

*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 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) **62,00 Euro pro Person**

**4-Gang-Menü** (Ohne Sorbet) **69,00 Euro pro Person**

**5-Gang-Menü** **79,00 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 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) **39,00 Euro pro Person**

**4-Gang-Menü** (Ohne Sorbet) **45,00 Euro pro Person**

**5-Gang-Menü** **53,00 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) **33,00 Euro pro Person**

**4-Gang-Menü** (Ohne Sorbet) **39,00 Euro pro Person**

**5-Gang-Menü** **46,00 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) **49,00 Euro pro Person**

**4-Gang-Menü** (Ohne Sorbet) **55,00 Euro pro Person**

**5-Gang-Menü** **61,00 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!*