

**CITADELLE**

SEIT  2015

---

Bistro · Café · Restaurant

---

Mainzer Tapas und mehr

## **Buffet-Auswahl**

Anbei finden Sie unsere Buffet-Vorschläge  
von 15 bis 50 Personen  
für Feierlichkeiten in unseren Räumen.

**CITADELLE**

[www.citadelle-mainz.de](http://www.citadelle-mainz.de)

## 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, Lauchcremesuppe, italienische Minestrone

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

#### Buffet 1 (ab 15 Personen)

Deftiger Spießbraten mit gedünsteten Zwiebeln, zart geräuchertes Kasseler im Brotteig dazu pikante Jus und Champignonrahmsauce  
hausgemachter Kartoffelsalat, Krautsalat, Ofenkartoffeln und Spätzle  
19,50 € pro Person incl. Suppe und Dessert

#### Buffet 2 (ab 15 Personen)

Schweine- und Rinderbraten, kleine Putenschnitzel  
Rahmsauce, Zigeunersauce, Semmelknödel, Pommes Wedges  
gemischtes Gemüse und Salate der Saison  
19,50 € pro Person incl. Suppe und Dessert

#### Buffet 3 (ab 15 Personen)

Putengeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahmsauce  
Rotbarschfilet auf Lauchgemüse und Rieslingsahnesauce  
Petersilienkartoffeln, Basmatireis, Broccoli in Mandelbutter, Salate der Saison  
19,50 € pro Person incl. Suppe und Dessert

#### Buffet 4 (ab 15 Personen)

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  
19,50 € pro Person incl. Suppe und Dessert

#### Buffet 5 (ab 15 Personen)

Gegrillte Kalbshaxen mit Rosmarinjus, Prager Schinken mit Rahmsauce  
Kartoffelgratin, Spiralnudeln, Gemüse und Salate der Saison  
19,50 € pro Person incl. Suppe und Dessert

#### Buffet 6 (ab 15 Personen)

Geschmorte Lammkeule mit Sc. Provencal  
Schweinelende im Blätterteig mit Sc. Hollandaise  
Rosmarinkartoffeln, Schupfnudeln, Speckbohnen, junge Möhren, Blattspinat und Salate der Saison  
21,00 € pro Person incl. Suppe und Dessert

## **Buffet 7** (ab 15 Personen)

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  
21,00 € pro Person incl. Suppe und Dessert

## **Buffet 8** (ab 15 Personen)

Gefüllte Hähnchenbrust mit Tomate, Mozzarella und Basilikum, Weißweinsauce  
Jungschweinsrücken gefüllt mit Backpflaumen, Estragonrahmsauce  
Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Salate der Saison  
21,00 € pro Person incl. Suppe und Dessert

## **Buffet 9** (ab 15 Personen)

Wildschweinbraten in Wacholderrahmsauce mit Waldpilzen  
Seeteufelfilet im Kartoffelmantel mit Bärlauchsahnesauce  
Spätzle, Basmatireis, Preiselbeerbirnen, geschmelzter Rosenkohl, Feldsalat mit Croutons  
21,00 € pro Person incl. Suppe und Dessert

## **Buffet 10** (ab 15 Personen)

Zartes Hirschragout in Rotweinsteinmarinade mit frischen Champignons und Preiselbeeren  
Schweinelende im Wirsingmantel und Speckrahmsauce  
Kartoffelknödel, Ofenkartoffeln, Apfelrotkohl, gemischte Blattsalate  
21,00 € pro Person incl. Suppe und Dessert

## **Dessert zur Auswahl**

### **Von 15 - 20 Personen 1 - 2 und ab 25 Personen 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.

## Buffet-Vorschläge mit kalten Vorspeisen

### Citadelle Nr. 1 (ab 20 Personen)

#### 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  
Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit frischen Champignons  
Vegetarisch: Käsespätzle  
Kartoffelgratin, Spiralnudeln, Gemüse und Salate der Saison

