

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

Käsewürfel, Wurstplatte mit eingelegtem Gemüse

Wurst-Käsesalat mit Roten Zwiebeln und Essiggurke

Kartoffelsalat mit Frikadellen & Sülze

Suppe

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

Hauptgänge

Cordon Bleu & Ragout Fin

Schweinebraten in dunkler Biersauce

Fischröllchen in Paprikarahm

Seelachsfilet in Senf-Honigsauce

Rahmkraut, Butterreis, Kartoffelpüree

Gefüllte Paprika in Tomatensauce

Dessert

Süßer Brotauflauf mit Apfel und Rosinen

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokoladenpudding mit Banane

Früchteauswahl

Eisauswahl

€ 38,00 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 Kräuter- & Knoblauch-Baguette

Auswahl aus unserer Salatbar mit Dressings

Kartoffelsalat, Nudelsalat, Cole-Slaw-Salat

Variation von Antipasti

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Chicken Wraps mit BBQ-Sauce

Hauptgerichte

Chicken-Wings mit BBQ-Sauce & marinierte Spareribs

Welsfilet in Dillrahm

Maisgemüse, Bohnen-Zwiebelgemüse

Mac and Cheese und Rosmarin-Kartoffeln

Vom Grill

Zweierlei Bratwurst, marinierte Geflügelsteaks,

marinierte Schweinenackensteaks

Dips

Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Aioli, Kräuterquark, Senf, Ketchup

Desserts

Vanillepudding mit Beerengrütze

Milchreis mit Pfirsichragout

Schokoladenbrownie und frische Früchte der Saison

Eisvariationen 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

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

Chicken Wraps & gebackene Pulled Pork Bites

Hauptgerichte

Chicken-Wings mit BBQ-Sauce & marinierte Spareribs

Im Ganzen gegarte Lachsseiten in Kräuter-Zitronenbutter

Garnelenpfanne mit Knoblauch

Gebratener grüner Stangen-Spargel

Mediterranes Grillgemüse, Pikanter Zartweizen

Mini-Ofenkartoffeln, Geröstete Polenta

Vom Grill

Zweierlei Bratwurst, marinierte Geflügelsteaks, gegrilltes Schweinefilet,

marinierte Rindersteaks

Dips

Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Aioli, Kräuterquark, Senf, Ketchup

Desserts

Nusscrème mit marinierten Bananen, Tiramisu,

Schokoladenpudding mit Vanillesauce, Frische Früchte der Saison

Eisvariationen mit verschiedenen Toppings & Saucen

Käsevariationen mit Weintrauben & Früchtesenf

€ 57,00 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

Wurstauswahl von der Landfleischerei Koch

Handkäs mit Zwiebeln & Zwiebel-Speckkuchen

Suppe

Hessische Kartoffelsuppe

Hauptgerichte

Krautwickel in dunkler Sauce

Frankfurter Rippchen mit Kraut

Weckwerk mit sauren Gurken

Flussbarsch in Dillrahm

Rahmspinat, Karottengemüse

Kartoffelpüree, Serviettenknödel

Desserts

Schmandmousse

Kleine Pfannkuchen mit Zwetschgenkompott

Kirschenmichel (Kirsch-Brotlauf) mit Vanillesauce

Eisvariation mit verschiedenen Toppings & Saucen

€ 37,00 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

Spanische Tapas mit Käse, Wurst, Oliven & Sardellen

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)

Bohnen-Gemüse und 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

Käsesortiment mit Trauben & Früchtesenf

€ 49,00 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

Roastbeef mit Salsa Verde

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 süßem Balsamico-Jus

Pasta mit Pilzen, Junglauch und confierten Tomaten

Cremige Polenta mit Parmesan

Mediterranes Gemüse mit Kalamata-Oliven

Gefüllte Zucchini mit Mozzarella

Desserts

Vanille-Panna Cotta & Tiramisu

Mocca-Pudding mit Pflaumen

Frische Früchte der Saison

Eisvariation mit verschiedenen Toppings & Saucen

Käsesortiment mit Trauben & Früchtesenf

€ 49,00 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

Quiche-Lorraine mit Speck & Kräuterdip

Suppe

Pariser Zwiebelsuppe mit Käse-Crôtons

Hauptgerichte

Schmorbraten vom Weiderind mit Sauce Bordelaise

Französischer Fischertopf mit Meeresfrüchten, Fenchel, Dill & Krustentiernage

Maispoularde „Supreme“ mit Trüffelsauce

Geschmortes Ratatouille-Gemüse, Vichy-Karotten mit Honig

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

Käsesortiment mit Trauben & Früchtesenf

€ 55,00 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

Marinierte Eismeer-Shrimps mit Gurke und Mango

Geräucherte Entenbrust mit Rotkohlsalat und Preiselbeeren

Ziegenkäsecrème mit Honig und Nüssen

Suppe

Wildkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen

Live Cooking

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

Mascarpone-Crème mit Himbeeren und Cassis

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Holunderbeeren

Eisvariation mit verschiedenen Toppings & Saucen

Käseauswahl mit Hart- und Weichkäse dazu Trauben & Früchtesenf

€ 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!

