



Unter der Küchenleitung von Klaus-Dieter Kerle sorgt ein innovatives junges Team für kulinarische Genüsse und einen reibungslosen Ablauf.

Hier finden Sie Anregungen, wie Ihr Buffet in unserem Hause gestaltet werden kann.

Auf Wunsch bieten wir Ihnen zu jedem Buffet vorab eine Suppe, die am Platz serviert wird. Ergänzt werden kann jedes Buffet außerdem durch eine Käseauswahl, mit deutschen und französischen Käsespezialitäten.

Gerne passen wir unsere Buffet-Vorschläge Ihren Wünschen an!

Burgherrenbuffet

Kalte Vorspeisen

- Fruchtige Melonenspalten mit geräuchertem Schinken
- Rosa gebratenes Roastbeef in Tranchen
- „Vitello tonnato“ zartes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce
- Lachsvariation gedämpft und geräuchert
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum
- Verschiedene Dips
- Diverse Blatt- und Rohkostsalate, dazu fruchtiges Haus- oder Balsamicodressing
- Auswahl an Brötchen mit Butter

Hauptgerichte

- Saftiger Krustenbraten mit Munschauer Senfsauce
- Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Champignons und Zwiebeln

Beilagen

- Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
- Butterreis
- Pommes Frites
- Bayrisch Kraut
- Bunte Gemüseauswahl der Saison

Dessert

- Mousse au Chocolat auf Vanillesauce
- Panna Cotta mit Fruchtsauce
- Frischer Obstsalat „Burg Wilhelmstein“

Preis pro Person
ohne Suppe 52,00 €
inklusive Suppe 56,00 €
Auf Wunsch Käseauswahl
zuzüglich 6,00 €



Buffet Vorschläge

Grafenbuffet

Kalte Vorspeisen

- Fruchtige Melonenspalten mit geräuchertem Schinken
- Rosa gebratenes Roastbeef in Tranchen
- „Vitello tonnato“ zartes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce
- Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesanblättern und Pinienkernen
- Fischvariation mit gedämpftem Lachs im Ganzen, Stremel- und Räucherlachs, Forelle und Makrele
- Feiner Shrimps-Cocktail mit Apfel
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum
- Gemischte Antipasti: eingelegte Oliven, pikant marinierte Paprika, getrocknete Tomaten und Champignonköpfe
- Knuspriger Brotsalat mit Rucola und Pinienkernen
- Verschiedene Dips
- Diverse Blatt- und Rohkostsalate mit Haus- oder Balsamicodressing
- Auswahl an Brötchen mit Butter

Hauptgerichte

- Zartes Schweinefilet am Stück mit Champignonrahmsauce
- Rosa gebratene Kalbssteakhüfte mit kräftiger Bratensauce
- Saftige Hähnchenbruststeaks in Kräuterrahmsauce

Beilagen

- Ofenfrisches Kartoffelgratin
- Kartoffelkroketten
- Pommes Frites
- Butterreis
- Bunte Gemüseauswahl der Saison

Dessert

- Mousse au Chocolat auf Vanillesauce
- Panna Cotta mit Fruchtsauce
- Vanillecreme mit karamellisierter Mandelkruste
- Frischer Obstsalat „Burg Wilhelmstein“

Preis pro Person
ohne Suppe 58,00 €
inklusive Suppe 62,00 €
Auf Wunsch Käseauswahl
zuzüglich 6,00 €



Herzoginbuffet

Kalte Vorspeisen

- Fruchttige Melonenspalten mit geräuchertem Schinken
- Rosa gebratenes Roastbeef in Tranchen
- Garnierte Schweine- und Hähnchenmedaillons
- „Vitello tonnato“ zartes Kalbfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce
- Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesanblättern und Pinienkernen
- Fischvariation: Lachs gedämpft, geräuchert und gebeizt, Forelle, Makrele und Fischterrinen
- Frischer Shrimps-Cocktail mit Apfel
- Gegrillte Scampi in Knoblauchbutter
- Waldorfsalat mit gerösteten Walnusskernen
- Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum
- Knuspriger Brotsalat mit Rucola und Pinienkernen
- Gemischte Antipasti: eingelegte Oliven, pikant marinierte Paprika, getrocknete Tomaten und Champignonköpfe
- Verschiedene Dips
- Diverse Blatt- und Rohkostsalate mit Haus- oder Balsamicodressing
- Auswahl an Brötchen mit Butter

