Stroganoff' mit Tomaten, Gurkenstreifen  
Butterreis oder Kartoffelgratin, französische Blattsalate

\*\*\*

Weißer Pfirsiche in Grand Marnier

\*\*\*

€ 29,00 p.P.

##### **Menue 7**

Hummersuppe 'Chantilly'

\*\*\*

Junge Mastente mit gefüllten Bratäpfeln  
Apfelrotkraut und Serviettenknödel

\*\*\*

Himbeermousse mit Sahne und Beeren

\*\*\*

€ 29,50 p.P.



### **Menue 8**

FrISChe TomatenCrèmesuppe mit Wodka

\*\*\*

Lammkeule 'Provencale'

mit Prinzessbohnen, Champignons und Pariser Kartoffeln

\*\*\*

Marillenknödel mit Vanillesoße

\*\*\*

€ 27,00 p.P.

### **Menue 9**

Klare Ochsenschwanzsuppe  
mit Sherry und Chesterstangen

\*\*\*

Mastkalbrückensteak in Parmesan-Kräuterkruste  
und Broccoli in Butter, Pariser Karotten, Schwenkkartoffeln

\*\*\*

Bitterschokoladen-Mousse in Orangensoße

\*\*\*

€ 36,00 p.P.

### **Menue 10**

Geeiste Cavaillonmelonen in Portwein  
mit Parmaschinken

\*\*\*

TomatenCrèmesuppe mit Basilikumschaum und Gin

\*\*\*

Gebratene Lammkeule mit Kaiserschoten,  
jungen Möhren und Röstkartoffeln

\*\*\*

FrISChe Beeren auf Vanilleis

\*\*\*

€ 36,50 p.P.

### **Menue 11**

Gänseleberterrinen in Portwein Aspik  
an herbstlichen Blattsalaten mit  
Himbeer-Walnußdressing

\*\*\*

Hirschkalbrücken in Wacholderrahm,  
Serviettenknödel mit Burgunder-Rotkraut  
und Preiselbeerbirne

\*\*\*

Kastanienmousse mit Waldbeeren  
und Sahne

\*\*\*

€ 45,00 p.P.



### **Menue 12**

Carpaccio vom Wildschweinschinken  
auf Feldsalat mit Croutons und Wacheleiern

\*\*\*

Pochierter Norwegischer Fjordlachs in Dillrahmsoße  
mit wildem Reis und ZucchiniGemüse

\*\*\*

Mohnstrudel an Vanilleschaum  
mit Apfelspalten

\*\*\*

€ 28,50 p.P.

### **Menue 14**

Hausgebeizter Wildlachs an Senf-DillsöÙe  
Gurken-Melonen-Salat

\*\*\*

Kalbsfilet in MorchelrahmsoÙe  
Pommes gratins

Harricots verts im Speckmantel

\*\*\*

Mousse-Variationen  
mit exotischen Früchten

\*\*\*

€ 36,50 p.P.

### **Menue 15**

Crevettencocktail  
mit Avocadospalten und Spargelspitzen

\*\*\*

Saltimbocca mit Fetuccini,  
Parmaschinken auf Salbeiblättern,  
Florentiner Gemüsepfanne

\*\*\*

Kiwifrüchte mit Vanillemousse

\*\*\*

€ 29,50 p.P.



## **Vegetarische Menues**

### **Vegetarisches Menue I**

Blattsalate mit überbackenem Ziegenkäse  
in der Sesamkruste

Tomatensuppe 'Andalusische Art'

\*\*\*

Gemüsestrudel mit Tomaten und Pellkartoffeln

\*\*\*

Himbeertörtchen mit Mangosoße

\*\*\*

€ 26,00 p.P.

### **Vegetarisches Menue II**

Kürbiscrèmesuppe mit Croutons

Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan

\*\*\*

Tagliatelle in Pilzrahmsauce

\*\*\*

Mandarinen in Camparigelée

\*\*\*

€ 25,00 p.P.

### **Vegetarisches Menue III**

Paprikaschaum mit Ziegenfrischkäse

Pfifferling-Cannelloni mit Lauch

\*\*\*

Fencheltorte

\*\*\*

Holunderblütenparfait

\*\*\*

€ 24,00 p.P.

