

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!