



# Menü- & Buffetvorschläge

*Hofgut*  
LAUBENHEIMER HÖHE  
genießen · feiern · reiten





*Liebe Gäste,*

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem

*Hofgut Laubenheimer Höhe.*

Wir freuen uns schon heute darauf, für Sie und mit Ihnen gemeinsam Ihre Veranstaltung zu planen.

Gerne stellen wir Ihnen in dieser Mappe unsere kulinarischen Ideen und Angebote vor. Lassen Sie uns gerne wissen, welche Speisen Ihnen davon gefallen und welche wir Ihren Gästen anbieten dürfen!

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten und besprechen bei einem persönlichen Treffen auf unserem Hofgut Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen. Anschließend unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Wir würden uns sehr freuen, Ihr Event gemeinsam mit Ihnen zu einem unvergesslichen Erlebnis zu gestalten und der kompetente Partner an Ihrer Seite sein zu dürfen!

Herzliche Grüße

Janina Meyer, Valentina Sanna & das gesamte Team des Hofgut Laubenheimer Höhe



# Familienunternehmen seit 50 Jahren

Wir, die

*Familie Barth*

leben die Gastronomie seit 50 Jahren und erfreuen uns jedes Mal aufs Neue daran, bezaubernde Feste für unsere Gäste umzusetzen!

Mit dem Hofgut Laubenheimer Höhe, welches in Mitten rheinhessischer Weinberge auf dem höchsten Punkt von Mainz gelegen ist, ist es uns 2011 gelungen, eine einzigartige Location im Rhein-Main-Gebiet zu erschaffen und wir können in den vergangenen 10 Jahren auf viele erfolgreiche Veranstaltungen zurückblicken.

Durch jahrelange Erfahrung bieten wir Ihnen eine außergewöhnliche Location, hervorragendes Catering und persönlichen Service – alles aus einer Hand.

Daher wären wir gerne der persönlicher Partner an Ihrer Seite, um mit unserer Erfahrung und unserer Leidenschaft auch Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Tag werden zu lassen!

*Ihre Familie Barth*







*Fingerfood &  
Flying Buffet*

# Das Fingerfood

Für Empfänge und ähnliche Anlässe empfehlen wir Ihnen Canapés oder Fingerfood von unseren Küchenchefs Dietmar Schwarz und Carsten Härtel.

## CANAPÉS, CROSTINI & MINI-TRAMEZZINS:

Französisches Weißbrot auf Wunsch geröstet, schräg geschnitten, mit Butter bestrichen und liebevoll ausgarniert oder Weißbrot als Mini-Sandwich präsentiert. Belegt mit:

GERÄUCHERTES FORELLENFILET | Zitronencreme | Forellenkaviar

RÄUCHERLACHS | Meerrettichmousse | Johannisbeere

GRAVED LACHS | Senfkorngurke | Ingwer

ROSA GEBRATENER MILCHKALBSRÜCKEN | Thunfischcreme  
frittierte Carmensita Kaper

ITALIENISCHE LANDSALAMI | Kalamon Olive | Fenchel

PARMASCHINKEN | Crissini

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF | Sauce Tatar | eingelegte Gurke

TATAR VOM RINDERFILET | rote Zwiebel | gepickeltes Radieschen

GERÄUCHERTE ENTENBRUST | Aprikose | kandierte Walnuss

## VEGETARISCH:

BRIE | rotes Zwiebelchutney | Traube

RISPENTOMATE | Baby Mozzarella | Basilikum-Rucolapesto

GRÜNE SAUCE-MOUSSE | Kartoffelstroh

ZIEGENFRISCHKÄSE | Birne

## VEGAN:

KALAMON-OLIVENTAPENADE | Rispentomate

AVOCADOCREME | rote Kresse | geröstete Cashew

HUMUS | Granatapfel | Koriander

AVOCADO | rote Kresse | Casewkerne

## Das Fingerfood

Darüber hinaus bieten wir Ihnen für Ihrem Empfang auch gerne weiteres Fingerfood an.

Alle hier aufgeführten Speisen werden auf Platten gereicht und sind mit einem Biss zu essen.

### FINGERFOOD:

MINI QUICHE | Lauch & Speck | Lachs & Dill

HERZHAFTE TÖRTCHEN | Dinkelbiskuit & 7 Kräuer | Spinat & Edamame & Creme fraîche | Currykuchen & Karotte & Mais

RHEINHESSISCHES TARTAR VOM RINDERFILET | Brotchip | softes Wachtelei

ROSA GEBRATENER MILCHKALBSRÜCKEN | Thunfischcreme  
frittierte Carmensita Kaper | Happy Spoon

LACHSTARTAR | eigener Kaviar | Blini

CRISPY SALZWASSERGARNELE | Mango | Chili

TOMATE & MOZZARELLA | gespießt | Basilikum

### DESSERT:

PRALINENLOLLY | Nougat | Pina Colada | Waldpreiselbeere  
Vollmilch

ZWEIERLEI CANNELLONI | weiße und dunkle Schokolade | Sahne

MINI CUPCAKES | Schwarzbier & Karamell | Heidelbeere & Hafer  
Zartbitter & Mandel

TEATIME | Gateau Opera | Rübli & Nuss | Mandel & Traubenlikör

PETITS FOURS | verschiedene Sorten

# Das Flying Buffet

Auf kleinen Tellerchen und in Gläschen angerichtet, eignet sich das Flying Buffet besonders gut bei Veranstaltungen wie z.B. Stehempfangen & Get-togethers.