### **Vegetarisches Menue IV**

Austernpilze in Zitronenbutter

\*\*\*

Gemüsebrühe mit Tomaten und Paprika

\*\*\*

Spargel in Blätterteig mit Safransauce

\*\*\*

Himbeeromelette

\*\*\*

€ 36,00 p.P.



## **Gänse-Essen**

Feldsalat mit Croutons und Schinkenwürfel

\*\*\*

Bayerische Freilandgans gefüllt mit Äpfeln und Kastanien

Hausgemachte Semmelknödel

Rotkraut

\*\*\*

€ 38,00 p.P.



## **Buffets**

Hier finden Sie zwei Preiskategorien:

der linke Preis steht für  
ein Stehbuffet (an Stehtischen),

der rechte Preis für ein  
gesetztes Essen an gedeckten Tischen



**Fränkisches Buffet**  
(ab 50 Personen)

Flugentenbrust mit Äpfeln und Backpflaumen  
Coburger Herrenschinken, luftgetrocknet  
mit Apfelspalten und Feigen  
Jungschweinrücken 'Gärtnerin' im Krautmantel  
Großes Fränkisches Wurstbrett  
Schwarzgeräucherte Schinkenspezialitäten  
Bayerischer Krautsalat, Speckkartoffelsalat  
Spargel-Ei-Salat mit gekochtem Schinken  
Geflügelsalat, Selleriesalat  
Heringsfilet eingelegt in Rotweintunke  
Marinierte Lachsforelle mit Apfelkren

\*\*\*

Fränkischer Sauerbraten in dunkler Rosinensoße  
mit  
Kartoffelknödel und Rosenkohlröschen

\*\*\*

Bayerisches Käsebrett,  
Butter, Brotspezialitäten

\*\*\*

Bayerisch' Crème  
Erdbeerparfait  
Obstsalat

\*\*\*

€ 31,00 p.P.

€ 34,50 p.P.



**Frankfurter Buffet**  
(ab 50 Personen)

Geräucherte Taunusforelle mit Sahnemeerrettich  
Hering nach Hausfrauenart  
Hechtterrinen auf Kerbelsoße  
Schweinerücken mit Backpflaumen  
Schinkensülze mit Sauren Gurken und Perlzwiebeln  
Hähnchenbrust mit Sellerie-Apfel-Lauchsalat  
Mini-Frikadellen mit verschiedenen Dips

\*\*\*

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

\*\*\*

Linsensuppe mit Frankfurter Würstchen

\*\*\*

Kasseler im Blätterteig  
mit Malzbier, Kümmelsoße  
Gekochter Tafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße  
und Petersilienkartoffeln  
Zanderfilet auf Lauch - Kartoffelgratin

\*\*\*

Hessisch-bayerische Käseauswahl vom Brett,  
Bauernbrot, Butter  
Handkäs' mit Musik

\*\*\*

Frankfurter Rote Grütze mit Vanillesoße  
Obstsalat  
Griesflammeri mit Rumtopf Früchten

\*\*\*

€ 31,00 p.P.

€ 35,50 p.P.



**Bayerisches Buffet**  
(ab 60 Personen)

Gefüllte Eier mit Forellenkaviar  
Schinkenbrett mit Radi und Radieschen  
Münchner Weißwürste mit süßem Senf und Brezeln  
Hackmett mit Zwiebeln und Gurken  
Wacholdergeräucherte Forellenfilets mit Kren  
Birnen und Preiselbeeren

\*\*\*

Spießbraten, Leberkäse, Rostbratwürstel  
Kraut, Mini-Semmelknödel  
Speckkartoffelsalat, Tölzer Krautsalat

\*\*\*

O'batzter (Camembert mit Paprika und Zwiebeln)  
Käsebrett  
Brotkorb, Brezeln, Butter

\*\*\*

Bayerisch' Crème, Waldbeerentorte  
Apfelstrudel mit Vanillesoße

\*\*\*

€ 25,00 p.P.

€ 28,50 p.P.



