

# Bankettmappe Partyservice

- Damit Ihre Feier zu einem festlichen Ereignis wird!



**Römergarten Residenzen GmbH**, Haus Andreas  
Berlinstraße 40a, 55411 Bingen, Tel. 0 67 21 / 98 70-0  
[www.roemergarten-residenzen.de](http://www.roemergarten-residenzen.de)



# Belegte Baguettes, Brot und halbe Brötchen

von hellen und dunklen Sorten mit knackigen Blattsalaten garniert

Edelsalami  
Katenschinken  
Kasslerbraten  
Schweinebraten  
Schweinemetz mit Zwiebeln  
Käse  
Gekochter Schinken  
Putenbrust  
Frischkäse  
Westfälischer Knochenschinken  
Thunfisch mit Ei

**Canapé: 1,60 €**

**Schnittchen: 1,80 €**

**½ Brötchen: 2,00 €**

Mailänder Salami  
Graved Lachs  
Geräuchertes Forellenfilet  
Französischer Weichkäse  
Aal aus dem Wacholderrauch  
Roastbeef mit Meerrettichsahne  
Jamón Serrano  
Aioli Garnelen

**Canapé: 2,00 €**

**Schnittchen: 2,20 €**

**½ Brötchen: 2,50 €**



# Frühstück

Cafe Fleur

Kaffee, Tee und Kakao

frische Milch

Orangensaft

Schloss Trier Sekt<sup>1)</sup>

Müsli - & Cornflakes

Gemischte Brötchen, diverse Brotsorten

Schinken, Salami, Wurstaufschnitt

Schnitt- und Weichkäse

Hausgebeizter Lachs an Sahne-Meerrettich

Konfitüren, Honig, Nutella

Quark, Frische Landbutter und Pflanzenmargarine

Gurkensalat

Tomaten - Mozzarella mit Basilikum

Frisches Obst und Joghurt

ab 10 Personen

**11,50 € pro Person**

<sup>1)</sup>zzgl. 2,00 € p.P.



# Frühstück XXL

Cafe Fleur

Kaffee, Tee und Kakao

frische Milch, Apfel- und Orangensaft

Schloss Trier Sekt<sup>1)</sup>

Müsli und Cornflakes

Gemischte Brötchen, diverse Brotsorten, Stuten  
und Croissants

Konfitüre, Honig, Rübenkraut und Nutella

Frische Landbutter, leichte Pflanzenmargarine  
und hausgemachter Kräuter-Quark

Schinken, Salami, Wurstspezialitäten

Käseplatte aus Schnitt- und Weichkäse, reichlich  
garniert

Räucher- und Graved-Lachs an  
Sahnemeerrettich und Dill-Senf-Sauce

Rohkostsalat

Tomaten - Mozzarella mit frischem Basilikum

Rührei mit Schnittlauch

Gerösteter Speck und Würstchen

Obstsalat und Joghurt

ab 10 Personen

**12,50 € pro Person**

<sup>1)</sup>zzgl. 2,00 € p.P.

# Repräsentative KALTE PLATTE

## Rustikale Gaumenfreuden - Binger Schlachtplatte

(ab 4 Personen) **15,50 € pro Person**

Wurstbrett mit verschiedenen Binger Metzgerspezialitäten, verschiedene Schinken, gepökelte Schweineschulter in Pastetenteig, reich garniert mit frischem Salat, kleine Sauergurken und Silberzwiebeln, Schwarzbrot und hausgebackenes Walnussbrot, frische Landbutter, leichte Pflanzenmargarine und Griebenschmalz

