

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!

*Stand: 12/2023
Preisänderungen vorbehalten*

„Familienmenü“:

Wir servieren die Suppe Ihrer Wahl am Tisch

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

oder

Cremesüppchen aus unserer saisonalen Speisekarte

*** * ***

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
in kräftiger Rotweinsauce***

oder

***Kleine Schweineschnitzelchen
mit Champignons in Rahmsauce oder Schmandsauce mit Speck und Zwiebeln***

oder

Filet vom Rotbarsch in Dijoner Senfsauce mit Dill

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 Apfelringe mit Vanilleeiscrème und sahniger Vanillesauce

oder

***Vanilleeiscrème mit heißer Schokoladensauce oder heißen Schattenmorellen
Schlagsahne***

Preis pro Person € 44,90 (ab 15 Personen)

Aufpreis für einen weiteren Hauptgang € 7,90 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 von 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
€ 57,90 pro Person
(ab 25 Personen)*

*Aufpreis für einen weiteren Hauptgang
€ 7,90 pro Person*

★ ★ ★ ★

Waldhotel Schäferberg

... immer mehr Gastlichkeit!

Waldhotel Schäferberg – Büfett

*Schaumsüppchen aus unserem Kräutergarten
mit Croutons
(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 halbtrockneten Tomaten in Bruschetta-Sauce

Gebratenes Zanderfilet mit Kapernäpfel in zerlassener Butter

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

Dessertbüfett im Gläschen angerichtet:

*Mousse au chocolat mit eingelegten Beeren
Bayrisch Krem mit Kirschgrütze*

*Preis pro Person € 63,90
(ab 25 Personen)*

★ ★ ★ ★
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*

*Gebratene Doradenfilets
auf Chorizo-Paprika-Gemüse in Thymiansauce*

*Kartoffelgratin, Kroketten, Basmatireis
und Marktgemüse*

** * **

Dessert:

*Moussevariationen im Gläschen angerichtet
und kleine Fruchtspießchen*

*Preis pro Person € 64,90
(ab 25 Personen)*

★ ★ ★ ★

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*

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 Garnelen
in Rieslingsauce*

*Buntes Gemüse, Speckböhnchen,
Kartoffelgratin, Gnocchi und Reis*

** * **

Dessertbüfett:

*Crème brûlée, Mousse au chocolat
und frischen Obstsalat mit Maraschino*

*Preis pro Person € 65,90
(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

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 € 52,90
(ab 25 Personen)***

★ ★ ★ ★

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 € 61,90
(ab 25 Personen)*

★ ★ ★ ★

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 Putenbrust überbacken mit Tomate 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: € 49,90

mit servierter Vorspeise: € 60,90

mit Vorspeisenbüfett: € 64,90

Aufpreis für einen dritten Hauptgang: € 7,90

Frische Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings € 7,90

★★★★

Waldhotel Schäferberg

... immer mehr Gastlichkeit!