**Jagdbuffet**  
(ab 50 Personen)

Wachteln mit Entenparfait und Senffrüchten,  
Rehrücken gefüllt à la Brillat-Savarin  
mit Zierspitzen von Früchten,  
Rehpastete 'Perigord Art'  
gefüllt mit Backpflaumen in Armagnac,  
Geräucherter Wildschweinschinken  
mit grünem Pfeffer und Mangofrüchten,  
Hirschkalbmedaillons mit Entenlebermousse,  
Gefüllte Birnen mit Staudensellerie,  
Selleriesalat aus frischem englischen Staudensellerie,  
Waldpilzsalat, Waldorfsalat

\*\*\*

Wildschweinrücken in Burgundersoße  
Serviettenknödel  
Apfelrotkraut, geröstete Kastanien  
Feldsalat mit Croutons

\*\*\*

Auswahl von französischen Rohmilchkäsesorten  
Schweizer Käse am Stück  
Baguette, Cocktailbrötchen, Butter

\*\*\*

Mocca-Mousse  
Mousse au chocolat  
Waldbeerengrütze  
Früchtauswahl

\*\*\*

€ 51,00 p.P.

€ 54,50 p.P.



### **Classic**

(ab 30 Personen)

Lachstatar auf Avocadospalten mit  
Melonenschnittchen  
Holsteiner Schinkenbrett  
Graved Lachs mit Senf-Dill-Soße  
Mozarella mit frischem Basilikum und Tomaten  
Roastbeef-Röllchen mit Remoulade  
Artischockensalat, Waldorfsalat  
Bressaola mit Parmesan und Oliven

\*\*\*

Minestrone  
Zürch'er Geschnetzeltes  
Hausgemachte Rösti  
Edelgemüse - Pfanne

\*\*\*

Französische Käseplatte  
Cocktailbrötchen, Baguette

\*\*\*

Stracciatella- Mousse  
Erdbeerparfait  
Mousse au Citron

\*\*\*

€ 32,50 p.P.

€ 36,00 p.P.



## **Elegance**

(ab 30 Personen)

Medaillons vom Schweinefilet auf frischer Ananas  
Verschiedene Vorspeisensalate  
Parmaschinken mit Melonen und Feigen  
Hausgebeizter Kräuterlachs mit Dillrahmsoße  
Hummercocktail auf Artischockenböden  
Rosa gebratenes Roastbeef und Wachteleier  
mit Remouladensoße

\*\*\*

Filet 'Stroganoff' mit frischen Champignons in Sherryrahm  
Hausgemachte Spätzle  
Französische Blattsalate in Balsamico-Dressing  
Irischer Wildlachs auf Kartoffel-Spinat-Gratin

\*\*\*

Große Käseauswahl mit Tafeltrauben  
Baguette, Brezeln, Cocktailbrötchen, Butter

\*\*\*

Mousse au chocolat,  
Bayrisch' Crème  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
Frischer Obstsalat  
Erdbeermousse

\*\*\*

€ 37,00 p.P.

€ 40,50 p.P.



**Galabuffet**  
(ab 70 Personen)

Gefüllte Wachteln mit Trüffeln  
Hirschkalbrücken  
Brillat Savarin, Cumberlandsoße, Wildpreiselbeeren  
Norwegischer Kräuterlachs mit Kren  
Graved Lachs mit Dill-Rahmsoße  
Gefüllte Poulardenbrust 'Marco Polo'  
Carpaccio vom Rinder- und Kalbsfilet  
auf Eichblattsalat mit Palmherzen und Parmesan  
Waldorfsalat, Waldpilzsalat, Geflügelsalat  
Frischer Kanadischer Hummer  
mit hausgemachter Mayonnaise  
Artischockenherzen Vinaigrette

\*\*\*

Edelfischpfanne in Safranschaum, Spinatsoufflé  
Perlhuhnbrust indonesisch mit Gemüsereis

\*\*\*

Auswahl von französischem Rohmilchkäse  
Baguette, Cocktailbrötchen und Butter

\*\*\*

Erdbeer-, Melonen- und Mocca-Mousse  
Kiwiparfait  
Exotischer Obstsalat

\*\*\*

€ 51,00 p.P.