## VORSPEISEN KALT:

RUCOLA-FRISCHKÄSE | Parmaschinken

CARPACCIO VOM RHEINHESSEN RINDERFILET  
getrüffelte Mayonnaise | Parmesan

VITELLO TONNATO | frittierte Carmensita Kaper

GERÄUCHERTER SAVOLAX | Dill -Senf-Sauce | Rösti

RHEINHESSEN TARTAR VOM RINDERFILET | softes Wachtelei

GESCHMORTE MAINZER RIPPCHEN | Kartoffelplätzchen  
Dijonsenfcreme

RILLETTE VON POCHIERTEM LACHS | Meerrettich | Croustade

LACHSTARTAR | eigener Kaviar | Blini

CRISPY SALZWASSERGARNELE | Mango | Chili

ROSA GEBRATENES KALBSCARPACCIO | Sauce Vierge

TATAR VOM BACHSAIBLING | Kräuter-Creme fraîche | grüner Apfel

POKE BOWL MIT YELLOWFIN TUNA | Gurke | Wakame- Algen  
Quinoa | Sojasprossen

## VORSPEISEN VEGETARISCH:

MOUSSE VON GRÜNER SAUCE | Wachtelei | Brotchip

MARINIERTE WASSERMELONE | Feta | Basilikum | Olivenöl

MAINZER SPUNDEKÄS' | Traube | Pumpernickel

HANDKÄS` | Creme fraîche | Graubrot

KIRSCHTOMATE MIT BURRATA | Basilikum-Rucola Pesto | Parmesan

## VORSPEISEN VEGAN:

QUINOA | Granatapfel | Avocado | Minze

GEGRILLTE AVOCADO | Tomatensalsa | Frühlingszwiebel

FALAFEL BÄLLCHEN | Minzdip

# Das Flying Buffet

## HAUPTGERICHTE WARM:

KARTOFFEL-STEINPILZSÜPPCHEN | knuspriger Serano  
 SCHARF-FRUCHTIGE ZITRONENGRASSUPPE | Kokosnuss | Orange  
 Flusskrebs  
 SALTIMBOCCA VOM KALB | glasiertes mediterranes Gemüse  
 MARINIERTER HÄHNCHEN SATÉ SPIESS  
 Thaiändische Erdnusssauce  
 GEGRILLTES US FLANKSTEAK | Blumenkohlpüree | Portweinjus  
 KALBSSCHNITZEL | Kartoffel-Gurkensalat  
 GEBACKENE RIESENGARNELE | Harissa Tempura  
 Apfel-Limetten-Fenchel-Salat  
 KNUSPRIG GEBACKENES PANKO-GARNELENBÄLLCHEN  
 Koriandermayonnaise  
 ROSA GEBRATENE FLUGENTENBRUST  
 glasierter Orangen-Chicorée  
 GEGRILLTER HEIMISCHER ZANDER | Rucola  
 Nussbutter-Kartoffelpüree  
 KONFERIERTER KABELJAU | weißes Bohnenpüree | Majoran

## HAUPTGERICHTE VEGETARISCH:

QUICHE LORRAINE | Kräuterschmand  
 VEGETARISCHE FRÜHLINGSROLLE | Mango-Chili-Dip  
 WALDPILZ RISOTTO | Manchego | Flower Sprouts  
 GEDÄMPFTE SCHWARZWURZEL | in Pilzsaft glasiert | Spinat  
 Haselnuss

## HAUPTGERICHTE VEGAN:

ROTE BETE FALAFEL | Belugalinsen | Humus  
 GEBRATENE HAUSGEMACHTE MAULTASCHE | Zwiebelchutney

## MINI-BRIOCHE BURGER

BBQ PULLED BEEF | Cole Slaw  
 KONFERIERTER LACHS | Avocado | Passionsfrucht  
 HUMUS | Granatapfel | Mozzarella | Eisbergsalat



## Das Flying Buffet

### DESSERT:

MINI-HONIGWABE | Aprikose | Lavendel | Honig | Karotte  
 KAFFEEBOHNE | Mokka | Zartbitterschokolade  
 BEEREN GAZPACHO | auf Biskuit im Gläschen  
 MOUSSE VOM BLAUBEERMUFFIN  
 SCHOKOLADEN-BIRNE-MOUSSE | Molkestreusel  
 APRIKOSEN PINA COLADA  
 CAFE AU LAIT MOUSSE | Himbeeren  
 SCHWARZWÄLDER KIRSCH | im Gläschen  
 AMERICAN CHEESE CAKE | Cranberry | Popcorn  
 KNUSPRIGE SCHOKOLADEN-BEEREN  
 APFEL-STREUSEL | Mandel | im Gläschen  
 TIRAMISU im Gläschen  
 KALTER KAFFEE | Mascarpone  
 SUPER FOOD | Chia | Kokos | Mango  
 RÜBLI MOUSSE (VEGAN) | Haselnuss | Karotte  
 PRALINENLOLLY | Nougat | Pina Colada | Waldpreiselbeere  
 Vollmilch

## Ihr individuelles Flying Buffet

Gerne können Sie sich Ihr individuelles Flying Buffet aus den Komponenten der vorherigen Seiten selbst zusammenstellen.

Wir empfehlen dabei eine Auswahl an 3 – 5 Gerichten pro Gang.

Wir kalkulieren mit drei Vorspeisen, drei Hautgerichten und drei Desserts pro Person.