## Nordlicht - Gourmetplatte aus der Ostsee

(ab 10 Personen) **28,50 € pro Person**

Hausgebeizter Graved-Lachs mit Meerrettichsahne und Dill-Senf-Sauce  
Forellenfilet aus dem Wacholderrauch auf grünem Salatbett mit Orangen-Feigen-Senf  
Matjessalat „Hausfrauen Art“  
Pfeffermakrelen, Räucheraal umlegt mit Limetten und Sternfrucht  
Gefüllte Eier mit Forellen-Kaviar, Orangen mit marinierten Krabben  
Crevetten-Ring auf Frisée mit Cocktailsauce

dazu reichen wir französisches Baguette und hausgemachten Kräuterquark

## Vegetarisches Arrangement

(ab 10 Personen) **23,50 € pro Person**

Gegrillte Paprika, Zucchini, Auberginen und Champignons

eingelegt in einer Knoblauch-Olivenöl-Marinade,

Marinierte Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Eier gefüllt mit Frischkäse aus Tomaten, Paprika und Gartenkräuter

Mini-Frühlingsrollen gefüllt mit Gemüse

Glasnudelsalat mit marinierten Mischpilzen

Gefüllte Tomaten mit Waldorfsalat

Griechischer Bauernsalat im Brot

Melonenkörbchen gefüllt mit frischem Obstsalat

dazu reichen wir Partybrötchen, frische Butter, leichte Pflanzenmargarine und Tsatsiki



# Brunch - Buffet



Kaffee, Tee und Kakao

Orangen- und Tomatensaft, frische Milch

Müsli - & Cornflakes

Gemischer Brötchenkorb, diverse Brotsorten,  
Stuten und Croissants

Konfitüren, Honig, Rübenkraut und Nutella

Frische Landbutter, leichte Pflanzenmargarine  
und hausgemachter Kräuter-Quark

Aufschnitt- und Käseplatte reichlich garniert

Rauch- und Graved-Lachs an Sahnemeerrettich  
und Dill-Senf-Sauce

Rohkostsalat mit zweierlei Dressings

Tomaten - Mozzarella mit frischem Basilikum

Pastasalat

Warmer Kartoffelsalat

Hühnerbouillon mit Sternnudeln

Rührei mit Schnittlauch

Gerösteter Speck, Fleischwurst und Würstchen

Schweinefilet in Pfifferling-Sauce, dazu  
Blumenkohl mit Bröseln und Petersilienkartoffeln

Putenschnitzel in Curry-Sauce, Broccoli und  
Butternudeln

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mousse au Chocolat

ab 20 Personen

**24,50 € pro Person**



# Mediterranes Buffet II

Minestrone (Italienische Gemüsesuppe)

Bruschetta mit Tomaten Concassée

Frutti di Mare und Gemüse in Tempura-Teig mit Aioli

Räucherfisch mit Meerrettichsahne und Dill-Senf-Sauce

Vitello Tonnato (gekochtes Kalbfleisch kalt aufgeschnitten, dazu herzhafte Thunfischsauce)

Gefüllte Tomaten und Peperoni mit Frischkäse in Oliven-Kräuter-Marinade

Gedünstetes Lachsfilet mit Spinat und Kartoffelgratin

Röllchen vom Jungrind in Madeirasauce mit Zucchini-Paprika-Gemüse und Bandnudeln

Tiramisu

Amaretto-Mandelcreme

Pizzabrötchen, Ciabatta und Grissini

Hausgemachte Kräuterbutter und leichte Pflanzenmargarine

ab 20 Personen

**28,50 € pro Person**



# Mediterranes Buffet III

Antipasti (Marinierte Zucchini, Auberginen, Champignons u. gemischte Paprika in Kräuter-Olivenöl)

Vitello Tonnato (gekochtes Kalbfleisch kalt aufgeschnitten, dazu herzhafte Thunfischsauce)

Melonenschiffchen mit Serranoschinken

Cherry-Tomatenspieße mit Mozzarella

verschiedene Fischspezialitäten wie z.B. geräucherte Lachs-, Forellen- und Makrelenfilet

Italienischer Nudelsalat mit Paprika, Oliven, Tomaten, Mais, Gurke und Käse

Putensteak mit frischen Champignons und Farfalle in Sahnesauce

Saltimbocca vom Kalb mit Schinken und Salbei gefüllt, in Butter gebraten, dazu Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln

Käsespezialitäten mit Früchten und Salzgebäck garniert

Mousse von Limetten und Schokolade

Partybrötchen und französisches Baguette

Frische Landbutter und leichte Pflanzenmargarine und Aioli

ab 20 Personen

**33,00 € pro Person**





# Kulinarische Reise durch Deutschland

## Warme Köstlichkeiten

Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen

Kleine Rinderrouladen in eigener Bratensauce mit Champignons und Petersilienkartoffeln

Zanderfilet in Rieslingsauce, dazu Blumenkohl mit Butterbröseln und Bandnudeln

## Frische Salatvariationen

Rohkostsalat mit dreierlei Dressings nach Wahl

Waldorfsalat mit Hähnchenbrust

Sauerkrautsalat mit Ananas und Trauben

## Deftiges aus der heimischen Schlachtereier

Verschiedene Wurst- und Schinkenspezialitäten aus Deutschland

Schnitzel von Schwein und Pute

Kleine hausgemachte Frikadellen

## Spezialitäten aus deutschen Flüssen und Seen

Mild geräuchertes Bachforellenfilet auf Salatbeet

Gefüllte Eier mit Räucherfischmousse und deutschem Kaviar

## Überraschendes von Deutschen Meiereien

Bayerischer Ziegenkäse, Bavaria Blue, Limburger und Harzer Käse auf einem Holzbrett, garniert mit Weintrauben und Käsegebäck

## Klassische Dessertspezialitäten

Löffelbiskuit mit Bayerischer Creme

Herrencreme

## Dazu

Brot- und Semmelarrangement von hellen und dunklen Sorten

Frische Landbutter, leichte Pflanzenmargarine und Griebenschmalz

ab 20 Personen

**29,00 € pro Person**

# Schlemmerreise durch Europa

## Frankreich

Zwiebelsuppe

Canapés aus französischem Baguette, bunt belegt

Großes Käseensemble mit Trauben und Käsegebäck

## Italien

Vitello Tonnato (gekochtes Kalbfleisch kalt aufgeschnitten, dazu herzhafte Thunfischsauce)

Antipasti

Feinste Vorspeisekreationen aus dem sonnigen Süden

## Schweden

Graved-Lachs mit Dill-Senf-Sauce

## Spanien

Gazpacho (spanische kalte Gemüsesuppe)

Gambas mit Aioli

Melonenschiffchen mit Serranoschinken

Paella mit Hähnchen-Fleisch und Scampis

## Holland

Backfisch mit Remouladensauce

## Deutschland

Schinken-Krustenbraten mit Marktgemüse und Krokette

## Großes Dessertbuffet

Mousse „After Eight“

Limetten-Joghurt-Creme

Unwiderstehliche Versuchung aus unseren süßen Fingerfoodkreationen

Baguette, Partybrötchen, Ciabatta

Hausgemachte Kräuterbutter, Brotaufstrich von Tomaten, Paprika und Oliven

ab 35 Personen

**47,00 € pro Person**



# Buffet „Haus Andreas“

Geklärte Tomatenkraftbrühe mit  
Garnelenteigtaschen

Auswahl an Rohkost und angemachten Salaten  
mit diversen Dressings

Bunter Nudelsalat mit Schafskäse

Matjessalat Hausfrauen Art

Warmer Kartoffelsalat Schwäbischer Art

Krabbencocktail mit Früchten

Marinierte Tomaten-Scheiben mit Büffel-  
Mozzarella und Basilikum

Hausgebeizter Lachs mit Meerrettichsahne und  
Dill-Senf-Sauce

Westfälische Bauernplatte aus Schinken,  
Hausmacher Wurst, Mettwurst, Frikadellen,  
Schnitzelchen