€ 55,50 p.P.



## **Opera - Buffet**

(ab 40 Personen)

Garnelencocktail mit Papayaspalten  
Hausgebeizter Lachs mit Kräutersoße  
Hechtterrine mit Champagnersoße  
Entenleber mit Pfeffersoße  
Bündner Fleisch mit Feigensoße  
Waldpilzsalat  
Avocado, Tomaten und Mozzarella  
Waldorfsalat mit Ananas  
Salat von Paprika mit Äpfeln und Staudensellerie  
Lauchcrèmesuppe, Salmstreifen

\*\*\*

Merlanfilet in Mandelbutter mit ZucchiniGemüse  
Maispoulardenbrust mit Morchelrahmsoße  
Italienische Gemüsepfanne  
Butterkartoffel, Basmatireis

\*\*\*

Auswahl von Rohmilchkäse

\*\*\*

Birne Helene  
Vanillemousse mit Himbeermark  
Exotischer Fruchtsalat aus der Melone

\*\*\*

Konfekt

\*\*\*

€ 42,50 p.P.

€ 46,00 p.P.



## **Buffet Mittelmeer**

(ab 50 Personen)

Rosa gebratene Entenbrust in Mango-Aprikosensoße  
Geflügelsalat  
Gefüllte Mini-Paprika mit Zucchini und Kräuterfrischkäse  
Mini-Mozarellaspieße mit Tomaten und Basilikum  
Mariniertes Gemüse in Olivenöl  
Artischocken, Peperoni und Oliven eingelegt mit  
mediterranen Kräutern  
Vitello Tonnato  
Gegrillte Zucchini mit Ziegenkäse  
Graved Lachs und Lachsterrine  
Gefüllte Lachsforelle  
Rosa Roastbeef mit Rotweinschalotten  
Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem  
San Daniele Schinken  
Marinierte Avocado mit Tomaten

\*\*\*

Spiantcrèmesuppe

\*\*\*

Gratin vom Lachs mit Blattspinat und Pinienkernen  
Maispouardenbrust im Wirsingmantel an  
Rotweinssoße, dazu Basmatireis  
Kalbsfilet-Geschnetzelt in Senfsoße  
mit Champignons  
Fettucini mit Tomatenpesto  
Auswahl von Saisongemüse

\*\*\*

Weißes und braunes Mousse au chocolat  
Frisches Obst  
Camparigelée mit Orangenspalten  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
Tiramisu

\*\*\*

€ 36,00 p.P.

€ 39,50 p.P.



### **Italienisches Buffet**

(ab 30 Personen)

Grisini mit Parmaschinken  
Vitello Tonnato  
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan  
Poulardenbrust Florentiner Art  
Mozarella mit frischem Basilikum, Avocados, Tomaten  
Shrimps mit Cocktailsoße  
Seeteufel und Salm in Kräutermarinade

\*\*\*

Saltimbocca mit Fettucini, Mandelbroccoli  
Spinat-Lachs-Lasagne

\*\*\*

Italienisches Käsebrett  
Cocktailbrötchen  
Ciabatta

\*\*\*

Sevanera (Schokoladentorte)  
Zabaglione  
Italienischer Obstsalat

\*\*\*

€ 31,00 p.P.

€ 34,50 p.P.



### **Amerikanisches Buffet**

Riesenputer Hawaii mit  
frischer Ananas und Salat 'Waldorf'  
Verschiedene gefüllte Taccos  
(vegetarisch, mit Thunfisch, mit Fleisch)  
Garnelenspieße mit mexikanischer Soße  
'Filet Blue Marlin Fish' auf Papayas in  
Safransoße mit grünem Spargel  
Geräucherte Entenbrust mit Avocadospalten  
Ziegenkäse mit Sesam-Honigkruste  
Marinierter Pfefferlachs mit Limonensoße  
Burritos mit Guacamole  
Caesar's Salat

\*\*\*

### **Barbecue**

(im Sommer)  
(vom argentinischen Angus Rind)

Hüftsteak, Filetsteak, Rumpsteak,  
Lammkoteletts, Bohnenbündel, gebratener Mais,  
Baked Potatoes mit Sour Cream

\*

Saftige Maispouardenbrust mit  
bunter Paprikasoße und Tortillastreifen

\*\*\*

### **Dessert**

Großes Käsebrett mit Früchten  
Baguettes, Ciabatta, Fladenbrot  
Exotischer Obstsalat  
Eisbuffet Dekoration Rio de Janeiro  
Cassis Mango und Maracuja Mousse

\*\*\*

€ 45,00 p.P.