# Buffet



# Das sommerliche Buffet

## Ab 20 Personen

FAVORITE'S SALATBAR

Sommerliche Auswahl an Blatt- und Rohkostsalaten dazu verschiedene Sauce und Toppings

MELONE MIT RHEINHESSEISCHEM LANDSCHINKEN | gespießt

COCKTAIL VOM MAISHÄHNCHEN

ASIATISCHER GLASNUDELSALAT | Mango | rote Paprika | Avocado | Schrimps (oder vegetarisch)

TOMATE-MOZZARELLA-SPIESS | Basilikum

SUMMER ROLLS | frisches Gemüse | Koriander | Erdnusssauce

\*\*\*

PAPRIKA-HIMBEER-GAZPACHO

KNUSPRIG GEBRATENES FREILANDHUHN | Morchelrahmsauce  
Butterspätzle

HÜFTE VOM RHEINHESSEISCHEN BIO-RIND | Grillgemüse | Röstkartoffeln

GRATIN VON EDELFISCHEN | Blattspinat | wilder Reis

SOMMERLICHES THAI-LINSEN-CURRY | buntes Gemüse | Basmatireis  
Erdnusscrunch

**3 Hauptgänge zur Wahl.**

\*\*\*

DESSERTBUFFET RUND UM DIE ERDBEERE

# Das regionale Buffet

## Ab 20 Personen

HOFGUT'S SALATBAR

Bunte Salate vom Gonsenheimer Acker

Gurkensalat | Krautsalat | Radieschensalat

Karottensalat | Kartoffel- Gurkensalat | Rote Bete-Salat

Auswahl an hausgemachten DRESSINGS und TOPPINGS

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF VON DER FLEISCHEREI KNICHEL  
Sauce Tatar

SALAT VOM HANDKÄS | Creme fraîche

SPUNDEKÄS' | Pumpernickel

GEKOCHTE BIO EIER | sieben Kräutern

GERÄUCHERTES FORELLENFILET | Meerrettich-Creme fraîche

RHEINHESSEN CARPACCIO | Grüner Sauce

Rustikale BROTAUSWAHL und BUTTER

\*\*\*

RHEINHESSISCHE KARTOFFELSUPPE | gebratene Fleischwurst  
(apart)

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN | Rotweinjus

GEKOCHTER KALBSTAFELSPITZ | Meerrettichsauce

SPANFERKEL-KRUSTENBRATEN | Dunkelbiersauce

LACKIERTE BRUST VOM FINTHER FREILANDHUHN

GEBRATENER ZANDER | körnige Senfsauce

RHEINHESSISCHER PILZAUFBLAU | saisonales Gemüse

Rahmwirsing | Selleriepüree | glasiertes Saisongemüse

Gebackene Kräuterkartoffeln | Bouillonkartoffel

## *3 Hauptgänge zur Wahl*

\*\*\*

RIESLINGSCHAUMCREME

RHEINHESSISCHES APFEL-TIRAMISU

MINI-HONIGWABE | Aprikose | Lavendel | Honig | Karotte

KÄSEWÜRFEL | Trauben



# Das Internationale Buffet

## Ab 20 Personen

SALAT VON ROTE BETE | Ziegenfrischkäse | Orange | Wildkräuter

TATAKI VOM YELLOWFIN THUNFISCH | Glasnudelsalat | Miso

CAESAR-WRAP | gebratene Maispouardenbrust | Romanasalat  
Parmesandressing | sonnengetrocknete Tomaten

GEBRATENE TIGER PRAWN | Salat von grünem Spargel  
marinierte Erdbeere

CARPACCIO VOM GEBRATENEN KALB | Tomate | Balsamico  
Olivenöl | Kaper

FAVORITE'S SALAT BAR

Bunte Salate vom Gonsenheimer Acker

Auswahl an hausgemachten DRESSINGS und TOPPINGS

Linsen-Kürbis-Salat | Couscoussalat mit eingelegten Feigen

Cole slaw | Mediterraner Nudelsalat

BROTAUSWAHL und BUTTER

\*\*\*

KÜRBIS-APFEL-SUPPE | Steierisches Kernöl

FLANK STEAK | Kräuterkruste

ROSA GEBRATENER MILCHKALBSRÜCKEN  
saisonale Edelpilzrahmsauce

ASIATISCH GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST  
knackiges Wokgemüse

GERÄUCHERTER ALASKA BLACK COD | Süßkartoffelpüree  
gepickelter Rettich | Schalotten

TOMATEN-GNOCCHI | Mascarpone-Rucola-Creme  
geröstete Pinienkerne

Glasiertes Saisongemüse | Artischocke-Tomaten-Ragout  
Apfel-Lauch-Gemüse

Gebratene Babykartoffeln | cremige Polenta | Parmesanrisotto

## *3 Hauptgänge zur Wahl*

\*\*\*

BEEREN MASCARPONE TÖRTCHEN schwarzer Johannisbeere  
Pistazie

CHEESECAKE TRIFFT APRIKOSE Frischkäse | Aprikose  
Nussbuttercrumble

FLOWER TÖRTCHEN Himbeere | Pistazie | Holunder | Flieder

SUPER FOOD | Chia | Kokos | Mango

# Das Hofgut Galabuffet

**Das Beste, was wir Ihnen bieten können!**

**Ab 20 Personen**

VARIATION VOM NORWEGISCHEN LACHS  
geräuchert | gebeizt | im Ganzen pochiert

AUSGELÖSTE KANADISCHE HUMMERSCHWÄNZE | Cocktailsauce

MARINIERTER RIESENGARNELEN | Wasabimayonnaise

SALAT VON FLUSSKREBSEN | Oberräder Salatgurke | Joghurt | Dill

CARPACCIO VOM HEIMISCHEN RIND | Sesam-Vinaigrette  
Shisokresse

TATAR VOM KALB | frittierte Kaper | Limonen Creme fraîche

BOWL VON ROTER UND GELBER BETE | Avocado | Mango  
Edamame | Couscous | Teriyaki-Orangensauce

