

## IHR BESONDERER TAG IM PANORAMA-HOTEL KOCHSBERG

---

Eine besondere Veranstaltung verdient einen besonderen Rahmen. Unser Panorama-Hotel bietet eine unvergleichliche Kulisse und passende Räumlichkeiten für Ihre Ansprüche. Wir bieten Ihnen für ihre Familien-, Hochzeits- oder Geburtstagsfeier im ganz großen festlichen Stil oder im kleinen, intimen Kreis, die verschiedensten Möglichkeiten an und sind sehr gerne an Ihrer Seite.



Unser freundliches Fachpersonal sorgt für einen reibungslosen Ablauf und lässt keine Erwartungen offen.

Ob ein individuelles Menü- oder ein Buffet und dazu die begleitende Weinempfehlung.

Wir machen (fast) alles für Sie möglich, von der persönlichen Beratung, über die Dekoration bis zum begleitenden Rahmenprogramm. Und wenn zusätzliche Wünsche auftreten: wir erfüllen Sie sehr gern!

Für Ihre Gäste, die von weit her anreisen, reservieren wir gerne ein Hotelzimmer, damit diese die Feier genauso in ganzen Zügen genießen können.

Geben Sie die Planung Ihrer Feier in unsere Hände und überzeugen Sie sich von unserem besonderen, sympathischen Service und der gepflegten Wohlfühlatmosphäre in unserem Haus.

## SEKTEMPFANG PAUSCHALE

---

### Canapés

Mozzarella-Tomaten-Basilikumpesto, Kräuterkäse mit Paprika, Schwarzwälder Rohschinken  
Räucherlachs mit Meerrettich-Creme

### Fingerfood

Pflaumen im Speckmantel, gebackene Champignons mit Remoulade,  
Hähnchensticks mit Barbecuesoße mariniert

### Getränke

Sekt Hausmarke Trocken, Orangensaft, Wasser  
23,00 € pro Person

## SEKTEMPFANG

---

Sekt Smaragd Gold 0,75 l 18,50 €

Krisecco Dreikönigshof 0,75 l 22,60 €

### Canapés

Mozzarella-Tomaten-Basilikumpesto, Kräuterkäse mit Paprika, Schwarzwälder Rohschinken,  
Camembert, Gorgonzola, Leberpastete, Schweinefiletmedaillons, Räucherlachs mit Meerrettichcreme,  
Forellenfilet, Parmaschinken, Roastbeef rosa gebraten, Shrimps in Cocktaildressing

Stück 3,00 €

### Fingerfood je Stück

Champignons mit Remoulade	0,50 €	Pflaumen im Speckmantel	0,60 €
Mozzarellasticks	1,60 €	Fetakäse in Honigmarinade	1,90 €
Käsespieße mit Früchten	2,70 €	Mini-Frühlingsröllchen	1,80 €
Hackfleischbällchen pikant	1,30 €	Hähnchenspieße BBQ	2,60 €
Gemüsesticks mit Schmanddipp	2,10 €	Tomatensuppe im Glas	2,90 €

## UNSER QUALITÄTSVERSPRECHEN

---

Es liegt uns am Herzen mit frischen, regionalen Produkten für Sie zu kochen.

Wir verwenden primär saisonales Obst und Gemüse und stellen die Frische der verwendeten Produkte, kurze Transportwege sowie die Unterstützung der Region sicher.

Unsere Küche verzichtet komplett auf die eigene Zugabe von Geschmacksverstärkern, künstliche Aromen und Farbstoffe. Dennoch besitzen manche, von uns eingesetzte Produkte, diese Stoffe. Hierbei handelt es sich zum Beispiel um Mittel der Haltbarmachung und Farberhaltung bei Wurstwaren.

Wir halten den Einsatz dieser Grundprodukte so gering wie möglich.

