

Empfang / Ausklang

Dem Gutsherren seine Häppchen

Einfach individuell zusammenstellen:

3 Teile pro Person	8 EUR
5 Teile pro Person	12 EUR

Wähle hier aus, welche einzelnen Häppchen serviert werden sollen:

- Falafel
Kichererbse / Honig / Minze / Knoblauch / Kräuter
- Schwarzbrottaler
Ziegenkäse / saisonaler Fruchtsenf
- Kleine Reibeküchlein
Hausgeräucherter Lachs oder Forelle / Meerrettich
- Baguettescheiben
Rosa gegartes Rind / Sauce Tatar
- Rheinischer Matjessalat im Glas
Rote Beete / Apfel / Walnuss / Sauerrahm / Kräuter
- Geschichtetes Forellentatar
Marinierte Gurke / Cracker / Zwiebel / Zitrus
- Spargelsalat (nur in der Saison)
Grün-Weiß / Kirschtomate / Nuss / Paprika / Olivenöl
- Tofu-Spieß
Sesam / Honig / Soja / Wakame
- Tortilla Wrap
Kräutersalat / Chili / Birne / Tandoori / geriebenes Gemüse
- Bruschetta Vegetarisch
Saisonales Gemüse

Buffet- Frühling

Einklang:

- Hausgebackenes Brot / Dip / Butter
- Baby und Kräutersalate mit Essig-Öl Dressing
- Zwei angemachte Frühlings Salate der Saison
- Marinierter weißer Spargel / rote Zwiebel / Paprika
- Matjes / Apfel / Zwiebel / Joghurtsauce
- Couscous / gegrillte Babykarotten / Soja / Sesam
- Kalte Ziegenkäse – Zucchinilasagne / Pinienkerne / Kräuteröl

Hauptspeise:

- Muschel - Gamba-Pfanne / Bärlauch Pesto
- Ganzes zerlegtes Deutsches Maishähnchen / Spinat
- Spargelragout / Kirschtomaten
- Rosa Hüfte vom Rind im Ganzen gegart / Honig / Zwiebel

Beilagen:

- Bunte Möhren / gebratener Brokkoli / Auberginen - Zucchinigemüse
- Gratin mit Heumilch / Serviettenklöße / Bandnudeln

Etwas Süßes zum Dessert:

- Erdbeer-Limettenmousse / Crumble
- Creme Brulee / Rhabarber
- Halbgefrorenes / Schokolade

p.P.39EUR

Buffet- Sommer

Einklang:

- Hausgebackenes Brot / Dip / Butter
- Baby- und Kräutersalate mit Essig-Öl Dressing
- Nudelsalat / Melone / Knoblauch / Curry
- Kirschtomate / Mozzarella / Basilikum
- klarer Kartoffelsalat / Schnittlauch / Oliven Öl
- Gegrilltes Gemüse / Paprika / Zwiebel / Pilze
- Apfel / Fenchel - Carpaccio / Joghurtsauce

Hauptspeise:

- Welsfilet / Orangen – Chili Sauce
- Geschmortes Lamm / Weinsauce
- Ravioli / Feigensenf / Pecorino / Rucola
- Strohschweinebraten vom Rücken rosa gegart / Zitrone / Toskanische Kräuter

Beilagen:

- Zucchini Gemüse / gebratener Brokkoli / Blattspinat
- Gratin mit Heumilchkäse / Gnocchi / Risotto

Etwas Süßes zum Dessert:

- Erdbeer-Limettenmousse / Crumble
- Tiramisu
- Halbgefrorenes / Mocca

p.P.37EUR

Grill Buffet

Einklang:

- Hausgebackenes Brot / Dip / Butter
- Baby- und Kräutersalate mit Essig-Öl Dressing
- Nudelsalat / Muscheln / Knoblauch / Olive
- Kirschtomate / Mozzarella
- Klarer Kartoffelsalat / Schnittlauch / Olivenöl
- Gegrilltes Gemüse / Paprika / Zwiebel / Pilze
- Apfel / Fenchel - Carpaccio / Joghurtsauce

Vom Grill

- Grobe Bratwurst vom Weiderind
- Im ganzen gegrillter Strohschweinenacken
- Spieß vom deutschen Maishähnchen
- Ganze Gambas / allerlei Kräuter
- Selleriesteaks oder Grillkäse
- Verschiedene Grillsaucen

