

CITADELLE

SEIT



2015

Bistro · Café · Restaurant

Mainzer Tapas und mehr

Am 87er Denkmal · 55131 Mainz · T 0176 - 84 8134 47

www.citadelle-mainz.de

Buffets & Menüs

Anbei finden Sie unsere Buffets & Menü Vorschläge

von 30 bis 60 Personen
für Feierlichkeiten in unseren Räumen
oder im Gewölbekeller und Drusussaal
der GWM auf der Zitadelle

CITADELLE

Buffet – Vorschläge mit Suppe als Vorspeise

Suppen zur Auswahl

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Nudeln und Gemüsestreifen, Hühnerbrühe mit Flädle
Tomatencremesuppe, Kürbissuppe mit Zitronengras und Ingwer, Rheingauer Rieslingsuppe,
Spargelcremesuppe (nur Saison), Karotten-Ingwer-Süppchen,
Lauchcremesuppe, italienische Minestrone

Die Suppen sind im Service, die Hauptgänge und das Dessert sind in Buffetform.

Buffet 1

Deftiger Spießbraten mit gedünsteten Zwiebeln, zart geräuchertes Kasseler im Brotteig
dazu pikante Jus und Champignonrahmsauce
hausgemachter Kartoffelsalat, Krautsalat, Ofenkartoffeln und Spätzle
21,00 € pro Person incl. Suppe und Dessert

Buffet 2

Schweine- und Rinderbraten, kleine Putenschnitzel
Rahmsauce, Zigeunersauce, Semmelknödel, Pommes Wedges
gemischtes Gemüse und Salate der Saison
21,00 € pro Person incl. Suppe und Dessert

Buffet 3

Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahmsauce
Rotbarschfilet auf Lauchgemüse und Rieslingsahnesauce
Petersilienkartoffeln, Basmatireis, Broccoli in Mandelbutter, Salate der Saison
21,00 € pro Person incl. Suppe und Dessert

Buffet 4

Rinderrouladen „nach Hausfrauen Art“ in eigener Sauce, gefüllt mit Zwiebeln, Gurken und Speck
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pfefferrahmsauce
Kartoffelknödel, Ofenkartoffeln, Apfelrotkohl und Salate der Saison
21,00 € pro Person incl. Suppe und Dessert

Buffet 5

Gegrillte Kalbshaxen mit Rosmarinjus, Prager Schinken mit Rahmsauce
Kartoffelgratin, Spiralnudeln, Gemüse und Salate der Saison
21,00 € pro Person incl. Suppe und Dessert

CITADELLE

Buffet 6

Geschmorte Lammkeule mit Sc. Provincial
Schweinelende im Blätterteig mit Sc. Hollandaise
Rosmarinkartoffeln, Schupfnudeln, Speckbohnen, junge Möhren, Blattspinat und Salate der Saison
22,50 € pro Person incl. Suppe und Dessert

Buffet 7

Involtini vom Schwein, gefüllt mit Gorgonzola und Blattspinat
Saltimbocca von der Putenbrust, mit Salbei und Parmaschinken
Basilikum- und Tomatensauce, Gnocchi, Farfalle
Auberginen-Zucchini-Tomaten in feinem Olivenöl gebraten
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan und Balsamico-Dressing
22,50 € pro Person incl. Suppe und Dessert

Buffet 8

Gefüllte Hähnchenbrust mit Tomate, Mozzarella und Basilikum, Weißweinsauce
Jungschweinsrücken gefüllt mit Backpflaumen, Estragonrahmsauce
Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salate der Saison
22,50 € pro Person incl. Suppe und Dessert

Buffet 9

Wildschweinbraten in Wacholderrahmsauce mit Waldpilzen
Pangasiusfilet im Kartoffelmantel mit Bärlauchsahnesauce
Spätzle, Basmatireis, Preiselbeerbirnen, geschmelzter Rosenkohl, Feldsalat mit Croutons
22,50 € pro Person incl. Suppe und Dessert

Buffet 10

Zartes Hirschragout in Rotweinmarinade mit frischen Champignons und Preiselbeeren
Schweinelende im Wirsingmantel und Speckrahmsauce
Kartoffelknödel, Ofenkartoffeln, Apfelrotkohl, gemischte Blattsalate
22,50 € pro Person incl. Suppe und Dessert

Dessert zur Auswahl

wir empfehlen 2-3 verschiedene Sorten.

