

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 MENÜVORSCHLÄGE

Menü 1

Gratinierter Ziegenkäse
mit Honig, glasierten Äpfeln und Nussbrot

Polenta-Crèmesuppe mit Liebstöckel

Sorbet der Saison mit geliertem Fruchtsüppchen

Maispoularde „Supreme“
mit Sherry-Rahmsauce, Romanescogemüse und Zartweizensauté

Joghurtmousse-Törtchen
mit Mandel-Knusper, Orangen und Zitronensorbet

3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) **43,00 Euro pro Person**

4-Gang-Menü (Ohne Sorbet) **49,00 Euro pro Person**

5-Gang-Menü **59,00 Euro pro Person**

Natürlich können Sie unsere Menüvorschläge auch beliebig kombinieren oder unser Küchenchef stellt für Sie, entsprechend Ihren individuellen Wünschen, Ihr persönliches Menü zusammen.
Sprechen Sie uns an!

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

Menü 2 (VEGETARISCH)

Marinierter Tofu

mit Curry, Karotte, Kichererbse und Mizunasalat

Gemüsesuppe mit Ingwer und Chili

Thai-Basilikumsorbet mit Grapefruit

Gebackener Süßkartoffelstrudel

mit Soja-Aromen, gebratenem Thaispargel und Banane

Kokosschaum mit eingelegtem Ananas- und Mandeleis

3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) **36,00 Euro pro Person**

4-Gang-Menü (Ohne Sorbet) **43,00 Euro pro Person**

5-Gang-Menü **51,00 Euro pro Person**

Natürlich können Sie unsere Menüvorschläge auch beliebig kombinieren oder unser Küchenchef stellt für Sie, entsprechend Ihren individuellen Wünschen, Ihr persönliches Menü zusammen.

Sprechen Sie uns an!

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

Menü 3

Gebratene Wachtelbrust
mit Trüffel, Selleriecrème und schwarzer Walnuss

Krustentierschaumsuppe mit Garnelen

Sorbet der Saison mit geliertem Fruchtsüppchen

Rosa gebratene Kalbsrückensteaks
mit Portweinglacè, Morchelrahmsauce, glasierten Brokkoli Röschen
und gebackenen Kartoffelnocken

Gebackene Apfeltarte mit Karamell, Mandel- und Vanilleeis

3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) **54,00 Euro pro Person**

4-Gang-Menü (Ohne Sorbet) **61,00 Euro pro Person**

5-Gang-Menü **68,00 Euro pro Person**

Natürlich können Sie unsere Menüvorschläge auch beliebig kombinieren oder unser Küchenchef stellt für Sie, entsprechend Ihren individuellen Wünschen, Ihr persönliches Menü zusammen.
Sprechen Sie uns an!

UNSERE MENÜVORSCHLÄGE

Menü 4

Lauwarm marinierte Jakobsmuscheln
mit Erbse, Orange und Piment d'Espelette

Topinambur-Crèmesuppe mit geräucherter Entenbrust

Sorbet der Saison mit Edelsecco

Rosa gebratenes Rinderfilet
mit Vanillejus, jungen Rainbow-Karotten
und „La Ratte“-Kartoffel-Mousseline

Gebackener Schokoladenauflauf
mit zweierlei Himbeere, Macadamianuss und weißem Schokoladeneis

3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) **69,00 Euro pro Person**

4-Gang-Menü (Ohne Sorbet) **76,00 Euro pro Person**

5-Gang-Menü **87,00 Euro pro Person**

Natürlich können Sie unsere Menüvorschläge auch beliebig kombinieren oder unser Küchenchef stellt für Sie, entsprechend Ihren individuellen Wünschen, Ihr persönliches Menü zusammen.
Sprechen Sie uns an!