

HERZLICH WILLKOMMEN BEI FREUNDEN

Liebe Gäste,
hier finden sie unsere erweiterten Vorschläge für
Menüs und Büffets.
Alle unsere Vorschläge sind einerseits
als komplettes Büffet buchbar,
aber auch in einzelnen Komponenten als Menü.
Hierfür haben wir jeweils sowohl die einzelnen Speisen
als auch die Büffets komplett ausgepreist.


Uns und unserem Team ist es wichtig,
leckere Gaumenfreuden aus Küche und Keller
mit herzlich gelebter Gastlichkeit zu verbinden.

Alle unsere Speisen sind mit viel Herz und Liebe
ausschließlich selbst gemacht.
Angefangen vom Brot, über Soßen, Suppen, Pasta und Beilagen
bis hin zum Dessert.
Wir kochen ausschließlich mit frischen Produkten
und verzichten auf Zusatzstoffe.

Wir bieten ihnen eine regionale, saisonale, kreative Küche.
Neben unserer kompakten Basis - Speisekarte bieten wir ständig
wechselnde Speisen auf unseren Empfehlungskarten an.
Hier geben wir unserem Küchenteam den kreativen Raum,
sich frei zu entfalten.

Sollten Sie etwas vermissen oder etwas nicht vertragen,
sprechen Sie uns bitte an

Ihr Team vom Honigsäckel
sowie ihr Gastgeber
Jan Kiy

Mehr über uns erfahren Sie unter:
 /honigsaeckel

ZUM EMPFANG

Bruschetta mit frischen Tomaten
Kartoffelwürfel mit Paprikacreme
Datteln im Speckmantel
Fleisbällchen mit Joghurtdipp
Grissini mit Schinken

einzel	als Büffet
€ 1,33	} € 9,50
€ 1,19	
€ 1,57	
€ 1,76	
€ 2,48	

Frischer Obstsalat
Wassermelone / Honigmelone
frische Erdbeeren (nach Saison)

als Büffet
} € 4,50

BÜFFETVORSCHLAG | FRÜHLING

	einzel im Menü	als Büffet
<i>Vorspeisen</i>		
Spargelsalat mit Tafelspitz auf grüner Soße	€ 17,50	} € 13,50
Ricotta-Bärlauch Terrine an Frühlingsalat	€ 4,00	
Tarte von jungem Spinat und Schalotten an Frühlingsalat	€ 10,50	
Rindercarpaccio an Rucola mit Pinienkernen und Parmesan	€ 18,00	
<i>Hauptgerichte</i>		
Schweinekotelett in Senf sahn Sauce gebratene Champignons und Polenta Taler	€ 16,50	} € 18,50
Mit frischen Kräutern gefüllte Kalbsbrust Spargel Ragout und Baby Kartoffeln	€ 24,80	
Hähnchen Brust mit Tomate und Mozzarella überbacken, Kohlrabi Kartoffel Ragout	€ 14,90	
Spinat Lasagne	€ 12,50	
<i>Dessert</i>		
Erdbeeren in altem Balsamico auf Quark Mousse	€ 4,90	} € 4,90
Rhabarber - Crumble mit Vanille Sauce	€ 4,90	

Für das komplette Büffet berechnen wir

€ 36,90 / Person

BÜFFETVORSCHLAG | SOMMER

	einzel im Menü	als Büffet
<i>Vorspeisen</i>		
Rindercarpaccio an Rucola mit Pinienkernen und Parmesan	€ 18,00	€ 12,00
Ziegenkäse im Filoteig mit Aprikosen Ragout	€ 8,50	
Garnelenspieß mit Zucchini Spaghetti Salat	€ 7,50	
bunte Tomaten Terrine mit Kräuter - cremé fraiche auf gemischtem Salat	€ 9,80	
<i>Hauptgerichte</i>		
Schweine Roulade, gefüllt mit Speck und Gemüse, Rotwein - Sauce, dazu Blumenkohl - Brokkoli Auflauf	€ 14,80	€ 18,50
Ofengegarter Fisch der Saison an Riesling Sauce mit Zwiebeln und geschmorten Tomaten dazu hausgemachte Gnocchi	€ 23,50	
Ingwer – Honig - Hähnchen mit Pfannen Gemüse und Safranreis	€ 18,00	
Mit Reis und Gemüse gefüllte Paprika an Tomaten - Kräuter Sauce	€ 12,50	
<i>Dessert</i>		
Duett von Himbeere- und Schokoladen Mousse mit frischen Früchten	€ 9,50	€ 9,00
Melonen Salat mit Mascarponecreme	€ 8,50	

Für das komplette Büffet berechnen wir

€ 38,00 / Person

BÜFFETVORSCHLAG | HERBST

	einzel im Menü	als Büffet
<i>Vorspeisen</i>		
Hausgeräucherter Schinken mit süß saurem Kürbis Salat	€ 5,95	€ 9,00
Rote Beete Carpaccio mit Wildkräutersalat an nusscreme	€ 4,80	
Schafskäse im Sesam Mantel mit Trauben Chutney	€ 8,75	
hausgebeizter Lachs an Steckrübensalat	€ 14,95	
<i>Hauptgerichte</i>		
Ofengeschmorte Kalbshaxe (Ofengeschmorte Schweinshaxe) an Apfel Calvados Sauce mit Wurzelgemüse und Baby Kartoffeln	€ 27,50 (€ 15,60)	€ 21,50 (€ 18,50)
Hähnchen - Frikassee mit Wirsing und Spätzle	€ 14,50	
Fisch der Saison an Dill – Prosecco – Sauce auf Lauch Gemüse und Gnocchi	€ 23,50	
Kürbis Schafskäse Auflauf	€ 11,50	
<i>Dessert</i>		
Maronen - Trauben - Strudel mit Vanillesauce	€ 6,80	€ 7,50
helle und dunkle Schokoladen -Panna Cotta an Birnen Kompott	€ 7,90	

