

**Empfehlung für ein finger- und gabelgerechtes Büffet bei dem regionale Spezialitäten auf mediterrane Leckereien treffen:**

## ***Aperitif***

Begrüßung der Gäste mit einem Cocktail aus Aperol und Hornauer Apfelschaumwein und Sanbitter mit Hornauer Apfelsaft mit Minze und Limetten im gerippten Apfelweinglas  
Dazu reichen wir Tortilla, eingelegte Oliven und Laugenbrezeln mit Schnittlauchbutter

## ***Vorspeise***

Tafelspitzsülze mit Wurzelgemüse auf Sahnemeerrettich  
Champignons in „roter Hamm“ Apfel Sherry  
Höchster Radnudelsalat mit Löwenzahn und Pfirsich oder Rucola und Apfel  
Grüne Soße mit Ei  
Pfannkuchenröllchen mit Räucherlachs und Kräuterschmand  
Handkäse mit dreierlei Musik  
Baguette mit Serranoschinken und Tomatenwürfel

## ***Suppe***

Kerbel-Apfelweinsuppe  
Frankfurter Kartoffelsuppe  
Gazpacho Andaluz

## ***Hauptgang***

Gepökelte Schweinelende mit Sauerkraut und Quetschkartoffeln

Albondigas, Rinderhackbällchen auf pikanter BBQ-Soße mit geriebenem Manchego Käse

Rindergulasch nach Art der Sachsenhäser Braumeister

Gebratene Maispoulardenbrust auf Safran-Gemüsereis „Paella“  
und  
Safran-Gemüsereis „Paella“ mit gegrillten Zucchiniestreifen

Reicherts Frankfurter Würstchen  
und  
Gref Völsings Rindswurst auf Kartoffelsalat mit 7 Kräuter Senf

## ***Nachtisch***

Schokokuchen mit glasierten Apfelscheiben und Quittengelee

Frankfurter Haddekuche mit Vanillesoße und Beerenkompott

Apfelweinkuchen mit Sahne

