

*Sehr geehrter Gast,*

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere kulinarischen Köstlichkeiten.

Wir sind uns sicher, dass die sorgfältig zusammengestellten Menü- & Buffetvorschläge Ihnen bei der Planung Ihrer Feierlichkeit oder Veranstaltung helfen werden.

### *Buffets / Menüs*

Gern stellen wir Ihnen auch ein ganz individuelles Menü oder Buffet entsprechend Ihren Wünschen und Vorstellungen zusammen.

Ebenso ist es möglich, die bestehenden Menü- & Buffetvorschläge nach Ihrem Geschmack umzugestalten oder zusammen zu stellen.

*Wir freuen uns auf Ihre Anfrage  
und stehen Ihnen sehr gerne für alles Weitere zur Verfügung.*

### **Ihr Team Schlosshotel Kassel-Bad Wilhelmshöhe**



## UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE

### Nostalgisches Buffet

#### Vorspeisen

Auswahl aus unserer Salatbar mit Dressings

Geflügel-Mandarinensalat

Wurst-Käsesalat mit Roten Zwiebeln und Essiggurke

Kartoffelsalat mit Frikadellen

#### Suppe

„Soljanka“ (Russische Tomatensuppe mit Fleisch, Wurst und Sauerkraut als Einlage)

#### Hauptgänge

Ragout Fin

Schweinebraten in dunkler Biersauce

Seelachsfilet in Senf-Honigsauce

Rahmkraut, Kartoffelpüree

Gefüllte Paprika in Tomatensauce

#### Dessert

Süßer Brotauflauf mit Apfel und Rosinen

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokoladenpudding mit Sahne

Früchteauswahl

Eisauswahl

**€ 45,00 pro Person**

ab 25 Personen\*

\* Eine Bereitstellung des o.g. Buffets ist auch bei einer geringeren Personenzahl gegen einen kleinen Aufpreis möglich. Sprechen *Sie uns einfach an!*

## UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE

### BBQ-BUFFET 1

#### Vorspeisen

Ofenfrische Auswahl an Baguette

Auswahl aus unserer Salatbar mit Dressings

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Cole-Slaw-Salat

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

#### Hauptgerichte

Chicken-Wings mit BBQ-Sauce & marinierte Spareribs

Welsfilet in Dillrahm

Bohnen-Maisgemüse und Rosmarin-Kartoffeln

#### Vom Grill

Bratwurst, marinierte Geflügelsteaks,

marinierte Schweinenackensteaks

#### Dips

Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Kräuterquark, Senf, Ketchup

#### Desserts

Vanillepudding mit Beerengrütze

Milchreis mit Pfirsichragout

Eisvariationen mit verschiedenen Toppings & Saucen

**€ 54,00 pro Person**

ab 25 Personen\*

\* Eine Bereitstellung des o.g. Buffets ist auch bei einer geringeren Personenzahl gegen einen kleinen Aufpreis möglich. Sprechen *Sie uns einfach an!*

## UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE

### Hessisches Buffet

#### Vorspeisen

Ofenfrische Auswahl an Baguette & Zwiebelbrot

Butter & Griebenschmalz

Auswahl aus unserer Salatbar mit Dressings

Gekochte Eier auf grüner Sauce

Handkäs mit Zwiebeln & Zwiebel-Speckkuchen

#### Suppe

Hessische Kartoffelsuppe

#### Hauptgerichte

Krautwickel in dunkler Sauce

Weckewerk mit sauren Gurken

Flussbarsch in Dillrahm

Rahmspinat, Kartoffelpüree,

Serviettenknödel

#### Desserts

Schmandmousse

Kirschenmichel (Kirsch-Brotauflauf) mit Vanillesauce

Eisvariation mit verschiedenen Toppings & Saucen

**€ 45,00 pro Person**

ab 25 Personen\*

\* Eine Bereitstellung des o.g. Buffets ist auch bei einer geringeren Personenzahl gegen einen kleinen Aufpreis möglich. Sprechen Sie uns einfach an!

## UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE

### Spanisches Buffet

#### Vorspeisen

Ofenfrische Auswahl an Baguette mit Butter & Olivenöl

Auswahl aus unserer Salatbar mit Dressings

Gebackene Aprikosen & Pflaumen im Speckmantel

Tortilla de Patata (Kartoffel-Tortilla mit Ei)

Marinierte Meeresfrüchte mit Orange

#### Suppe

Gazpacho Andaluz (Spanische Gemüsesuppe, kalt)

#### Hauptgerichte

Iberico Schwein mit Sauce Espagnole

Seehecht-Filet mit Krustentiersauce

Albondigas (Fleischbällchen in Pikanter Tomatensalsa)

Grillgemüse

Spanischer Reis mit Paprika

Patatas Arrugadas mit Sauce Mojo Verde (Salzkartoffeln mit Knoblauch-Kräutersauce)

#### Desserts

Crème Catalana mit Aprikosen

Spanischer Mandelkuchen mit Pinienkernen

Frische Früchte der Saison & Eisvariation mit Toppings & Saucen

**€ 59,00 pro Person**

ab 25 Personen\*

\* Eine Bereitstellung des o.g. Buffets ist auch bei einer geringeren Personenzahl gegen einen kleinen Aufpreis möglich. Sprechen *Sie uns einfach an!*

## UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE

### Italienisches Buffet

#### Vorspeisen

Ofenfrische Auswahl an Ciabatta & Focaccia mit Butter & Pesto

Auswahl aus unserer Salatbar mit Dressings

Antipasti-Variation

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce & Kapern

#### Suppe

Tomatensuppe mit Basilikum und Crôutons

#### Hauptgerichte

Gefüllte Hühnerbrust „Florentiner Art“ mit Tomatenjus

Gebratenes Branzinofilet (Wolfsbarsch) mit Kerbelsauce

Schweinefilet mit süßer Balsamico-Jus

Pasta mit Pilzen, Junglauch und confierten Tomaten

Cremige Polenta mit Parmesan

Mediterranes Gemüse mit Kalamata-Oliven

#### Desserts

Vanille-Panna Cotta & Tiramisu, Pflaumen

Frische Früchte der Saison

Eisvariation mit verschiedenen Toppings & Saucen

**€ 59,00 pro Person**

ab 25 Personen\*

\* Eine Bereitstellung des o.g. Buffets ist auch bei einer geringeren Personenzahl gegen einen kleinen Aufpreis möglich. Sprechen *Sie uns einfach an!*

## UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE

### Französisches Buffet

#### Vorspeisen

Ofenfrische Auswahl an Baguette mit zweierlei Butter

Auswahl aus unserer Salatbar mit Dressings

Scheiben vom Rauchlachs mit Senf-Dillcrème

Rindercarpaccio mariniert mit Olivenöl, Rucola & Parmesan

#### Suppe

Pariser Zwiebelsuppe mit Käse-Crôutons

#### Hauptgerichte

Schmorbraten vom Weiderind mit Sauce Bordelaise

Französischer Fischertopf mit Meeresfrüchten, Fenchel, Dill & Krustentiernage

Maispoularde „Supreme“ mit Trüffelsauce

Geschmortes Ratatouille-Gemüse

Kartoffel-Mousseline & Zartweizen mit Rosinen

#### Desserts

Mousse au chocolat mit Himbeeren

Vanille Crème Brûlée

Crêpe Suzette mit Grand Marnier & Orange

Frische Früchte der Saison

Eisvariation mit verschiedenen Toppings & Saucen

**€ 65,00 pro Person**

ab 25 Personen\*

\* Eine Bereitstellung des o.g. Buffets ist auch bei einer geringeren Personenzahl gegen einen kleinen Aufpreis möglich. Sprechen *Sie uns einfach an!*

## UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE

### Fürstliches Buffet

#### Vorspeisen

Ofenfrische Auswahl an Baguette mit Butter & Kräuterquark

Auswahl aus unserer Salatbar mit Dressings

Geräucherte Entenbrust mit Rotkohlsalat und Preiselbeeren

Ziegenkäsecrème mit Honig und Nüssen

#### Suppe

Wildkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen

#### Hauptgerichte

Rosa gebratenes Roastbeef mit Kräuterjus

Mandel-Brokkoli & Leipziger Allerlei

Gefüllte Hühnerbrust mit Spinat und Trüffelsauce

Gratiniertes Kartoffelgratin & Juwelen Reis mit Safran

Gebratenes Zanderfilet in Limetten-Dillrahmsauce

#### Desserts

Lauwarme Schokoküchlein mit Kirschkompott

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Holunderbeeren

Eisvariation mit verschiedenen Toppings & Saucen

Käseauswahl mit Hart- und Weichkäse dazu Trauben & Früchtesenf

**€ 79,00 pro Person**

ab 25 Personen\*

\* Eine Bereitstellung des o.g. Buffets ist auch bei einer geringeren Personenzahl gegen einen kleinen Aufpreis möglich. Sprechen *Sie uns einfach an!*



## UNSERE BUFFETVORSCHLÄGE

### BBQ-Buffer II

#### Vorspeisen

Kräuter- & Knoblauch-Baguette

Auswahl aus unserer Salatbar mit Dressings

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Cole-Slaw-Salat

Variation von Antipasti & Tomate-Mozzarella mit Pesto

#### Hauptgerichte

Chicken-Wings & marinierte Spareribs

Im Ganzen gegarte Lachsseiten in Kräuter-Zitronenbutter

Garnelenpfanne mit Knoblauch und Kräutern

Gebratener grüner Stangen-Spargel

Mediterranes Grillgemüse

Mini-Ofenkartoffeln

#### Vom Grill

Bratwurst, marinierte Geflügelsteaks, gegrilltes Schweinefilet, marinierte

Rindersteaks

#### Dips

Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Kräuterquark, Senf, Ketchup

#### Desserts

Nusscrème mit marinierten Bananen

Schokoladenpudding mit Vanillesauce, Frische Früchte der Saison

Eisvariationen mit verschiedenen Toppings & Saucen

**€ 69,00 pro Person**

ab 25 Personen\*

\* Eine Bereitstellung des o.g. Buffets ist auch bei einer geringeren Personenzahl gegen einen kleinen Aufpreis möglich. Sprechen *Sie uns einfach an!*

ERWEITERN SIE IHR WUNSCHBUFFET MIT EINEM HIGHLIGHT!

### Ihr Wunschhauptgang

an einer Schaukochstation durch einen Koch zubereitet (Live-Cooking).

Tranchen vom Rinderrücken mit Trüffeljus € 11,00 pro Person

Pasta aus dem Parmesanrad  
mit Zweierlei Saucen € 9,00 pro Person

Gebratenen Kartoffelgnocchi  
mit Junglauch und Parmesan € 8,00 pro Person

Garnelenpfanne  
mit Kräutern und Knoblauch € 13,00 pro Person

Geflügelgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce € 10,00 pro Person

### Ihr Wunschdessert

an einer Schaukochstation durch einen Koch zubereitet

Kaiserschmarren mit Apfelkompott € 6,00 pro Person

Crêpe Suzette mit Grand Marnier & Orange € 8,00 pro Person

Käseauswahl mit Trauben und Früchtesenf € 7,50 pro Person