\*\*\*

STEINPILZ-CREMESUPPE

\*\*\*

IN KRÄUTERN GEGARTER MILCHKALBSRÜCKEN | Trüffeljus  
Paprikaragout

IN BUTTER GEBRATENES RINDERFILET | Blumenkohlpüree  
Kartoffelsoufflée | Sauce Bearnaise

SOUS-VIDE GEGARTE PERLUHN BRUST | glasierte Bohnen  
gebackene Rosmarin-Babykartoffeln

GEBRATENER ATLANTIK-STEINBUTT | junger Spinat  
Kirschtomaten | Safran-Wildreis

RISOTTO VON ROTER BETE | Rucola | Belper Knolle

HAUSGEMACHTE TRÜFFELPASTA AUS DEM PARMESANLAIB  
Madeira-Sahnesauce

\*\*\*

HOFGUT'S SCHOKOLADENBRUNNEN VON DER GUYANA  
SCHOKOLADE | Browniewürfel | Marshmallow | Obstspieße

BEEREN-SKYR-TÖRTCHEN | Himbeere | Johannisbeere  
Limette | Vanille

KNUSPERSCHNITTE VON DER TONKABOHNE | Nusscrunch  
Schokoladengelee | Tonka-Nocke

BELLINI IM GLÄSCHEN | Champagner | Pfirsich | Himbeere  
Jogurt

CRÊPES SUZETTE

Auswahl von hausgemachtem EIS und SORBET

FRISCHES OBST DER SAISON



# Das Mediterrane Buffet

## Ab 20 Personen

BRUSCHETTA VON DER RISSENTOMATE | Oliven

ITALIENISCHER BROTSALAT VON FOCACCIA | Rispentomaten  
gegrillte Paprika | Shrimps

MARINIERTES, MEDITERRANES GEMÜSE  
luftgetrocknete Italienische Salami und Schinken

VITELLO TONNATO | frittierte Kapernäpfeln

FLASCHENTOMATE UND MOZZARELLA | Balsamicovinaigrette  
Basilikum

CARPACCIO VOM RINDERFILET | Rucola | Parmesan

MEERESFRÜCHTESALAT | Fenchel | Chili

SALAT VON ZIEGENKÄSE | Wassermelone | Wildkräuter

BROTAUSWAHL und BUTTER

\*\*\*

GERÖSTETE PAPRIKA-TOMATENSUPPE | Parmesanchip

**Nach Jahreszeit warm oder als Gazpacho**

\*\*\*

KNUSPRIGER DUROC SPANFERKELRÜCKEN | Estragon- Senfsauce  
gebratener Spitzkohl

MILCHKALBSRÜCKEN | Parmesankruste | Portweinjus  
buntes Saisongemüse

ÜBER NACHT GESCHMORTE LAMMKEULE | Bohnenragout  
getrocknete Sonnentomaten | cremige Thymianpolenta

GEBRATENER WOLFSBARSCH | Artischocke-Tomate-Ragout  
Kartoffel-Rucolaä-Stampf

**LIVE STATION: FRISCH AM BÜFFET ZUBEREITET**

RISOTTO MIT PARMESAN | Champignon | Austernpilze  
Kräuterseitlinge | Shiitake

**3 Hauptgänge zur Wahl**

\*\*\*

KLASSISCHES HAUSGEMACHTES TIRAMISU Mascarpone | Kaffee

APRIKOSEN PINA COLADA | Kokosnuss | Steinobst | Quark

FLOWER TÖRTCHEN Himbeere | Pistazie | Holunder | Flieder

MARINIRTER FRISCHER OBSTSALAT | Blütenhonig | Maraschino

Auswahl von hausgemachtem EIS und SORBET

# Hofgut's light Grillbuffet

**Ideal für Feierlichkeiten auf unserer schönen Terrasse.**

**Ab 20 Personen**

BROTSALAT | Olive | Landgurke | Paprika | Rispentomate

MINI RÖMERSALAT | Caesar Dressing | Parmesan | Croûtons

MARINIERTES, MEDITERRANES GEMÜSE | luftgetrockneter Schinken

SOMMERLICHER NUDELSALAT | getrockneter Tomate | Oliven  
Kräuter der Provence

BROTAUSWAHL | Aioli | Pesto | Oliventapenade

\*\*\*

**FRISCH VOM GRILL:**

Auswahl an regionalen Würstchen im Brötchen von der  
Traditionsmetzgerei Knichel, wie z. B.

- Gourmetbratwurst mit Basilikumpesto
- Bratwurst Chorizo-Style
- Cheddar-Bratwurst
- Hot spicy Rindswurst
- Feine Kalbsbratwurst

(2 Sorten, Auswahl à la Küchenchef je nach Verfügbarkeiten)