Laut EU-Verordnung LMIV 1169/2011 müssen wir Sie darauf aufmerksam machen, dass bestimmte Zutaten oder Erzeugnisse, die bei der Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und darin verbleiben bei manchen Menschen Allergien und Unverträglichkeiten verursachen, die teilweise die Gesundheit der Betroffenen gefährden können. Deshalb halten wir dafür ein Verzeichnis vor, indem die vorbenannten Stoffe gekennzeichnet sind. Bitte wenden Sie sich bei Fragen dazu an unsere Mitarbeiter.

Vielen Dank.

**Alle Buffetvorschläge ab 30 Personen sowie  
alle Menüvorschläge ab 40 Personen.**

**Die angegebene Personenanzahl ist bis vier Tage  
vor der Veranstaltung für uns bindend.**

# BUFFET AMELIE

---

## Salate

Frische Blattsalate der Saison

Tomaten- und Gurken-Salat

## Vorspeisen

Hackfleischbällchen in Chilisauce

Hausmacher Sülze an Mix-Pickels

## Hauptgänge

Hähnchengeschnetzeltes

mit Champignonrahmsoße und Kartoffelrösti

Fettuchine mit Kirschtomaten und Gemüse der Saison

## Dessert

Bayrische Creme

27,90 €

# BUFFET WERRA

---

## Salate

Frische Blattsalate der Saison  
Gurkensalat in frischer Senf-Dillmarinade  
Rucola mit fruchtigen Kirschtomaten  
Salat von zweierlei Karotten

## Vorspeisen

Kraftbrühe vom Tafelspitz  
mit verschiedenen Einlagen  
Mini-Frühlingsröllchen mit zweierlei Dips

## Hauptgänge

Schnitzel vom Schweinrücken  
mit hausgemachter Jus und Champignonsauce  
dazu Kartoffelkroketten

Mediterranes Putengeschnetzeltes  
mit Pasta und an buntem Gemüse der Saison

## Dessert

Hessische Schmandcreme  
mit Fruchtspiegel

31,90 €

# BUFFET EUROPA

---

## Salate

Bunte Salate der Saison  
Salat von der Strauchtomate  
Frischer Krautsalat  
Griechischer Bauernsalat

## Vorspeisen

Gebratene Champignons in Kräuter Knoblauchmarinade  
Cocktail von Meeresfrüchten

## Hauptgänge

Pikante Schaschlikspieße in eigener Sauce,  
dazu Butterreis und Gemüse der Saison

Hähnchen-Cordon Bleu  
mit Kartoffelkroketten  
dazu Tomaten- und Gartenkräutersauce

oder

Pochierter Kabeljau auf Kräutersahnesoße und Salzkartoffeln

## Dessert

Hausgemachtes Tiramisu

36,50 €

# BUFFET KOCHSBERG

---

## Salate

Frische Blattsalate der Saison

Bunter Bauernsalat

Salat von Meeresfrüchten

Hausgemachter Waldorfsalat

## Vorspeisen

Mediterran eingelegtes Gemüse

Zart rosa gebratene Scheiben vom Rinderrücken

## Hauptgänge

Saftig gebratene Medaillons von der Schweinelende

mit frischen Champignons in Rahm,

dazu Kartoffelrösti

Zart geschmorter Kalbsbraten in eigener Soße,

dazu Butterspätzle und saisonale Gemüseauswahl

oder

Zander an Gemüsecurry, grünem Spargel und Basmatireis

## Dessert

Eisbombe mit allerlei Köstlichkeiten garniert

45,90 €

# MENÜ RUSTIKA

---

## Vorspeise

Bunter Blatt- und Rohkostsalat  
mit hausgemachtem Dressing  
dazu servieren wir Brot und Butter

