

Herzlich willkommen...



zu märchenhaften Festen

Menü- und Büfettvorschläge 2019

Sehr geehrter Gast,
auf den folgenden Seiten finden Sie eine umfangreiche Auswahl unserer Menüvorschläge. Hier können Sie Ihr individuelles Menü oder Büfett für Ihre Festlichkeit zusammenstellen.

Wenn Sie sich für ein Menü/Bufett aus dieser Bankettmappe entscheiden, geben Sie uns bitte 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung die genaue Personenanzahl bekannt, die die Grundlage für die Preisberechnung darstellt. Wir bitten um Verständnis, dass diese bei der Rechnungsstellung maßgebend ist. Wird eine Verringerung der Personenzahl nicht bis spätestens zwei Tage vor der Veranstaltung mitgeteilt, behalten wir uns vor, die ursprünglich vereinbarte Menü- bzw. Personenzahl in Rechnung zu stellen. Die hier genannten Bedingungen sind fester Bestandteil der Reservierung.

Sind Ihre Menüvorstellungen nicht in unserer Auswahl enthalten, stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.

Vorschläge für Stehempfähge:

€ pro Stck

Fingerfood:

Kleine Frühlingsrollen	2,50
Chicken wings	2,80
Gemüsespieße	2,20
Garnelen im Backteig	3,00
Kleine Hacksteaks	2,50
Tomate-Mozzarella-Spieße	2,50
Asiatische Hähnchenspieße	2,50

Canapés:

Alle Canapés werden mit Baguette zubereitet

Verschiedene Schinkenspezialitäten	3,00
Salami	2,80
Diverse Frischwurstspezialitäten	2,80
Räucherlachs	3,00
Roastbeef	3,00
Frischkäse	2,80
Verschiedene Käsespezialitäten	2,80
Bruschetta (<i>Tomatenwürfel mit Mozzarella</i>)	2,80

Herzlich willkommen...



zu märchenhaften Festen

Vorschläge für kalte und warme Buffets:

Bei der Auswahl eines Büfettts können gerne auch Gerichte aus verschiedenen Preisgruppen kombiniert werden. Der Preis hängt dann davon ab, wie viele Gerichte aus den verschiedenen Preisgruppen genommen werden und wird dann von uns berechnet.

Wenn Sie Fragen dazu haben, sprechen Sie uns einfach an.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass ein Buffet erst ab 30 Personen möglich ist und nicht im Restaurant oder Seeterrasse aufgebaut werden kann.

Büfett-Vorspeisen:

Pro Person 12,50

Terrine von Bodenseefischen mit Senf-Dill-Dip

Geflügelterrine mit Gemüsekernel

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße

Hausgebeizter Lachs mit Senf-Dill-Soße

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Geräuchertes Felchen- oder Forellenfilet

"Vitello Tonnato"

Hauchdünne Scheiben vom gekochten Kalbsfleisch

in Thunfisch-Kapern-Soße

Crevettencocktail

mit frischer Ananas in pikanter Cocktailsoße mariniert

Carpaccio vom Rinderfilet

in pikanter Zwiebelmarinade, mit Rucola und Parmesan verfeinert

Herzlich willkommen...



zu märchenhaften Festen

Pro Person 8,90

Antipasti von erlesenem Gemüse
Büffelmozzarella mit Strauchtomaten
Geflügelsalat, Nudelsalat,
Diverse Wurstspezialitäten
Melone mit Rohschinken
Schinken-Spargelröllchen
Partyfrikadellen
Chickenwings

Pro Person 6,10

Verschiedene Rohkost- und Blattsalate
mit verschiedenen Dressings
Waldorfsalat
Bruschetta" – geröstetes Brot mit gewürfelten Tomaten und Mozzarella

Zu allen kalten Vorspeisen inkl.:
Brot, Bauernbrot, Semmel, Baguette
Butter

Büfett-Suppen:

Pro Person 3,90

Klare Brühe vom Rindertafelspitz mit Einlage
*Wahlweise mit Leberspätzle, Grießnockerl, Brätspätzle, Brätstrudel,
schwäbischen Maultäschle, Brätknödel, Schinkenschöberl*

