

**CITADELLE**

SEIT



2015

---

Bistro · Café · Restaurant

---

**Mainzer Tapas und mehr**

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

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

Buffets & Menüs

2019

# CITADELLE

Anbei finden Sie unsere Buffets & Menü Vorschläge

von 30 bis 70 Personen  
für Feierlichkeiten in unseren Räumen

oder im Gewölbekeller und Drusussaal  
der GWM auf der Zitadelle

Bitte haben sie Verständnis, dass wir Veranstaltungen erst ab 30 Personen außerhalb unserer Öffnungszeiten annehmen können. Sollten sie dann doch weniger Personen werden, müssen wir immer für mindestens 30 Personen abrechnen.

# 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  
22,50 € pro Person incl. Suppe und Dessert

### Buffet 2

Schweine- und Rinderbraten, kleine Putenschnitzel  
Rahmsauce, Zigeunersauce, Semmelknödel, Pommes Wedges  
gemischtes Gemüse und Salate der Saison  
23,00 € 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  
23,00 € 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  
23,50 € pro Person incl. Suppe und Dessert

### Buffet 5

Gegrillte Kalbshaxen mit Rosmarinjus, Prager Schinken mit Rahmsauce  
Kartoffelgratin, Spiralnudeln, Gemüse und Salate der Saison  
23,50 € 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  
25,00 € 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  
25,00 € 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  
24,00 € 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  
25,00 € 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  
25,00 € 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

28,00 € 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

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

31,50 € 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

26,50 € 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

32,00 € 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



## Getränkepauschale

### Secco und Wein

Secco Weingut Fleischer Mainz, für den Empfang  
Zur Auswahl aus unserer Weinkarte:  
Zwei Weißweine  
1 Weißherbst  
Zwei Rotweine

### Bier:

Bosch Pils, Bosch Radler, Bosch alkoholfrei  
Scheider Hefeweizen  
Schneider Hefeweizen alkoholfrei

### Mineralwasser, und Säfte:

Gerolsteiner Mineralwasser, classic, medium und naturell  
Rapp's Orangensaft, Orangensaft-Schorle  
Rapp's Apfelsaft, Apfelsaft-Schorle  
Rapp's roter Traubensaft, rote Traubensaft-Schorle  
Rapp's Maracujanektar, Maracujanektar-Schorle

Fritz Kola, Fritz Kola zuckerfrei, Fritz Orangenlimo, Fritz Zitronenlimo, Fritz Apfel-Holunder-Kirschlimo, Fritz, Rhabarbersaftschorle, Fritz Melonenbrause

### Kaffee- und Teespezialitäten:

Tasse Café, Espresso, Espresso Macchiato, Cappuccino, Latte Macchiato, Café au lait – XXL

Tee, verschieden Sorten

Preis pro Person 21,50 €

Von 18:00 Uhr bis 24:00 Uhr

Für jede zusätzliche Stunde berechnen wir 1,00 € pro Person mehr.

# CITADELLE

## Getränkete Karte

### 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				