## Suppe

Rinderkraftbrühe mit Ochsenfleisch,  
Gemüestreifen und Eierstich

## Hauptgänge

Schnitzel vom Schweinerücken  
mit frischen Champignons in Rahm, Gemüsebukett  
und Kartoffelkroketten

oder

Mediterranes Putengeschnetzeltes  
mit frischem Gemüse, dazu Butterreis

## Dessert

Beerengrütze mit Vanillesoße

29,00 €



# MENÜ INTERNATIONAL

---

## Vorspeise

Fruchtiger Shrimpscocktail  
an bunten Blattsalaten der Saison  
dazu servieren wir ofenfrisches Baguette

## Suppe

Saisonale Cremesuppe

## Hauptgänge

Gefüllte Schweineroulade in eigener Soße,  
frische Gemüseauswahl und Salzkartoffeln  
oder  
Hähnchen-Cordon Bleu  
buntem Gemüse an Kartoffelrösti  
und Gartenkräutersoße

## Dessert

Frischer Obstsalat mit Früchten der Saison an Vanilleeis

37,50 €

# MENÜ EXKLUSIV

---

## Vorspeise

Zart rosa gebratene Scheiben vom Rinderrücken  
an frischen Salaten der Saison  
dazu servieren wir ofenfrisches Baguette und Butter

## Suppe

Champignonrahmsuppe  
mit Sahnehaube und Kräutercroutons

## Hauptgänge

Wildschwein aus heimischer Jagd in Burgundersauce,  
mit Gemüsearrangement und Butterspätzle  
oder  
Knusprig gebratenes Zanderfilet  
mit Champagnersauce auf buntem Gemüsebett mit Salzkartoffeln

## Dessert

Hausgemachte Windbeutel  
mit cremiger Füllung und Fruchtgarnitur

40,90 €

## UNSER BAUSTEIN-BUFFET

---

Unsere Baustein-Bufferets sind entstanden, da es unser Anspruch ist, Ihnen das bestmögliche Angebot zu unterbreiten mit dem bestmöglichen Preis-Leistungs-Verhältnis.  
(alle Bufferets ab 30 Personen)

**Jedes Buffet hat den gleichen Aufbau.**

Wählen Sie nach Ihrem Geschmack

2 Salate      2 Vorspeisen      3 Hauptgänge      2 Desserts

2 Sättigungsbeilagen und zu jedem Hauptgang eine Soße

**Des Weiteren sind bei jedem Baustein Buffet enthalten**

**Blattsalate, Brot, Butter und Gemüse der Saison**

Sie haben das Passende nicht gefunden?

Gerne stellen wir für Sie ein Buffet nach Ihrer Vorstellung und Ihrem Geschmack zusammen.

Ihre Veranstaltung ist bei uns in besten Händen.

Wir freuen uns sehr Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen.

# BUFFET RUSTIKA

---

## Salate

Tomate-Mozzarella  
Rucola-Kirschtomaten-Salat  
Kartoffelsalat  
Krautsalat  
Gurkensalat  
Tomatensalat  
Karottensalat

## Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Einlage  
Gemüserahmsuppe  
Tomatensuppe  
Zwiebelsuppe  
Kartoffelsuppe  
Würstchen im Schlafrock  
Hackfleischbällchen in Chilisauce  
Mini-Frühlingsrollen  
Gemüsesticks mit Kräuterquark  
Hausmacher Sülze  
Pikante Blätterteigtasche

## Hauptgänge

### Schwein

Schnitzel  
Schweinebraten  
Schweinerollbraten  
Schweinegulasch  
Schweinegeschnetzeltes  
Hausmacher Bratwurst

### Rind/Schwein

Mediterrane Hack-Spieße  
Spaghetti Bolognese

## Geflügel

Hähnchenbrust  
Hähnchenschenkel  
Putengeschnetzeltes  
Putenschnitzel  
Hühnerfrikassee  
Asiatische Reispfanne

## Fisch

Tilapafilet  
Seelachsfilet  
Rotbarschfilet

## Vegetarisch

Gemüselasagne  
Käsespätzle  
Pasta mit Kräuterpesto

## Beilagen

Pommes frites  
Kroketten  
Salzkartoffeln  
Nudeln  
Reis  
Kartoffelpüree

## Soßen

Bratensoße  
Currysoße  
Champignonrahmsauce  
Tomatensoße  
Sahnekräutersoße

## Desserts

Mousse von dunkler Schokolade  
Mousse von weißer Schokolade  
Karamellcreme  
Bayrische Creme  
Beerengrütze mit Vanillesauce

