

# Ihre Weihnachtsfeier im Schlosshotel Bad Wilhelmshöhe



*Sie kommt schneller als man denkt...*

## *...die Weihnachtszeit*

und Zeit der Weihnachtsfeiern und winterlichen Betriebsausflüge.

Im Schlosshotel Bad Wilhelmshöhe

können Sie sich auf eine perfekte Location, weihnachtlich-leckeren Essen  
und eine professionelle Planung und Betreuung freuen.

Für Ihre Weihnachtsfeier hat sich unser Team wieder einiges einfallen lassen  
um Sie und Ihre Kollegen in weihnachtlich-gemütlicher Atmosphäre zu begrüßen.

Wir kümmern uns darum, dass Ihr Weihnachtsfest ein voller Erfolg wird.

Sie müssen nur noch die Einladungen verschicken!

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

Tel.: +49 (0)561 30 88 406  
Mail.: [bankett@schlosshotel-kassel.de](mailto:bankett@schlosshotel-kassel.de)  
[www.schlosshotel-kassel.de](http://www.schlosshotel-kassel.de)



# Ihre Weihnachtsfeier im Schlosshotel Bad Wilhelmshöhe



## *Weihnachtsmenü 1*

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis mit Kernöl  
und karamellisierten Haselnüssen

\*\*\*

Glasierte Barbarie Entenbrust mit Preiselbeeren,  
Rotkraut und Kartoffel-Ingwerkrapfen  
Alternativ mit Sous Vide gegarter Süßkartoffel

\*\*\*

Zimt-Crème brûlée mit Pflaume und Mandeleis

EUR 46,00 pro Person

### Alternativen für Ihren Hauptgang

#### **Alternative Fisch**

Gebratenes Zanderfilet mit Dillrahm  
Pochiertes Seelachsfilet mit Honig-Senfsauce  
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Estragon-Zitrussauce

#### **Alternativen Vegetarisch**

Süßkartoffelstrudel mit Tomatenjus  
Gebackenes Rote Beete Laibchen mit Kren  
Pasta mit Pilzen und Liebstöckel

Preis auf Anfrage

# Ihre Weihnachtsfeier im Schlosshotel Bad Wilhelmshöhe



## Weihnachtsmenü 2

Rehschinken auf Waldorfsalat mit eingelegter Walnuss und Früchtebrot  
Alternativ mit Räuchertofu

\*\*\*

Rindersaftbraten mit eingelegten Balsamico Kirschen,  
Broccoli und Kartoffelpüree  
Alternativ mit geschortem Sellerie

\*\*\*

Lebkuchenmousse mit Rum-Rosinen, Bratapfelragout und Vanilleeis

EUR 51,00 pro Person

### Alternativen für Ihren Hauptgang

#### Alternative Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit Dillrahm  
Pochiertes Seelachsfilet mit Honig-Senfsauce  
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Estragon-Zitrussauce

#### Alternativen Vegetarisch

Süßkartoffelstrudel mit Tomatenjus  
Gebackenes Rote Beete Laibchen mit Kren  
Pasta mit Pilzen und Liebstöckel

Preis auf Anfrage

# Ihre Weihnachtsfeier im Schlosshotel Bad Wilhelmshöhe



## Weihnachtsmenü 3

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich,  
Apfel-Lauchsalat & Pumpernickel

\*\*\*

Topinambur Schaumsuppe mit gerösteter Macadamianuss

\*\*\*

Sorbet mit Fruchtsauce

\*\*\*

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Morchel Rahm,  
sautierten Blattspinat und Pommes Macaire  
Alternativ mit Gebratenem Seesaibling mit Safransauce, Blattspinat und Pasta

\*\*\*

Schokoladenmousse von der weißen Valrhona Schokolade „Opalys“ mit Pflaumen,  
kandierte Mandeln und Mocca Eis

EUR 60,00 pro Person

### Alternativen für Ihren Hauptgang

#### Alternative Fisch

Gebratenes Zanderfilet mit Dillrahm  
Pochiertes Seelachsfilet mit Honig-Senfsauce  
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Estragon-Zitrussauce

