

# 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