Honig-Quark Mousse mit Bitterschokoladenraspel, Rieslingcreme mit marinierten Trauben
Rote Grütze mit Vanillesauce, hausgemachtes Tiramisu, Mousse au Chocolat,
gefüllte Mini-Windbeutel in Kirsch-Mascarponecreme, Honigananas auf Vanillecreme.
Mousse vom griechischen Joghurt mit Honig und Walnüssen.

CITADELLE

Buffet - Vorschläge mit kalten Vorspeisen

Citadelle Nr. 1

Vorspeisen

Crêperöllchen gefüllt mit Schwarzwälder Schinken, Hähnchensticks mit süß-saurer Chilisauce
Mozzarellakugeln und Babytomaten am Spieß, Zucchini-Eiertorte
Partybrötchen und Brotauswahl, frische Butter

Warme Gerichte

Poulardenbrust mit Ricotta und Spinat gefüllt in leichter Weißweinsauce
Rahmgeschnetztes vom Schwein mit frischen Champignons
Vegetarisch: Käsespätzle
Kartoffelgratin, Spiralnudeln, Gemüse und Salate der Saison

Dessert

Gefüllte Mini-Windbeutel in Kirsch-Mascarponecreme * Gemischte Käseauswahl

26,50 € pro Person

Citadelle Nr. 2

Vorspeisen

Gemischtes, gegrilltes Gemüse mit Kräutern und Knoblauch, Parmaschinken mit Honigmelone
Vitello tonnato, Auberginenröllchen mit Schafskäse
Chiabatta und Butter

Warme Gerichte

Schweinerücken „Arista“ mit frischem Knoblauch und Rosmarin gespickt, Weißweinsauce
Involtini von der Putenbrust, gefüllt mit Parmaschinken und Waldpilzen, Gorgonzolasahnesauce
Vegetarisch: Hausgemachte Spinatlasagne mit Ricotta
Mediterrane Grillkartoffeln, Tagliatelle, Auberginen-Zucchini-Tomaten-Gemüse
gemischte Blattsalate mit zweierlei Dressings

Dessert

Honigananas auf Mascarponecreme * Gemischte Käseauswahl

29,00 € pro Person

CITADELLE

Citadelle Nr. 3

Vorspeisen

Crostinis mit hausgebeiztem Lachs, Garnelen mit Aioli im Glas, Salat von Meeresfrüchten
Caprese am Spieß, Schweinemedallions mit Maronenpüree auf Orangenscheibe
Lauchquiche mit Walnüssen und Ziegenkäse
Gemischte Partybrötchen und Baguette

Warme Gerichte

Rinderhüfte zart rosa gebraten mit Burgundersauce
Zanderfilet in der Kartoffelkruste gebacken, dazu eine leichte Hummersauce
Vegetarisch: Auberginenschnitzel mit Sc. Provencial
Kartoffelgratin mit Zucchini und Champignons, überbacken mit Pecorino und schwarzem Pfeffer
grüne Bandnudeln, Bohnenbündchen im Speckmantel, glacierte Möhren, feine Zuckerschoten

Dessert

Rotwein Heidelbeeren mit Rosmarin auf Panna Cotta * Gemischte Käseauswahl

35,00 € pro Person

Citadelle Nr. 4

Vorspeisen

Ziegenkäse mit Traube auf Pumpernickel, Crêperöllchen gefüllt mit Räucherlachs
Gebackene Garnelen im Kartoffelmantel mit Sc. Aioli
Roastbeefröllchen mit Gemüsesalat, Zucchinirollchen mit Frischkäse und Parmaschinken
Gemischte Partybrötchen und Baguette

Warme Gerichte

Gegrillte Kalbshaxen mit Rosmarinjus
Tranchierte Schweinelende mit Steinpilzen a la Creme
Vegetarisch: Gefüllte Kartoffeltaschen mit Frischkäse
gebratene Schupfnudeln, Basmatireis, Gemüse und Salate der Saison

