



Buffet I

Tomaten Mozzarella mit Basilikum

Rustikale Schinken und Wurstplatte mit Essiggemüse

Rote Bete Tatar mit Ziegenfrischkäse

Verschiedenes von der Taunus-Forelle mit Meerrettich

Tomatensalat, Gurkensalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Karottensalat

Blattsalate mit Frenchdressing und Olivenvinaigrette

Champignoncrèmesuppe mit Croutons

Am Buffet tranchiert

Ganzer Truthahn

Lachs und Zander

Spinat, Karotten, Lauch, Röstgemüse

Kartoffelgratin, Duftreis

Weihnachts-Tiramisu

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce

Zwetschgenröster

Zitrusfruchtsalat

€ 46,00 pro Person



Buffet II

Räucherfischauswahl

Gemüseterrine, Spinatflan, Zucchinirollchen

Vitello tonnato mit Kapern und Petersilie

Gefüllte Poulardenbrust mit Eisberg und Orange

Lauchsalat, Kartoffelsalat, Zartweizensalat, Walldorfsalat, Paprikasalat

Geflügelsamtsuppe

Am Buffet tranchiert

Rosa Roastbeef mit Sauce Bernaise

Lachs und Zander

Pilze, Mangold, Blumenkohl, Brokkoli

Provenzalische Kartoffeln, gebratene Polenta

Linguine aus dem Parmesanlaib

Reichhaltige Käseauswahl

Crème Brûlée

Melonencocktail

Kirschkompott

Apfelbeignets

mit Vanilleeis

€ 52,00 pro Person



Buffet III

Sashimi vom Thunfisch und Herzlachs mit grünem Meerrettich

Garnelencocktail mit Eisbergsalat

Rindercarpaccio

Karamellierter Karottenflan, gefüllte Zucchini, gegrillter Eierstich

Tomatensalat, Kartoffelsalat, Blumenkohlsalat,

Weißkohl-Karottensalat, Kohlrabisalat

Blattsalate mit Frenchdressing und Olivenvinaigrette

Ochsenschwanzsuppe mit Gemüse und Chesterstange

Am Buffet tranchiert

Kalbsfilet im Blätterteigmantel

Schollenröllchen

Hummer „thermidor“

Sauce Hollandaise, Krustentierbisque, Kräuterjus, Weissweinsauce

Pilze, grüner Spargel, marinierte Zuckerschoten, Spitzkohl

Kartoffelgratin, Kräutertagliatelle, gebratene Tomatenpolenta

Am Buffet zubereitet

Crêpes Suzette mit Orangen, Grand Marnier und Vanilleis

Reichhaltige Käseauswahl

Zweierlei Mousse au Chocolat

Obstetagere

Marinierte Ananas mit Kokosbiscuit

€ 72,00 pro Person



ORANIEN
HOTEL & RESIDENCES
WIESBADEN

Menüempfehlung

Menü I

Wiringschaumsuppe
mit Chorizochips

Entenbrust mit Rotkohl
und Kartoffelknödeln

Pochierte Rotweibirne
mit weißem Schokoladeneis und Krokant

€ 38,00

Menü II

Geräucherte Entenbrust mit Walldorfsalat
und karamellisierten Walnüssen

Lachsfilet mit Vichykarotten
und Kartoffelstampf

Vanilleparfait mit Orangenfilets
und Sabayon

€ 39,00



ORANIEN
HOTEL & RESIDENCES
WIESBADEN

Menü III

Poulardenterrine mit süß saurem Kürbis
und Feldsalat

Rinderfiletsteak mit Sauce Béarnaise,
Steckrüben, Kohlrabi und Schlosskartoffeln

Variation von Apfel,
Nuss und Vanille

€ 45,00

Menü IV

Lachstatar mit Kartoffelrösti
und Kräuter-Crème Fraîche

Rinderkraftbrühe
mit Eierstich und Gemüse

Hirschrückensteak mit weißem Sellerie
und rotem Apfelpüree und Serviettenknödel

Variation von Quitte,
Buttermilch und Minze

€ 58,00



ORANIEN
HOTEL & RESIDENCES
WIESBADEN

Menü V

Petersilienwurzelsuppe
mit Croutons

Knusprige Entenkeule
mit Apfelrotkohl und Serviettenknödel

Zitrusfruchtsalat
mit Sabayon und Vanilleparfait

€ 37,00

Menü VI

Feldsalat mit Tomate, Gurke, Speck,
Brotchips und gerösteten Kartoffeln

Rosa Entenbrust „a l'orange“
mit Orangenjus, Wirsing und Schupfnudeln

Armer Ritter vom Christstollen
mit Kirschen und Vanilleis

€ 41,00



ORANIEN
HOTEL & RESIDENCES
WIESBADEN

Menü VII

Lachstatar mit Gurke, Eisberg
und grünem Meerrettich

Kalbsrückensteak
mit zweierlei Karotte und Schlosskartoffeln

Variation von Quitte,
Mandel und Tonkabohne

€ 45,00

Menü VIII

Geflügelessenz
mit Gemüse

Gebratene Garnelen
mit Krustentierschaum und Kräuterrisotto

Tournedo vom Rinderfilet
mit Leipziger Allerlei und Bernykartoffeln

Variation von Schokolade,
Clementine und Haselnuss

€ 56,00