Hauptgericht

- Zartes Roastbeef am Stück im Kräutermantel mit Pfeffersauce
- Gegrillte Perlhuhnbrust auf Sesamjus
- Auf der Haut gebratene Filets vom Zander, auf Gemüseconchiglie mit Rieslingsauce

Beilagen

- Ofenfrisches Kartoffelgratin
- Hausgemachte Spätzle
- Herzoginkartoffeln
- Pommes Frites
- Bunte Gemüseauswahl der Saison

Dessert

- Mousse au Chocolat auf Vanillesauce
- Panna Cotta mit Fruchtsauce
- Gebackene Apfelbeignets mit Zimt und Zucker
- Vanillecreme mit karamellisierter Mandelkruste
- Halbflüssiges Schokoladentörtchen
- Frischer Obstsalat „Burg Wilhelmstein“

Preis pro Person
ohne Suppe 65,00 €
inklusive Suppe 69,00 €
Auf Wunsch Käseauswahl
zuzüglich 6,00 €



Buffet Vorschläge

Kurfürstenbuffet »SAISON November bis März«

Kalte Vorspeisen

- Rosa gebratenes Roastbeef in Tranchen
- „Vitello tonnato“ zartes Kalbsfleisch mit Thunfisch-Kapernsauce
- Fischvariation mit gedämpftem Lachs im Ganzen
- Spinat-Ricotta-Lachsrollchen
- Rote Beete Carpaccio mit Birnen und Walnüssen
- Blätterteigschnecken mit Pesto und Tomaten
- Knuspriger Brotsalat mit Feigen, Oliven und Pinienkernen
- Verschiedene Dips
- Diverse winterliche Blatt- und Rohkostsalate mit fruchtigem Haus- oder Balsamicodressing
- Auswahl an Brötchen mit Butter

Hauptgerichte

- Gepökelter Krustenbraten mit Monschauer Senfsauce
- Sauerbraten mit Aachener Printensauce
- Geschmortes Hirschgulasch in Preiselbeerrahmsauce

Beilagen

- Kartoffel-Kürbisgratin
- Herzoginkartoffeln
- Spätzle
- Pommes Frites
- Apfel-Rotkohl
- Spitzkohlgemüse

Dessert

- Marzipanmousse auf kleinem Schokobrownie
- Zimt-Panna Cotta mit Preiselbeeren und Lebkuchencrumble
- Spekulatius- Crème Brûlée mit Mandelkruste
- Frischer Obstsalat „Burg Wilhelmstein“

Preis pro Person
ohne Suppe 60,00 €
inklusive Suppe 64,00 €
Auf Wunsch Käseauswahl
zuzüglich 6,00 €



Brunchkarte

Feiern Sie doch mal vormittags

Ab 30 Personen bieten wir Ihnen in der Zeit von 10.30-14.30 Uhr unser Brunchbuffet an. Möchten Sie im Anschluss ein Kaffee- und Kuchengedeck reichen, kann der Brunch gegen Aufpreis, gerne bis in den späten Nachmittag ausgedehnt werden (max. 17.00 Uhr).

Speisen

- Große Auswahl an frischen verschiedenen Brot- und Brötchensorten
 - Diverse Cerealien, Marmeladen, Konfitüren, Honig, Nutella, Joghurt, Früchte...
 - Aufschnittplatten: gekochter Schinken, Pastete, Salami...
 - Melonenschiffchen mit rohem Schinken, saftiges Roastbeef
 - Diverse Eierspeisen, dazu gebackener Bacon
 - Allerlei Käse - wie Camembert, Mozzarella, Gouda...
 - Gutes aus Fluss und Meer: Lachs mit Meerrettich, Shrimps, Forellen...
 - Großes Salatbuffet
- Auf Wunsch servieren wir eine saisonale Suppe vor dem Hauptgang

Warme Speisen

- Gepökelter Krustenbraten mit Monschauer Senfsauce
- Saftige Hähnchenbruststeaks in Kräuterrahm
- Mildes Bayrisch Kraut, frisches buntes Gemüse
- hausgemachte Spätzle, Kroketten, Kartoffelgratin.

Dessert

- Große Dessertvariation
- Mousse au Chocolat auf Vanillesauce
- Panna Cotta mit Fruchtsauce
- Vanillecreme mit karamelisierter Mandelkruste
- Frischer Obstsalat „Burg Wilhelmstein“

Getränke

Filterkaffee, Tee, Kakao, Milch
und verschiedene Säfte inklusive

Preis pro Person
ohne Suppe 55,00 €
inklusive Suppe 59,00 €
Auf Wunsch Kaffee- und
Kuchengedeck zuzüglich 10,00 €