



Menü- & Buffetvorschläge

Hofgut
LAUBENHEIMER HÖHE
genießen · feiern · reiten



Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem

Hofgut Laubenheimer Höhe.

Wir freuen uns schon heute darauf, für Sie und mit Ihnen gemeinsam Ihre Veranstaltung zu planen.

Gerne stellen wir Ihnen in dieser Mappe unsere kulinarischen Ideen und Angebote vor. Lassen Sie uns gerne wissen, welche Speisen Ihnen davon gefallen und welche wir Ihren Gästen anbieten dürfen!

Gerne zeigen wir Ihnen unsere Räumlichkeiten und besprechen bei einem persönlichen Treffen auf unserem Hofgut Ihre individuellen Wünsche und Vorstellungen. Anschließend unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Wir würden uns sehr freuen, Ihr Event gemeinsam mit Ihnen zu einem unvergesslichen Erlebnis zu gestalten und der kompetente Partner an Ihrer Seite sein zu dürfen!

Herzliche Grüße

Janina Meyer, Alessia Himmel & das gesamte Team des Hofgut Laubenheimer Höhe

Familienunternehmen seit 50 Jahren

Wir, die

Familie Barth

leben die Gastronomie seit 50 Jahren und erfreuen uns jedes Mal aufs Neue daran, bezaubernde Feste für unsere Gäste umzusetzen!

Mit dem Hofgut Laubenheimer Höhe, welches in Mitten rheinhessischer Weinberge auf dem höchsten Punkt von Mainz gelegen ist, ist es uns 2011 gelungen, eine einzigartige Location im Rhein-Main-Gebiet zu erschaffen und wir können in den vergangenen 10 Jahren auf viele erfolgreiche Veranstaltungen zurückblicken.

Durch jahrelange Erfahrung bieten wir Ihnen eine außergewöhnliche Location, hervorragendes Catering und persönlichen Service – alles aus einer Hand.

Daher wären wir gerne der persönlicher Partner an Ihrer Seite, um mit unserer Erfahrung und unserer Leidenschaft auch Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Tag werden zu lassen!

Ihre Familie Barth





*Fingerfood &
Flying Buffet*

Das Fingerfood

Für Empfänge und ähnliche Anlässe empfehlen wir Ihnen Canapés oder Fingerfood von unseren Küchenchefs Dietmar Schwarz und Carsten Härtel.

CANAPÉS, CROSTINI & MINI-TRAMEZZINS:

Französisches Weißbrot auf Wunsch geröstet, schräg geschnitten, mit Butter bestrichen und liebevoll ausgarniert oder Weißbrot als Mini-Sandwich präsentiert. Belegt mit:

GERÄUCHERTES FORELLENFILET | Zitronencreme | Forellenkaviar

RÄUCHERLACHS | Meerrettichmousse | Johannisbeere

GRAVED LACHS | Senfkorngurke | Ingwer

ROSA GEBRATENER MILCHKALBSRÜCKEN | Thunfischcreme
frittierte Carmensita Kaper

ITALIENISCHE LANDSALAMI | Kalamon Olive | Fenchel

PARMASCHINKEN | Crissini

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF | Sauce Tatar | eingelegte Gurke

TATAR VOM RINDERFILET | rote Zwiebel | gepickeltes Radieschen

GERÄUCHERTE ENTENBRUST | Aprikose | kandierte Walnuss

VEGETARISCH:

BRIE | rotes Zwiebelchutney | Traube

RISPENTOMATE | Baby Mozzarella | Basilikum-Rucolapesto

GRÜNE SAUCE-MOUSSE | Kartoffelstroh

ZIEGENFRISCHKÄSE | Birne

VEGAN:

KALAMON-OLIVENTAPENADE | Rispentomate

AVOCADOCREME | rote Kresse | geröstete Cashew

HUMUS | Granatapfel | Koriander

AVOCADO | rote Kresse | Casewkerne

Je € 4,50 pro Stück

Mindestens 10 Stück pro Sorte.

Das Fingerfood

Darüber hinaus bieten wir Ihnen für Ihrem Empfang auch gerne weiteres Fingerfood an.

Alle hier aufgeführten Speisen werden auf Platten gereicht und sind mit einem Biss zu essen.

FINGERFOOD:

MINI QUICHE | Lauch & Speck | Lachs & Dill

HERZHAFTE TÖRTCHEN | Dinkelbiskuit & 7 Kräuer | Spinat & Edamame & Creme fraîche | Currykuchen & Karotte & Mais

RHEINHESSESCHES TARTAR VOM RINDERFILET | Brotchip | softes Wachtelei

ROSA GEBRATENER MILCHKALBSRÜCKEN | Thunfischcreme
frittierte Carmensita Kaper | Happy Spoon

LACHSTARTAR | eigener Kaviar | Blini

CRISPY SALZWASSERGARNELE | Mango | Chili

TOMATE & MOZZARELLA | gespießt | Basilikum

Je € 4,50 pro Stück

Mindestens 10 Stück pro Sorte.

DESSERT:

PRALINENLOLLY | Nougat | Pina Colada | Waldpreiselbeere
Vollmilch

ZWEIERLEI CANNELLONI | weiße und dunkle Schokolade | Sahne

MINI CUPCAKES | Schwarzbier & Karamell | Heidelbeere & Hafer
Zartbitter & Mandel

TEATIME | Gateau Opera | Rübli & Nuss | Mandel & Traubenlikör

PETITS FOURS | verschiedene Sorten

Je € 5,00 pro Stück

Mindestens 10 Stück pro Sorte.

