

# *Büfettvorschläge für Ihre besondere Feier*



## *Waldhotel Schäferberg Kassel*

*Wilhelmsthaler Straße 14*

*34314 Espenau*

*Tel.: 05673 – 9960*

*Internet: [www.schaeferberg.de](http://www.schaeferberg.de)*

*e-mail: [info@schaeferberg.de](mailto:info@schaeferberg.de)*

★ ★ ★ ★

**Waldhotel Schäferberg**

*... immer mehr Gastlichkeit!*

*Stand: 09/2023  
Preisänderungen vorbehalten*

# **„Familienmenü“:**

**Wir servieren die Suppe Ihrer Wahl am Tisch**

***Festtagssuppe vom Rind  
mit Markklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen***

*oder*

***Paprikacremesüppchen mit Ricottaklößchen***

*oder*

***Fruchtige Tomatensuppe mit Kräuterrahm***

*\* \* \**

## **Salatbüfett**

***mit frischen Blatt- und Rohkostsalaten  
mit Kräuter-Joghurt Dressing und Essig-Öl-Dressing***

*\* \* \**

**2 Hauptgänge Ihrer Wahl bieten wir in Büfettform an:**

***Zarte Scheiben vom Rinder- und Schweinebraten  
in kräftiger Rotweinsauce***

*oder*

***Medaillons von der Putenbrust  
mit frischen Waldpilzen und Kräuterrahmsauce***

*oder*

***Kleine Rinderrouladen  
gefüllt mit Speck, Gewürzgurken und Zwiebeln  
in kräftiger Rotweinsauce***

*oder*

***Kleine Schweineschnitzelchen  
mit Champignons in Rahmsauce oder Schmandsauce mit Speck und Zwiebeln***

*oder*

***Filet vom Rotbarsch in Dijoner Senfsauce mit Dill***

*oder*

***Auf Wunsch ein jahreszeitlich passendes vegetarisches Gericht***

***Marktgemüse & zwei Beilagen Ihrer Wahl  
Kartoffelgratin, Kroketten, Reis, Spätzle oder Butterkartoffeln***

*\* \* \**

## **Dessert wird am Tisch serviert:**

***Gebackene Apfelfringe mit Vanilleeiscrème und sahniger Vanillesauce***

*oder*

***Vanilleeiscrème mit heißer Schokoladensauce oder heißen Schattenmorellen  
Schlagsahne***

***Preis pro Person € 42,90 (ab 15 Personen)***

***Aufpreis für einen weiteren Hauptgang € 6,90 pro Person***

*★ ★ ★ ★*

**Waldhotel Schäferberg**

*... immer mehr Gastlichkeit!*

# **IHR „Anlass - Büfett“:**

## **Warm:**

*Gerne servieren wir die Suppe Ihrer Wahl am Tisch*

## **Vorspeisen:**

*Lecker angemachte Salate von Geflügel und Nudeln  
Hausgebeizter Lachs und Räucherfischplatte  
mit Senf-Dill Sauce und Sahnemeerrettich  
Frische Tomatenscheiben mit Mozzarella und Pesto  
Fein gebratene und eingelegte Gemüse und Pilze  
Frische Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings  
Landbrot, Minibrötchen und Landbutter*

*\* \* \**

## **2 Hauptgänge Ihrer Wahl:**

*Zarte Lendchen vom Schwein mit frischen Champignons in Rahmsauce*

*\* \* \**

*Medaillons von Lachs und Zander in Zitronen-Pfeffersauce*

*\* \* \**

*Habichtswälder Wildschweinbraten mit Wacholdersauce und Preiselbeeren*

*\* \* \**

*Steaks von Rind und Schwein mit geschwenkten Pilzen und Sauce Béarnaise*

*\* \* \**

*Kleine Steaks von der Truthahnbrust  
mit Parmesansauce und Kirschtomaten*

*\* \* \**

*Auf Wunsch ein jahreszeitlich passendes vegetarisches Gericht*

*Buntes Marktgemüse & zwei Beilagen Ihrer Wahl:  
Kartoffelgratin, Kroketten, Röstitaler, Reis, Butterkartoffeln und Spätzle*

*\* \* \**

## **Dessertbüfett:**

*Süße Verführungen  
von Cremes, Mousse und Salat von frischen Früchten*

*Preis pro Person*

*€ 54,50 pro Person*

*(ab 25 Personen)*

*Aufpreis für einen weiteren Hauptgang*

*€ 6,90 pro Person*

*★ ★ ★ ★*

**Waldhotel Schäferberg**

*... immer mehr Gastlichkeit!*

# **Waldhotel Schäferberg – Büfett**

*Schaumsüppchen aus unserem Kräutergarten  
mit Croutons  
(gerne servieren wir Ihnen die Suppe am Tisch)*

## **Vorspeisenbüfett:**

*Fischplatte  
mit gebeiztem Lachs und geräucherten Forellenfilets  
Sahnemeerrettich & Senf-Dillsauce*