SCHWEINENACKENSTEAKS | spicy Paprika-Chili-Marinade  
im Brötchen

Knusprig gegrillte Hühner-Spieße

Gemüse-Halloumi-Spieße

Hausgemachte Salsas

\*\*\*

Eis am Stiel

Hausgemachter Blechkuchen aus unserer eigenen Konditorei

# Hofgut's Grillbuffet

**Ideal für Feierlichkeiten auf unserer schönen Terrasse.**

**Ab 20 Personen**

BROTSALAT | Olive | Landgurke | Paprika | Rispentomate

MINI RÖMERSALAT | Caesar Dressing | Parmesan | Croûtons

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE | Rote Bete | Orange

MARINIERTES, MEDITERRANES GEMÜSE | Serrano-Schinken

GERÄUCHERTER UND GEBEIZTER SAVOLAX

SOMMERLICHER NUDELSALAT | getrockneter Tomate | Oliven  
Kräuter der Provence

SHRIMPSSALAT | Knoblauch | Rispentomate

BUNTE MARKTSALATE | verschiedene Dressings und Toppings

BROTAUSWAHL | Aioli | Pesto | Oliventapenade

\*\*\*

**FRISCH VOM GRILL:**

STEAK VOM RIND UND SCHWEIN | spicy Paprika-Chili-Marinade

MAISPOULARDENBRUST | Joghurt-Honig-Marinade

LAMMKOTELETT | Kräuter-Knoblauch-Marinade

Hausgemachte Salsas | Chutneys | Grillsauce

**AUS DER GROSSEN PFANNE:**

„CATCH OF THE DAY“

Auswahl von Edelfischfilets | Riesengarnelen

Kräuter- und Knoblauchbutter

Gratinierte Ofenkartoffeln | Kräuter-Käse-Schmand

Buntes Paprikagemüse | gebackene Babykartoffeln

Zucchini-Tomatenragout | Polenta

\*\*\*

BEEREN GAZPACHO | Biskuit im Gläschen

APRIKOSEN PINA COLADA

HOFGUT'S BEEREN-TARTELETTES

Schokoladenbiskuit | Vanillecreme | saisonale Beeren

OBSTSALAT DER SAISON | Honig | Maraschino

KLEINE KÄSEAUSSWAHL | Trauben



livecookingtable  
powered by FAVORITE  
ENTERTAIN YOUR FOOD

I ♥ FAVORITE  
love catering

ASIA TABLE



Soy sauce

FAVORITE  
parkhotel



FAVORITE

livecookingtable  
powered by FAVORITE  
ENTERTAIN YOUR FOOD

FAVORITE  
catering

BARBECUE TABLE



BBQ

FAVORITE  
hotel

Livecookingtable



# Livecookingtable

## BEGEGNEN SIE INNOVATIVER KOCHKUNST!

Wenn das Auge „mitisst“ dann nirgendwo so eindrucksvoll wie beim “Livecookingtable, powered by FAVORITE”. Hier wird Essen zur Unterhaltung im allerbesten Sinn: Vor den Augen der Gäste bereiten wir an modernen Cooking-Stations feinste Delikatessen zu. Wir kochen unter aufmerksamen und faszinierten Blicken Menüvariationen aus aller Herren Länder. natürlich alles ganz frisch!

FOOD IST POP.

WIR LEBEN DIESE KULTUR!

Das an den Livecooking-Stations frisch zubereitete Essen genießen begeisterte Gäste an eleganten Tischen und Tafeln, oder leger an Steh- und Brückentischen... Das Event bestimmt den festlichen Charakter und dabei ist jede Bestuhlungsform denkbar. Bei dieser modernen und einzigartigen Form des Catering ist der Überraschungseffekt mitgebucht.

Gestalten Sie als Unternehmen, Eventmanager oder Gastgeber den prägnanten Unterschied. Genießen Sie mit Ihren Gästen unsere kulinarische Vielfalt mit dem innovativen Livecookingtable, powered by FAVORITE.

WE ENTERTAIN YOUR FOOD!



# Livecookingtable

ALS „WELCOME“ IN DEN ABEND SERVIEREN WIR IHNEN EINE  
SCHIEFERTAFEL MIT „FAMOUS-STARTERS“

SASHIMI VOM IKARIMI LACHS | Wakame | Orange  
süße Sojasoße

IN KRÄUTERN KONFIERTE JAKOBSMUSCHEL  
Mango-Chili-Chutney | Rettichspaghetti

PATA NEGRA | 24 Monate gereift | schwarzer Olivenpaste  
Crostini

**HAPPENING IN 2 GÄNGEN AN UNSEREN LIVECOOKINGTABLES:**

## ASIA-TABLE

KOREANISCHER GURKEN-SESAM-SALAT  
gebackene Kimchi Gamba

ASIATISCH GEBRATENE MAISPOULARDE | Safran | buntes Gemüse  
Kokosnuss | Tomate | Basmatireis (auch vegan möglich)

## HUMMER-TABLE

KANADISCHER HUMMERSCHWANZ | in der Schale gegrillt  
Cocktail und Rouille Dip | Baguette

## PASTA-TABLE

GEFÜLLTE GNOCCHI | Rucola | Gorgonzolasauce

\*\*\*

AUS DEM GROSSEN PARMESANLAIB: SAFRAN PAPPARDELLE  
Basilikum Pesto | Pinienkerne | sautierte Zwergtomaten

Auf Vorbestellung bereiten wir Ihnen gerne vegane Pasta zu.