Das Flying Buffet

Auf kleinen Tellerchen und in Gläschen angerichtet, eignet sich das Flying Buffet besonders gut bei Veranstaltungen wie z.B. Stehempfangen & Get-togethers.

VORSPEISEN KALT:

RUCOLA-FRISCHKÄSE | Parmaschinken

CARPACCIO VOM RHEINHESSEN RINDERFILET
getrüffelte Mayonnaise | Parmesan

VITELLO TONNATO | frittierte Carmensita Kaper

GERÄUCHERTER SAVOLAX | Dill -Senf-Sauce | Rösti

RHEINHESSEN TARTAR VOM RINDERFILET | softes Wachtelei

GESCHMORTE MAINZER RIPPCHEN | Kartoffelplätzchen
Dijonsenfcreme

RILLETTE VON POCHIERTEM LACHS | Meerrettich | Croustade

LACHSTARTAR | eigener Kaviar | Blini

CRISPY SALZWASSERGARNELE | Mango | Chili

ROSA GEBRATENES KALBSCARPACCIO | Sauce Vierge

TATAR VOM BACHSAIBLING | Kräuter-Creme fraîche | grüner Apfel

POKE BOWL MIT YELLOWFIN TUNA | Gurke | Wakame- Algen
Quinoa | Sojasprossen

VORSPEISEN VEGETARISCH:

MOUSSE VON GRÜNER SAUCE | Wachtelei | Brotchip

MARINIERTE WASSERMELONE | Feta | Basilikum | Olivenöl

MAINZER SPUNDEKÄS' | Traube | Pumpernickel

HANDKÄS` | Creme fraîche | Graubrot

KIRSCHTOMATE MIT BURRATA | Basilikum-Rucola Pesto | Parmesan

VORSPEISEN VEGAN:

QUINOA | Granatapfel | Avocado | Minze

GEGRILLTE AVOCADO | Tomatensalsa | Frühlingszwiebel

FALAFEL BÄLLCHEN | Minzdip

Je € 8,50 pro Stück

Mindestens 10 Stück pro Sorte.

Das Flying Buffet

HAUPTGERICHTE WARM:

KARTOFFEL-STEINPILZSÜPPCHEN | knuspriger Serano
 SCHARF-FRUCHTIGE ZITRONENGRASSUPPE | Kokosnuss | Orange
 Flusskrebs
 SALTIMBOCCA VOM KALB | glasiertes mediterranes Gemüse
 MARINIERTER HÄHNCHEN SATÉ SPIESS
 Thaiändische Erdnusssauce
 GEGRILLTES US FLANKSTEAK | Blumenkohlpüree | Portweinjus
 KALBSSCHNITZEL | Kartoffel-Gurkensalat
 GEBACKENE RIESENGARNELE | Harissa Tempura
 Apfel-Limetten-Fenchel-Salat
 KNUSPRIG GEBACKENES PANKO-GARNELENBÄLLCHEN
 Koriandermayonnaise
 ROSA GEBRATENE FLUGENTENBRUST
 glasierter Orangen-Chicorée
 GEGRILLTER HEIMISCHER ZANDER | Rucola
 Nussbutter-Kartoffelpüree
 KONFERIERTER KABELJAU | weißes Bohnenpüree | Majoran

HAUPTGERICHTE VEGETARISCH:

QUICHE LORRAINE | Kräuterschmand
 VEGETARISCHE FRÜHLINGSROLLE | Mango-Chili-Dip
 WALDPILZ RISOTTO | Manchego | Flower Sprouts
 GEDÄMPFTE SCHWARZWURZEL | in Pilzsaft glasiert | Spinat
 Haselnuss

HAUPTGERICHTE VEGAN:

ROTE BETE FALAFEL | Belugalinsen | Humus
 GEBRATENE HAUSGEMACHTE MAULTASCHE | Zwiebelchutney

MINI-BRIOCHE BURGER

BBQ PULLED BEEF | Cole Slaw
 KONFERIERTER LACHS | Avocado | Passionsfrucht
 HUMUS | Granatapfel | Mozzarella | Eisbergsalat

Je € 9,50 pro Stück

Mindestens 10 Stück pro Sorte.

Das Flying Buffet

DESSERT:

MINI-HONIGWABE | Aprikose | Lavendel | Honig | Karotte

KAFFEEBOHNE | Mokka | Zartbitterschokolade

BEEREN GAZPACHO | auf Biskuit im Gläschen

MOUSSE VOM BLAUBEERMUFFIN

SCHOKOLADEN-BIRNE-MOUSSE | Molkestreusel

APRIKOSEN PINA COLADA

CAFE AU LAIT MOUSSE | Himbeeren

SCHWARZWÄLDER KIRSCH | im Gläschen

AMERICAN CHEESE CAKE | Cranberry | Popcorn

KNUSPRIGE SCHOKOLADEN-BEEREN

APFEL-STREUSEL | Mandel | im Gläschen

TIRAMISU im Gläschen

KALTER KAFFEE | Mascarpone

SUPER FOOD | Chia | Kokos | Mango

RÜBLI MOUSSE (VEGAN) | Haselnuss | Karotte

PRALINENLOLLY | Nougat | Pina Colada | Waldpreiselbeere
Vollmilch

Je € 5,00 pro Stück. Mindestens 10 Stück pro Sorte.

Ihr individuelles Flying Buffet

Gerne können Sie sich Ihr individuelles Flying Buffet aus den Komponenten der vorherigen Seiten selbst zusammenstellen.

Wir empfehlen dabei eine Auswahl an 3 – 5 Gerichten pro Gang.

Wir kalkulieren mit drei Vorspeisen, drei Hauptgerichten und drei Desserts pro Person.

