

MENÜ UND BUFFETVORSCHLÄGE

MENÜ 1

KARTOFFELSUPPE / AHLER WORSCHT / PETERSILIENPESTO

***TAFELSPITZ/ FRANKFURTER GRÜNER SOßE/
BUTTERKARTOFFELN / WURZELGEMÜSE***

ÄPPELWOI CREME / BALSAMICKIRSCHEN / PISTAZIENKROKANT

36,90€

Schloss
SPANGENBERG

MENÜ 2

TOMATEN CRÈME BRULÉE / BÜFFELMOZZARELLA

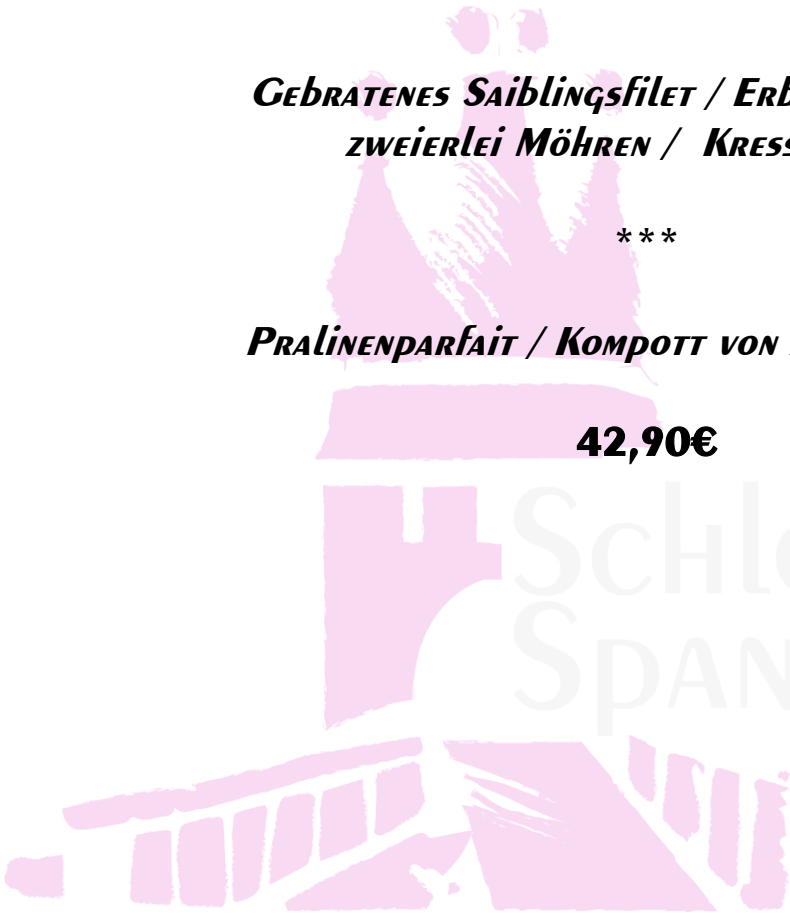
HOCHZEITSSUPPE

***GEBRATENES SAIBLINGSFILLET / ERBSENHOLLANDAISE
ZWEIERLEI MÖHREN / KRESSEGNOCCHI***

PRALINENPARFAIT / KOMPOTT VON ZITRUSFRÜCHTEN

42,90€

Schloss
SPANGENBERG



MENÜ 3

***Wildkräutersalat / Croûtons / Kürbiskerne
geschmorte Tomate***

Rote Beete –Kokossuppe / Chips

Jakobsmuschel/ zweierlei von der Erbse / roter Paprikaschaum

Zweierlei vom Schwarzfederhuhn / Leipziger Allerlei / Risotto

Crème Brûlée von der Tonkabohne / weißes Kaffeeis

52,90€

SCHLOSS
SPANGENBERG

MENÜ 4

ROH MARINIERTER LACHS / CHARENTAIS MELONE / WEIßKOHLE / MANDEL

***GEBRATENES ZANDERFILET / CHAMPAIGNERLINSEN
KARTOFFELSTROH***

***POCHIERTES RINDERFILET / APFELKREIS / KRESSESALAT
LAUWARMES KARTOFFELRAGOUT***

ORANGENTIRAMISU - TÖRTCHEN / KAHLUASORBET

ZIEGENKÄSEARTEN / FEIGEN

59,90€

VEGETARISCHE MENÜ ALTERNATIVEN

***IN SESAM GEBRATENES TOFUSCHNITZEL / SÜßKARTOFFELPÜREE
ASIATISCHEM BROKKOLI***

SPINATKÄSEKNÖDEL / PILZRAGOUT / KRÄUTERSALAT

KARTOFFELFRIKADELLEN / LAUCHSALAT / SENFCREME

MIT TALEGGIO GEFÜLLTER RAVIOLE / GEBRATENE AUBERGINEN / ERDNUSSPESTO

Buffet1

Brotkorb mit dreierlei Butter / Frischkäse

Knackige Blattsalate der Saison / zweierlei Dressing

Platte mit verschiedenen geräucherten Fischen und Sahnemeerrettich

Brett mit hessischen Wurstspezialitäten

Kartoffel-Specksalat / Radieschen

Zwiebel-Schinken-Platz / Feldsalat

Kartoffelsuppe / Ahler Worscht

***Kalbstaufelstipz / Wurzelgemüse / Frankfurter grüner Soße /
Petersilienkartoffeln***

Lachsfilet unter der Sauerkrautkruste / buntes Gemüse / Kartoffelpüree

Lauwarmer Apfelkuchen / Vanillecreme

Frischer Obstsalat / Nüssen

Schmandmousse / Apfelweingelee

43,90€

Buffet 2

Brotkorb mit dreierlei Butter / Frischkäse

Knackige Blattsalate der Saison mit 2erlei Dressing

Marinierte Langusten / Lachs-Knoblauchcreme

Gegrillte Paprika/ Zucchini / Auberginen

Roulade von der Maispoularde / Zitrusfrüchtesalat

Hochzeitsuppe

Schweinefilet / gegrilltes Gemüse / leichte Senfjus / Gnocchis

Zanderfilet / Wurzelgemüse / geschmorte Gurken / Salzkartoffeln

Zitronengras Panna Cotta

Beerentiramisu im Glas

Obstauswahl

49,90€

Buffet 3

Brotkorb mit dreierlei Butter / Frischkäse

Knackige Blattsalate der Saison mit zweierlei Dressing

Romatomaten / Büffelmozzarella / Schalottenpesto

Platte mit verschiedenen geräucherten Fischen/ Kaviar / Meerrettich

Entenbrust / Orangengelee

Brunnenkressesalat / marinierte Papaya / Garnelen

Kräuterschaumsuppe / Croutons

Roastbeef am Stück (am Buffet auf geschnitten)

Sauce Bernaise / Kräutersaitlingen / Kartoffelgratin

Red Snapper/ leichter Curryschaum / Basmatireis / Zuckerschoten

Kartoffelstrudel / Antipasti Gemüse / gehobeltem Provolone

Crème Brûlée von der Tonkabohne

Joghurtterrine / Zitrusfrüchten

Obstauswahl

59,90€

Buffet4

BROTKORB MIT DREIERLEI BUTTER / FRISCHKÄSE

KNACKIGE BLATTSALATE DER SAISON MIT ZWEIERLEI DRESSING

***VARIATION VON VERSCHIEDENEM ITALIENISCHEM AUFSCHNITT
BRESAOLA, SAN DANIELE SCHINKEN, SALAMI MILANO, SALAMI ROMANA***

RÄUCHERLACHS-CRÊPESROULADE / SCHMAND / GARTENKRÄUTERN

GERÄUCHERTER THUNFISCH / KALBSCARPACCIO

STECKRÜBENSÜPPCHEN / AMARETTO / SENFRÜCHTEN

***DUETT VON STEINBUTT UND HUMMER / KRUSTENTIEREMULSION / MINI
AUBERGINEN / GNOCCHIS***

***24 STUNDEN GEGARTER IBERICO RÜCKEN / KAFFEEÖL / GESCHMORTER SPITZKOHL
/ KLEINE KARTOFFELN***

BLUMENKOHL- KICHERERBSENCURRY / GESCHMORTE FEIGEN / ZIEGENKÄSE

WEIßES SCHOKOLADENMOUSSE/ KANDIERTE SALZNÜSSEN

CANTUCCINIPARFAIT / NELKEN- KIRSCHRAGOUT

WEICHKÄSEAUSWAHL / FEIGENBROT / TRAUBEN

69,90€

**ALLE PREISE VERSTEHEN SICH PRO PERSON UND SIND SAISONALEN
SCHWANKUNGEN UM 10% AUSGESETZT.**