

Sehr geehrter Gast,

auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen unsere kulinarischen Köstlichkeiten.

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

Menüs

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

Ebenso ist es möglich, die bestehenden Menüvorschläge 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

Ziegenkäse Creme Brûlée mit eingelegter Feige & Walnussbrot

Krustentiersuppe mit Miesmuscheln

Sorbet der Saison mit Fruchtsüppchen

Maispoularde „Supreme“ mit Jus, grünem Spargelgemüse und Kartoffelgnocchi

Schmandmousse im Gläschen mit allerlei von der Heidelbeere

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

4-Gang-Menü (Ohne Sorbet) **52,00 Euro pro Person***

5-Gang-Menü **57,00 Euro pro Person***

**ab 15 Personen buchbar*

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

Gemüsesuppe mit Ingwer und Chili

Zitronensorbet mit Himbeere

Gefüllte Teigtaschen mit Edamame, Shiitake Pilzen, Gemüse Soja und Erdnuss

Sous Vide garte Ananas mit Kokosschaum und Passionsfrucht-Mango-Sorbet

3-Gang-Menü (Suppe, 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***

**ab 15 Personen buchbar*

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

Zweierlei Wachtel (Brust und Ei) mit Trüffel, Spinat und Spaghettoni

Tafelspitz-Consommé mit Grießnockerl und Gemüsestreifen

Sorbet der Saison mit Fruchtsüppchen

Rosa gebratene Kalbs „Entrecote“ mit Jus, grünem Spargel und Steinpilzgratin

Apfel Mille Feuille mit weißer Schokolade und Calvados

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

4-Gang-Menü (Ohne Sorbet) **64,00 Euro pro Person***

5-Gang-Menü **68,00 Euro pro Person***

**ab 15 Personen buchbar*

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 Blumenkohl, Beurre Blanc und Kresse

Rucola-Cremesuppe mit eingelegter Senf-Melone

Sorbet der Saison mit Edelsecco

Rosa gebratenes Rinderfilet „Rosini“ mit Trüffel, Marktgemüse
und Kartoffelstampf

Gebackener Schokoladenauflauf mit flüssigem Kern, Himbeeren,
gerösteten Piemonteser Haselnüssen und Vanillerahmeis

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

4-Gang-Menü (Ohne Sorbet) **77,00 Euro pro Person***

5-Gang-Menü **81,00 Euro pro Person***

**ab 15 Personen buchbar*

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!