Preis pro Person ab € 75,00





Buffet

Das regionale Buffet

Ab 20 Personen

HOFGUT'S SALATBAR

Bunte Salate vom Gonsenheimer Acker

Gurkensalat | Krautsalat | Radieschensalat

Karottensalat | Kartoffel- Gurkensalat | Rote Bete-Salat

Auswahl an hausgemachten DRESSINGS und TOPPINGS

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF VON DER FLEISCHEREI KNICHEL
Sauce Tatar

SALAT VOM HANDKÄS | Creme fraîche

SPUNDEKÄS' | Pumpernickel

GEKOCHTE BIO EIER | sieben Kräutern

GERÄUCHERTES FORELLENFILET | Meerrettich-Creme fraîche

RHEINHESSEN CARPACCIO | Grüner Sauce

Rustikale BROTAUSWAHL und BUTTER

RHEINHESSISCHE KARTOFFELSUPPE | gebratene Fleischwurst
(apart)

GESCHMORTE OCHSENBÄCKCHEN | Rotweinjus

GEKOCHTER KALBSTAFELSPITZ | Meerrettichsauce

SPANFERKEL-KRUSTENBRATEN | Dunkelbiersauce

LACKIERTE BRUST VOM FINTHER FREILANDHUHN

GEBRATENER ZANDER | körnige Senfsauce

RHEINHESSISCHER PILZAUF LAUF | saisonales Gemüse

Rahmwirsing | Selleriepüree | glasiertes Saisongemüse

Gebackene Kräuterkartoffeln | Bouillonkartoffel

3 Hauptgänge zur Wahl

RIESLINGSCHAUMCREME

RHEINHESSISCHES APFEL-TIRAMISU

MINI-HONIGWABE | Aprikose | Lavendel | Honig | Karotte

KÄSEWÜRFEL | Trauben

Preis pro Person € 59,00

Das Internationale Buffet

Ab 20 Personen

SALAT VON ROTE BETE | Ziegenfrischkäse | Orange | Wildkräuter

TATAKI VOM YELLOWFIN THUNFISCH | Glasnudelsalat | Miso

CAESAR-WRAP | gebratene Maispouardenbrust | Romanasalat
Parmesandressing | sonnengetrocknete Tomaten

GEBRATENE TIGER PRAWN | Salat von grünem Spargel
marinierte Erdbeere

CARPACCIO VOM GEBRATENEN KALB | Tomate | Balsamico
Olivenöl | Kaper

FAVORITE'S SALAT BAR

Bunte Salate vom Gonsenheimer Acker

Auswahl an hausgemachten DRESSINGS und TOPPINGS

Linsen-Kürbis-Salat | Couscoussalat mit eingelegten Feigen

Cole slaw | Mediterraner Nudelsalat

BROTAUSWAHL und BUTTER

KÜRBIS-APFEL-SUPPE | Steierisches Kernöl

FLANK STEAK | Kräuterkruste

ROSA GEBRATENER MILCHKALBSRÜCKEN
saisonale Edelpilzrahmsauce

ASIATISCH GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST
knackiges Wokgemüse

GERÄUCHERTER ALASKA BLACK COD | Süßkartoffelpüree
gepickelter Rettich | Schalotten

TOMATEN-GNOCCHI | Mascarpone-Rucola-Creme
geröstete Pinienkerne

Glasiertes Saisongemüse | Artischocke-Tomaten-Ragout
Apfel-Lauch-Gemüse

Gebratene Babykartoffeln | cremige Polenta | Parmesanrisotto

3 Hauptgänge zur Wahl

BEEREN MASCARPONE TÖRTCHEN schwarzer Johannisbeere
Pistazie

CHEESECAKE TRIFFT APRIKOSE Frischkäse | Aprikose
Nussbuttercrumble

FLOWER TÖRTCHEN Himbeere | Pistazie | Holunder | Flieder

SUPER FOOD | Chia | Kokos | Mango

Preis pro Person € 72,00

Das Hofgut Galabuffet

Das Beste, was wir Ihnen bieten können!

Ab 20 Personen

VARIATION VOM NORWEGISCHEN LACHS
geräuchert | gebeizt | im Ganzen pochiert

AUSGELÖSTE KANADISCHE HUMMERSCHWÄNZE | Cocktailsauce

MARINIERTER RIESENGARNELEN | Wasabimayonnaise

SALAT VON FLUSSKREBSEN | Oberräder Salatgurke | Joghurt | Dill

CARPACCIO VOM HEIMISCHEN RIND | Sesam-Vinaigrette
Shisokresse

TATAR VOM KALB | frittierte Kaper | Limonen Creme fraîche

BOWL VON ROTER UND GELBER BETE | Avocado | Mango
Edamame | Couscous | Teriyaki-Orangensauce

STEINPILZ-CREMESUPPE

IN KRÄUTERN GEGARTER MILCHKALBSRÜCKEN | Trüffeljus
Paprikaragout

IN BUTTER GEBRATENES RINDERFILET | Blumenkohlpüree
Kartoffelsoufflée | Sauce Bearnaise

SOUS-VIDE GEGARTE PERLUHN BRUST | glasierte Bohnen
gebackene Rosmarin-Babykartoffeln

GEBRATENER ATLANTIK-STEINBUTT | junger Spinat
Kirschtomaten | Safran-Wildreis

RISOTTO VON ROTER BETE | Rucola | Belper Knolle

HAUSGEMACHTE TRÜFFELPASTA AUS DEM PARMESANLAIB
Madeira-Sahnesauce

HOFGUT'S SCHOKOLADENBRUNNEN VON DER GUYANA
SCHOKOLADE | Browniewürfel | Marshmallow | Obstspieße