## BEEF-TABLE

FLEISCHEREI KNICHEL'S PRIME MINI-BURGER | Bergkäse  
geschmorte Zwiebel | gebratene Egerlinge

\*\*\*

DRY AGED ENTRECÔTE | Parmesan-Kartoffelstifte

## SWEET-TABLE

SWEET-CRÊPES | Grand Marnier | Orange | Mandel

\*\*\*

SCHOKOLADENBRUNNEN VON DER GUYANA-SCHOKOLADE  
Browniewürfel | Marshmallows | Obstspieße





*Chenti*



## Menü Hofgut

### HOFGUT'S VORSPEISENÉTAGÈRE

TATAR VOM NORWEGISCHEM GLEN DOUGLAS LACHS  
 marinierte Landgurke | Meerrettichcreme

CARPACCIO VON ROTER UND GELBER BETE  
 Avocado-Mango Salat | Balsamico | Frisée

GEBACKENE HARISSA GARNELE  
 Tomaten-Cashew-Chutney

\*\*\*

KLARE RINDERKRAFTBRÜHE  
 Wurzelgemüse | Steinpilz-Trüffel-Ravioli

\*\*\*

GEBRATENER MILCHKALBSRÜCKEN  
 Barolojus | eingemachte Perlzwiebel | Zuckerschoten  
 Gewürzkarotte | konfierte Süßkartoffel

\*\*\*

WALDBEERBLUME AUF TOPFEN-BEEREN-TÖRTCHEN  
 Himbeer-Champagnersorbet | Creme de Framboise  
 Joghurt-Hafer-Crumble

## Menü Deluxe

IN ZITRONENGRAS GEBEIZTER GLEN DOUGLAS LACHS  
 Limettenemulsion | Lauchzwiebel | Flusskrebse  
 feiner Kräutersalat

\*\*\*

SCHAUMSUPPE VON DER PASTINAKE  
 gebackene Kaviarkartoffel in Kräuterpanade

\*\*\*

IN BUTTER GLASIRTER HUMMERSCHWANZ  
 Erbsencreme | sautierte Babykarotte | Vanilleschaum

\*\*\*

GEBRATENER RÜCKEN VOM ARGENTINISCHEN CAMPO BEEF  
 MIT RÖSTZWIEBELKRUSTE  
 gebratene Artischocken | Kräuterseitlinge | Portweinschalotten  
 Ochsenbacken Ravioli | Pfefferjus

\*\*\*

MINI-PFIRSICH „RECONSTRUCTED“  
 eingelegter weißer Pfirsich | Eis von Vanille und weißer  
 Schokolade | Aprikose

## Hofgut's Sommer Menü

### HOFGUT'S SOMMER-VORSPEISENÉTAGÈRE

CARPACCIO VON MARINIERTEN, SONNENGREIFTEN TOMATEN  
Burrata | Pesto

TATAKI VOM YELLOFIN THUNFISCH  
gebratene Wassermelone | Wakamesalat

COCKTAIL VON DER LOUISIANA GARNELE  
Zuckerschote | Landgurkencarpaccio

\*\*\*

GEISTE WEISSE TOMATENESSENZ  
Toskanisches Olivenöl | frischer Basilikum

\*\*\*

ROSA GEBRATENES FILET VOM KALB  
glasierte Sommermorcheln | Morchelrahmsauce  
Pommes gratin

\*\*\*

MANGO LASSI CAKE  
Mangocreame auf Kokos-Mandel-Crunch  
Joghurt-Hafer-Crumble | Passionsfrucht | Chiasamen

## Hofgut's Winter Menü

### HOFGUT'S WINTER-VORSPEISENÉTAGÈRE

MARINIERTE ROTE BETE  
gratinierter Ziegenkäse | Rosemarin-Honig | Friséesalat  
karamalisierte Haselnüsse

CARPACCIO VOM RINDERFILET  
Trüffelmayonnaise | rote Rettichkresse

AVOCADO-CASHEW SALAT  
Koriander | gebackene Harissa-Garnele

\*\*\*

SCHARFE ZITRONENGRASSUPPE  
Kokosnuss | Mango | gebackene Jakobsmuschel

\*\*\*

DUETT VOM RHEINHESSEN RIND  
- GEBRATENES FILET UND GESCHMORTER BACKE -  
Röstzwiebelcrunch | Sellerie-Mousseline  
glasierte Butter-Babykarotte | gebratene Thymianpolenta

\*\*\*

ZWEIERLEI SCHOKOCREME AUF BIRNEN-BALSAMICO-BROWNIE  
Karamell | Kaffeecremeeis





# Gourmetmenü von Sternekoch Tobias Schmitt

Unsere Gourmetmenüs wechseln monatlich.  
Gerne finden Sie untenstehend jeweils ein Beispiel:

## ROOTS MENÜ

ZWEIERLEI VOM EUROPÄISCHEN HUMMER  
- KONFIERTE HUMMERSTÜCKE & HUMMERSALAT -  
**Kohlrabi | eingemachte Bergamotte | Kopfsalatemulsion**

\*\*\*

GEBRATENER HEILBUTT MIT PIMENT D' ESPELETTE EMULSION  
GEFÜLLTEN SCHWEINEBAUCHRÖLLCHEN  
**Mangold | Aubergine | Paprikachutney | Zitronen-  
Kapernschaum**

\*\*\*

ZWEIERLEI VOM DEUTSCHEN MILCHKALB  
- GEGRILLTER RÜCKEN & GEBACKENES BRIES –  
**BBQ Lauch | weiße Zwiebel | Morcheln | Sherryessigjus**

\*\*\*

KAFFEE UND SCHOKOLADE

**Sabana Redonda Kaffee von der Mainzer Kaffeekommune  
eingelegte Kumquats | Schokoladen-Mandelcreme  
Kaffeekaramell | Rumeis**

## BLOSSOM MENÜ

TRANCHEN VON DER GELBSCHWANZMAKRELE  
**geeister Blumenkohl | Austernkrautcreme | Imperial Kaviar**

\*\*\*

LACKIERTER BLACK COD MIT RÄUCHERAAL UND CRUNCH  
VON SAUERTEIGBROT  
**Apfel | Sellerie | Sellerie-Fenchelcreme | Pernodschaum**