€ 48,50 p.P.



**Russisches Buffet**  
(ab 50 Personen)

Kubeljaka (Blätterteig mit Salm)  
Piroggen  
Variationen von Kaviar in drei Farben  
mit Sauerrahm und Rösti,  
Roter Heringsalat  
Sahne-Heringfilets mit Äpfeln und Zwiebeln  
Russischer Rindfleischsalat  
Geräucherter Stör mit hausgemachter Mayonnaise  
Hähnchenbrust 'Kiew'

\*\*\*

Borschtsch  
Filet 'Stroganoff'  
mit frischen Champignons und Butterreis  
Frische Blattsalate

\*\*\*

Große Käseauswahl  
Brotkorb und Butter

\*\*\*

Moccacrème  
Savarin mit Früchten

\*\*\*

€ 38,00 p.P.

€ 41,50 p.P.



## **Europäisches Buffet**

(ab 40 Personen)

### **Skandinavien**

Graved Lachs mit Dillsoße  
Heringsalat mit Kapern  
Rentierschinken  
Schweinekarrée gefüllt mit Pflaumen  
Kartoffelsalat mit Hering  
Rote Bete Salat  
Verschieden gefüllte pikante Eier  
Fleischbällchen mit Preiselbeersöße

\*\*\*

### **Deutschland**

Forellenfilet mit Sahnemeerrettich  
Tafelspitzsülze, Grüne Soße  
Linsensuppe mit Ravioli  
Kasseler Rippchen mit Purée und Sauerkraut

\*\*\*

### **Italien**

Carpaccio vom Angusrind mit Ruccola und Parmesan  
Vitello Tonato  
Parmaschinken mit Melone  
Saltim bocca mit grünen Nudeln

\*\*\*

### **Frankreich**

Wildpastete, Fischterriner, Salat Niçoise  
Crevetten auf Artischockenböden  
Avocados in Limone-Dressing  
Lammkeule mit Ratatouillegemüse, Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

### **Europäische Desserts**

Millefeuille mit Früchten  
Tiramisu  
Bayerisch' Crème  
Teegebäck

\*\*\*

€ 45,00 p.P.

€ 48,50 p.P.



**Asiatisches Buffet**  
(ab 40 Personen)

Sushi Variationen  
Salat von Sojabohnen und Bambussprossen  
Seeteufel-Terrine  
Scampicoctail  
Pekingente mit Orangen und Senffrüchten  
Gefüllte Miniaturpastetchen aus Vollkornteig

\*\*\*

Minifrühlingsrollen mit Teriyakisoße  
Currygeschnitztes vom Hähnchenbrustfilet  
mit Mandeln und Pfirsichen  
Frittierte Tempuraspieße mit Garnelen  
Gemüsepfanne  
Reis

\*\*\*

Mandarinen in Camparigelée  
Maracujadessert  
Exotischer Obstsalat

\*\*\*

€ 32,00 p.P.

€ 35,50 p.P.



**Indisches Buffet**  
(ab 70 Personen)

Mulligatawny Soup

\*\*\*

Batakh Pista (Ente mit Pistazien)

\*

Murghi Pellao Khasa (Huhn mit Reis)

\*

Malai Korma (Rahmlamm mit Mandeln)

\*

Langar Chaneedarh (gewürztes Schweinefleisch)

\*

Kesaracha Bhate (Reis mit Orangenfilets und Zwiebeln)

\*\*\*

Aloo Madarasi (gewürfelte Kartoffeln mit allerlei Gewürz)

\*

Mataraki Sabaji (Erbsen mit Curry)

\*\*\*

Ingwersoufflé

\*\*\*

Mandarinenmousse mit Lycheekompott  
und  
gebackene Glasnudeln

\*\*\*

€ 31,00 p.P.