BEEREN-SKYR-TÖRTCHEN | Himbeere | Johannisbeere
Limette | Vanille

KNUSPERSCHNITTE VON DER TONKABOHNE | Nusscrunch
Schokoladengelee | Tonka-Nocke

BELLINI IM GLÄSCHEN | Champagner | Pfirsich | Himbeere
Jogurt

CRÊPES SUZETTE

Auswahl von hausgemachtem EIS und SORBET

FRISCHES OBST DER SAISON

Preis pro Person € 110,00

Das Mediterrane Buffet

Ab 20 Personen

BRUSCHETTA VON DER RISSENTOMATE | Oliven

ITALIENISCHER BROTSALAT VON FOCACCIA | Rispentomaten
gegrillte Paprika | Shrimps

MARINIERTES, MEDITERRANES GEMÜSE
luftgetrocknete Italienische Salami und Schinken

VITELLO TONNATO | frittierte Kapernäpfeln

FLASCHENTOMATE UND MOZZARELLA | Balsamicovinaigrette
Basilikum

CARPACCIO VOM RINDERFILET | Rucola | Parmesan

MEERESFRÜCHTESALAT | Fenchel | Chili

SALAT VON ZIEGENKÄSE | Wassermelone | Wildkräuter

BROTAUSWAHL und BUTTER

GERÖSTETE PAPRIKA-TOMATENSUPPE | Parmesanchip

Nach Jahreszeit warm oder als Gazpacho

KNUSPRIGER DUROC SPANFERKELRÜCKEN | Estragon- Senfsauce
gebratener Spitzkohl

MILCHKALBSRÜCKEN | Parmesankruste | Portweinjus
buntes Saisongemüse

ÜBER NACHT GESCHMORTE LAMMKEULE | Bohnenragout
getrocknete Sonnentomaten | cremige Thymianpolenta

GEBRATENER WOLFSBARSCH | Artischocke-Tomate-Ragout
Kartoffel-Rucolaä-Stampf

LIVE STATION: FRISCH AM BÜFFET ZUBEREITET

RISOTTO MIT PARMESAN | Champignon | Austernpilze
Kräuterseitlinge | Shiitake

3 Hauptgänge zur Wahl

KLASSISCHES HAUSGEMACHTES TIRAMISU Mascarpone | Kaffee

APRIKOSEN PINA COLADA | Kokosnuss | Steinobst | Quark

FLOWER TÖRTCHEN Himbeere | Pistazie | Holunder | Flieder

MARINIRTER FRISCHER OBSTSALAT | Blütenhonig | Maraschino

Auswahl von hausgemachtem EIS und SORBET

Preis pro Person € 78,00

Hofgut's Grillbuffet

Ideal für Feierlichkeiten auf unserer schönen Terrasse.

Ab 20 Personen

BROTSALAT | Olive | Landgurke | Paprika | Rispentomate

MINI RÖMERSALAT | Caesar Dressing | Parmesan | Croûtons

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE | Rote Bete | Orange

MARINIERTES, MEDITERRANES GEMÜSE | Serrano-Schinken

GERÄUCHERTER UND GEBEIZTER SAVOLAX

SOMMERLICHER NUDELSALAT | getrockneter Tomate | Oliven
Kräuter der Provence

SHRIMPSSALAT | Knoblauch | Rispentomate

BUNTE MARKTSALATE | verschiedene Dressings und Toppings

BROTAUSWAHL | Aioli | Pesto | Oliventapenade

FRISCH VOM GRILL:

STEAK VOM RIND UND SCHWEIN | spicy Paprika-Chili-Marinade

MAISPOULARDENBRUST | Joghurt-Honig-Marinade

LAMMKOTELETT | Kräuter-Knoblauch-Marinade

Hausgemachte Salsas | Chutneys | Grillsauce

AUS DER GROSSEN PFANNE:

„CATCH OF THE DAY“

Auswahl von Edelfischfilets | Riesengarnelen

Kräuter- und Knoblauchbutter

Gratinierte Ofenkartoffeln | Kräuter-Käse-Schmand

Buntes Paprikagemüse | gebackene Babykartoffeln

Zucchini-Tomatenragout | Polenta

BEEREN GAZPACHO | Biskuit im Gläschen

APRIKOSEN PINA COLADA

HOFGUT'S BEEREN-TARTELETTES

Schokoladenbiskuit | Vanillecreme | saisonale Beeren

OBSTSALAT DER SAISON | Honig | Maraschino

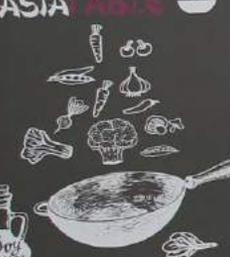
KLEINE KÄSEAUSSWAHL | Trauben

Preis pro Person € 75,00

livecookingtable
powered by FAVORITE
ENTERTAIN YOUR FOOD

I ♥ FAVORITE
love catering

ASIA TABLE



SOY SAUCE

FAVORITE
part hotel



FAVORITE

livecookingtable
powered by FAVORITE
ENTERTAIN YOUR FOOD

FAVORITE
catering

BARBECUE TABLE



BBQ

FAVORITE
hotel

Livecookingtable

Livecookingtable

BEGEGNEN SIE INNOVATIVER KOCHKUNST!

Wenn das Auge „mitisst“ dann nirgendwo so eindrucksvoll wie beim “Livecookingtable, powered by FAVORITE”. Hier wird Essen zur Unterhaltung im allerbesten Sinn: Vor den Augen der Gäste bereiten wir an modernen Cooking-Stations feinste Delikatessen zu. Wir kochen unter aufmerksamen und faszinierten Blicken Menüvariationen aus aller Herren Länder. natürlich alles ganz frisch!