Etwas Süßes zum Dessert:

- Erdbeer-Limettenmousse / Crumble
- Quarkcreme / Rhabarber
- Halbgefrorenes / Schokolade

p.P.39EUR

Herbst Buffet

Zum Aufwärmen:

Hochzeitssuppe (Eingesetzt oder am Buffet) / Weiderind / Grießnocken / Gemüsewürfel

Vorspeisen:

- Korb mit Hausgebackenen Broten Dip und Kresse-Butter
- Feldsalat / Nüsse / Ziegenkäse und Essig-Öl Dressing
- Drei saisonale Salate (Rote Beete-Schmand, klarer Bohnen- Birnensalat, Tomaten- Gurkensalat)
- Hausgeräucherte Fischvariation Meerrettich und Senfsauce (Lachs / Forelle / Matjes)
- Pilzquiche / Blätterteig
- Gegrilltes Gemüse der Saison
- Wrap gefüllt mit Radicchio / Orange
- Apfel-Sellerie mit gekochtem Tafelspitz

Hauptgänge:

- Hirschgulasch / allerlei Pilze
- Nackenbraten vom Strohschwein / Brombeere- Pfeffersauce
- Forelle auf Rote Beete Sauce
- Gratinierte Pastinaken

Beilagen:

- Eierspätzle / Gratin mit Heumilchkäse gebacken
- marinierter Ofenkürbis, Rotkohl, gebratener Blumenkohl und Brokkoli

Süßes zum Dessert:

- Brownie / Zwetschge / Rotwein
- Haselnuss - Nougatcreme
- Kirschmousse / Joghurt

p.P.40€

Fürstlich speisen um Mitternacht

Currywurst / hausgemachtes Brot p.P.4,50 EUR

Brotzeit

Wurst / gepickeltes Gemüse / Käse / Trauben / saisonaler Fruchtsenf / Brot 7,50 EUR

Käse – Lauchsuppe 6,50 EUR

Kleine Wildfrikadellen / Fruchtsenf / Fruchtketchup / Brot 4,50 EUR

Herbstmenü

Vorspeise

Pilzquiche / Tatar von der Roten Beete / gezupfter Rauchlachs / Baby Leaf / Malzdressing

Hausgebackenes Brot / Dip

Warme Vorspeise

Hochzeitssuppe vom Weiderind – Grießnocken und Gemüsewürfel

Zur Hauptspeise

Lende vom Strohschwein / Kürbiskernkruste / allerlei Pilze / Herzoginkartoffeln

oder rosa gegarte Hüfte vom Weiderind (Aufpreis von 8€ p.P.)

Zum Ausklang

Warmer Schokoladenkuchen mit marinierten Zwetschgen und Vanille – Schmand p.P. 54€

Dem Schlossherren seine Getränkepauschale

Zu jedem Buffet oder Menü bieten wir eine Getränkepauschale an.

Diese gilt für die Zeit vom Anfang bis Ende Ihrer Veranstaltung.

Dort enthalten sind alle Soft- und Heißgetränke, sowie Biere, Weine, Liköre und ein Sektempfang unserer Hausmarke.

p.P.42€

Spirituosen können wahlweise dazugebucht werden.

Bei Reservierten Gesellschaften werden 800€ Anzahlung fällig.

Bei kurzfristigen absagen, (vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn) wird die Anzahlung einbehalten.

Ab 15 Personen buchbar

Gemütliches Frühstück im Wasserschloss:

- Verschiedene Brote / Brötchen und Croissant aus Bäckerhand
- Butter / deutsche Käsesorten
- Wurst vom Landmetzger
- Tomaten / Gurken / Paprika
- hausgemachte Marmelade / Honig / Rübensirup
- Rührei und gebratener Speck
- Filterkaffee / Tee / Fruchtsäfte

p.P.15,90€

Fürstlich Frühstück

(zusätzlich zum gemütlichen Frühstück)

- Hausgeräucherte Fischspezialitäten
- Quark und Joghurt
- Saisonaler Obstsalat
- Cerealien
- Birchler Müsli
- Glas Sekt

p.P.21,90€

Bei Reservierten Gesellschaften werden 800€ Anzahlung fällig.

Bei kurzfristigen absagen, (vier Wochen vor Veranstaltungsbeginn) wird die Anzahlung einbehalten.