\*\*\*

GEBRATENER RÜCKEN VOM PFÄLZER LAMM MIT VIOLETT  
GEWÜRZKRUSTE  
**Spitzkohl | Bundmöhre | Kümmelemulsion | Lammzungen-  
Salzzitronenjus**

\*\*\*

GEFÜLLTE RHABARBERMOUSSE  
Jungwein von Schneider's Boskopäpfeln | pochierter Rhabarber  
Fichte | Blütenzuckereis



*Einzelne Gerichte*

## Kalte Vorspeisen

### HOFGUT'S VORSPEISENÉTAGÈRE

TATAR VOM NORWEGISCHEM GLEN DOUGLAS LACHS  
marinierte Landgurke | Meerrettichcreme

CARPACCIO VON ROTER UND GELBER BETE  
Avocado-Mango Salat | Balsamico | Frisée

GEBACKENE HARISSA GARNELE  
Tomaten-Cashew-Chutney

CARPACCIO VOM RHEINHESSEN RINDERFILET  
marinierte Kräutersaitlinge | Rucola | Parmesan | Pinienkerne  
Balsamicovinaigrette

HOFGUT'S LACHSRÖSTI  
Savolax | Kartoffelrösti | Apfel | Meerrettich | Rucola

IN ZITRONENGRAS GEBEIZTER GLEN DOUGLAS LACHS  
Limettenemulsion | Lauchzwiebel | Flusskrebse  
feiner Kräutersalat

HALBER KANADISCHER HUMMER „KLASSISCH“  
Cocktailsauce | Kräuterbaguette | Wildkräutersalat

SALAT VON WASSERMELONE  
Ziegenfrischkäse | gelber Frisée | Balsamico  
geröstetes Focaccia  
auch vegan mit mariniertem Tofu möglich

## Suppen

HOFGUT'S SUPPEN TRILOGIE

GOLDENE TOMATENESSENZ  
Büffelmozzarella-Ravioli

SCHARFE CHILI-ZITRONENGRASSUPPE  
Kokosnuss | Mango | gebratene Jakobsmuschel

SCHAUMSUPPE VON DER PASTINAKE  
gebackene Kaviarkartoffel in Kräuterpanade

KLARE RINDERKRAFTBRÜHE  
Wurzelgemüse | Steinpilz-Trüffel-Ravioli

## Warme Vorspeisen & Zwischengerichte

SAFRANRISOTTO  
eingelegte Zwergtomaten | gegrillte Jakobsmuschel

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST  
cremige Trüffelpolenta | glasierter grüner Spargel

GEGRILLTER HUMMERSCHWANZ  
Erbsenmousseline | Babykarotte | Vanilleschaum

HAUSGEMACHTE SPINAT GNOCCHI  
leichter Gorgonzolaschaum | gehobelte Belper Knolle



## Fischgänge

**- als Haupt- oder Zwischengänge wählbar -**

DUETT VON GLEN DOUGLAS LACHS UND JAKOBSMUSCHEL  
grüne Erbsen | Mascarponeschaum

KROSS GEBRATENES DORADEN FILET  
Majoranschaum | weißes Bohnenpüree  
Baby-Pellkartoffeln

IN NUSSBUTTER GEBRATENES SEEZUNGENFILET  
Petersilienpüree | glasiertes Babygemüse

WOLFSBARSCH AUF DER HAUT GEBRATEN  
Artischocken-Tomatenragout | Pernodschaum  
Thymianpolenta

GEGRILLTES STEINBUTT FILET MIT KRÄUTERCRUMBLE  
Meerrettichschaum | Pastinakenpüree  
glasierte violette Petersilien-Kartoffeln

## Fleischhauptgänge

GEBRATENER RÜCKEN VOM KALB  
Barolojus | eingemachte Perlzwiebel | Zuckerschote  
Gewürzkarotte | konfierte Süßkartoffel

KOTELETT VOM IBERICO SCHWEIN  
Senfkörnerjus | Kartoffel-Oliven-Stampf  
glasierte Teltower Rübchen

FILET VOM REGIONALEN RIND DER METZGEREI KNICHEL  
im Ganzen gebraten | Portweinjus | rote Schalotten  
Selleriepüree | sautiertes Babygemüse  
Kartoffelsoufflé

DUETT VOM RHEINHESSEN RIND  
- GEBRATENES FILET UND GESCHMORTER BACKE -  
Röstzwiebelcrunch | Selleriemousseline  
glasierte Butter-Babykarotte | gebratene Thymianpolenta

GEGRILLTES KALBSFILET MIT PARMESANKRUSTE  
Morchelrahmsauce | gebratene Artischocken  
Steinpilz-Gnocchi

GEBACKENE MAISPOULARDENBRUST GEFÜLLT MIT KRÄUTERN  
leichte Balsamicojus | geschmortes Wurzelgemüse  
gebratene Shiitake Pilze | Risolée-Kartoffeln

FILET VOM LANDSCHWEIN MIT KROSSEM BAUCH  
Schalottenjus | cremige Polenta | süß-saurer Kürbis

## Vegetarische Hauptgänge

HAUSGEMACHTE TOMATE-MOZZARELLA-RAVIOLI  
auf jungem Spinat, gehobelter Parmesan

WALDPILZ RISOTTO  
mit Belper Knolle und Sprossensalat

HAUSGEMACHTE KÜRBIS-GNOCCHI  
in Gruyère Sauce und Rucola

APULISCHE ORECCHIETTE-NUDELN  
mit gegrillten Paprika, Aubergine, Zwergtomaten,  
Rucola und Pesto (vegan)