Pro Person 4,30

Verschiedene Cremesuppen wie z. B.
Tomatencremesuppe, Champignoncremesuppe,
Blumenkohlcremesuppe, Broccolicremesuppe,
Karotten-Ingwersuppe, Sellerie-Apfelsuppe,
Maronencremesuppe, Spargelcremesuppe, Kürbiscremesuppe (je nach Saison)

Herzlich willkommen...



zu märchenhaften Festen

Büfett-Hauptspeisen:

Fleischgerichte:

	<i>€ pro Person inkl. 2 Beilagen</i>
"Saltimbocca" – <i>Kalbsschnitzel mit Salbei und Rohschinken an Marsalasoße</i>	18,40
Ballotine vom Hähnchenbrustfilet <i>mit feiner Kräutersoße</i>	16,40
Supreme vom Maishähnchen <i>mit frischen Kräutern in würziger Tomatensoße</i>	15,60
„Piccata von der Putenbrust“ <i>im Käse-Ei-Mantel gebraten</i>	15,40
Gefüllte Kalbsbrust <i>an leichter Cognacrahmssoße</i>	16,40
Burgunderbraten vom Rind <i>in Nonnenhorner Spätburgundersoße</i>	16,40
Braten vom Allgäuer Spanferkel <i>an Dunkelbiersoße</i>	12,00
Braten vom Allgäuer Milchkalb <i>an feiner Rahmssoße</i>	17,70
Rinderrouladen „Bürgerliche Art“ <i>mit pikanter Füllung</i>	17,70
Ofenfrischer Krustenbraten vom Landschwein <i>mit leichter Kümmeljus</i>	11,40
Geschmortes Lammhäxle <i>mit leichtem Knoblauchsöble</i>	15,90
Ofenfrischer Lammbraten aus der Keule <i>mit feiner Rosmarinsoße</i>	16,40

Herzlich willkommen...



zu märchenhaften Festen

Fischgerichte:

€ pro Person
inkl. 2 Beilagen

Gebratene Lachstranche <i>mit Dill-Rieslingssoße</i>	17,70
Timbale vom Zander mit Lachssoufflé <i>an sämiger Safransoße</i>	18,30
Gebratene Filets von Zander oder Forelle <i>mit Mandelbutter, Kräuterbutter oder einer Soße nach Wahl</i>	17,60
Felchenfilet <i>vom Grill oder gedünstet mit Mandelbutter, Kräuterbutter oder einer Soße nach Wahl</i>	18,90
„Spezialität vom Bodensee“ Rotaugenfilet im Eimantel gebraten <i>mit würziger Tomatensoße</i>	€ 16,60

Vegetarisches fürs Büfett:

Gemüselasagne <i>mit provenzalischer Soße</i>	10,90
Piccata von der Zucchini <i>an pikanter Tomatensoße</i>	10,40
Portion Tettninger Stangenspargel (je nach Saison) <i>mit Butter oder Sce. Hollandaise</i>	18,60
Hausgemachte Terrine von ausgesuchten Gemüsen <i>mit Riesling-Ingwersoße</i>	11,60
Rote Paprikaschote <i>mit mediterranem Gemüse gefüllt und mit Schafskäse überbacken</i>	11,60
Allgäuer Käsespätzle mit würzigem Bergkäse <i>und Röstzwiebeln</i>	11,40

Herzlich willkommen...



zu märchenhaften Festen

Veganes fürs Büffet:

Zucchini und Auberginen in Olivenöl gebraten <i>mit provenzalischen Kräutern an würziger Tomatensoße</i>	10,70
Italienisches Risotto (ohne Parmesan) <i>mit buntem Gemüse und frischen Champignons</i>	10,70
Portion Tettninger Stangenspargel (je nach Saison) <i>mit flüssiger Margarine</i>	18,60
Rote Paprikaschote <i>mit mediterranem Gemüse gefüllt, dazu eine würzige Gemüsesoße</i>	11,60
Reichenauer Gemüsevariation der Saison <i>mit Soja-Schnittlauchsoße</i>	11,60

Büfett-Beilagen:

Zwei Beilagen pro Hauptgang frei, jede weitere € 2,20

Kartoffelgratin	Reis
Rosmarinkartoffeln	Wildreis
Schupfnudeln	Diverse Gemüseauswahl
Spätzle	Ratatouille-Gemüse
Spinatspätzle	Blaukraut
Bandnudeln	Sauerkraut
Spaghetti	Bayrisch Kraut
Semmelknödel	Speckbohnen
Serviettenknödel	Rosenkohl
Kartoffelknödel	

Dessertbüfett:

Pro Person 6,90

Tiramisu

Crêpe suzette

Panna cotta

Rote Grütze

Mousse au Chocolat oder Quarkmousse

Fruchtsalat

Erlesene Käseauswahl pro Person € 7,80

Herzlich willkommen...



zu märchenhaften Festen

Vorschläge für Menüs, die von unserem Service serviert werden:

Für Gruppen ab 25 Personen (Menü) empfehlen wir Ihnen, ein einheitliches Menü zu wählen. Wir bitten Sie, sich für eine gemeinsame Speisenfolge (wahlweise auch mit zwei Hauptgängen zur Wahl) zu entscheiden, da das gleichzeitige Servieren der Speisen sicherlich einen festlicheren Rahmen bietet.

Für Vegetarier und Allergiker nehmen wir gerne Rücksicht und gehen in voriger Absprache auf deren Wünsche ein.

Kinder können immer aus unserer Kinderkarte wählen.

Menü 1

€ 26,20

Flädlesuppe

Gemischter Braten von Schwein und Rind
mit zweierlei Soßen,
buntem Gemüsebouquet
und hausgemachten Butterspätzle

Gemischtes Eis mit Sahne

Menü 2

€ 28,50

Karotten-Ingwersuppe

„Piccata von der Putenbrust“
im Parmesan-Ei-Mantel gebraten
mit Mandelbroccoli und Tomatenspaghetti serviert

Weißes Schokoladenparfait fein garniert

Herzlich willkommen...



zu märchenhaften Festen

Menü 3

€ 30,40

Bouquet von Reichenauer Blattsalaten mit Balsamicodressing,
Kirschtomaten und feinen Croutons

Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter,
Röschen vom Blumenkohl und Broccoli und Salzkartoffeln

Frischer Obstsalat

Menü 4

€ 43,40

Strauchtomaten in Scheiben mit Mozzarella
an Oliven-Balsamico-Dressing mit Basilikum garniert

Ballotine von der Putenbrust
mit würziger Tomatensoße und Kräuterreis

„Bodenseeduett“

Gebratene Filets von Forelle und Zander
mit Gemüsestreifen in Krebsschaumsoße,
dazu Zuckerschoten und hausgemachten Bandnudeln

Panna cotta mit Fruchtmark

Menü 5

€ 43,90

Terrine von Bodenseefischen mit Blattsalaten garniert
und einem leichten Senf-Dill-Dip

Grießnockerlsuppe

Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef
mit Sce. Bernaise,
buntem Gemüsebouquet und
Kartoffelgratin

Zweierlei vom Schokoladenmousse

Herzlich willkommen...



zu märchenhaften Festen

Menü 6

€ 45,60

Crevettencocktail mit frischer Ananas
Toast und Butter

Schinkenschöberlsuppe

Passionfruchtsorbet aufgegossen mit Prosecco

Medaillons vom Kalbs- und Schweinefilet
an Apfel-Calvadosrahmsoupe
mit buntem Karottengemüse und
Kartoffelkroketten

Dessertvariation Schloss Wasserburg

Hier finden Sie die einzelnen Gerichte, die sie dann selber zusammenstellen können

Suppen

- Klare Brühe vom Rindertafelspitz mit Einlage € 4,10
Wahlweise mit Flädle, Leberspätzle, Grießnockerl,
Schwäbischen Maultäschle, Brätknödel, Brätspätzle,
Brätstrudel oder Hochzeitssuppe