ERWEITERN SIE IHR WUNSCHBUFFET MIT EINEM HIGHLIGHT!

Ihr Wunschhauptgang

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

Tranchen vom Rinderrücken mit Trüffeljus € 8,00 pro Person

Pasta aus dem Parmesanrad
mit Zweierlei Saucen € 4,00 pro Person

Gebratenen Kartoffelgnocchi
mit Junglauch und Parmesan € 3,50 pro Person

Garnelenpfanne
mit Kräutern und Knoblauch € 9,00 pro Person

Geflügelgeschnetzeltes in Pilzrahmsauce € 6,00 pro Person

Ihr Wunschdessert

an einer Schaukochstation durch eine Koch zubereitet

Kaiserschmarren mit Apfelkompott € 3,00 pro Person

Crêpe Suzette mit Grand Marnier & Orange € 4,00 pro Person

UNSERE IMBISS-VORSCHLÄGE

Hessischer Imbiss

Hessische Kartoffelsuppe mit Majoran

Gekochte Eier auf grüner Sauce

Mini-Frikadellen mit Kartoffelsalat

Krautwickel in dunkler Sauce mit Butterkartoffeln

ODER

Seelachsfilet in Senfsoße

Kleine Pfannkuchen mit Schmand & Zwetschgenkompott

€ 25,00 pro Person

Klassischer Imbiss

Tomatencrèmesuppe mit Croûtons

Tomate-Mozzarella mit Balsamico-Glacé & Rucola

Antipasti Variation mit Parmesan

Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Brokkoli und Petersilienkartoffeln

ODER

Pochiertes Welsfilet mit Karotten-Erbsengemüse und Butter-Kartoffeln

Vanillepudding mit Roter Grütze oder Schokoladenpudding mit Vanillesauce

€ 25,00 pro Person

UNSERE IMBISS-VORSCHLÄGE

Gehobener Imbiss

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen & Gemüsestreifen

Vitello Tonnato & Antipasti Variation

Ziegenkäsecrème mit Feigensenf

Schweinefilet in Pilzrahmsauce mit Gemüse der Saison & Spätzle

ODER

Gebratenes Lachsfilet mit Estragonsauce,

Zucchini-Tomatengemüse und Wildreis

ODER

Gefüllte Teigtaschen mit Paprika und Tomate

in Zitronen-Schmandsauce, Parmesan & gerösteten Mandeln

Schokoladenmousse

mit eingelegten Kirschen

€ 35,00 pro Person

UNSERE IMBISS-VORSCHLÄGE

Imbiss nach Wahl des Küchenchefs

Variante 1

Belegte Brötchen, Suppe und ein vollwertiges Pasta-Gericht

€ 15,00 pro Person

ODER

Variante 2

Belegte Brötchen, Suppe sowie 1 Fleisch- oder Fischgericht
mit Gemüse und Spätzle

€ 20,00 pro Person

ODER

Variante 3

Belegte Brötchen, Tagessuppe, 1 vollwertiges Pasta-Gericht
sowie 1 Fleisch- oder Fischgericht
mit Gemüse, Spätzle oder Reis & ein vollwertiges Dessert

€ 25,00 pro Person

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) **36,00 Euro pro Person**

4-Gang-Menü (Ohne Sorbet) **42,00 Euro pro Person**

5-Gang-Menü **48,00 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 eingelegten Ananas und Mandeleis

3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) **30,00 Euro pro Person**

4-Gang-Menü (Ohne Sorbet) **36,00 Euro pro Person**

5-Gang-Menü **42,00 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 Brokkoliröschen
und gebackenen Kartoffelnocken

Gebackene Apfeltarte mit Karamell, Mandel und Vanilleeis

3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) **45,00 Euro pro Person**

4-Gang-Menü (Ohne Sorbet) **51,00 Euro pro Person**

5-Gang-Menü **57,00 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 Schokoladenaufauf
mit zweierlei Himbeere, Macadamianuss und weißem Schokoladeneis

3-Gang-Menü (Vorspeise, Hauptgang, Dessert) **58,00 Euro pro Person**

4-Gang-Menü (Ohne Sorbet) **65,00 Euro pro Person**

5-Gang-Menü **74,00 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!