

KULINARIK

Bis zu einer Anzahl von 20 Gästen können Sie gerne frei aus unserer Speisekarte wählen lassen.

Ein Büffet bieten wir ab einer Anzahl von 20 Gästen an.

Ein Menü schon ab einer Anzahl von 15 Erwachsenen.

Kinder und Jugendliche unter einschl. 12 Jahren können selbstverständlich beim Buffet / Menü mitessen. Bei einem Buffet zahlen Sie für die Kinder Kids sind frei bis 3, von 3 bis 8 wird ein ½ Preis gemacht.

Die Speisekarte können Sie sich gerne unter www.ratskeller-hanau.de ansehen und herunterladen.

Im folgenden haben wir einige Buffet- und Menüvarianten für Sie zusammengestellt.

Gerne stehen wir für Fragen und Wünsche zur Verfügung.

Bei einem Stehempfang bieten wir Ihnen folgendes Fingerfood an:

- Canapes belegt mit Schinken, Käse und Lachs/ 4,50 – 5,50 pro Teilchen
- Mini Laugengebäck/ 2,00 pro Teilchen (mit Dip 2,50 pro Teilchen)

Gerne können Sie für Ihren Kaffee auch Kuchen über die vor Ort liegenden Bäckereien beziehen.

Die Preise hierfür erfragen wir nach Ihren Wünschen bei unseren Zulieferern.



Hessisches-Regionales-Büffet

Frankfurter Grüne Soße im Schälchen, dazu gekochte frische Landeier
gebratenes Butterschnitzel

- Dreierlei vom Handkäs':
klassisch, mit Musik
- Hessisch, mit grüner Soße
modern, mit Schmand

Knusprige Brotauswahl und frische Brezeln
Hausgemachte Markklößchen-Suppe

Gekochtes Rippchen
auf deftigen Apfelweinsauerkraut dazu Püree

Gekochtes Tafelspitz vom Weiderind aus der Rhön
mit Risoleekartoffeln , Wurzelgemüse
und hausgemachter grüner Soße mit Eitop

Rinderroulade mit hausgemachten Spätzle und Apfelrotkraut

Hessisches Tiramisu im Weck Gläschen

Preise auf Anfrage

Zum Ratskeller
www.ratskeller-hanau.de



Bayrisches Buffet

frischer Obazder, gedrehter Radi und geräucherte Mettenden

Hausgemachte Weißwürste mit süßem Senf; dazu ofenfrische Brezeln
am Baum und Münchner Wurstsalat

Buntes Salatbuffet aus Rohkost und Blattsalaten mit Hausdressing Essig-Öl
und Orangen-Honig Vinaigrette und verschiedene Toppings, wie Kirschtomaten
und geröstete Kerne

Schweinekrustenbraten unter der Wärmelampe, dazu Kartoffelknödel und
Apfelrotkraut sowie hausgemachte Bier-Soße

Frische Semmelknödel mit Schwammerl-Soße

Frisch gegrillte Haxe mit Apfelweinsauerkraut und frischem Auheimer
Gassenhauer-Brot

Bayrisch Creme mit Kirschsoße im Weck-Gläschen

Preise auf Anfrage

Zum Ratskeller
www.ratskeller-hanau.de



Italienisches Buffet

Italienische Antipasti-Variation, wie gegrilltes mediterranes Gemüse, gegrillte Champignonköpfe, Grilltomate, gefüllte Spitzpaprika, eingelegter Feta-Käse,

Zweierlei Oliven und Schinken mit Melone

Buntes Salatbuffet aus Rohkost und Blattsalaten mit Hausdressing Essig-Öl und Orangen-Honig Vinaigrette und verschiedene Toppings, wie Kirschtomaten und geröstete Kerne

Vitello Tonnato vom Kalb, Tomate-Mozzarella mit Basilikum
Frischer Rucola mit Balsamico-Honig-dressing

Hausgemachte Minestrone-Suppe mit gehobelten Parmesan

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet,
dazu Paprika-Zucchini-Gemüse und junge Kartoffeln