- Verschiedene Cremesuppen € 4,50
Tomatencremesuppe, Champignoncremesuppe,
Blumenkohlcremesuppe, Broccolicremesuppe,
Karotten-Ingwersuppe, Sellerie-Apfelsuppe,
Spargelcremesuppe, Kürbiscremesuppe (je nach Saison)

Herzlich willkommen...



zu märchenhaften Festen

Salate und kalte Vorspeisen

- Bunter gemischter Salatteller € 5,10
- Bouquet von Reichenauer Blattsalaten mit Balsamicodressing,
Kirschtomaten und Croutons € 6,40
 - mit gebeiztem Lachs € 9,20
 - geräuchertem Felchenfilet € 9,20
- Terrine von Bodenseefischen mit Blattsalaten garniert
und einem leichten Senf-Dill-Dip € 10,20
- Strauchtomaten in Scheiben mit Mozzarella
an Olivenöl-Balsamico-Dressing mit Basilikum garniert € 8,20
- Crevettencocktail mit Ananas
*mit frischer Ananas in pikanter Cocktailsoße mariniert
dazu Toast und Butter* € 10,50
- Honigmelone mit Rohschinken € 8,90

Warme Vorspeisen

- Zanderröllchen mit Lachssoufflé gefüllt
an Safransoße mit Wildreis € 12,60
- Tranchen vom gebratenen Hähnchenbrustfilet
mit Kräutersoße, an hausgemachtem Nudelnest € 10,80
- Ballotine von der Putenbrust mit würziger Tomatensoße
und Kräuterreis € 11,20
- Hausgemachter Gemüseflan mit einer Riesling-Ingwersoße
und Salzkartoffeln € 8,90

Herzlich willkommen...



zu märchenhaften Festen

Hauptgerichte mit Fisch

Preise inkl. 2 Beilagen

- Felchenfilet € 19,40
klassisch auf dem Grill gebraten, mit Kräuterbutter
- Gebratenes Zanderfilet € 18,10
mit Mandelbutter
- In Riesling gedünstete Tranche vom Lachsfilet € 18,20
an einer feinen Dill-Pernodsoße
- „Bodenseeduett“ Gebratene Filets von Forelle und Zander € 18,10
mit Gemüsestreifen in Krebsschaumsoße
- „Zander trifft Lachs“ € 18,80
*Zandertimbale mit Lachssoufflé gefüllt
an geschäumter Safransoße*
- „Spezialität vom Bodensee“ € 17,10
*Rotaugenfilet im Bierteig gebacken
mit würziger Tomatensoße*

Hauptgerichte mit Fleisch

Preise inkl. 2 Beilagen

- Ofenfrischer Braten vom Allgäuer Landschwein € 11,90
mit deftiger Biersoße
- Braten vom Allgäuer Spanferkel € 12,50
an Dunkelbiersoße
- Braten von der Putenbrust € 13,50
mit feiner Rahmssoße
- Rinderschmorbraten € 16,90
mit Burgundersoße
- Rahmbraten vom Allgäuer Milchkalb € 18,20
- Gemischter Braten (Kalb oder Rind und Schwein) € 17,20
mit zweierlei Soßen
- Geschmortes Lammhäxle mit leichtem Knoblauchsöble € 16,40
- Ofenfrischer Lammbraten aus der Keule € 16,90
mit feiner Rosmarinsoße

SCHLOSS HOTEL WASSERBURG
Sbrizzai GmbH
Halbinselstraße 78
D-88142 Wasserburg

Telefon: 08382 – 27 33 30 - 0
Fax: 08382 – 27 33 30 – 48
E-Mail: info@schloss-hotel-wasserburg.de
Internet: www.schloss-hotel-wasserburg.de

Herzlich willkommen...



