Willkommen zu unserer Buffetauswahl auf Schloss Berlepsch

Mit Leidenschaft und handwerklichem Können kreiert unser Küchenteam besondere Geschmackserlebnisse – von traditionellen Klassikern bis hin zu modern interpretierten Gerichten. Wir setzen auf frische, saisonale und regionale Zutaten, um hochwertige Buffets zu gestalten, die eure Feier perfekt abrunden. Ob bewährte Favoriten oder individuelle Wünsche – wir freuen uns darauf, euer Fest kulinarisch unvergesslich zu machen.

Marco Kellner, Chef de Cuisine

Buffetauswahl

Vorspeisen

Standard: 3 Vorspeisen
Classique: 5 Vorspeisen
Supérieur: 8 Vorspeisen

Berlepscher Brotauswahl mit verschiedenen Saucen ist immer inkludiert

	Standard	Classique	Supérieur
• Blattsalate mit 3 verschiedene Dressings: Honig-Senf | Balsamico | Sittich-Dressing	☐	☐	☐
• Brot-Salat mit Oliven	☐	☐	☐
• Waldorfsalat	☐	☐	☐
• Rotkohlsalat	☐	☐	☐
• Nudelsalat mit Tomaten und Rucola	☐	☐	☐
• Warmer Kartoffelsalat mit Speckdressing	☐	☐	☐
• Frühlingsgemüsespieße mit Petersilien-Eier-Sauce	☐	☐	☐
• Tomaten-Mozzarella	☐	☐	☐
• Orangen-Fenchel-Salat	☐	☐	☐
• Couscous Salat mit Pinienkernen und Koriander	☐	☐	☐
• Orientalischer Karottensalat	☐	☐	☐
• Rinder-Carpaccio mit Knoblauch, Olivenöl, Rucola, Parmesan		☐	☐
• Platte mit hausgeräuchertem Fisch und Schalentieren		☐	☐
• Käseauswahl		☐	☐
• Kalte Platte mit Ahle Wurst, Schinkenauswahl, Roastbeef, Lammcarre, verschiedenen Terrinen		☐	☐
• Spargelsalat (saisonales Angebot: Mai - Juni)		☐	☐
• Matjessalat oder Matjes-Platte (saisonales Angebot: Juni - August)		☐	☐
• Gemüse-Sushi mit eingelegtem Ingwer		☐	☐
• Seeteufel-Carpaccio mit Knoblauch, Olivenöl, Rucola, Parmesan			☐
• Melone mit luftgetrocknetem Parmaschinken			☐
• Cocktail von frischen dänischen Garnelen mit Früchten & Champignons, pikante Cocktailsoße			☐
• Terrine von Lachs und Räucheraal mit Blattsalaten und Sahnemeerrettich			☐

Buffetauswahl

Suppe

Standard, Classique und Supérieur: Eine Suppe zur Wahl

	Standard	Classique	Supérieur
• Hochzeitssuppe	☐	☐	☐
• Klare Rinderkraftbrühe	☐	☐	☐
• Vegetarische Gemüsebrühe mit Einlage	☐	☐	☐
• Geflügelbrühe	☐	☐	☐
• Sellerie-Birnenschaum-Süppchen	☐	☐	☐
• Kaltes Gurkensüppchen mit Garnelen	☐	☐	☐
• Kalte Gazpacho	☐	☐	☐
Saisonale Suppe:			
• Bärlauchsuppe (Mai)	☐	☐	☐
• Spargelcremesuppe (Mai-Juni)	☐	☐	☐
• Kürbiscremesuppe (Sep-Okt)	☐	☐	☐
• Waldpilzcremesuppe (Otk-Jan)	☐	☐	☐
• Petersilienwurzelcremesuppe (Jan-März)	☐	☐	☐
• Weiße Tomatensuppe mit Basilikumnocken			☐

Hauptgerichte

Standard: 2 Hauptgänge
Classique: 3 Hauptgänge
Supérieur: 4 Hauptgänge

Zu den gewählten Hauptgängen gehören passende hausgemachte Saucen.

Geflügel

	Standard	Classique	Supérieur
• Hofente	☐	☐	☐
• Putenbrust mit Kräutern im Speckmantel	☐	☐	☐
• Putengeschnetzeltes	☐	☐	☐
• Maispoulardenbrust		☐	☐
• Gänsebrust (saisonales Angebot: Nov – Feb)		☐	☐
• Gänsekeule (saisonales Angebot: Nov – Feb)		☐	☐

Wild

	Standard	Classique	Supérieur
• Rehkeule	☐	☐	☐
• Wildschweinkeule	☐	☐	☐
• Wildgulasch	☐	☐	☐
• Rehrücken			☐
• Fasanenbrust			☐