FOOD IST POP.

WIR LEBEN DIESE KULTUR!

Das an den Livecooking-Stations frisch zubereitete Essen genießen begeisterte Gäste an eleganten Tischen und Tafeln, oder leger an Steh- und Brückentischen... Das Event bestimmt den festlichen Charakter und dabei ist jede Bestuhlungsform denkbar. Bei dieser modernen und einzigartigen Form des Catering ist der Überraschungseffekt mitgebucht.

Gestalten Sie als Unternehmen, Eventmanager oder Gastgeber den prägnanten Unterschied. Genießen Sie mit Ihren Gästen unsere kulinarische Vielfalt mit dem innovativen Livecookingtable, powered by FAVORITE.

WE ENTERTAIN YOUR FOOD!



Livecookingtable

ALS „WELCOME“ IN DEN ABEND SERVIEREN WIR IHNEN EINE
SCHIEFERTAFEL MIT „FAMOUS-STARTERS“

SASHIMI VOM IKARIMI LACHS | Wakame | Orange
süße Sojasoße

IN KRÄUTERN KONFIERTE JAKOBSMUSCHEL
Mango-Chili-Chutney | Rettichspaghetti

PATA NEGRA | 24 Monate gereift | schwarzer Olivenpaste
Crostini

HAPPENING IN 2 GÄNGEN AN UNSEREN LIVECOOKINGTABLES:

ASIA-TABLE

KOREANISCHER GURKEN-SESAM-SALAT
gebackene Kimchi Gamba

ASIATISCH GEBRATENE MAISPOULARDE | Safran | buntes Gemüse
Kokosnuss | Tomate | Basmatireis (auch vegan möglich)

HUMMER-TABLE

KANADISCHER HUMMERSCHWANZ | in der Schale gegrillt
Cocktail und Rouille Dip | Baguette

(Aufschlag € 15,00)

PASTA-TABLE

GEFÜLLTE GNOCCHI | Rucola | Gorgonzolasauce

AUS DEM GROSSEN PARMESANLAIB: SAFRAN PAPPARDELLE
Basilikum Pesto | Pinienkerne | sautierte Zwergtomaten

Auf Vorbestellung bereiten wir Ihnen gerne vegane Pasta zu.

BEEF-TABLE

FLEISCHEREI KNICHEL'S PRIME MINI-BURGER | Bergkäse
geschmorte Zwiebel | gebratene Egerlinge

DRY AGED ENTRECÔTE | Parmesan-Kartoffelstifte

SWEET-TABLE

SWEET-CRÊPES | Grand Marnier | Orange | Mandel

SCHOKOLADENBRUNNEN VON DER GUYANA-SCHOKOLADE
Browniewürfel | Marshmallows | Obstspieße

Preis pro Person € 89,00



Chenti

Menü Hofgut

HOFGUT'S VORSPEISENÉTAGÈRE

TATAR VOM NORWEGISCHEM GLEN DOUGLAS LACHS
marinierte Landgurke | Meerrettichcreme

CARPACCIO VON ROTER UND GELBER BETE
Avocado-Mango Salat | Balsamico | Frisée

GEBACKENE HARISSA GARNELE
Tomaten-Cashew-Chutney

KLARE RINDERKRAFTBRÜHE
Wurzelgemüse | Steinpilz-Trüffel-Ravioli

GEBRATENER MILCHKALBSRÜCKEN
Barolojus | eingemachte Perlzwiebel | Zuckerschoten
Gewürzkarotte | konfierte Süßkartoffel

WALDBEERBLUME AUF TOPFEN-BEEREN-TÖRTCHEN
Himbeer-Champagnersorbet | Creme de Framboise
Joghurt-Hafer-Crumble

Menüpreis pro Person € 75,00

Menü Deluxe

IN ZITRONENGRAS GEBEIZTER GLEN DOUGLAS LACHS
Limettenemulsion | Lauchzwiebel | Flusskrebse
feiner Kräutersalat

SCHAUMSUPPE VON DER PASTINAKE
gebackene Kaviarkartoffel in Kräuterpanade

IN BUTTER GLASIRTER HUMMERSCHWANZ
Erbsencreme | sautierte Babykarotte | Vanilleschaum

GEBRATENER RÜCKEN VOM ARGENTINISCHEN CAMPO BEEF
MIT RÖSTZWIEBELKRUSTE
gebratene Artischocken | Kräuterseitlinge | Portweinschalotten
Ochsenbacken Ravioli | Pfefferjus

MINI-PFIRSICH „RECONSTRUCTED“
eingelegter weißer Pfirsich | Eis von Vanille und weißer
Schokolade | Aprikose

Menüpreis pro Person € 105,00

Hofgut's Sommer Menü

HOFGUT'S SOMMER-VORSPEISENÉTAGÈRE

CARPACCIO VON MARINIERTEN, SONNENGREIFTEN TOMATEN
Burrata | Pesto

TATAKI VOM YELLOFIN THUNFISCH
gebratene Wassermelone | Wakamesalat

COCKTAIL VON DER LOUISIANA GARNELE
Zuckerschote | Landgurkencarpaccio

GEISTE WEISSE TOMATENESSENZ
Toskanisches Olivenöl | frischer Basilikum

ROSA GEBRATENES FILET VOM KALB
glasierte Sommermorcheln | Morchelrahmsauce
Pommes gratin

MANGO LASSI CAKE
Mangocreme auf Kokos-Mandel-Crunch
Joghurt-Hafer-Crumble | Passionsfrucht | Chiasamen