*Roastbeef rosa gebraten  
mit Remouladensauce*

*Roher Schinken mit Melone garniert*

*Gefüllte Eier „Harlekin“*

*Angemachte Salate von Shrimps, Geflügel und Nudeln*

*Frische Blatt- und Rohkostsalate  
mit zweierlei Dressings*

*Brötchenkonfekt und Butter  
\* \* \**

## **Hauptgänge:**

*Schweinefilet „Waldhotel Schäferberg“  
- vor Ihren Augen frisch aufgeschnitten -  
mit zartem Blattspinat im Blätterteigmantel gebacken  
Weinbrand-Pfeffersauce*

*Maispouardenbrust mit halbtrockneten Tomaten in Bruschetta-Sauce*

*Gebratenes Zanderfilet mit Kapernäpfel in zerlassener Butter*

*Kartoffelgratin, bunte Nudeln, Salzkartoffeln  
und feines Marktgemüse  
\* \* \**

## **Dessertbüfett im Gläschen angerichtet:**

*Mousse au chocolat mit eingelegten Beeren  
Bayrisch Krem mit Kirschgrütze*

*Preis pro Person € 57,90  
(ab 25 Personen)*

★ ★ ★ ★  
**Waldhotel Schäferberg**  
*... immer mehr Gastlichkeit!*

# ***Verliebt – verlobt – verheiratet - Büfett***

*Hochzeitssuppe vom Rind  
mit Markklößchen, Gemüsestreifen und Eierstich  
(gerne servieren wir Ihnen die Suppe am Tisch)*

## **Vorspeisenbüfett:**

*Frische Tomatenscheiben mit Mozzarella und Pesto*

*Hausgebeizter Lachs, milde Forellenfilets und Fischpralinen  
mit Senf-Dillsauce und Sahnemeerrettich*

*Schinkenplatte mit Melone garniert*

*Marinierte Geflügelspieße mit süß-saurer Sauce*

*Garnelen mit Ananas und Champignons in Cocktailsauce*

*Antipasti von eingelegten Gemüsen und Pilzen*

*Frische Blatt- und Rohkostsalate mit hausgemachten Dressings*

*Brötchen, Landbrot und Butter*

*\* \* \**

## **Hauptgänge:**

*Zarte Medaillons von der Schweinelende  
in einer Rahmsauce mit frischen Champignons*

*Roastbeef rosa gebraten  
– wird vor Ihren Augen frisch aufgeschnitten -  
mit Sauce Béarnaise*

*Gebratene Doradenfilets  
auf Chorizo-Paprika Gemüse in Thymiansauce*

*Kartoffelgratin, Kroketten, Basmatireis  
und Marktgemüse*

*\* \* \**

## **Dessert:**

*Moussevariationen im Gläschen angerichtet  
und kleine Fruchtspießchen*

*Preis pro Person € 59,90  
(ab 25 Personen)*

*★ ★ ★ ★*

**Waldhotel Schäferberg**

*... immer mehr Gastlichkeit!*

# *Kulinarische Schlemmerreise*

*Tomatencremesuppe  
mit Ricottaklößchen und frittiertem Rucola  
(gerne servieren wir Ihnen die Suppe am Tisch)*

## *Vorspeisenbüfett:*

*Marinierte Riesengarnelen „Portugiesische Art“*

*Norwegischer Fjordlachs nach altem Rezept gebeizt und geräuchert  
Senf-Dillsauce & Sahnemeerrettich*

*Original holländische Matjes mit Zwiebeln*

*Eingelegte Artischocken, Oliven, Champignons, Paprika*

*Griechischer Gemüsesalat mit Hirtenkäse*

*Chilischoten mit Frischkäse gefüllt*

*Hähnchenspieße „Yakitori“  
mit Erdnusssauce*

*Stangenweißbrot & Butter*

*\* \* \**

## *Hauptgänge:*

*Rinderhuft - rosa gebraten  
mit bunter Pfeffersauce  
- vor Ihren Augen frisch aufgeschnitten -*