#### Dessert

Gefüllte Mini-Windbeutel in Kirsch-Mascarponecreme \* Gemischte Käseauswahl

25,00 € pro Person

### Citadelle Nr. 2 (ab 20 Personen)

#### 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

28,00 € pro Person

## Citadelle Nr. 3 (ab 20 Personen)

### 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

33,00 € pro Person

## Citadelle Nr. 4 (ab 20 Personen)

### 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

32,00 € pro Person

## Tapas-Bufferet

(ab 20 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

Hähnchen-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

28,00 € pro Person

### Heißgetränke

Tasse Kaffee	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-Kola	0,33 ltr.	2,60 €
Fritz Orangenlimonade	0,33 ltr.	2,60 €
Fritz Apfel-Kirsch-Holunder-Limo	0,33 ltr.	2,60 €
Fritz Melonenlimonade	0,33 ltr.	2,60 €
Fritz Zitronenlimonade	0,33 ltr.	2,60 €
Fritz Rhabarbersaftschorle Bio	0,33 ltr.	2,90 €
Gerolsteiner still oder Sprudel	0,25 ltr.	2,20 €
Gerolsteiner Medium oder still	0,75 ltr.	4,90 €
Rapp's Apfelsaft	0,2 ltr.	2,20 €
Rapp's Apfelsaftschorle	0,4 ltr.	3,60 €
Rapp's roter Traubensaft	0,2 ltr.	2,80 €
Rapp's Maracuja-Nektar	0,2 ltr.	2,80 €
Maracuja-Schorle	0,2 ltr.	2,30 €
	0,4 ltr.	3,90 €
Traubensaftschorle	0,2 ltr.	2,30 €
	0,4 ltr.	3,90 €

## Bier

Bosch Pils	0,33 ltr. 2,80 €
Bosch alkoholfrei	0,33 ltr. 2,80 €
Bosch Radler	0,33 ltr. 2,80 €
Bosch Porter	0,33 ltr. 2,80 €
Schneider Weisse Hefe	0,5 ltr. 3,80 €
Schneider Weisse alkoholfrei	0,5 ltr. 3,80 €

## Weißweine

Hechtsheimer	0,2 ltr. 3,90 €
Kirchenstück	0,7 ltr. 11,90 €
Riesling trocken Weingut Fleischer, Mainz	
Grüner Silvaner trocken QW Weingut Manz, Weinolsheim	0,2 ltr. 3,90 € 0,7 ltr. 11,90 €
Chardonnay trocken Weingut Fleischer, Mainz	0,7 ltr. 13,90 €
Grauburgunder trocken Kalkstein QW Weingut Manz, Weinolsheim	0,2 ltr. 4,80 € 0,7 ltr. 13,90 €
Rhein Riesling Classic Weingut Fleischer, Mainz	0,2 ltr. 4,30 € 0,7 ltr. 12,90 €
Riesling Kabinett feinherb Weingut Manz, Weinolsheim	0,7 ltr. 12,90 €

Scheurebe feinherb Weingut Fleischer, Mainz	0,2 ltr. 4,30 € 0,7 ltr. 12,90 €
---	-------------------------------------

Riesling mild, Oppenheimer Herrenberg Auslese Weingut Manz, Weinolsheim	0,7 ltr. 17,70 €
---	------------------

## Roséweine

Portugieser	0,2 ltr. 3,90 €
Rosé Weingut Fleischer, Mainz	0,7 ltr. 11,90 €

## Rotweine regional

Pauline	0,2 ltr. 6,20 €
Frühburgunder trocken Weingut Manz, Weinolsheim	0,7 ltr. 17,90 €
Rotwein der Lebenshilfe Cuvée trocken	0,2 ltr. 4,80 € 0,7 ltr. 13,90 €

## Sprudelndes aus Trauben

Secco	0,1 ltr. 3,90 €
Weingut der Lebenshilfe	0,7 ltr. 14,90 €
Sekt Riesling brut Weingut Manz, Weinolsheim	0,7 ltr. 24,90 €

## Rotwein aus Spanien

Jaun de Alzate	0,2 ltr. 6,20 €
Rioja D.O.C	0,7 ltr. 19,80 €
Navarra Vina Sadasol Tempranello Merlot	0,2 ltr. 6,20 € 0,7 ltr. 19,80 €