

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.*

Buffets / Imbiss

Gern stellen wir Ihnen auch ein individuelles Themen-Buffer 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

Buffets

Nostalgisches Buffet

Vorspeisen

Salatauswahl, Senf Eier und Geflügel-Mandarinensalat

Käseigel, Wurstplatte mit eingelegtem Gemüse

Schinken-Käseröllchen

Griebenschmalz mit Landbrot

Gemüse in Aspik

Suppe

Soljanka

Hauptgänge

Cordon Bleu & Ragout Fin

Toast Hawaii

Fischröllchen in Paprikarahm

Makrele in Senfsoße

Champagnerkraut, Kräuterreis, Kartoffelpüree

Gefüllte Paprika in Tomatensoße

Live Cooking

Grillschinken mit Kümmeljus

Dessert

Kalter Hund (Schokoladenmasse mit Keksen)

Rote Grütze mit Vanillesauce

Vanille & Schokoladenpudding

Buttermilchmousse & Eisauswahl

Preis: 35,00 Euro

Buchbar ab 25 Personen

Buffets

BBQ-Buffer I

Vorspeisen

Ofenfrische Auswahl an

Baguette & Chiabatta mit Butterrosen

Auswahl aus unserer Salatbar mit zweierlei Dressings

Variation von Anti-Pasti

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Frischgerollte Schinken-Käsewraps gefüllt mit Rucola & Senf-Dillsauce

Hauptgerichte

Chicken Wings

mit BBQ-Sauce marinierte Spareribs

Wels in Dillrahm

Variation von marktfrischem Gemüse

Bohnen-Maisgemüse, Kräuterreis und Kartoffel Wedges

Vom Grill

Frische Bratwurst vom Landmetzger, marinierte Putensteaks,

marinierte Schweinenackensteaks

Dips

Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Aioli, Kräuterquark, Sweet-Chili-Sauce

Desserts

Mangocreme, Pfirsich-Milchreis

Tiramisu & frische Fruchtfilets der Saison

Eisvariationen mit verschiedenen Toppings & Saucen

Preis: 35,00 Euro

Buchbar ab 25 Personen

Buffets

BBQ-Buffet II

Vorspeisen

Ofenfrische Auswahl an Baguette & Chiabatta mit Butterrosen

Auswahl aus unserer Salatbar mit zweierlei Dressings

Variation von Anti-Pasti

Tomate-Mozzarella mit Pesto

Frischgerollte Schinken-Käsewraps gefüllt mit Rucola & Senf-Dillsauce

Hauptgerichte

Chicken-Wings mit BBQ-Sauce & marinierte Spareribs

Lachs in Zitronenbutter

Gebratener grüner Spargel

Bohnen-Maisgemüse, Kräuterreis und Kartoffel Wedges

Vom Grill

Frische Bratwurst vom Landmetzger, marinierte Putensteaks, marinierte

Lammkoteletts, marinierte Rinderhüfte & Garnelenspieße

Dips

Kräuterbutter, BBQ-Sauce, Aioli, Kräuterquark, Sweet Chili Sauce

Desserts

Mangocreme, Tiramisu

Frische Fruchtfilets der Saison

Eisvariationen mit verschiedenen Toppings & Soßen

Käsevariationen mit Weintrauben & Früchtesenf

Preis: 55,00 Euro

Buchbar ab 30 Personen

Buffets

Hessisches Buffet

Vorspeisen

Ofenfrische Auswahl an Baguette & Zwiebelbrot

Butter & Griebenschmalz

Auswahl aus unserer Salatbar mit zweierlei Dressings

Gekochte Eier auf grüner Sauce

Wurstauswahl von der Landfleischerei Koch

Handkäs mit Zwiebeln

Zwiebelkuchen

Suppe

Hessische Kartoffelsuppe

Hauptgerichte

Krautwickel in dunkler Sauce

Frankfurter Rippchen mit Kraut

Weckewerk mit sauren Gurken

Flussbarsch in Dillrahm

Rahmspinat, Kartoffelpüree und Butterkartoffeln

Desserts

Schmandmousse

Kleine Pfannkuchen mit Zwetschgenkompott

Kirschenmichel (Kirsch-Brotlauf)

Eisvariation mit verschiedenen Toppings & Saucen

Preis: 35,00 Euro

Buchbar ab 25 Personen

Buffets

Asiatisches Buffet

Vorspeisen

Ofenfrische Auswahl an Baguette & Ciabatta-Brot

mit Butterrosen & Wasabi-Mayonnaise

Auswahl aus unserer Salatbar mit zweierlei Dressings

Thunfisch auf Algensalat

Gebackenes Asiafood mit Sweet Chili Sauce & Soja Sauce

Hähnchenspieße nach "Teriyaki-Art"