Dessert

Honig-Quark Mousse mit Bitterschokoladenraspel, Hausgemachtes Tiramisu, Gemischte Käseauswahl

33,50 € pro Person

CITADELLE

Tapas – Buffet

(unser Klassiker, ab 30 Personen)

Kalte Tapas

Hausgemachte Aioli und gemischte Oliven
Eingelegtes, gegrilltes Gemüse
Champignons gefüllt mit Blattspinat
Serranoschinken mit Oliven am Spieß
Zucchinischnecken gefüllt mit Frischkäse und Serranoschinken
Datteln im Speckmantel auf Manchegokäse

Baskischer Lammfleischsalat mit weißen Bohnen
Möhrensalat mit Oregano und Knoblauch
Andalusischer Gemüsesalat

Warme Tapas

Schinken-Kroketten
Hackfleischbällchen in Tomatensauce mit Datteln
Kleine Runzelkartoffeln mit roter und grüner Mojo
Scharfe Karotten mit Chorizo
Spanische Kebabs aus der Rinderhüfte
Geschmorte Lammschulter mit Wurzelgemüse
Rotes Meerbarbenfilet in Tomatensauce mit grünen und schwarzen Oliven
Rosmarinkartoffeln, Kräuterreis-Timbale
Blattspinat mit Mandeln, Pinienkernen und Rosinen

Dessert

Creme Catalan
Spanische Mandeltorte
Manchego Käse mit Trauben, Nüssen und Datteln

30,00 € pro Person

Menü – Vorschläge
Alle Gerichte werden serviert

Menü 1

Bärlauchcremesuppe mit Crôutons

Bunte Blattsalate

Granatapfelkerne, Melonenperlen in weißem Balsamicodressing

Hähnchenbrustmedaillons mit Cocktailtomaten, Rucola,
Staudensellerie und Sherry in Rahm

Risolee Kartoffeln, Blattspinat mit einem Hauch Sahne und Knoblauch

Marillenknödel mit Vanillesoße

25,00 € pro Person

Menü 2

Geflügelsuppe mit Maultäschle

Quiche mit Räucherlachs und Brokkoli

Scheiben vom Sous Vide gegartem Schweinefilet
an Steinpilzrahmsauce

Süßkartoffelgratin, Bohnenbündchen im Speckmantel

Hessisches Apfeltiramisu

28,00 € pro Person

Menü 3

Tapas

Auf den Tischen eingesetzt

Hausgemachte Aioli, gemischte Oliven und frisches Weißbrot

1. Gang

Katalanisches Gemüsebündel

Gegrillt mit Olivenöl, frischen Kräutern und Knoblauch

2. Gang

Datteln im Speckmantel an gereiftem Manchego

3. Gang

Rotes Meerbarbenfilet, in Olivenöl gedünstet
an Patatas Arrugadas mit roter Mojo

4. Gang

Frische Champignons in Sherryrahm
dazu gebratene Scheiben von Chorizo

5. Gang

Schweinemedallion mit Salbei im Speckmantel
an Rosmarinkartoffeln

6. Gang

Warmes Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern
auf halbflüssiger Vanillesahne

30,00 € pro Person

Menü 4

Italienischer Vorspeisenteller

Büffelmozzarella – gegrillter Fenchel – Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesanspänen

Involtini vom Schweinerücken, gefüllt mit Parmaschinken und getrockneten Tomaten
leichte Proseccosauce

grüne Tagliatelle, mediterranes Gemüse

Hausgemachtes Tiramisu

28,50 € pro Person

CITADELLE

Menü Exquisit (ab 30 Personen)

Auf den Tischen eingesetzt

Gemischte Partybrötchen, Rahmbutter und Frischkäse

Die Vorspeise

Pfälzer Ackersalat mit Apfelvinaigrette
& gebratenem Filet vom Bachsaibling

Die Suppe

Karotten - Ingwer - Süppchen

Der Hauptgang

Bäckchen & Medaillons vom Hohenloher Kalb
Pilz – Gröstl & Kräuter – Kartoffel – Soufflé

Unsere Käse- & Dessertspezialitäten vom Buffet

Regionale Käseauswahl, dekoriert mit Trauben und Nüssen
Rustikale Brotauswahl und Salzbutter