Rinderbraten in toskanischer Tomatensoße,
dazu Gnocchi mit hausgemachten Pesto

Tiramisu mit Löffelbiskuit

Preise auf Anfrage

Zum Ratskeller
www.ratskeller-hanau.de



Frühstücks-Büffet

Croissants, frische Brötchen- und Brotauswahl,
ofenfrische Brezeln und süße Teilchen sowie aus eigener Herstellung Wurst-
und Käseaufschnitt, Frischkäse, Nutella, Marmelade, Honig, Lachsspieße mit
Meerrettich, Tomate Mozzarellaspieße,
kleine gegrillte Würstchen, knuspriger Bacon, Spiegelei mit Schnittlauch,
Rühreier und gekochte Eier
Müsli, Zweierlei Joghurt
Tomate Mozzarella mit Basilikum

Preis auf Anfrage

Bayrisches Brunch Büffet

Croissants, frische Brötchen- und Brotauswahl,
ofenfrische Brezeln sowie aus eigener Herstellung Wurst- und Käseaufschnitt,
Nutella, Marmelade, Honig, bayrischer Obazda und frisch gedrehter Radi,
frisches Rührei, Hausgemachte Weißwürste, Senf, Süßer Senf, Ketchup,
zweierlei Müsli, gebratene Würstchen aus eigener Herstellung,
feiner Leberkäse aus eigener Herstellung unter der Lampe, dazu Krautsalat,
Schale vom bunten Blattsalat mit Hausdressing Essig-Öl
halbe frisch gegrillte knusprige Haxe dazu Hausgemachte Semmelknödel aus
eigener Herstellung

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce
Bayrisch' Creme im Weck-Gläschen mit Kirschsauce

Preis auf Anfrage

Zum Ratskeller
www.ratskeller-hanau.de



Festtags-Büffet

Salatvariation von Blatt- und Rohkostsalaten
Hausdressings aus eigener Herstellung Essig-Öl und Orangen-Honig Vinaigrette
Knusprig frische Brotauswahl und kleines Laugengebäck,
Rinderkraftbrühe mit Marklösschen aus eigener Herstellung

Vom Rind aus der Rhön ein geschmorter Rinderbraten in Spätburgundersoße,
dazu kleine Klöße und Rosenkohl

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet in Weißwein-Kräuter-Soße,
dazu kleine Kartoffeln und Prinzess Bohnen

Zarte Schweinelendchen in Champignonrahm-Soße , dazu aus eigener
Herstellung Spätzle und Mini-Karotten

Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten
dazu Feigensenf und Weintrauben

Frischer Obstsalat im Gläschen
Cremiges Vollmilch Schokoladenmousse

Preis auf Anfrage

Zum Ratskeller
www.ratskeller-hanau.de



Festtags-Büffet-Premium

Knusprige frische Brotauswahl mit Laugengebäck
Salatvariationen von Blatt- und Rohkostsalaten
an Hausdressing Essig-Öl oder Orangen-Honig Vinaigrette

Hausgemachter Nudelsalat und Krautsalat

Aus eigener Herstellung Rinderkraftbrühe
mit Markklößchen und Leberknödel

Gegrilltes Zanderfilet auf Riesling-Estragon-Soße, dazu
Hausgemachter Kartoffelpüree und Romanesco-Gemüse

Hausgemachte Rinderroulade vom Weiderind aus der Rhön
mit Semmelknödel und Rahm-Wirsing

Knusprige Entenbrust auf einer Orangensoße,
dazu gedünstete Paprikastreifen

Frisch aus dem Ofen Lauwarmer Schokokuchen
mit einem flüssigen Kern

Preis auf Anfrage

Zum Ratskeller
www.ratskeller-hanau.de

Barbecue-Grill-Büffet

Knusprig frische Brotauswahl und Brezeln
Salatbüffet mit Blattsalaten, Hausdressing Essig-Öl und Orangen-Honig
Vinaigrette, Kartoffel-, Kraut-, Gurken-, und Nudelsalat dazu verschiedene
Toppings
Tomate Mozzarella-Spieße mit Basilikum,
Melone, Feta im Weckglas

verschiedene Grillsaucen aus eigener Herstellung
Steakhouse Pommes, Mediterranes Grillgemüse, Ofenkartoffel mit
hausgemachten Kräuterquark

Vom Grill:

Auf der Haut gegrilltes Lachsfilet
Rindersteak, Holzfällersteak vom Schwein in würziger Marinade,
Putensteaks, Bratwürste, Rindswürste
und Mariniertes Grillkäse

Hessisches Apfeltiramisu
Mousse au Chocolat im Gläschen
frischer, saisonaler Obstsalat

Preis pro Person (incl. 2 Stunden Grillpersonal) auf Anfrage