

Sehr geehrter Gast,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere kulinarischen Köstlichkeiten.

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

Buffets

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

Ebenso ist es möglich, die bestehenden 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

Rustikales Buffet

Vorspeisen

Auswahl aus unserer Salatbar mit Dressings

Geflügel-Mandarinensalat

Wurst-Käsesalat mit Roten Zwiebeln und Essiggurke

Kartoffelsalat mit Frikadellen

Suppe

Gemüseintopf mit Majoran und Kren

Hauptgänge

Geschmorte Hähnchenkeulen

Schweinebraten in dunkler Biersauce

Seelachsfilet in Senf-Honigsauce

Rosmarinkartoffeln, grüne Bohnen mit Speck

Semmelknödelgröstl mit Gemüse und Pilzen

Dessert

Süßer Brotauflauf mit Apfel & Royal

Beerenragout mit Vanillesauce

Schokoladenpudding mit Aprikose

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-Buffer

Vorspeisen

Baguette & Focaccia

Auswahl aus unserer Salatbar mit Dressings

Kartoffelsalat, Pasta-Salat, Cole-Slaw-Salat

Variation von Antipasti & Tomate-Mozzarella mit Pesto

Hauptgerichte

Spareribs vom Kalb

Hähnchenspieße

Im Ganzen gegrillte Doraden mit Kräutern und Zitrone

Sautierte Black Tiger Garnelen mit Tomate und Oliven

Grüner Stangen-Spargel

Mediterrane Gemüsespieße

Kartoffel-Drillinge mit Sour Cream

Vom Grill

(BBQ-Bufferets mit Livestation von Juni-September bei schönem Wetter)

Regionale Bratwurst, Iberico Schweinenacken-Steaks **oder** Rinder-Flanksteak

Dips

Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Senf, Ketchup

Desserts

Joghurtmousse mit Erdbeeren

Sous Vide gegarte Ananas mit Kokosschaum

Frische Früchte der Saison

Eisvariationen mit verschiedenen Toppings & Saucen

€ 59,00 pro Person

ab 30 Personen*

* Eine Bereitstellung des o.g. Bufferets 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
Auswahl aus unserer Salatbar mit Dressings
Gekochte Eier auf grüner Sauce
Zwiebel-Speckkuchen

Suppe

Hessische Kartoffelsuppe

Hauptgerichte

Krautwickel in dunkler Sauce
Schmand-Schnitzel
Flussbarsch in Kräuterrahmsauce
Sauerkraut, Butterkartoffeln
Semmelknödel mit Zwiebel-Schmelze

Desserts

Schmandmousse mit Apfelragout
Kirschenmichel (Kirsch-Brotauflauf) mit Vanillesauce
Eisvariation mit verschiedenen Toppings & Saucen

€ 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

Spanisches Buffet

Vorspeisen

- Ofenfrische Auswahl an Baguette
- Auswahl aus unserer Salatbar mit Dressings
- Gebackene Aprikosen & Pflaumen im Speckmantel
- Tortilla de Patata (Kartoffel-Tortilla mit Ei)

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 Meeresfrüchten
- 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

€ 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

Vitello Tonnato mit Thunfischsauce & Kapern

Suppe

Minestrone mit Parmesan

Hauptgerichte

Pollo alla Cacciatora (Geschmortes Hähnchen mit Kräutern, Tomate und Gemüse)

Gebratenes Branzinofilet (Wolfsbarsch) mit Sauce

Saltim Bocca aus dem Kalbsrücken

Melanzane alla parmigiana

Cremige Polenta mit Parmesan

Mediterranes Gemüse mit Kalamata-Oliven

Desserts

Kaffee-Panna-Cotta

Limonen-Mascarpone-Mousse mit Cantuccine

FrISCHE Früchte der Saison

Eisvariation mit verschiedenen Toppings & Saucen

€ 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

Quiche Lorraine

Suppe

Krustentiersuppe mit Gemüsestreifen

Hauptgerichte

Rosa gebratene Lammhüfte mit Knoblauch und Kräutern

Gebratenes Rotbarbenfilet mit Fenchel und Kräuter der Provence

Cog au Vin von der Maipoularde

Geschmortes Ratatouille-Gemüse

Gratin Dauphinois (Kartoffelgratin), Champignons a la Provençalé

Desserts

Mousse au chocolat mit Himbeeren

Tonka Bohnen Crème Brûlée

Apfeltarte, Profiteroles

FrISCHE Früchte der Saison

Eisvariation mit verschiedenen Toppings & Saucen

€ 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!*

ERWEITERN SIE IHR WUNSCHBUFFET MIT EINEM HIGHLIGHT!

Ihr Wunschhauptgang

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

Im Ganzen gebratenes Roastbeef mit Trüffeljus € 11,00 pro Person

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

Garnelenpfanne
mit Kräutern und Knoblauch € 13,00 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

Karamellierte Ananas mit Kokosschaum € 6,00 pro Person