#### Alternativen Vegetarisch

Süßkartoffelstrudel mit Tomatenjus  
Gebackenes Rote Beete Laibchen mit Kren  
Pasta mit Pilzen und Liebstöckel

Preis auf Anfrage

# Ihre Weihnachtsfeier im Schlosshotel Bad Wilhelmshöhe



## *Weihnachtsbuffet Nikolaus*

### Vorspeisenbuffet

Auswahl von frischen verschiedenen Salaten  
Mit verschiedenen Dressings  
Mozzarella Perlen  
Anti Pasti  
Fleisch & Wurstauswahl  
Baguette und Butter

\*\*\*

### Suppe am Buffet

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl

\*\*\*

### Warme Köstlichkeiten vom Buffet

Hirschragout mit Preiselbeeren  
Geschmorte Entenkeule mit Majoran  
Gebratenes Zanderfilet mit Senf-Honigsauce  
Brokkoli Gemüse und Butterspätzle  
Apfelrotkohl und Kartoffelknödel  
Rote Beete Gnocchi mit Pilzen in Rahm und Liebstöckel

\*\*\*

### Dessertbuffet

Lebkuchenmousse mit Amarena Kirschen  
Topfen-Nougatknödel in Vanillesauce  
Bratapfel mit Preiselbeeren  
Eisvariation mit Saucen & Toppings  
Käseauswahl mit Früchtesenf

EUR 55,00 pro Person  
ab 30 Personen

# Ihre Weihnachtsfeier im Schlosshotel Bad Wilhelmshöhe



## *Weihnachtsbuffet Knecht Ruprecht*

### Vorspeisenbuffet

Auswahl von frischen verschiedenen Salaten  
Mit verschiedenen Dressings  
Mozzarella Perlen  
Anti Pasti  
Fleisch & Wurstausswahl  
Wildterrinen mit Rotkraut  
Baguette und Butter

\*\*\*

### Suppe am Buffet

Wildconsomme mit Markklößchen

\*\*\*

### Warme Köstlichkeiten vom Buffet

Rinderbraten mit Rotwein-Zimt Jus  
Gebratene Barbarie Entenbrust mit Apfelrahmsauce  
Im Ganzen gegartes Lachsfilet mit Kräuterkruste  
Wirsinggemüse und kleinen Kartoffeln  
Kürbisgemüse und gebackene Preiselbeerbällchen  
Kartoffel-Gemüsegröstel mit Liebstöckel und Pilzen

\*\*\*

### Dessertbuffet

Zimt Creme Brulée mit Apfelragout  
Gebackene Topfenstrudel mit Tonkabohnen Sauce  
Schokoladenmousse von der Valrhona Schokolade mit Zwetschkenröster  
Eisvariation mit Saucen & Toppings  
Käseauswahl mit Früchtesenf

EUR 55,00 pro Person  
ab 30 Personen

# Ihre Weihnachtsfeier im Schlosshotel Bad Wilhelmshöhe



## *Weihnachtsbuffet Christkindl*

### Vorspeisenbuffet

Auswahl von frischen verschiedenen Salaten  
Mit verschiedenen Dressings  
Mozzarella Perlen  
Anti Pasti  
Fleisch & Wurstausswahl  
Räucherfischen – Honig-Senfsoße & Meerrettich  
Baguette und Butter

\*\*\*

### Suppe am Buffet

Tafelspitzboullion mit Flädle und Schnittlauch

\*\*\*

### Warme Köstlichkeiten vom Buffet

Krustenbraten vom Duroc-Schwein mit Malzbiersauce  
Entenkeulen Confit mit Orangenjus  
Kabeljaufilets mit Apfel-Calvados Sauce  
Kartoffelgratin und Ingwerkarotten  
Rahmkraut mit Speck & Schupfnudeln  
Semmelknödel mit Liebstöckel und Pilzen in Rahm

\*\*\*

### Dessertbuffet

Gebackene Apfelküchlein mit Zimt & Zucker  
Schmandmousse mit Eierlikör  
Tonkabohnen Creme mit Rosmarin Kirschen  
Eisvariation mit Saucen & Toppings  
Käseauswahl mit Früchtesenf

EUR 55,00 pro Person  
ab 30 Personen