

Sehr geehrter Gast,

*auf den folgenden Seiten präsentieren wir Ihnen
unsere kulinarischen Köstlichkeiten.*

*Wir sind uns sicher,
dass die sorgfältig zusammengestellten Speisen- und Getränkevorschläge
Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung helfen werden.*

Menüs

Gern stellen wir Ihnen auch ein Themen-Menü zusammen.

*Ebenso ist es möglich,
die bestehenden Vorschläge nach Ihrem Geschmack umzugestalten.*

*Wir freuen uns auf Ihre Anfrage
und stehen Ihnen sehr gerne für alles Weitere zur Verfügung.*

Ihr Team vom



SCHLOSSHOTEL
Bad Wilhelmshöhe
CONFERENCE & SPA
★★★★
SUPERIOR

Menü 1

Römischer Salat

mit Ceasar Dressing, Parmesan und Croutons

Tomatensuppe

mit Ginsahne

Sorbet der Saison

Maispoularde „Supreme“

mit Thymian, Schmorrgemüse und cremiger Polenta

*Schmandmousse mit Zweierlei von der Heidelbeere
und Mandelkrokant*

<i>3-Gang-Menü ohne Suppe und Sorbet</i>	<i>37,00 Euro pro Person</i>
<i>4-Gang-Menü ohne Suppe</i>	<i>42,00 Euro pro Person</i>
<i>5-Gang-Menü</i>	<i>50,00 Euro pro Person</i>

Menü 2

*Gemüseterrine mit Kräuteremulsion,
marinierten Wildkräutern und Cous-Cous*

*Rinderkraftsuppe
mit Grießnochen und Gemüsejulliene*

Sorbet der Saison

*Rosa gebratenes Schweinefilet
mit Kümmeljus, karamellisiertem Weißkraut und Rosmarin-Kartoffeln*

*Duett von der Valrhona Schokolade
mit Orange und Cointreau*

<i>3-Gang-Menü ohne Suppe und Sorbet</i>	<i>40,00 Euro pro Person</i>
<i>4-Gang-Menü ohne Suppe</i>	<i>45,00 Euro pro Person</i>
<i>5-Gang-Menü</i>	<i>52,00 Euro pro Person</i>

Menü 3

*Kurz gebratener Thunfisch
mit eingelegtem Rettich, Sesamvinaigrette und Daikonkresse Salat*

Getrüffelte Selleriecremesuppe

Sorbet der Saison

*Rosa gebratener Kalbsrücken
mit Pilzen der Saison in Rahm, Petersilienwurzel und Kartoffelgratin*

*Tonkabohnen Creme Brûlée
mit Kirschröster und Joghurteis*

<i>3-Gang-Menü ohne Suppe und Sorbet</i>	<i>45,00 Euro pro Person</i>
<i>4-Gang-Menü ohne Suppe</i>	<i>50,00 Euro pro Person</i>
<i>5-Gang-Menü</i>	<i>58,00 Euro pro Person</i>

Menü 4

*Geräucherte Entenbrust
mit eingelegtem Kürbis, Kernöl und Frisée*

*Zwiebelcremesuppe
mit Majoran und Croûtons*

Sorbet der Saison

*Rosa gebratenes Rinderfilet
mit Rotweinjus, Broccoli und Kartoffelsoufflé*

*Lauwarmer Schokoladenauflauf
mit Himbeeren und Vanilleeis*

3-Gang-Menü ohne Suppe und Sorbet	52,00 Euro pro Person
4-Gang-Menü ohne Suppe	57,00 Euro pro Person
5-Gang-Menü	67,00 Euro pro Person