



HOTEL REBSCHULE
* * *

VORSPEISEN BUFFET

Rustikal

Cremiges Kartoffelsüppchen
Wurstsalat mit Weintrauben
Bauernsalat mit Balkankäse und Oliven
Vesperplatte mit Knacker, Fett und Gewürzgurke
Allerlei Käse
Marinierter Mozzarella mit Tomate

pro Person 14,50 €
ohne Käse 11,50 €

Mediterran

Tomatensüppchen mit Mango
Allerlei Käse auf dem Holzbrett
Luftgetrockneter Schinken mit Melonenspalten
Mariniertes Gemüse
Räucherlachsrosen mit Meerrettich
Rucola und Feldsalat mit frischem Dressing

pro Person 16,00 €
ohne Käse 13,50 €

Freyburg

Kraftbrühe vom Rind mit Wurzelgemüse und Einlage aus Eierstich
Zarte Scheiben vom Roastbeef mit hausgemachtem BBQ Dip oder Remoulade
Gurken-Paprika-Salat
Würziger Rindfleischsalat
Käsevariation mit frischem Obst

pro Person 18,00 €
ohne Käse 12,50 €

Schaustück ab 15 Personen

Räucherstör im Ganzen

pro Person 8,60 €

Brotvariation

Brot und Brötchen, Baguette, Butter

pro Person 3,00 €

Käsesortiment

Allerleikäse auf Brett mit frischem Obst

pro Person 9,90 €



HOTEL REBSCHULE
* * *

HAUPTGÄNGE BUFFET

Rustikal

pro Person 22,50 €

Kleine Schnitzel
Steaks vom Schwein mit Röstzwiebeln
Hähnchenbeine pikant gewürzt
Ochsenbäckchen geschmort
Kasslerpfanne
Rotkohl, Marktgemüse
Ofenkartoffeln, kleine Klöße, Schupfnudeln

Mediterran

pro Person 23,50 €

Mit Oliven und Tomaten geschmorte Kalbsbrust
Gebratener Seehecht
Rosmarinkartoffeln
Ratatouille, Brokkoli, Vanille-Möhrrchen, Zucchini-Paprikagemüse
Hähnchenpfanne mit Artischocken und Cocktailtomaten
Kartoffelgratin

Freyburg

pro Person 29,50 €

Ragout vom Rind mit Pilzen
Lammkeule im Rotweinsud
Lachsfilet im Gemüsebett
Schweinelende in Riesling-Sahne
Speckbohnen, Gemüseplatte vom jungen Gemüse
Kleine Klöße, Petersilienkartoffeln, Herzoginkartoffeln

SCHAUPLATTEN UND EXTRAS

Fischplatte mit verschiedenem Räucherfischen

Preis auf Anfrage

Spanferkel im Ganzen auf Schlachtekraut

Preis auf Anfrage

Schinkenplatte

Preis auf Anfrage



HOTEL REBSCHULE
* * *

DESSERT BUFFET

Rustikal

pro Person 5,50 €

Rote Grütze mit Vanillesoße im Glas
Mousse au Chocolat
Frischer Obstsalat

Mediterran

pro Person 6,00 €

Pfirsich-Crème fraîche Törtchen
Himbeer-Sahne Dessert
Marinierte Früchte mit Trester und Honig

Freyburg

pro Person 4,80 €

Kaiserschmarrn
Apfelkompott mit Vanillecreme

Freyburg

pro Person 4,80 €

Kaiserschmarrn
Apfelkompott mit Vanillecreme

ALLERGENE: A Gluten, B Krebstiere, C Eier und Eiprodukte, D Fisch und Fischprodukte, E Erdnüsse, F Soja und Sojaprodukte, G Milch und Milchprodukte, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf und Senfsamen, N Sesamsamen, O Schwefeldioxid und Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere

ZUSATZSTOFFE: 1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt, 9 geschwärzt, 10 gewachst, 11 koffeinhaltig, 12 chininhaltig