Fisch

	Standard	Classique	Supérieur
• Pochierter Lachs im Gemüsesud	☐	☐	☐
• Hausgeräucherte warme Bachforelle		☐	☐
• Gebratenes Zanderfilet		☐	☐
• Gefüllte Seezungenröllchen		☐	☐
• Gebratenes Meerwolffilet			☐
• Pochierter Seeteufel			☐

Buffetauswahl

Rind

	Standard	Classique	Supérieur
• Saftiger Rinderbraten	☐	☐	☐
• Rindertafelspitz	☐	☐	☐
• Roastbeef		☐	☐
• Rinderfilet Wellington im Blätterteig			☐

Schwein

	Standard	Classique	Supérieur
• Saltimbocca vom Schwein	☐	☐	☐
• Schweinenacken im Kräutermantel	☐	☐	☐
• Schweinekrustenbraten	☐	☐	☐
• Jungschweinelende im Blätterteig		☐	☐

Vegetarisch

	Standard	Classique	Supérieur
• Überbackener Blumenkohl mit Mandelpesto	☐	☐	☐
• Waldpilzragout mit Semmelknödeln	☐	☐	☐
• Gemüsestrudel mit Spinat und Ziegenkäse	☐	☐	☐
• Gemüsebolognese mit Parmesan	☐	☐	☐
• Schafskäsetaler in Kräuter-Panade mit Orangenbutter	☐	☐	☐
• Zucchini gefüllt und mit Ziegenkäse überbacken		☐	☐
• Polenta-Champignon-Taler auf Tomaten-Sugo		☐	☐

Vegan

	Standard	Classique	Supérieur
• Buchweizenpfanne mit Gemüse	☐	☐	☐
• Auberginen und Zucchini gebraten	☐	☐	☐
• Gefüllte Paprikaschoten auf Gemüseragout	☐	☐	☐
• Gemüsebolognese ohne Parmesan	☐	☐	☐
• Frühlingsrollen mit Süß-Sauer-Sojasauce	☐	☐	☐
• Geschmortes Gemüse von Karotten, Pastinaken, Sellerie, Schalotten und Zuckerschoten	☐	☐	☐

Druckbarer Bestellbogen hier klicken

Stand 02/2025

Buffetauswahl

Beilagen

Standard: 4 Beilagen
Classique: 5 Beilagen
Supérieur: 6 Beilagen

Sättigungsbeilagen

	Standard	Classique	Supérieur
• Zartweizenrisotto	☐	☐	☐
• Buchweizen	☐	☐	☐
• Spätzle	☐	☐	☐
• Schupfnudeln	☐	☐	☐
• Nudeln	☐	☐	☐
• Bandnudeln	☐	☐	☐
• Reis	☐	☐	☐
• Kartoffelgratin	☐	☐	☐
• Pastinakengratin	☐	☐	☐
• Pastinakenpüree	☐	☐	☐
• Kartoffelpüree	☐	☐	☐
• Salzkartoffeln	☐	☐	☐
• Serviettenknödel	☐	☐	☐
• Kartoffelknödel	☐	☐	☐

Gemüse

	Standard	Classique	Supérieur
• Rotkohl	☐	☐	☐
• Grünkohl (saisonabhängig)	☐	☐	☐
• Sauerkraut	☐	☐	☐
• Rahmwirsing	☐	☐	☐
• Mangold	☐	☐	☐
• Spinat	☐	☐	☐
• Marktgemüse	☐	☐	☐
• Erbsenpüree	☐	☐	☐
• Rote-Beete-Püree	☐	☐	☐
• Broccoli mit Mandelbutter	☐	☐	☐
• Selleriepüree	☐	☐	☐
• Grüne Bohnen (mit oder ohne Speck)	☐	☐	☐
• Geröstetes Gemüse vom Kürbis od. Karotte, roter Zwiebel und Pastinake	☐	☐	☐

Druckbarer Bestellbogen hier klicken

Buffetauswahl

Dessert

Standard: 2 Desserts
Classique: 3 Desserts
Supérieur: 5 Desserts

	Standard	Classique	Supérieur
• Dunkles und helles Schokoladenmousse	☐	☐	☐
• Berlepscher Beerengrütze mit Vanillesauce	☐	☐	☐
• Panna Cotta mit Heidelbeerkompott	☐	☐	☐
• Rhabarberkompott (saisonal)	☐	☐	☐
• Creme Brullée	☐	☐	☐
• Hausgemachtes Parfait (Krokant | Frucht | Vanille)	☐	☐	☐
• Bratapfel (Nov - Feb)	☐	☐	☐
• Kleine Kuchenauswahl	☐	☐	☐
• Bier-Tiramisu (mit Bier statt Kaffeelikör)		☐	☐
• Obstsalat		☐	☐
• Obstkorb		☐	☐
• Erdbeersalat (Mai - Juni)		☐	☐
• Frische Erdbeeren (Mai - Juni)		☐	☐
• Eisbombe			☐

Name

Veranstaltungsdatum