

Büfettvorschläge für Ihre besondere Feier



Waldhotel Schäferberg Kassel

Wilhelmsthaler Straße 14

34314 Espenau

Tel.: 05673 – 9960

Internet: www.schaeferberg.de

e-mail: info@schaeferberg.de

★★★★

Waldhotel Schäferberg

... immer mehr Gastlichkeit!

„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***

oder

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

oder

Filet vom Rotbarsch in Senf-Dillsauce

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 € 35,00 (ab 15 Personen)

Aufpreis für einen weiteren Hauptgang € 5,90 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 vom 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
€ 45,00 pro Person
(ab 25 Personen)*

Aufpreis für:

*einen weiteren Hauptgang
€ 5,90 pro Person*

10/21

★ ★ ★ ★

Waldhotel Schäferberg

... immer mehr Gastlichkeit!

Waldhotel Schäferberg – Büfett

*Schaumsüppchen aus unserem Kräutergarten
mit Streifen vom geräucherten Lachs
(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 Kräutern gespickt in Chablis Sauce

Gebratenes Zanderfilet in Zitronenbutter

*Kartoffelgratin, bunte Nudeln, Salzkartoffeln
und feines Marktgemüse*

** * **

Dessertbüfett im Gläschen angerichtet:

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

*Preis pro Person € 49,50
(ab 25 Personen)*

10/21

★ ★ ★ ★

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*

*Gebatene Doradenfilets
in Kräutersud*

*Kartoffelgratin, Kroketten, Basmatireis
und Marktgemüse*

** * **

Dessert:

*Moussevariationen im Gläschen angerichtet
und kleine Fruchtspießchen*

*Preis pro Person € 50,00
(ab 25 Personen)*

10/21

★ ★ ★ ★

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*

Pflaumen und Aprikosen im Speckmantel

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 Kressesauce*

*Geschmorte Zucchini und Tomaten, Speckböhnchen,
Kartoffelgratin, Gnocchi und Reis*

** * **

Dessertbüfett:

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

*Preis pro Person € 54,00
(ab 25 Personen)*

10/21

★ ★ ★ ★

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 € 44,00

(ab 25 Personen)

10/21

★ ★ ★ ★

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 € 50,00

(ab 25 Personen)

10/21

★ ★ ★ ★

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 Pute überbacken mit Tomaten 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 Joghurteiscreme und Salat von marinierten Orangenfilets*

Zum Festpreis ohne Vorspeise: € 40,00

mit servierter Vorspeise: € 48,00

mit Vorspeisenbüfett: € 54,00

Aufpreis für einen dritten Hauptgang: € 5,90

Frische Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings € 5,50

Stand Oktober 2021

★★★★

Waldhotel Schäferberg

... immer mehr Gastlichkeit!