zu märchenhaften Festen

- Gefüllte Kalbsbrust mit Cognacrahm € 16,90
- Schweineschnitzel in Rahm oder paniert € 13,90
- Putenschnitzel mit frischen Rahmchampignons € 13,90
- „Piccata von der Putenbrust“ im Parmesan-Ei-Mantel gebraten € 16,90
- Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Früchten in Currysoße € 15,60
- Supreme vom Maishähnchen mit frischen Kräutern in würziger Tomatensoße € 16,10
- Ballotine vom Hähnchenbrustfilet mit feiner Kräutersoße € 16,90
- Medaillons vom Schweinefilet mit rassisger Whiskey-Pfeffersoße € 18,50
- „Schlossherrenteller“, Steaks von Rind, Schwein und Pute vom Grill mit würziger Kräuterbutter € 21,20
- Medaillons von Kalb- und Schweinfilets zart rosa gebraten mit Apfel-Calvadossoße € 22,80
- Tranche vom rosa gebratenen Roastbeef mit Sce. Bernaise € 22,50
- „Saltimbocca“ Kalbschnitzel mit Salbei und Rohschinken an Marsalasoße € 18,90
- Rinderroulade „Bürgerliche Art“ mit pikanter Füllung € 18,20

Herzlich willkommen...



zu märchenhaften Festen

Vegetarisch

- Hausgemachter Flan von ausgesuchten Gemüsen
*an Blattspinat, mit einer Riesling-Ingwersoße
und Salzkartoffeln* € 11,20
- Blumenkohl und Broccoli im Weinteig gebacken,
*mit einem pikanten Kräuter-Quark Dip
und bunten Salaten der Saison* € 12,50
- Hausgemachte Bandnudeln
Geschwenkt mit buntem Gemüse und frischen Pilzen € 12,20
- Piccata von der Zucchini an Tomaten-Kräutersoße
mit hausgemachten Spaghetti € 10,90

Vegan

- Portion Tettninger Stangenspargel
mit Sce. Hollandaise überzogen und Salzkartoffeln € 19,10
- Zucchini und Auberginen in Olivenöl gebraten
mit provenzalischen Kräutern an würziger Tomatensoße € 11,20
- Italienisches Risotto (ohne Parmesan)
mit buntem Gemüse und frischen Champignons € 11,20
- Rote Paprikaschote
*mit mediterranem Gemüse gefüllt,
dazu eine würzige Gemüsesoße* € 12,10
- Reichenauer Gemüsevariation der Saison
mit Soja-Schnittlauchsoße € 11,90

Herzlich willkommen...



zu märchenhaften Festen

Beilagen

2 Beilagen pro Hauptgang frei, jede weitere € 2,50

- Bunt Gemüsebouquet
- Röschen von Blumenkohl und Broccoli
- Bunte Karotten mit Zuckerschoten
- Vichykarotten
- Speckbohnen
- Rosenkohl
- Spätzle
- Spinatspätzle
- Kartoffelgratin
- Pommes frites
- Kartoffelkroketten
- Röstinchen
- Kartoffelknödel
- Salzkartoffeln
- Semmelknödel
- Serviettenknödel
- Bandnudeln
- Schupfnudeln
- Reis
- Wildreis
- Tomatenspaghetti

Desserts

- Frischer Obstsalat mit Vanille- oder Zitroneneis € 5,90
- Frische Beeren (je nach Saison) mit Eis € 6,10
- „Eis und Heiß“ Heiße Himbeeren mit Vanille-Eis € 6,10
- Gemischtes Eis mit Sahne € 4,90
- Zweierlei Mosse au Chocolat mit Früchten fein garniert € 7,10
- Panna cotta mit Fruchtmark € 5,90
- Parfait mit verschiedenen Geschmacksrichtungen € 7,10
- Dessertvariationen Schloss Wasserburg € 8,20

Wir – Das Team vom Schloss Hotel Wasserburg - wünschen Ihnen viel Freude bei der Planung Ihres persönlichen Menüs.

Gerne unterstützen wir Sie bei Ihrer weiteren Planung, da es ist uns ein Anliegen ist, dass Ihre Veranstaltung in unserem Hause immer in bester Erinnerung bleibt. Bis bald im Schloss Wasserburg.

Wir freuen uns auf Sie.

SCHLOSS HOTEL WASSERBURG
Sbrizzai GmbH
Halbinselstraße 78
D-88142 Wasserburg

Telefon: 08382 – 27 33 30 - 0
Fax: 08382 – 27 33 30 – 48
E-Mail: info@schloss-hotel-wasserburg.de
Internet: www.schloss-hotel-wasserburg.de