€ 34,50 p.P.



**Japanisches Buffet**  
(ab 70 Personen)

Osakuri  
(diverse Fischarten, fein geschnitten, roh serviert)  
Gegrilltes Hühnerfleisch  
Marinierte Pilze in Kräutervinaigrette  
Rosa gebratene Scheiben von der Entenbrust,  
dazu Lauch-Julienne

\*\*\*

Seezungenfilet in leichter Sahnesoße mit Blattspinat  
Räucherlachs auf Salatbrett mit Chinakohl,  
Lauchstreifen, Tomaten, Gurken  
Japanisches Salatdressing

\*\*\*

Zartes Rinderfilet mit Reis  
Gemüsevariation von Broccoli,  
Sojabohnen, Bambussprossen und Zwiebeln

\*\*\*

Spieße von Riesengarnelen  
Sepia (Tintenfische)  
Zuckererbsen, gebackene Austernpilze mit Reis

\*\*\*

Exotischer Fruchtsalat  
Guavensorbet

\*\*\*

€ 42,00 p.P.

€ 45,50 p.P.



## Gabel Buffet

Lachssoufflé auf Kräutersoße, Salsa verde  
Crêpes gefüllt mit Lachs und Ruccola  
Seehecht  
Cocktailtomaten und Mini-Mozarella in Basilikum  
Reh-Galantine mit exotischen Früchten  
Kalbsmedaillons mit Gänselebermousse und Mangospalten  
Entenparfait mit Cumberlandsoße  
Bündnerfleisch mit Tête de Moines und Feigensenf

\*\*\*

Gebratenes Merlanfilet in Rosmarinjus  
Blattspinat und Risoléekartoffeln  
Rinderfiletspitzen in rosa Pfefferrahmsoße mit Pilzen  
und grünen Nudeln  
Gefüllte Perlhuhnbrust auf Chablissoße, Butterreis

\*\*\*

Große Käseauswahl mit grünen und blauen Trauben  
Walnußbrot, Ciabatta, Baguette

\*\*\*

Mousse au chocolat mit Aprikosen  
Petits Fours  
Verschiedene Crèmes mit Fruchtsoßen  
Fruchtsalat mit Früchten der Saison  
Bayerisch' Crème  
Teegebäck

\*\*\*

€ 36,00 p.P.



## Erläuterungen und Impressum

Alle Preise verstehen sich zuzüglich der am Tag der Veranstaltung gültigen Mehrwertsteuer

In den Preisen sind Service und Mobiliar sowie Auf- und Abbau inbegriffen.  
Nach 24<sup>00</sup> Uhr werden jedoch Servicekräfte mit € 20,00 pro Stunde berechnet

Bruch oder Verlust von Geschirr, Besteck und Gläsern werden zum Selbstkostenpreis berechnet.

Bei Stornierung des Auftrags und auch bzw. bei wesentlicher Minderung der Personenzahl gelten folgende Vereinbarungen:

Rücktritt bis 50 Tage vor der Veranstaltung	keine Berechnung
Rücktritt bis 30 Tage vor der Veranstaltung	30% vom Auftragswert
Rücktritt bis 14 Tage vor der Veranstaltung	50% vom Auftragswert
Rücktritt bis 24 Stunden vor der Veranstaltung	80% vom Auftragswert

Bei Minderung der Personenzahl von mehr als 20% muß über die Preisgestaltung neu verhandelt werden.

Huber Party- und Veranstaltungsservice, EventCatering  
Inhaberin: Christa von Hesler - Wagner

Louisenstraße 163, 61348 Bad Homburg  
Tel. 06172 / 17119-0, Fax 06172 / 458398

internet [www.huber-partyservice.de](http://www.huber-partyservice.de)  
eMail [info@huber-partyservice.de](mailto:info@huber-partyservice.de)

Im Internet finden Sie auch unseren Hauptkatalog für das Catering, ebenso wie die Speisekarte für den Fundus, in den Städtischen Bühnen Frankfurt am Main, Willy- Brandt-Platz 3.