

★ ★ ★ ★

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 € 29,00 (ab 15 Personen)

Aufpreis für einen weiteren Hauptgang € 4,50 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

*Feine Streifen von der Truthahnbrust
mit Gemüsestreifen 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
€ 39,00 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*

11/17

★ ★ ★ ★

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)***

11/17

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*

Albøndigas - 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)*

★ ★ ★ ★

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 herzhaftes Käse aus dem Hessenland

Preis pro Person € 35,00

(ab 25 Personen)

11/17

★ ★ ★ ★

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*

Maispoulardenbrust 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 € 44,00
(ab 25 Personen)*

11/17

★ ★ ★ ★

Waldhotel Schäferberg

... immer mehr Gastlichkeit!

Verliebt – verlobt – verheiratet - Büfett

*Hochzeitsuppe 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 € 45,00
(ab 25 Personen)**

11/17