*Geschmorte Lammkeule  
mit weißen Bohnen und Rosmarinsauce*

*Gebratene Filets vom heimischen Saibling mit Garnelen  
in Rieslingsauce*

*Buntes Gemüse, Speckböhnchen,  
Kartoffelgratin, Gnocchi und Reis*

*\* \* \**

## *Dessertbüfett:*

*Crème brûlée, Mousse au chocolat  
und frischen Obstsalat mit Maraschino*

*Preis pro Person € 59,90  
(ab 25 Personen)*

*★ ★ ★ ★*

**Waldhotel Schäferberg**

*... immer mehr Gastlichkeit!*

# ***Nordhessischer Landmarkt***

***Kartoffel-Lauchsuppe mit Ahle Worscht Chips  
(gerne servieren wir Ihnen die Suppe am Tisch)***

## **Vorspeisenbüfett:**

***Schinkenröllchen gefüllt mit Spargel***

***Habichtswälder Wurst- & Schinkenspezialitäten vom Brett  
mit Ahler Worscht, gekochtem Schinken und Schinkenspeck***

***Kaufunger Geflügelsalat mit Champignons und Apfelstückchen***

***Hausgemachte Wildschweinsülze mit Pilzsalat***

***Forellenfilets mit Sahnemeerrettich***

***Angemachte frische Salate  
von Tomaten, Gurken und Bohnen***

***Herzhaftes Landbrot, kleine Brötchen und Landbutter***

***\* \* \****

## **Hauptgänge:**

***Tafelspitz mit „Unserer grünen Soße“***

***Scheiben vom Schäferberger Schweinebraten  
mit Schmorzwiebeln in Malzbiersauce***

***Hessischer Schmandkuchen mit Lauch und Zwiebeln***

***Butterkartoffeln, kleine Kartoffelknödel und herzhaftes Sauerkraut***

***\* \* \****

## **Dessertbüfett:**

***Schmandcreme mit Kirschgrütze***

***Handkäs mit Musik***

***Preis pro Person € 48,90  
(ab 25 Personen)***

***★ ★ ★ ★***

***Waldhotel Schäferberg***

***... immer mehr Gastlichkeit!***

# *Italienisches Büfett*

*Geflügelrahmsuppe mit Zitrone und Parmesan cracker  
(am Tisch serviert)*

## *Vorspeisenbüfett:*

*Parmaschinken mit Charantais Melone*

*Frische Tomatenscheiben mit Mozzarella und Pesto*

*Garnelensalat in Kräuterdressing*

*Vitello Tonnato – Kalbsbraten mit Thunfischsauce und Kapern*

*Carpaccio vom Rind mariniert mit Zitronensaft und Olivenöl  
dazu Kapern und frisch geriebener Pecorino*

*Eingelegte Auberginen, Zucchini, Artischocken, Champignons und Austernpilze*

*Insalata Mista mit Balsamico-Dressing*

*Ciabatta und Landbutter*

*\* \* \**

## *Hauptgänge:*

*Saltimbocca*

*Medaillons vom Kalb mit Salbei und Schinken*

*Schweinelendchen in Gorgonzolasauce*

*Filet vom Wolfsbarsch  
auf mediterrane Gemüse und Pestosauce*

*Orecchiette-Nudeln in Parmesan-Weißweinsauce*

*Polenta, Thymiankartoffeln und toskanisches Landgemüse*

*\* \* \**

## *Dessertbüfett:*

*Hausgemachtes Tiramisu*

*Panna cotta mit eingelegten Himbeeren*

*Preis pro Person € 57,90  
(ab 25 Personen)*

*★ ★ ★ ★*

**Waldhotel Schäferberg**

*... immer mehr Gastlichkeit!*



# Schäferberg - Varieté

## **Die Alternative zum Büfett und klassischem Menü (ab 12 Personen)**

### **AKT I**

*Wir servieren Ihnen am Tisch einen Vorspeisenteller*

#### **Trilogie vom Lachs**

*als Tatar vom Rauchlachs mit Ketakaviar und Pumpernickel,  
als Scheiben vom gebeizten Lachs mit Pfefferschmand  
und als Lachspraline in Sesammantel  
mit Baguette*

*oder*

#### **Italienischer Antipasti Teller**

*mit eingelegten Gemüse, Pilzen und Ruccolasalat in Balsamico-Dressing  
mit ofenfrischem Ciabatta*

*oder*

#### **Carpaccio vom Rind**

*mariniert mit Zitrone, Kapern, Olivenöl und Parmesanspäne  
mit Baguette*

*oder*

#### **als Vorspeisen-Büfett mit:**

*Scheiben vom hausgebeizten Lachs, Carpaccio vom Rind  
und eingelegten Gemüse, Pilzen, und Ruccolasalat in Balsamico-Dressing*

*\*\*\**

### **AKT II**

*Wählen Sie Ihre Lieblingssuppe aus unserem Angebot und wir servieren sie Ihnen am Tisch*

*\*\*\**

### **AKT III**

*Der Hauptgang – zwei Gerichte zur Wahl – steht als Büfett für Sie bereit*

*Scheiben von der Wildschweinkeule mit Waldpilzen in Rahmsauce*

*oder*

*Zarte Scheiben vom Schweinefilet in Cognac-Pfeffersauce*

*oder*

*Medaillons von der Putenbrust überbacken mit Tomate und Mozzarella*

*oder*

*Zarte Streifen vom Rinderfilet in Dijoner Senfsauce*

*oder*

*In Butter gebratenes Zanderfilet mit Crevettensauce*

*Saisongemüse und wählen Sie zwei Beilagen Ihrer Wahl:  
Butterkartoffeln, Kroketten, Nudeln, Kartoffelgratin und Reis*

*\*\*\**

### **AKT IV**

*Wir servieren am Tisch:*

*Creme von Kokosnuss und Haselnüssen mit Mascarpone  
dazu eine Joghurtscreme und Salat von marinierten Orangenfilets*

*Zum Festpreis ohne Vorspeise: € 45,90*

*mit servierter Vorspeise: € 55,90*

*mit Vorspeisenbüfett: € 59,90*

*Aufpreis für einen dritten Hauptgang: € 6,90*

*Frische Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings € 6,90*

*★★★★*

**Waldhotel Schäferberg**

*... immer mehr Gastlichkeit!*