Suppe

Curry-Kokossüppchen mit Gemüsestreifen

oder

Pikante Geflügelsuppe mit eigener Einlage & Gemüse

Hauptgerichte

Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Hoi-Sin-Sauce

Hähnchen in Süß Sauer Sauce

Steaks vom Hoki in Limonen-Kokossauce

Wok Gemüse mit Koriander & Sojasauce

Gebratener Brokkoli, Gebratene Mie Nudeln mit Gemüse & Ei

Basmati Reis

Desserts

Karamellisierte Bananenspieße

Panna Cotta vom grünen Tee mit Mangosauce

Gebratene Ananas mit Kokosflocken

Eingelegte Lychees & frische Fruchtfilets der Saison

Eisvariation mit verschiedenen Toppings & Saucen

Preis: 45,00 Euro

Buchbar ab 30 Personen

Buffets

Spanisches Buffet

Vorspeisen

Ofenfrische Auswahl an Baguette & Brötchen

mit Butterrosen & Olivenöl

Auswahl aus unserer Salatbar mit zweierlei Dressings

Aprikosen im Speckmantel

Dünn aufgeschnittene Chorizo

Kartoffel-Gemüsetortilla mit pikanter Salsa

Meeresfrüchtesalat

Suppe

Gazpacho

oder

Paprika-Tomatensuppe

Hauptgerichte

Gebratene Hühnerbrust in Thymian-Knoblauchsauce

Rotbarsch in Scampi-Weißweinsauce

Geschmortes Lammragout mit Bohnen & Kartoffeln

Gegrilltes Gemüse, Paprikareis & Patatas Bravas (würzige Kartoffelecken)

Desserts

Crema Catalana mit Erdbeersauce

Churros (ausfrittiertes Spritzgebäck) mit Schokoladensauce

Frische Fruchtfilets der Saison

Eisvariation mit verschiedenen Toppings & Soßen

Käsesortiment mit Trauben & Früchtesenf

Preis: 45,00 Euro

Buchbar ab 30 Personen

Buffets

Italienisches Buffet

Vorspeisen

Ofenfrische Auswahl an Focaccia & Brötchen

mit Butterrosen & Pesto

Auswahl aus unserer Salatbar mit zweierlei Dressings

Antipasto misto della casa

Vitello von der Pute mit Thunfischsauce, Kapern & Zitronenfilets

Tomatenscheiben mit extra nativem Olivenöl, Basilikum & Mozzarella Perlen

Suppe

Fruchtige Minestrone mit Gemüse & Nudeln

Hauptgerichte

Piccata von der Hähnchenbrust

Barschfilet in Salbeibutter

Schweinesteaks mit Basilikumkruste in Thymianjus

Farfalle in Quattro Formaggi Sauce

Gebackene Kartoffeln mit Meersalz & Rosmarin

Frisches Pfannengemüse mit Kräutern

Live Cooking: Luftige Kartoffelgnocchi in Tomatensugo, Lauchzwiebeln & Parmesan

Desserts

Vanille Panna Cotta & Tiramisu Classico

Frische Fruchtfilets der Saison

Eisvariation mit verschiedenen Toppings & Soßen

Käsesortiment mit Trauben & Früchtesenf

Preis: 45,00 Euro

Buchbar ab 30 Personen

Buffets

Französisches Buffet

Vorspeisen

Ofenfrische Auswahl an Baguette & Brötchen

mit Butterrosen & Kräuterquark

Auswahl aus unserer Salatbar mit zweierlei Dressings

Scheiben vom Rauchlachs mit Senf-Dillcreme

Rindercarpaccio mariniert mit Olivenöl, Rucola & Parmesan

Mini Blätterteigvariation

(Champignons, Tomate-Mozarella, Spinat-Salzlakenkäse, Schinken-Käse)