33,20 €

# BUFFET INTERNATIONAL

---

## Salate

Kartoffelsalat  
Krautsalat  
Gurkensalat  
Tomatensalat  
Karottensalat  
Griechischer Salat

## Vorspeisen

Champignonrahmsuppe  
Spargelcremesuppe  
Bärlauch Cremesuppe  
Minestrone  
Frühlingssuppe

Geflügelcocktail  
Shrimps Cocktail  
Gemüsespieße  
Champignons in Kräuterknoblauchmarinade  
Bratenauswahl mit Remouladensoße  
Meeresfrühtecocktail

## Hauptgänge

### Schwein/Rind

Spanferkelrollbraten  
Cordon Bleu  
Schweinenacken im Blätterteig  
Schweineschinkenbraten im Brotteig  
Krustenbraten  
Schweinschaxe  
Schaschlik spieße  
Gefüllte Rinderrouladen

Tafelspitz  
Burgunderbraten  
Sauerbraten  
Zwiebelrostbraten

## Kalb

Kalbsgeschnetzeltes

## Geflügel

Putenrollbraten  
Hähnchen-Cordon Bleu  
Geflügelspieße mariniert  
Currygeschnetzeltes

## Fisch

Rotbarschfilet  
Kabeljaufilet  
Scholle

## Vegetarisch

Champignonpfanne  
Gemüsefrikadellen

## Beilagen

Pommes  
Kroketten  
Salzkartoffeln  
Nudeln  
Reis  
Kartoffelpüree  
Spätzle

## Soßen

Bratensoße  
Currysoße  
Champignonrahmsauce  
Tomatensoße  
Sahnekräutersauce  
Meerrettichsoße

## Desserts

Frischer Obstsalat der Saison  
Erdbeercreme  
Tiramisu  
verschiedene Eissorten  
gefüllte Pfannkuchen

43,00 €

# BUFFET EXKLUSIV

---

## Salate

Kartoffelsalat  
Krautsalat  
Gurkensalat  
Tomatensalat  
Karottensalat  
Griechischer Salat  
Meeresfrüchtesalat  
Hausgemachter Waldorfsalat

## Vorspeisen

Gazpacho mit Käsestangen  
Champignonrahmsuppe  
Spargelcremesuppe  
Kürbiscremesuppe  
Rote Bete-Suppe  
Karotten-Ingwer-Suppe  
Zucchini-cremesuppe  
Paprikasuppe  
  
Geräucherter Lachs mit  
Senfhonig-Dip  
Marinierte Garnelenspieße  
Rose gebratenes Roastbeef  
Antipasti

## Hauptgänge

### Schwein

Schweinelende  
Spanferkelrollbraten  
Cordon Bleu  
Schweinenacken im Blätterteig  
Krustenbraten  
Schweinschaxe  
Schaschlikspieße  
Gefüllte Schweinerouladen

### Rind

Rinderfilet Stroganoff  
Rinderroulade gefüllt  
Roastbeef im Ganzen

### Kalb

Kalbsbraten  
Kalbsschnitzel

### Wild

Wildschweinbraten  
Wildgulasch

### Lamm

Lammhaxe  
Lammbraten

### Geflügel

Maispouardenbrust  
Truthahn im Ganzen  
Enten- oder Gänsebrust  
Enten- oder Gänsekeule

### Fisch

Lachsfilet  
Zanderfilet  
Seezunge  
Lachssteak  
Doradenfilet

### Fisch/Geflügel

Paella mit Hühnchen und  
Meeresfrüchten

### Vegetarisch

Gegrillte Gemüsespieße  
Reisgemüsepfanne  
Käse-Tortellini

### Beilagen

Pommes frites  
Kroketten  
Salzkartoffeln  
Kartoffelpüree  
Kartoffeltaler  
Tortellini  
Rigatoni  
Reis  
Kartoffelrösti

