

* * * *

Waldhotel Schäferberg Kassel

... immer mehr Gastlichkeit!

Menüvorschläge für Ihre besondere Feier



Waldhotel Schäferberg Kassel

Wilhelmsthaler Strasse 14

34314 Espenau

Tel.: 05673 – 9960

Internet: www.schaeferberg.de

e-mail: info@schaeferberg.de

Vorspeisen

Junge Blattsalate

*in einem Balsamicodressing
mit Kirschtomaten, Kräutern, gehobeltem Parmesan und Croutons*
€ 8,90

Wildschweinschinken - hauchdünn geschnitten
*mit bunten Blattsalaten in einer Preiselbeer-Marinade
dazu Steinofenbaguette*
€ 13,90

Scheiben vom gebeizten Lachs

*mit Pfefferschmand
dazu Zucchini-Kartoffelrösti und Rucolasalat in Balsamicodressing*
€ 12,50

Scheiben von der warmen Entenbrust

*mit einem Mango-Sprossensalat
dazu Baguette*
€ 13,90

Vorspeisenvariation „Schäferberg“

*Scheiben vom gebeizten Lachs & Garnelen am Spieß mit einem Kräuterdip
Wildschweinschinken und Tomaten mit Mozzarella und Pesto
an einem bunten Salat mit Kräutern und Sprossen
dazu Steinofenbaguette*
€ 16,90

Suppen

Rahmsüppchen von Kartoffeln

mit Apfelwürfeln und Chorizochips
€ 6,90

Tomatensüppchen

mit Ricottaklößchen und frittiertem Rucola
€ 6,90

Schaumsüppchen aus unserem Kräutergarten

mit Streifen vom geräucherten Lachs
€ 7,90

Karotten-Ingwersuppe

mit Sesam-Hähnchenspieß
€ 7,90

Tomatenessenz

mit einem Schaum vom Parmesan und gebackenem Basilikum
€ 7,90

Fischgerichte

Die Fischgerichte können wir Ihnen sowohl als Hauptgericht oder als Zwischengericht anbieten.

Medaillons von Lachs und Riesengarnelen

*mit einer Sauce von Noilly Prat und Blattspinat mit Pinienkernen
dazu kleine Kartoffeln*

€ 25,50/ als Zwischengericht: € 17,50

Gebratenes Zanderfilet

*mit unserer „Grünen Soße“
dazu kleine Kartoffelchen*

€ 23,00/ als Zwischengericht: € 16,00

Gebratenes Wolfbarschfilet

*mit Orecchiette-Nudeln in Parmesansauce
Zucchini, Kirschtomaten und Peperonitropfen*

€ 23,00/ als Zwischengericht: € 16,00

Hauptgerichte

Scheiben von der geschmorten Reinhardswälder Wildschweinkeule

*mit gebratenen Pilzen in einer Wacholder-Rahmsauce
Broccoli und Serviettenknödel von der Laugenbrezel*

€ 21,50

Medaillons vom Hirsch unter einer Aprikosen-Mandelkruste

in Portweinsauce

dazu Wirsingköpfchen mit Waldpilzen, Mohn-Schupfnudeln und Preiselbeer-Birne

€ 27,00

Duett vom Kalbsfilet und Bäckchen

in einer kräftigen Rotweinjus

mit geschmortem Gemüse und Thymian-Kartoffeln

€ 27,00

Medaillons von der Schweinelende im Parmaschinken gebraten

*dazu gebratene Steinchampignons und eine Sauce von rosa Pfeffer
an Krokette*

€ 23,00

Geschmorte Entenbrust

*mit Rosmarin, Schalotten und getrockneten Aprikosen in Balsamicojus
dazu Broccoli und feine Bandnudeln*

€ 23,00

Rosa gebratene Lammhuft

*auf einem Tomaten-Mangoragout in Basilikumjus
und Thymiankartoffeln*

€ 25,00

Kalbsrücken am Stück gebraten in einem Steinpilzmantel

*dazu eine Sherry-Rahmsauce und geschmorte Kirschtomaten mit Rosmarin
an Kartoffel-Kräutergratin*

€ 27,00

Scheiben von der Rinderlende

*im Kräutermantel gebraten mit einer Rotweinreduktion und Schalotten
dazu frisches Saisongemüse und Herzoginkartoffeln*

€ 32,00

Desserts

Limetten-Eierlikörkuchen

mit marinierten Himbeeren und Joghurteiscreme

€ 8,00

Zitronengras-Panna cotta

mit Mango-Ananasragout

dazu Kokoseiscreme

€ 8,50

Nocken von Schmandmousse

mit einem Ragout von Beeren mit Walnuss-Eiscreme

€ 8,50

Variation vom Apfel

Crème brûlée auf einer Apfelgrütze

Apfel-Muffin mit Vanilleschaum und Apfelsorbet

€ 8,90

Dessertteller „Schäferberg“

Quarkmousse mit eingelegten Beeren,

warmer Schokoladen-Orangenkuchen

und Apfelgrütze mit Vanilleschaum

€ 9,50

Creme von Kokosnuss und Haselnüssen mit Mascarpone

dazu Joghurteiscreme und ein Salat von marinierten Orangenfilets

€ 9,50

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 Lieblingsuppe 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 Joghurtscreme 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