und kleine Medaillon

Landschinken mit Krusten

Gefüllte Hähnchenkeule mit Schinken und Käse

Zanderfilet in Knoblauchbutter gebraten

dazu

Kroketten, Gemüse-Risotto, Nudelgratin,

Blumenkohl mit brauner Butter, Mandelbroccoli,  
Ratatouille

Amaretto-Mandel-Parfait

Charlotten gefüllt mit Bayerischer Creme

Zitrone-Joghurt-Schnitte

Internationale Käsespezialitäten mit Trauben  
und Salzgebäck

Hausgebackenes Walnussbrot, Kartoffelbrot und  
Pizzabrötchen

mit Kräuterbutter und Brotaufstrich von  
Tomaten, Paprika und Thunfisch

ab 35 Personen

**49,00 € pro Person**



# Kartoffelig

Offenkartoffeln mit Sauerrahm  
und Kräuterbutter

**Dazu gibt es:**

gebratene Putenstreifen  
gebratene Lachstranchen  
Schweinefiletscheiben  
Speckwürfel  
Champignons  
Kartoffel – Spinatgratin  
Schalles mit Mettwurst  
Großes Salatbuffet  
Brot und Baguette  
Eisauswahl mit Sahne  
Schokopudding

ab 35 Personen

**19,00 € pro Person**

# Kaffee Arrangement

Kaffee und Tee

Kuchen und Torten in Buffetform

ab 15 Personen

**6,00 € pro Person**



# Buffet „Rustikal“

## Vorspeise

Gulaschsuppe mit Baguette  
Tomate-Mozzarella und Basilikum  
Chicken Wings, Hackbällchen und Mett-Igel  
Nudeln, Kraut und Kartoffelsalat

## Hauptgang

Schnitzelchen mit Jägersauce und Kroketten  
Krustenbraten mit Bratkartoffeln  
Kaisergemüse in Bechamelsauce

## Dessert

Weißes und Braunes Mousse au chocolat  
Panna cotta auf Kiwi Sauce  
Eisbombe mit Vanillesauce

ab 35 Personen

**22,50 € pro Person**

# Buffet „Italia“

## Vorspeise

Melone mit Parmaschinken  
Avocados mit Shrimps  
Auswahl von Anti Pasti  
Knoblauch und Kräuterbaguette  
Tomaten Mozzarella mit Balsamico-Glace  
Salatauswahl mit Thunfisch, Schinken und Käsestreifen

## Hauptgang

Verschiedene Nudelsorten mit passenden Saucen (Bolognese, Schinkensahne, Gorgonzola)  
Piccata Milanaise mit Tomatensauce  
Schweinelende Saltim Bocca in Rotweinsauce mit Gnoccis  
Buntes Gemüse

## Dessert

Panna Cotta auf Früchtesauce  
Latte Macchiato Creme  
Tiramisu

ab 35 Personen

**25,00 € pro Person**



# Buffet „Lieblang“

## Vorspeise

Geräucherte Pfeffermakrele, Forellenfilets mit Sahnemeerrettich, Cognacsauce, Dill-Senfsauce

Dreierlei Braten (Rind, Schwein, Pute) mit Sauce Remoulade und Mixed Pickels

Schwartenmagencarpaccio

Hähnchenkeulen auf frischer Ananas mit Sauce Cumberland

Melonenschiffchen mit Bauernschinken  
Mettbällchen mit Dip

Schinkensülze mit Sauce Vinaigrette

Kartoffelsalat, Rindfleischsalat, Nudelsalat

Blattsalat mit Dressings

## Hauptgang

Hunsrücker Spießbraten mit Bratkartoffeln

Schweinekrustenbraten mit Kartoffeln und Gemüse

Spanferkelkeule mit Altbiersauce und Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel

Tafelspitz auf Bouillonkartoffeln mit Meerrettichsauce

## Dessert

Obstsalat

Eisbombe mit Schokoladensauce

Vanillecreme auf Birnenkompott

Rote Grütze mit Vanillesauce

Deutsche Käseauswahl mit Radieschen

Butter und Brot

ab 35 Personen

**34,50 € pro Person**