### Soßen

Burgundersoße  
Champignonrahmsoße  
Tomatensoße  
Champagnerrahmsoße  
Meerrettichsoße

### Desserts

Champagnercrème mit  
Beerensauce  
Panna Cotta  
Tiramisu  
Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Mascarponecreme  
Tonkabohnencreme  
Gefüllte Windbeutel  
Verschiedene Eissorten  
Gefüllte Pfannkuchen  
Käseauswahl

47,00 €

## UNSERE WEIN UND SEKT EMPFEHLUNG

---

### Sekt

Krisecco weiss oder rose, Dreikönigshof, Rheinhessen	0,75 l	22,60 €
Sekt Smaragd Gold	0,75 l	18,50 €

### Weißwein

Weißburgunder Classic, trocken, Qualitätswein	0,75 l	17,00 €
Scheu „J16“ Scheurebe, trocken	0,75 l	18,00 €
Weingut Dreikönigshof, Rheinhessen		
Blanc de Noir, trocken, fruchtig	0,75 l	18,00 €
Brummund, Weinmanufaktur		
Riesling Amor, trocken, fruchtig, wenig Säure	0,75 l	19,80 €
Weingut Dreikönigshof, Rheinhessen		
Silvaner Spätlese, halbtrocken, Qualitätswein	0,75 l	19,80 €
Weingut Dreikönigshof, Rheinhessen		
Pinot Grigio, Principato, trocken	0,75 l	19,80 €

### Roséweine

Saint Laurent Weißherbst, halbtrocken	0,75 l	20,80 €
Weingut Dreikönigshof, Rheinhessen		
Dreikönigshof Rosé, trocken	0,75 l	17,40 €

### Rotweine

Spätburgunder, trocken, Ober-Hilbersheim	0,75 l	23,50 €
Rödelseer Schwanleite Acolon	0,75 l	23,00 €
Spätlese trocken, im Barrique gereift, Weingut Popp, Franken		
Heilbronner Trollinger, trocken	0,75 l	19,50 €
Rotwein Cuvee	0,75 l	18,50 €
Weingut Dreikönigshof, Rheinhessen		
Merlot, Principato, trocken	0,75 l	19,80 €

## BIER

---

Eschweger Klosterbräu Pils	0,3 l	2,80 €
Eschweger Klosterbräu Pils	0,5 l	3,90 €
Eschweger Weizen	0,3 l	2,80 €
Eschweger Weizen	0,5 l	4,20 €

### **...und aus der Flasche**

Jacobinus Kristallweizen	0,5 l	4,20 €
Jacobinus Hefeweizen dunkel	0,5 l	4,20 €
Jacobinus Weizen alkoholfrei	0,5 l	4,20 €

## ERFRISCHUNGEN und SÄFTE

---

Selters La Culinaria naturell, medium, spritzig	0,75 l	4,80 €
Coca Cola <sup>(1,9)</sup> , Fanta <sup>(1,3)</sup> , Sprite	0,2 l	2,50 €
Coca Cola <sup>(1,9)</sup> , Fanta <sup>(1,3)</sup> , Sprite	0,4 l	4,20 €
Schweppes Tonic Water <sup>(10)</sup> , Bitter Lemon <sup>(3, 10)</sup> , Ginger-Ale <sup>(1)</sup>	0,2 l	2,60 €
Orangensaft	0,2 l	2,50 €
Apfelsaft	0,2 l	2,50 €
Rhabarbersaft	0,2 l	2,50 €
Johannisbeersaft	0,2 l	2,50 €
Saftschorle	0,3 l	3,50 €

1) Mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) mit Antioxidationsmittel, 4) mit Geschmacksverstärker, 5) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel