



Buffetvorschläge 2011

ab 15 Personen

Bei Veranstaltungen in den Banketträumen des Residenzschlusses und des Museums sowie in der Fürstlichen Reitbahn wird zzgl. zum Buffetpreis eine Cateringpauschale erhoben.

Barockes Fürstenbuffet € 44,50 pro Person

Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef garniert mit Essiggemüse
im Ganzen geräucherter Lachs

umlegt mit verschiedenen Räucherfischen an Sahnemeerrettich

Duett von Gänseleberterrinen und Wildpastete an Cumberlandsauce
garniert mit gefüllten Champignonköpfen

* * *

Auswahl an Blattsalaten und angemachten Salaten

mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl und Butter

* * *

Pichelsteiner Eintopf

* * *

im Rohr gebackenes Kalbskarree auf Pfifferlingrahmsauce

St. Petersfischfilet auf Blattspinat in Dijonsensauce

Tranchen von der Entenbrust in Balsamicosauce

Kartoffelauflauf, zweierlei Reis, Rosmarinkartoffeln

Gartengemüse

* * *

Schokoladenbrunnen mit frisch geschnittenen Obst

Walnussmousse

Variation von Petit Fours

französische Käseauswahl mit exotischen Früchten garniert



Reise um die Welt € 39,50 pro Person

Kleine marinierte Hähnchenspieße mit Yakitori
auf asiatischen Salat

Variation von geräucherten und gebeizten Meeresfischen mit Apfelmeerrettich
marinierte Kirschtomaten und Mozzarella-Kugeln mit Olivenöl, Balsamico und Rucola

* * *

Auswahl an Blattsalaten und angemachten Salaten
mit verschiedenen Dressings
Brotauswahl und Butter

* * *

Muskatkürbiscremesuppe mit Baconstreifen

* * *

Tranchen vom amerikanischen Stierhaken an Tomaten Chillisaucen
Filet vom Kabeljau auf asiatischem Gemüse mit Zitronengrassauce
Medaillons vom Strauß auf Mango Currysauce

gebackene Kartoffeln, Basmatireis, Tagliatelle
Gemüse der Saison

* * *

Crème brûlée
Tamarindenmousse
rote Grütze mit Vanillesauce
französische Käseauswahl mit Feigensenf



Mediterranes Buffet € 44,50 pro Person

„Tapasvariationen“

Chorizo Gemüse Tortillawürfel

Schafskäse mariniert mit Sesam und Kreuzkümmel in Schalotten-Kräuter dressing

Garnelen mit Limetten und Knoblauch

Anti-Pasti Auswahl

verschieden mariniertes und gefülltes Gemüse

Vitello tonato

marinierte Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce und Kapern

* * *

Auswahl an Blattsalaten und angemachten Salaten

mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl und Butter

* * *

Strauchtomatenconsomme mit Rucolanocken

* * *

gebackene Kalbshaxe im Rohr an Chantisauc

Saltim bocca von der Poulardenbrust auf Marsallasauce

Filet vom Steinbeißer auf Limetten-Kapernsauce

Tortellini gefüllt mit Ricotta und Tagliatelle in fruchtiger Tomatensauce

Salbeikartoffeln, Basilikumgnocchi, Spaghetti
geschwenktes mediterranes Gemüse

* * *

Tiramisu mit Espressosauce

Thymianpanna cotta

Casatta

italienische Käseauswahl



Vital - Buffet € 47,50 pro Person

Potpourri von Gemüsesticks mit zweierlei Dip
geräuchertes Saiblingsfilet auf Linsen- Sprossensalat
Ziegenfrischkäsetaler auf mariniertem Rucola mit Olivenöl und Balsamico
Spalten von der Gantalupmelone umlegt mit Bresaola

* * *

Auswahl an Blattsalaten und angemachten Salaten
mit verschiedenen Dressings
Brotauswahl und Butter

* * *

Avocado Chillicremesuppe
mit Eismeergarnelen

* * *

im Ganzen gebackene Pute an Rosmarin Orangenjus
Duett von Zander und Lachs auf Blattspinat an Rieslingschaumsauce
gefüllte Tomaten mit mediterranen Gemüse auf Kressesauce

Dillkartoffeln, Paprikareis, Vollkornnudeln,
Mandelbroccoli, Blumenkohl, Fingermöhren

* * *

frisch geschnittene Früchte mit Schokoladenbrunnen
Joghurt Mangocreme mit Himbeerfruchtsauce
Käsespieße mit Trauben und Oliven



Edersee Buffet € 38,50 pro Person

Duett von Wacholder Schinken und geräuchertem Schinken

garniert mit Essiggemüse

Im Ganzen pochierter und gefüllter Zander an Nordhessischer grüner Sauce

Carpaccio vom Rindertafelspitz mariniert mit Radieschenvinaigrette

und frisch geriebenen Meerrettich

Gefüllte Chicoreeblätter mit buntem Eiersalat

* * *

Auswahl an Blattsalaten und angemachten Salaten

mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl und Butter

* * *

Waldpilzconsommé

mit kleinen Maultaschen

* * *

Spanferkelkarre an Dunkelbiersauce

Ragout vom Kalb nach Nordhessischer Art

Forellenfilet auf Lauchgemüse an Dillschaumsauce

Serviettenknödel, Petersilienkartoffeln, Herzoginkartoffeln

geschmorter Wirsing

Gemüse der Saison

* * *

Apfel-Mandelcreme

Buttermilch Waldbeerencreme

Rote Grütze mit Vanillesauce



Waldecker Buffet € 37,50 pro Person

Nordhessische ahle Worscht umlegt mit Waldecker Bauernwurst
garniert mit Essigsauce

Wacholder geräuchertes Forellenfilet und ganzer gefüllter Hecht
mit Preiselbeersahne und Sahnemeerrettich

Sülze vom Rindertafelspitz an Nordhessischer grüner Sauce

Auswahl an Blattsalaten und angemachten Salaten

mit verschiedenen Dressings

Brotauswahl und Butter

* * *

Sauerkrautschaumsuppe mit Pumpernickelcroutons

* * *

Waldecker Wildschweinbraten an Wacholderrahmsauce

Tranchen von der Perlhuhnbrust auf Orangen Rosmarinsauce

Welsfilet auf Rieslinggemüse an Kerbelrahmsauce

* * *

Schupfnudeln, Thymiankartoffeln, Tomatenreis

Gemüse der Saison

* * *

frisches Obst aus dem Weidekorb

Nordhessisches Schmandmousse

rote Grütze mit Vanillesauce

Handkäs' mit Musik



Barbecue Buffet € 35,50 pro Person

Rondell von Strauchtomate und Mozzarella mariniert mit Pesto
Spalten von der Honigmelone umlegt mit geräuchertem Schinken
Cocktail von Eismeergarnelen mariniert mit Ananas in Limettenvinaigrette

Auswahl an Blattsalaten und angemachten Salaten
mit verschiedenen Dressings
Brotauswahl und Butter

* * *

geeiste Radieschenkaltschale

* * *

Vom Grill:

Marinierte Schweinesteaks
Rinderhüftsteaks
Putensteaks
Grillbratwürste
Spare Ribs
Forellen

Champignon Zwiebelpfanne
Gebackene Kartoffelecken
Ofenkartoffeln, Kartoffelsalat

Grillsaucen, Kräuterbutter, Kräuterschmand, Senf und Ketchup

* * *

Quarkmousse mit Erdbeeren
rote Grütze mit Vanillesauce
kleine Fruchtspieße