



Menüvorschläge 2011

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

Kalte Vorspeisen

Auswahl an Antipasti gegrilltes und mariniertes Gemüse	€ 9,00
Galiamelonenschiffchen mit geräuchertem Schinken	€ 7,50
Carpaccio vom Rinderfilet an Rucola mariniert mit Balsamicodressing, gehobeltem Parmesan und Champignons	€ 11,00
Bunte Salatvariation mit Limonen – Joghurt - Dressing und gebratenen Putenbruststreifen	€ 9,40
Variation von geräuchertem Forellenfilet und Graved Lachs an Honig-Senf-Sauce	€ 9,50
Terrine vom Ederseehecht mit Dillschaum	€ 8,50



Suppen

Tomaten – Basilikumcrèmesuppe € 5,00

Waldecker Kartoffelcrèmesuppe € 5,00
mit Croûtons

Doppelte Rinderkraftbrühe € 5,00
mit Markklößchen

Essenz von der Poularde € 5,00
mit Eierstich und Gemüsestreifen

Klare Kraftbrühe von Edelfischen € 7,50
mit Röstbrot

Geeiste Dill - Gurkensuppe € 6,00
mit Nordseegarnelen

Karotten-Ingwer-Schaum € 5,50
mit gebratenen Speckstreifen



Warme Vorspeisen

Tagliatelle € 7,00
in Waldpilzsauce

Schweinemedailon € 10,00
überbacken mit Tomate und Mozzarella

Feines Kalbsragout € 8,50
in einer Blätterteigpastete

Tranchen von der Entenbrust € 9,00
rosa gebraten, auf Wokgemüse

Tatar vom Lachs € 8,00
auf Kartoffelrösti mit Senf - Dillsauce

Zwei gebratene Riesengarnelen € 10,00
am Thymianzweig auf Kräuterrisotto

Sorbets

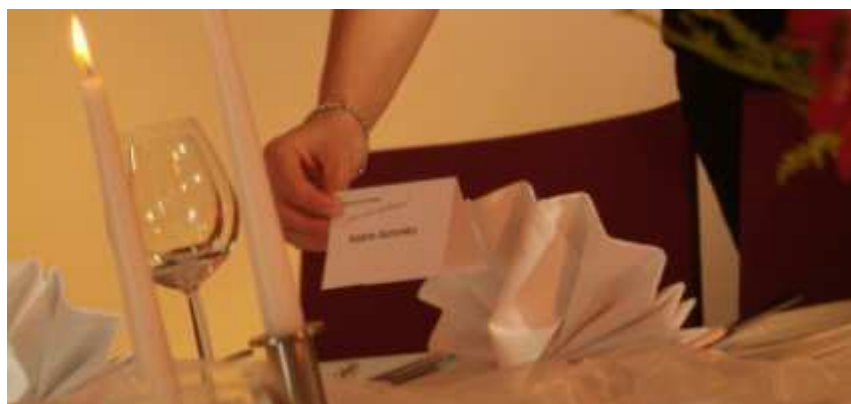
Limonen-Wodka-Sorbet € 3,50

Cassissorbet € 3,50



Hauptgänge

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Bearnaise, Prinzessbohnen und Herzoginkartoffeln	€ 19,50
Gebratene Schweinemedallions dazu in Kräutern geschwenkte Champignons, Romanesco und Kartoffelkroketten	€ 17,00
Spießbraten gefüllt mit Backpflaumen und Aprikosen an Thymianjus mit Rotkohl und Kartoffelklößen	€ 17,50
Maispoulardenbrust auf Sherryrahm mit Gemüsebukett und grünen Tagliatelle	€ 18,00
Gedünstetes Lachsfilet auf Blattspinat mit Dillschaumsauce und Salzkartoffeln	€ 16,00
Zanderfilet auf Limonensauce mit Zucchini Gemüse und tomatisiertem Reis	€ 17,00



Desserts & Käse

Erdbeer-Chilliparfait € 6,00
auf Vanilleschaum, garniert mit frischen Früchten

Marinierter Obstsalat € 5,50
mit Honig und Nüssen, dazu Limonensorbet

Tiramisuschnitte € 5,50

Zweierlei Mousse von der Schokolade € 7,50
an einem Mangosaucenspiegel mit Erdbeeren

Warmer Apfelstrudel € 6,50
mit Vanilleeis

Warmer Ziegenkäse € 7,00
mit Tannenhonig und Pumpernickel

Variation von französischen Käsespezialitäten € 9,00
mit Weintrauben und Salzgebäck