Menüpreis pro Person € 87,00

Hofgut's Winter Menü

HOFGUT'S WINTER-VORSPEISENÉTAGÈRE

MARINIERTE ROTE BETE
gratinierter Ziegenkäse | Rosemarin-Honig | Friséesalat
karamalisierte Haselnüsse

CARPACCIO VOM RINDERFILET
Trüffelmayonnaise | rote Rettichkresse

AVOCADO-CASHEW SALAT
Koriander | gebackene Harissa-Garnele

SCHARFE ZITRONENGRASSUPPE
Kokosnuss | Mango | gebackene Jakobsmuschel

DUETT VOM RHEINHESSEN RIND
- GEBRATENES FILET UND GESCHMORTER BACKE -
Röstzwiebelcrunch | Sellerie-Mousseline
glasierte Butter-Babykarotte | gebratene Thymianpolenta

ZWEIERLEI SCHOKOCREME AUF BIRNEN-BALSAMICO-BROWNIE
Karamell | Kaffeecremeeis

Menüpreis pro Person € 105,00



Gourmetmenü von Sternekoch Tobias Schmitt

Unsere Gourmetmenüs wechseln monatlich.
Gerne finden Sie untenstehend jeweils ein Beispiel:

ROOTS MENÜ

ZWEIERLEI VOM EUROPÄISCHEN HUMMER
- KONFIERTE HUMMERSTÜCKE & HUMMERSALAT -
Kohlrabi | eingemachte Bergamotte | Kopfsalatemulsion

GEBRATENER HEILBUTT MIT PIMENT D' ESPELETTE EMULSION
GEFÜLLTEN SCHWEINEBAUCHRÖLLCHEN
**Mangold | Aubergine | Paprikachutney | Zitronen-
Kapernschaum**

ZWEIERLEI VOM DEUTSCHEN MILCHKALB
- GEGRILLTER RÜCKEN & GEBACKENES BRIES –
BBQ Lauch | weiße Zwiebel | Morcheln | Sherryessigjus

KAFFEE UND SCHOKOLADE

**Sabana Redonda Kaffee von der Mainzer Kaffeekommune
eingelegte Kumquats | Schokoladen-Mandelcreme
Kaffeekaramell | Rumeis**

Menüpreis pro Person € 145,00

BLOSSOM MENÜ

TRANCHEN VON DER GELBSCHWANZMAKRELE
geeister Blumenkohl | Austernkrautcreme | Imperial Kaviar

LACKIERTER BLACK COD MIT RÄUCHERAAL UND CRUNCH
VON SAUERTEIGBROT
Apfel | Sellerie | Sellerie-Fenchelcreme | Pernodschaum

GEBRATENER RÜCKEN VOM PFÄLZER LAMM MIT VIOLETT
GEWÜRZKRUSTE
**Spitzkohl | Bundmöhre | Kümmelemulsion | Lammzungen-
Salzzitronenjus**

GEFÜLLTE RHABARBERMOUSSE
Jungwein von Schneider's Boskopäpfeln | pochierter Rhabarber
Fichte | Blütenzuckereis

Menüpreis pro Person € 145,00



Einzelne Gerichte

Kalte Vorspeisen

HOFGUT'S VORSPEISENÉTAGÈRE

TATAR VOM NORWEGISCHEM GLEN DOUGLAS LACHS
marinierte Landgurke | Meerrettichcreme

€ 18,00

CARPACCIO VON ROTER UND GELBER BETE
Avocado-Mango Salat | Balsamico | Frisée

GEBACKENE HARISSA GARNELE
Tomaten-Cashew-Chutney

CARPACCIO VOM RHEINHESSEN RINDERFILET
marinierte Kräutersaitlinge | Rucola | Parmesan | Pinienkerne
Balsamicovinaigrette

€ 18,00

HOFGUT'S LACHSRÖSTI
Savolax | Kartoffelrösti | Apfel | Meerrettich | Rucola

€ 18,00

IN ZITRONENGRAS GEBEIZTER GLEN DOUGLAS LACHS
Limettenemulsion | Lauchzwiebel | Flusskrebse
feiner Kräutersalat

€ 18,00

HALBER KANADISCHER HUMMER „KLASSISCH“
Cocktailsauce | Kräuterbaguette | Wildkräutersalat

€ 28,00

SALAT VON WASSERMELONE
Ziegenfrischkäse | gelber Frisée | Balsamico
geröstetes Focaccia
auch vegan mit mariniertem Tofu möglich