Suppe

Pariser Zwiebelsuppe mit Kräutercroutons

oder

Rinderconsomme mit Gemüseinlage

Hauptgerichte

Rinderbraten nach „Burgunder Art“

Dorade Royal mit gebratenen Austernpilzen & Dijon-Senfsauce

Zitronenhuhn im Thymiansud

Ratatouille, Bohnencassoulet, Kartoffelgratin &

Lyoner Zwiebelkuchen

Desserts

Mousse au chocolate in Schwarz & Weiß

Vanille Creme Brûlée

Frische Fruchtfilets der Saison

Eisvariation mit verschiedenen Toppings & Soßen

Käsesortiment mit Trauben & Früchtesenf

Preis: 45,00 Euro

Buchbar ab 30 Personen

Buffets

Fürstliches Buffet

Vorspeisen

Ofenfrische Auswahl an Baguette & Ciabatta mit Butterrosen & Kräuterquark

Auswahl aus unserer Salatbar mit zweierlei Dressings

Cocktail von Flusskrebs & Zucchini

Gänselebermousse mit Apfel & Lebkuchen

Ziegenkäsemousse mit Feige

Suppe

Ochsensüppchen mit Gemüsejulienne, Eierstich & Markklößchen

Getrüffelte Selleriesuppe mit Profiteroles

Live Cooking:

In Kräutern gegarter Rinderrücken mit Portweinjus

Leipziger Allerlei & Kartoffelgratin

Mit Scamorzakäse gefüllte Maispoularde auf Champagnerkraut & gemischtem Reis

Pochierter Kabeljau in Safransoße

mit sautiertem Blattspinat & Zitronen-Kartoffelstampf

Desserts

Lauwarme Schokoküchlein mit Kirschkompott

Himbeer & Mascarpone in einem Glas

Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Mango Relish

Eisvariation mit verschiedenen Toppings & Soßen

Käsesortiment mit Trauben & Früchtesenf

Preis: 56,00 Euro

Buchbar ab 30 Personen

Buffets

Marktständerbuffet

Vorspeisen

Ofenfrische Auswahl an Baguette & Brötchen mit Butterrosen

Schwäbischer Kartoffelsalat, Mediterraner Pastasalat,

Krautsalat mit Speck, Allgäuer Wurstsalat

Auswahl aus unserer Salatbar mit Cocktail-, Joghurt-, Kräuter und Dijon-Senf-Dressing

Tranchen vom norweg. Rauch- und Beizlachs mit Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich

Gegrilltes Anti-Pasti Gemüse

Tomatencarpaccio mit marinierten Mozzarellaperlen und Basilikum

Shrimpscocktail mit Avocado & Mango und auf Chiffonade vom Eisbergsalat

Putello Tonnato mit Kapern, Sardellen und Zitronen

Suppe

Consommé vom Rind mit Gemüsestreifen und Markklößchen

Von der Tranchierstation

Filet vom Alpschwein in Portweinjus

dazu frisches Marktgemüse der Saison und mit Gouda überbackenes Kartoffelgratin

Aus dem Parmesanrad

Luftige Farfalle Nudeln an Pestorahm mit Kirschtomaten aus dem Parmesanrad

Aus der Riesenpfanne

Gröschtel von der Landente mit Äpfeln

Rustikale Kartoffelpfanne mit Bratkartoffeln, Speck und Gemüse

Aus dem Wok

Buntes Wokgemüse mit Sojasprossen, Putenbruststreifen,

Koriander, Curry und Kokosmilch

Desserts

Mousse au chocolat im Schokoladenkleid & Quarkstrudel mit marinierten Früchten

Lauwarme Brownies mit Cognac Sahne

Auswahl an verschiedenen Weichkäsen mit Trauben und Grissinis

Eisvariation mit verschiedenen Dips

Preis: 65,00 Euro

Buchbar ab 50 Personen

Imbisse

Hessischer Imbiss

Hessische Kartoffelsuppe mit Baguette

Gekochte Eier auf Grüner Soße

Zwiebelkuchen

Blattsalat mit Schmanddressing

Krautwickel in dunkler Soße mit Butterkartoffeln

Weckewerk mit sauren Gurken

Schmandmousse

Kleine Pfannkuchen mit Zwetschgenkompott

Fisch Alternative: Flussbarsch in Dillrahm

Preis: 25,00 Euro

Klassischer Imbiss

Tomatensuppe mit Basilikumhaube

Tomate-Mozzarella, Basilikumlack & Rucola

Marinierte Champignons mit Aioli & Baguette

Schweinebraten in Dunkelbiersoße mit Petersilienkartoffeln & Mandelbrokkoli

Rote Grütze mit Vanillesoße

Stracciatellacreme

Preis: 20,00 Euro

Imbisse

Gehobener Imbiss

Rinderkraftbrühe mit Gemüse & Markklößchen

Putello Tonnato & Anti Pasti Variation

Fetacocktail im Glas mit Baguette

Schweinefilet in Pilzrahm

mit gemischtem Gemüse & Spätzle

Schokoladenmousse mit eingelegten Kirschen

Marillenknödel mit Vanillesoße

Fisch Alternative: Rotbarsch in Zitronenbutter

Preis: 30,00 Euro