

Herzlich willkommen...



zu märchenhaften Festen

Menü- und Büfettvorschläge

*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/Bufet aus dieser Bankettmappe entscheiden, geben Sie uns bitte
14 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 7 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, steht Ihnen der Küchenchef
gerne persönlich zur Seite.*

*Ebenfalls erhalten Sie bei einer Menübesprechung mit unserem Küchenchef die Preise für
Ihr persönlich zusammengestelltes Büfett oder Menü.*

Vorschläge für Stehempfänge:

Fingerfood:

- Verschiedene Quiche
- Tomate-Mozzarella-Spieße
- Käsespieße
- Garnelen im Knuspermantel
- verschieden Blätterteigstrudel
- Hackbällchen

Canapés:

- verschiedene Schinkenspezialitäten
- diverse Frischwurstspezialitäten
- Roastbeef
- diverse Käsespezialitäten
- Pfeffersalami
- Räucherlachs
- Frischkäse
- Tomate Mozzarella

Herzlich willkommen...



zu märchenhaften Festen

Brotzeitbretter:

- Obatzter
- Rauchfleisch
- Leberwurst
- Schinken Spicker
- Bergkäse
- Weichkäse

Alle Brotzeiten sind reichhaltig garniert.

Vorschläge für kalte und warme Büffets, sowie für Menüs:

Bei der Auswahl eines Büfetts können sie kombinieren, wie es Ihnen beliebt und Ihr persönliches Büffet zusammenstellen.

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 auf der Seeterrasse aufgebaut werden kann.

Vorspeisen:

- verschiedene Terrinen
- Vitello Tonnato
- Crevetten Cocktail
- Gefüllte Flädle
- Antipasti Gemüse
- Melone mit Rohschinken
- Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße
- Rauchfischvariation mit Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich
- Carpaccio vom Rinderfilet
- Hackfleischbällchen in Aivar
- Büffelmozzarella mit Strauchtomaten

Verschiedenen Rohkost- und Blattsalate mit diversen Dressings

Zu unseren Vorspeisen servieren wir verschiedene Wurzelbrote

Herzlich willkommen...



zu märchenhaften Festen

Hauptspeisen:

- Burgunderbraten mit Blaukraut und Kartoffelknödel
- Schweinebraten mit Bayrisch Kraut und Semmelknödel
- Rinderrücken am Stück mit Spätzle und Rotweinjus
- Schweinefilet im Allgäuer Schinkenmantel auf Wurzelgemüse mit Schupfnudeln
- Lammkrone mit Kräuterkruste dazu Ratatouille und Kartoffelgratin
- Maishänchenbrust mit Honig und Sesam auf Bandnudeln mit Pfefferjus
- Gebratenes Zanderfilet mit Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln
- Gebratenes Felchenfilet mit Gartenkräuter und Butterkartoffeln und Gartengemüse
- Rotaugen Knusperle mit Dipp und Kartoffelsalat
- Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln
- Kartoffel-Gemüse Auflauf

Desserts:

Bayrisch Creme mit Roter Grütze

Schokoterrine mit Obstsalat

Kaiserschmarren mit Apfelmuss

Limettenjoghurt mit Beeren

Käse vom Brett

Herzlich willkommen...



zu märchenhaften Festen

Für Gruppen ab 25 Personen (Menü) empfehlen wir Ihnen, ein einheitliches Menü zu wählen. Wir bitten Sie, sich für eine gemeinsame Speisenfolge zu entscheiden, da das gleichzeitige Servieren der Speisen sicherlich einen festlicheren Rahmen bietet. Sollten Sie zwei Hauptgänge zur Wahl wünschen, ist dies möglich, sofern Sie die Zahl der jeweiligen Hauptgänge vorher bekannt geben können.

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

Kinder können immer aus unserer Kinderkarte wählen.

*Nachfolgend eine kleine Auswahl an Menüs
Mit unserem Küchenchef können Sie aber selbstverständlich auch weitere Menüs besprechen.*

Schwäbisches Menü

Flädlesuppe

Schweinebraten vom Landschwein mit Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel

Bayrisch Creme mit Roter Grütze

24,90 €

Festtagsmenü

Rauchlachsflädle mit Meerrettichcreme an Gartensalat

Steak vom Rinderrücken mit Ratatouille und Kartoffelgratin

Schokoladenterrine mit Minzgelee und Früchten

32,90

Herzlich willkommen...



zu märchenhaften Festen

Schlossmenü

Cremesuppe (je nach Saison)

Lachsvariation an Kräutersalat

Lammkrone auf Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln

Unsere Dessert Variation

43,90

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.

*Ihr Team vom
Schloss Hotel Wasserburg*