Für das komplette Büffet berechnen wir

€ 38,00 / Person

BÜFFETVORSCHLAG | WINTER

	einzel im Menü	als Büffet
<i>Vorspeisen</i>		
Roastbeef Röllchen mit Sauerrahm Kräuter Füllung und Kürbis Salat	€ 9,50	} € 9,90
Geflügel Strudel mit Selleriecreme und winterlichem Salat	€ 12,50	
Gänseleber - Pralinen mit Apfel Kompott und Feldsalat	€ 8,90	
Wirsing - Roulade mit Rotkraut gefüllt mit Calvados-sauce und Polenta	€ 8,50	
<i>Hauptgerichte</i>		
Schmorbraten von der Wildsau in Wacholder Jus Rahm Wirsing und Servietten Knödel	€ 22,50	} € 21,50
Rindertafelspitz mit Meerrettich Sauce und Bouillonkartoffeln	€ 19,50	
Mit Reis und Maronen gefüllte Krautwickel an Calvados Rahm	€ 14,50	
<i>Dessert</i>		
Bratapfel mit Marzipan Rosinen Füllung und Sauerrahmes	€ 7,90	} € 7,50
Warmer Zimt-Browne mit Orangen Parfait	€ 6,90	

Für das komplette Büffet berechnen wir

€ 39,00 / Person

BÜFFETVORSCHLAG | FESTLICH

als Büffet

Vorspeisen Teller – wird serviert

Kleiner Spieß von Melone und Weinbeeren,
mit Parmaschinken umlegt
geräucherte Entenbrust mit Orange
Italienischer Mozzarella mit Tomaten und Pesto
Garnele in fruchtig - scharfer Knoblauch Sauce
vitello tonnato
Röllchen von Crêpes und geräuchertem Lachs mit Frischkäse
Roastbeef mit Remouladen Sauce
Salat an frischer Senf – Limonen - Vinaigrette

€ 14,50

Hauptgerichte

Zander Filet kross auf der Haut gebraten
auf mediterranem Gemüse Bett
(Karotten, Fenchel, Paprika, Zucchini, Bohnen, Oliven)
dazu eine kräftige Riesling - Zitronengras - Sauce
Duft reis, verfeinert mit Kräutern

€ 22,50

Hähnchenbrust Filet in Champignonrahm
Karotten Gemüse und Speckbohnen
dazu hausgemachte Eier Spätzle

€ 14,90

€ 17,90

Hausgemachter Rinderbraten in Rotweinsauce
Rotkohl und gratinierte Kartoffeln

€ 16,90

Veganes Kichererbsen – Kokos - Gemüse Curry
mit frischen Kräutern und Couscous

€ 16,40

Dessert

Panna Cotta auf einem Fruchtspiegel
Creme Brûlée
kleiner Schokoladenkuchen

€ 12,90

Für das komplette Büffet berechnen wir

€ 44,00 / Person

BÜFFETVORSCHLAG | BBQ

als Büffet

Vorspeisen

Gegrillte Avocado mit Ziegenkäse
Kalte Gurken Limetten Suppe
Sandwich vom Fladenbrot mit Halloumi und Tomate

€ 9,50

Hauptgerichte

Filet von der Dorade mit Kräutern
Garnelen im Weinblatt
Pikante Hackfleisch Röllchen mit Joghurt Sauce
Lammspieß mit Rosmarin und Oliven – Gewürz - Butter
Schweinespieß aus Keule und Bauch

Mediterraner Kartoffelsalat
Couscous Salat
Wassermelonen Schafskäse Salat
Mango Tomaten Salat
Nudelsalat mit Pesto und Oliven
Grill-Kartoffel

€ 20,00

Dessert

Frisches Obst in der Alufolie gegrillt
Orangen Parfait und Schokoladenkuchen
gegrillter Bananensplitt

€ 6,50

Für das komplette Büffet berechnen wir

€ 36,00 / Person

MENÜVORSCHLAG | FRÜHLING

	einzel	im Menu
Spargel Salat mit Radieschen Vinaigrette und gebratener Zander	€ 14,00	€ 42,00
Rinder Steak von der Hüfte grüner Spargel mit Parmaschinken Baby Kartoffeln und Rotwein Schalotten	€ 19,50	
Spargel Creme Brûlée mit Rhabarber Himbeere Kompott	€ 8,50	

MENÜVORSCHLAG | SOMMER

Mediterraner Gemüsesalat mit Schafskäsedressing	€ 8,00	€ 39,00
Filet von der Dorade an Limetten Sauce mit gedünsteten Spinat und Pilz Risotto	€ 23,00	
Kirsch Plotzer mit Amaretto Eis	€ 8,00	

MENÜVORSCHLAG | HERBST

Mediterraner Gemüse Salat mit Schafskäse Dressing	€ 8,00	€ 35,00
Geschmorte Lammkeule an Minze Jogurt Soße und Tomaten Risoni	€ 19,00	
Apfel Mandel Kuchen mit Gewürztraminer Eis	€ 8,00	

MENÜVORSCHLAG | WINTER

Geflügel Strudel mit Selleriecreme und winterlichem Salat	€ 10,00	€ 33,00
Hackbraten vom Wildschwein und Reh an Pilzrahmsauce Maronen und Kartoffel	€ 17,00	
Käsekuchen mit Orangencreme	€ 6,00	