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce und Zwetschgenröster

Schokoladencreme unter der Mohnhaube

38,00 € pro Person

CITADELLE

Getränkekarte

Heiße Getränke

Tasse Café	2,30 €
Espresso	2,10 €
Espresso Macchiato	2,30 €
Cappuccino	2,60 €
Latte Macchiato	2,90 €
Café au lait – XXL	3,50 €
Heiße Schokolade	3,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €
Grüner Tee	2,40 €
Earl Grey	2,40 €
Pfefferminztee	2,40 €
Rooibos	2,40 €
Darjeeling	2,40 €

Alkoholfreie Getränke

Fritz Cola	0,33 l	2,60 €
Fritz Orangenlimonade	0,33 l	2,60 €
Fritz Apfel-Kirsch-Holunder	0,33 l	2,60 €
Fritz Melonenbrause	0,33 l	2,60 €
Fritz Zitronenlimonade	0,33 l	2,60 €
Fritz Rhabarbersaftschorle	0,33 l	2,60 €
Gerolsteiner Sprudel	0,25 l	2,20 €
Gerolsteiner still	0,25 l	2,20 €
Gerolsteiner medium	0,75 l	4,90 €
Gerolsteiner still	0,75 l	4,90 €

CITADELLE

Alkoholfrei Getränke

Rapp`s Apfelsaft	0,2 l	2,20 €
Rapp`s Apfelsaftschorle	0,4 l	3,60 €
Rapp`s roter Traubensaft	0,2 l	2,80 €
Rapp`s Maracuja – Nektar	0,2 l	2,80 €
Maracuja Schorle	0,2 l	2,30 €
Maracuja Schorle	0,4 l	3,90 €
Traubensaftschorle	0,2 l	2,30 €
Traubensaftschorle	0,4 l	3,90 €

Flaschen Bier

Bosch Pils	0,33 l	2,80 €
Bosch alkoholfrei	0,33 l	2,80 €
Bosch Radler	0,33 l	2,80 €
Bosch Porter	0,33 l	2,80 €
Schneider Weisse Hefe	0,50 l	3,80 €
Schneider Weisse afg	0,50 l	3,80 €

Weißwein

Hechtsheimer Kirchenstück Riesling trocken Weingut Fleischer Mainz	0,2 l	3,90 €	0,7 l	11,90 €
Grüner Silvaner trocken QW Weingut Manz Weinolsheim	0,2 l	3,90 €	0,7 l	11,90 €
Chardonnay trocken Weingut Fleischer Mainz			0,7 l	13,90 €
Grauburgunder trocken Kalkstein QW Weingut Manz Weinolsheim	0,2 l	4,80 €	0,7 l	13,90 €

CITADELLE

Weißwein

Rhein Riesling Classic Weingut Fleischer Mainz	0,21	4,30 €	0,71	12,90 €
Riesling Kabinett feinherb Weingut Manz Weinolsheim			0,71	12,90 €
Scheurebe feinherb Weingut Fleischer Mainz	0,21	4,30 €	0,71	12,90 €
Riesling mild, Oppenheimer Herrenberg Auslese Weingut Manz Weinolsheim			0,71	17,70 €

Roséwein

Portugieser Rosé Weingut Fleischer Mainz	0,21	3,90 €	0,71	11,90 €
--	------	--------	------	---------

Rotwein regional

Pauline Frühburgunder trocken Weingut Manz Weinolsheim	0,21	6,20 €	0,71	17,90 €
Spätburgunder trocken im Holzfass gereift Weingut Fleischer Mainz	0,21	4,80 €	0,71	13,90 €

CITADELLE

Sprudelndes aus Trauben

Secco	0,11	3,90 €	0,71	14,90 €
Weingut Fleischer Mainz				

Sekt			0,71	24,90 €
Riesling Brut				
Weingut Manz Weinolsheim				

Rotwein aus Spanien

Rioja	0,21	6,20 €	0,71	19,80 €
Jaun de Alzate				
Rioja D.O.C				

Navarra	0,21	6,20 €	0,71	19,80 €
Vina Sadasol				
Tempranillo Merlot				