

# *Büfettvorschläge für Ihre besondere Feier*



## *Waldhotel Schäferberg Kassel*

*Wilhelmsthaler Straße 14*

*34314 Espenau*

*Tel.: 05673 – 9960*

*Fax: 05673 - 996555*

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

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

★★★★

**Waldhotel Schäferberg**

*... immer mehr Gastlichkeit!*

## **„Familienmenü“:**

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

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

***oder***

***Rahmsuppe von Zuckerschoten  
mit Ricottaklößchen***

***oder***

***Fruchtige Tomatensuppe  
mit Kräuterrahm***

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

### **Salatbüfett**

***mit frischen knackigen Blatt- und Rohkostsalaten  
mit zweierlei Dressings***

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

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

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

***oder***

***Geschnetzeltes von der Putenbrust  
mit frischen Champignons in Rahm***

***oder***

***Kleine Rinderrouladen  
mit Speck, Gewürzgurken und Zwiebeln gefüllt***

***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:**

***Unsere Rote Grütze mit vielen Beeren und sahniger Vanillesauce  
oder***

***Vanilleeiscreme mit heißer Schokoladensauce oder heißen Schattenmorellen***

***Preis pro Person € 32,00 (ab 15 Personen)***

***Aufpreis für einen weiteren Hauptgang € 4,50 pro Perso***

***★ ★ ★ ★***

***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*

*\* \* \**

*Feine Streifen von der Truthahnbrust  
mit Gemüwestreifen und frischen Champignons in Kräuterrahmsauce*

*\* \* \**

*Medaillons von der Putenbrust mit einer fruchtigen Curry-Kokossauce*

*\* \* \**

*Auf Wunsch ein jahreszeitlich passendes vegetarisches Gericht*

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

*\* \* \**

## **Dessert- und Käsebüfett:**

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

*Milde und kräftige Käsespezialitäten vom Brett*

*Preis pro Person  
€ 41,00 pro Person  
(ab 25 Personen)*

## **Aufpreis für:**

*einen weiteren Hauptgang  
€ 4,50 pro Person*

*Eiscremes – zum Selber nehmen - mit leckeren Saucen  
€ 6,00 pro Person*

*01/20*

*★ ★ ★ ★*

**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 Forellenfilet  
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 verschiedenen Dressings*

*Brot- und Brötchensorten, 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*

*Zanderfilet mit Zitronenbutter gebraten*

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

## **Dessert- & Käsebüfett:**

*Zweierlei Mousse au chocolat  
Bayrisch Krem mit Kirschgrütze  
Milde und kräftige Käsespezialitäten vom Brett*

*Preis pro Person € 45,00  
(ab 25 Personen)  
01/20*

★ ★ ★ ★

**Waldhotel Schäferberg**

*... immer mehr Gastlichkeit!*

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

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

## ***Vorspeisenbüfett:***

*Eine zarte Verschmelzung der Tomate mit Mozzarella und Pesto*

*Ein Paar reicht sich die Hand:  
Hausgebeizter Lachs und mild geräucherte Forellenfilets*

*Schinken und Melone harmonieren im Duett*

*Beflügelt mit Ananas, Champignons und leichter Cocktailsauce  
kommen kleine Garnelen groß heraus*

*Viel Zeit und Liebe nimmt sich unser Küchenchef  
für seine Spezialität von eingelegten Gemüse und Pilzen*

*Wer liebt wen mehr:*

*Die frischen Salate die köstlichen Dressings  
oder die köstlichen Dressings die frischen Salate*

*Im Grunde alles Käse, doch sind sie so verschieden:  
Mal zart schmelzend, mal kräftig und voller Biss,  
mal reif und vollendet*

*Zum Essen bleiben uns Brot und Brötchen,  
verlieben sie sich in die gute Butter  
wird es ein Hochgenuss*

*\* \* \**

## ***Hauptgänge:***

*Medaillons von der Schweinelende  
aalen sich in einer Rahmsauce mit frischen Champignons*

*Roastbeef rosa gebraten  
– vor Ihren Augen frisch aufgeschnitten -  
anmutig begleitet von Sauce Béarnaise*

*Gebratenes Dorschfilet  
in einem wohltuenden Bad aus Zitronen-Pfeffersauce*

*Kartoffelgratin, Kroketten, Kräuterreis  
und Marktgemüse*

*\* \* \**

*Das dolce vita lässt uns träumen:  
Aufgetragene Eisbomben mit allerlei Früchtchen und Saucenspiegel*

*Preis pro Person € 46,00  
(ab 25 Personen)*

*01/20*

*★ ★ ★ ★*

**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*

*Albòndigas - Hackbällchen in Arabiatasauce*

*Stangenweißbrot & Butter*

*\* \* \**

## *Hauptgänge:*

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

*Geschmorte Lammkeule  
mit Tomaten, Kräutern und Rotwein*

*Gebratene Filets vom Red Snapper  
mit Garnelen und Gemüse in Kokos-Zitronengrassauce*

*Geschmorte Zucchini und Tomaten, Speckböhnchen,  
Kartoffelgratin, Pappardelle Nudeln und Basmatireis*

*\* \* \**

## *Dessert- & Käsebüfett:*

*Auswahl von internationalen Käsen  
Crème brûlée, Mousse au chocolat  
und frischen Obstsalat mit Maraschino*

*Preis pro Person € 49,00  
(ab 25 Personen)*

*01/20*

*★ ★ ★ ★*

**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***

***Söhrewälder Fleischsalat mit Gurke und Tomaten***

***Forellenfilets mit Sahnemeerrettich***

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

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

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

## **Hauptgänge:**

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

***Schäferberger Schweinekrustenbraten  
mit Schmorzwiebeln***

***Vegetarischer Zwiebel-Lauchkuchen***

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

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

## **Dessert- & Käsebüfett:**

***Schmandcreme mit Kirschgrütze***

***&***

***milde bis herzhafte Käse aus dem Hessenland***

***Preis pro Person € 37,00***

***(ab 25 Personen)***

***01/20***

***★ ★ ★ ★***

***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 einer Thunfisch-Kapernsauce*

*Carpaccio vom Rind mariniert mit Zitronensaft, Kapern und Olivenöl*

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

*Insalat Mista mit Balsamico-Dressing*

*Ciabatta und Landbutter*

*\* \* \**

## *Hauptgänge:*

*Saltimbocca*

*Medaillons vom Kalb mit Salbei und Schinken*

*Medaillons von der Schweinelende  
in Gorgonzolasauce*

*Filet vom Wolfsbarsch  
auf Tomaten-Olivensugo*

*Safran-Risotto mit geschmortem Fenchel*

*Nudeln, Thymiankartoffeln und toskanisches Landgemüse*

*\* \* \**

## *Dessert- & Käsebüfett:*

*Milde und kräftige Käsespezialitäten  
aus den Bergregionen*

*Tirami-su und Panna cotta mit eingelegten Himbeeren*

*Preis pro Person € 45,00*

*(ab 25 Personen)*

*01/20*

*★ ★ ★ ★*

**Waldhotel Schäferberg**

*... immer mehr Gastlichkeit!*