€ 16,00

Suppen

HOFGUT'S SUPPEN TRILOGIE

€ 12,00

GOLDENE TOMATENESSENZ
Büffelmozzarella-Ravioli

€ 9,00

SCHARFE CHILI-ZITRONENGRASSUPPE
Kokosnuss | Mango | gebratene Jakobsmuschel

€ 9,50

SCHAUMSUPPE VON DER PASTINAKE
gebackene Kaviarkartoffel in Kräuterpanade

€ 12,50

KLARE RINDERKRAFTBRÜHE
Wurzelgemüse | Steinpilz-Trüffel-Ravioli

€ 12,50

Warme Vorspeisen & Zwischengerichte

SAFRANRISOTTO
eingelegte Zwergtomaten | gegrillte Jakobsmuschel

€ 21,00

GEBRATENE MAISPOULARDENBRUST
cremige Trüffelpolenta | glasierter grüner Spargel

€ 19,00

GEGRILLTER HUMMERSCHWANZ
Erbsenmousseline | Babykarotte | Vanilleschaum

€ 24,00

HAUSGEMACHTE SPINAT GNOCCHI
leichter Gorgonzolaschaum | gehobelte Belper Knolle

€ 18,00

Fischgänge

- als Haupt- oder Zwischengänge wählbar -	ZWG	HG
DUETT VON GLEN DOUGLAS LACHS UND JAKOBSMUSCHEL grüne Erbsen Mascarponeschaum	€ 24,00	€ 34,00
KROSS GEBRATENES DORADEN FILET Majoranschaum weißes Bohnenpüree Baby-Pellkartoffeln	€ 21,00	€ 29,00
IN NUSSBUTTER GEBRATENES SEEZUNGENFILET Petersilienpüree glasiertes Babygemüse	€ 26,00	€ 45,00
WOLFSBARSCH AUF DER HAUT GEBRATEN Artischocken-Tomatenragout Pernodschaum Thymianpolenta	€ 24,00	€ 34,00
GEGRILLTES STEINBUTT FILET MIT KRÄUTERCRUMBLE Meerrettichschaum Pastinakenpüree glasierte violette Petersilien-Kartoffeln	€ 28,00	€ 45,00

Fleischhauptgänge

GEBRATENER RÜCKEN VOM KALB Barolojus eingemachte Perlzwiebel Zuckerschote Gewürzkarotte konfierte Süßkartoffel	€ 34,00
KOTELETT VOM IBERICO SCHWEIN Senfkörnerjus Kartoffel-Oliven-Stampf glasierte Teltower Rübchen	€ 30,00
FILET VOM REGIONALEN RIND DER METZGEREI KNICHEL im Ganzen gebraten Portweinjus rote Schalotten Selleriepüree sautiertes Babygemüse Kartoffelsoufflé	€ 41,00
DUETT VOM RHEINHESSENISCHEN RIND - GEBRATENES FILET UND GESCHMORTER BACKE - Röstzwiebelcrunch Selleriemousseline glasierte Butter-Babykarotte gebratene Thymianpolenta	€ 36,00
GEGRILLTES KALBSFILET MIT PARMESANKRUSTE Morchelrahmsauce gebratene Artischocken Steinpilz-Gnocchi	€ 41,00
GEBACKENE MAISPOULARDENBRUST GEFÜLLT MIT KRÄUTERN leichte Balsamicojus geschmortes Wurzelgemüse gebratene Shiitake Pilze Risolée-Kartoffeln	€ 29,00
FILET VOM LANDSCHWEIN MIT KROSSEM BAUCH Schalottenjus cremige Polenta süß-saurer Kürbis	€ 30,00

Vegetarische Hauptgänge

HAUSGEMACHTE TOMATE-MOZZARELLA-RAVIOLI
auf jungem Spinat, gehobelter Parmesan € 25,00

WALDPILZ RISOTTO
mit Belper Knolle und Sprossensalat € 25,00

HAUSGEMACHTE KÜRBIS-GNOCCHI
in Gruyère Sauce und Rucola € 25,00

APULISCHE ORECCHIETTE-NUDELN
mit gegrillten Paprika, Aubergine, Zwergtomaten,
Rucola und Pesto (vegan) € 25,00



Desserts

MINI-PFIRSICH „RECONSTRUCTED“
eingelegter weißer Pfirsich | Eis von Vanille und weißer Schokolade
Aprikose € 16,50

WALDBEERBLUME AUF TOPFEN-BEEREN-TÖRTCHEN
Himbeer-Champagnersorbet | Creme de Framboise
Joghurt-Hafer-Crumble € 16,50

3ERLEI VON DER KIRSCH (VEGAN)
Schokoladenerde € 16,50

GEEISTER FRANKFURTER KRANZ
Cranberryragout | Schokoladensteine € 16,50

GEKOCHTE ZITRUSCREME AUF KNUSPERBODEN
Baiser | Limette | Kalamansi € 16,50

ZWEIERLEI SCHOKOCREME AUF BIRNEN-BALSAMICO-BROWNIE
Karamell | Kaffeecremeeis € 16,50

CHOCOLATE SURPRISE
knackiger Schokoladenmantel | flüssiger Kern von Vanille-
und Café ayuf Lait | Schokoladencrumble € 16,50

PISTAZIENPARFAIT-ORANGENGRANTIÉ
Pistazie | Blutorange | Baiser € 16,50

UNSER KLASSIKER: EISBOMBE „FAVORITE“
Bourbon-Vanilleeis | heißen Sauerkirschen € 16,50



Kinderparty

Kinderkarte

VORSPEISEN

KLEINER GEMISCHTER BLATTSALAT
Croûtons

€ 6,00

TOMATE-MOZZARELLA
frischer Basilikum

€ 8,00

RINDERKRAFTBRÜHE
Gemüse | Buchstabennudeln

€ 7,00

FLEISCHGERICHTE

WIENER SCHNITZEL
Zitronenscheibe | Pommes Frites

€ 16,00

PANIERTER, GEBACKENER FISCH
Kartoffelpüree | Butterkarotten

€ 14,00

SPAGHETTI
hausgemachte Tomatensauce

€ 10,00

DESSERTS

KLEINER, BUNTER EISBECHER
Waffel | Smarties

€ 7,00

ZWEIERLEI SCHOKOLADENMOUSSE
saisonale Beeren | Knusperhippe

€ 8,00





Saisonale Angebote

Spargelkarte (April bis Juni)

VORSPEISEN

MARINIERTER, GRÜNER UND WEISSER STANGENS-PARGEL
Kräutersalat | gebackene Garnelen € 22,00