## Desserts

MINI-PFIRSICH „RECONSTRUCTED“  
eingelegter weißer Pfirsich | Eis von Vanille und weißer Schokolade  
Aprikose

WALDBEERBLUME AUF TOPFEN-BEEREN-TÖRTCHEN  
Himbeer-Champagnersorbet | Creme de Framboise  
Joghurt-Hafer-Crumble

3ERLEI VON DER KIRSCHEN (VEGAN)  
Schokoladenerde

GEEISTER FRANKFURTER KRANZ  
Cranberryragout | Schokoladensteine

GEKOCHTE ZITRUSCREME AUF KNUSPERBODEN  
Baiser | Limette | Kalamansi

ZWEIERLEI SCHOKOCREME AUF BIRNEN-BALSAMICO-BROWNIE  
Karamell | Kaffeecremeeis

CHOCOLATE SURPRISE  
knackiger Schokoladenmantel | flüssiger Kern von Vanille-  
und Café au Lait | Schokoladencrumble

PISTAZIENPARFAIT-ORANGENGRANTIÉ  
Pistazie | Blutorange | Baiser

UNSER KLASSIKER: EISBOMBE „FAVORITE“  
Bourbon-Vanilleeis | heißen Sauerkirschen





# *Kinderparte*



# Kinderkarte

## VORSPEISEN

KLEINER GEMISCHTER BLATTSALAT  
Croûtons

TOMATE-MOZZARELLA  
frischer Basilikum

RINDERKRAFTBRÜHE  
Gemüse | Buchstabennudeln

## FLEISCHGERICHTE

WIENER SCHNITZEL  
Zitronenscheibe | Pommes Frites

PANIERTER, GEBACKENER FISCH  
Kartoffelpüree | Butterkarotten

SPAGHETTI  
hausgemachte Tomatensauce

## DESSERTS

KLEINER, BUNTER EISBECHER  
Waffel | Smarties

ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE  
saisonale Beeren | Knusperhippe







*Saisonale Angebote*

# Spargelkarte (April bis Juni)

## VORSPEISEN

MARINIERTER, GRÜNER UND WEISSER STANGENS-PARGEL  
Kräutersalat | gebackene Garnelen

WEISSE SPARGELCREMESUPPE  
eigene Einlage

CREMIGER SPARGELSALAT  
gebratener Kanadischer Hummer | Sauce Vierge

## HAUPTGÄNGE

FINTHER STANGENS-PARGEL | SAUCE HOLLANDAISE  
NEUE KARTOFFELN

dazu

- gemischter Schinken
- Wiener Schnitzel
- Kalbsfiletsteak
- gebratenes Lachssteak

## DESSERTS

SALAT VON DER DRAISER ERDBEERE  
Vanilleeis

ERDBEERTERRINE IM BAUMKUCHEN  
Basilikum-Limonen-Sorbet





# Wildkarte (Sept bis Okt)

## VORSPEISEN

CARPACCIO VOM HIRSCHSCHINKEN  
Feldsalat | Cranberrymayonnaise

CREMESUPPE VOM MUSKATKÜRBIS  
geröstete Kerne | Steirisches Öl | gebratene Garnele

STEINPILZRAHMSUPPE  
Schwarzbrotcroûtons

## HAUPTGÄNGE

HIRSCHKALBSRÜCKEN MIT NUSSKRUSTE  
Preiselbeerenjus | Rahmwirsing | Nusskrapfen

LANGSAM GESCHMORTE REHSCHULTER  
Gewürzrotkraut | pochierter Birne | Preiselbeere  
Kartoffelknödel

GEBRATENER SOONWALD REHRÜCKEN  
gebratene Waldpilze | Rotweinjus | gebratener Spitzkohl  
Serviettenknödel

WILDSCHWEINRAGOUT  
gebratenen Steinpilzen | Preiselbeerbirne  
Kartoffelknödel

## DESSERTS

BIRNEN-SCHOKOLADENRIEGEL  
Mohn | Joghurt | Rotwein-Butter-Eis

LAUWARMER VANILLE-GRIESSKNÖDEL  
pochierte Rotweinbirne | Walnusseis



*Liebe Gäste,*

Wir hoffen, Ihnen gefallen die Speisenvorschläge unserer Küchenchefs Carsten Härtel und Dietmar Schwarz und Sie haben Ihre persönlichen Lieblinge bereits gefunden!

Sollten Sie persönliche, individuelle Speisenwünsche haben, so lassen Sie uns diese gerne wissen.

Wir freuen uns schon heute auf die weiteren Detailabsprachen mit Ihnen und sind jederzeit gerne erreichbar!

Bis bald, herzliche Grüße vom Hofgut Laubenheimer Höhe



*Unser Küchen-Team*

*Ihre Valentina Sanna*

[valentina.sanna@hofgut-laubenheimer-hoehe.de](mailto:valentina.sanna@hofgut-laubenheimer-hoehe.de)

06131 – 62226 20

*Hofgut*  
LAUBENHEIMER HÖHE  
genießen · feiern · reiten

Alle aufgeführten Preise sind Bruttopreise.

Die Anpassung von Preiserhöhungen behalten wir uns vor.

Es gelten die auf unserer Homepage einsehbaren AGBs.

HOFGUT LAUBENHEIMER HÖHE

Auf der Laubenheimer Höhe 1 - 3 – 55130 Mainz

[www.hofgut-laubenheimer-hoehe.de](http://www.hofgut-laubenheimer-hoehe.de)