WEISSE SPARGELCREMESUPPE
eigene Einlage € 8,00

CREMIGER SPARGELSALAT
gebratener Kanadischer Hummer | Sauce Vierge € 25,00

HAUPTGÄNGE

FINTHER STANGENS-PARGEL | SAUCE HOLLANDAISE
NEUE KARTOFFELN

dazu

- gemischter Schinken € 24,00
- Wiener Schnitzel € 28,00
- Kalbsfiletsteak € 34,00
- gebratenes Lachssteak € 30,00

DESSERTS

SALAT VON DER DRAISER ERDBEERE
Vanilleeis € 12,00

ERDBEERTERRINE IM BAUMKUCHEN
Basilikum-Limonen-Sorbet € 14,00



Wildkarte (Sept bis Okt)

VORSPEISEN

CARPACCIO VOM HIRSCHSCHINKEN
Feldsalat | Cranberrymayonnaise € 17,00

CREMESUPPE VOM MUSKATKÜRBIS
geröstete Kerne | Steirisches Öl | gebratene Garnele € 14,00

STEINPILZRAHMSUPPE
Schwarzbrotcroûtons € 10,00

HAUPTGÄNGE

HIRSCHKALBSRÜCKEN MIT NUSSKRUSTE
Preiselbeerenjus | Rahmwirsing | Nusskrapfen € 32,00

LANGSAM GESCHMORTE REHSCHULTER
Gewürzrotkraut | pochierter Birne | Preiselbeere
Kartoffelknödel € 26,00

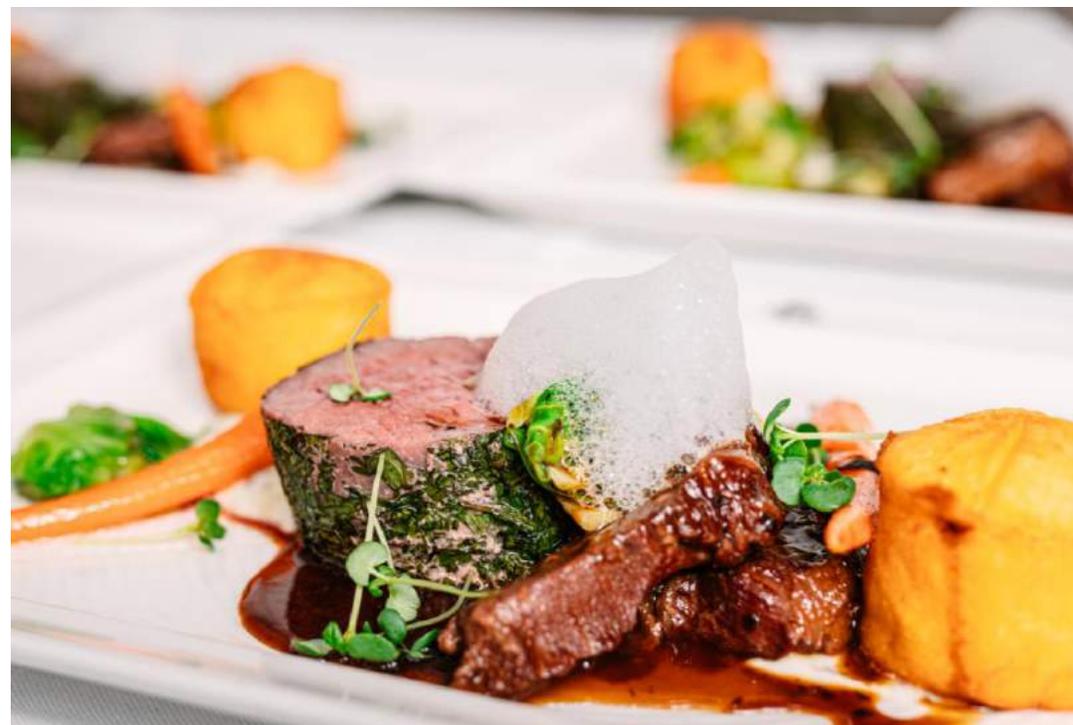
GEBRATENER SOONWALD REHRÜCKEN
gebratene Waldpilze | Rotweinjus | gebratener Spitzkohl
Serviettenknödel € 38,00

WILDSCHWEINRAGOUT
gebratenen Steinpilzen | Preiselbeerbirne
Kartoffelknödel € 26,00

DESSERTS

BIRNEN-SCHOKOLADENRIEGEL
Mohn | Joghurt | Rotwein-Butter-Eis € 14,00

LAUWARMER VANILLE-GRIESSKNÖDEL
pochierte Rotweibirne | Walnusseis € 14,00



Liebe Gäste,

Wir hoffen, Ihnen gefallen die Speisenvorschläge unserer Küchenchefs Carsten Härtel und Dietmar Schwarz und Sie haben Ihre persönlichen Lieblinge bereits gefunden!

Sollten Sie persönliche, individuelle Speisenwünsche haben, so lassen Sie uns diese gerne wissen.

Wir freuen uns schon heute auf die weiteren Detailabsprachen mit Ihnen und sind jederzeit gerne erreichbar!

Bis bald, herzliche Grüße vom Hofgut Laubenheimer Höhe



Unser Küchen-Team

Ihre Alessia Himmel

hochzeit@hofgut-laubenheimer-hoehe.de

06131 – 62226 20

Hofgut
LAUBENHEIMER HÖHE
genießen · feiern · reiten

Alle aufgeführten Preise sind Bruttopreise.

Die Anpassung von Preiserhöhungen behalten wir uns vor.

Es gelten die auf unserer Homepage einsehbaren AGBs.

HOFGUT LAUBENHEIMER HÖHE

Auf der Laubenheimer Höhe 1 - 3 – 55130 Mainz

www.hofgut-laubenheimer-hoehe.de