

Burgruine Windeck Vorschläge für Menue-Buffer-Kombinationen Frühjahr/Sommer 2022

Suppen (serviert)

Flädlesuppe

(Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchenstreifen und Schnittlauch)

*

„Weinheimer Festtagssuppe“

Rinderkraftbrühe mit allerlei Einlage (wählbar)
und Schnittlauch

*

Tomatencrèmesuppe

mit Pestoschaum oder Ginsahne und Croûtons

*

Tomatenessenz mit Miniravioli (vegetarisch)

*

Für heiße Sommertage:

Geeiste Tomaten-Chili-Suppe mit Orangenfilets
in der Kaffeetasse serviert

*

Kartoffelcrèmesuppe

mit „Kracherle“ oder mit gebackener Blutwurst

*

Frühlingslauchsuppe

unter der Sahnehaube mit gerösteten Pinienkernen

*

Klare Ochschwanzsuppe

mit Sherry abgeschmeckt

Chesterstange

*

Geflügelcrèmesuppe

mit leichter Curry-Kokos-Note

dazu marinierter Saté-Spieß

*

Thai-Curry-Kokos-Süppchen

mit gebratenem King Prawn am Spieß

*

Von Mitte April bis Mitte Juni:

Spargelcrèmesüppchen mit Spargelstücken
unter der Sahnehaube

Salate/Vorspeisen (serviert)

Sommersalate mit gerösteten Speckstreifen
und Croûtons

Aceto-Balsamico-Dressing

*

Kräuter- und Blattsalate mit gehobeltem Parmesan
und gerösteten Kernen im Gurkenring

Aceto-Balsamico-Dressing

*

Tranchen von der Barbarie-Entenbrust
an bunten Sommersalaten

Orangenfilets

Himbeerdressing

*

Gebratene King Prawns (4 St.)
an bunten Salaten

Aceto-Balsamico-Dressing

*

„Antipastiteller“

Gegrillte, mit Olivenöl marinierte Gemüse

Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum

Parmaschinken auf Melonenspalte

Zitronengebeizter Lachs

Salatbouquet

Aceto-Balsamico-Dressing

*

Von Mitte April bis Mitte Juni:

Lauwarmer Salat von Lampertheimer Spargel

auf einem Bett von Blattsalatherzen,

Kresse und gehacktem Ei

Hauptgänge mit mehreren Komponenten vom Buffet

Gerne können Sie die Hauptgangkomponenten auch anders kombinieren oder ein einheitliches Tellergericht für alle Gäste auswählen. Wir kalkulieren Ihnen den Hauptgang dann neu.

1

Glacierte Putenbrust mit kräftiger Jus
Wels-Filet auf Seccoschaum

Rosmarinkartoffelchen * Bandnudeln
Blattspinat * Vichykarotten

2

Saftig gebratener Odenwälder Schweinebraten
mit Austernpilzen in Pommery-Senf-Soße
Suprême von der Poularde mit Rosmarinjus

Semmelknödel * Kartoffelgratin
Bohnen im Speckmantel * Ingwerkarotten

3

Maispoulardenbrust mit Portweinjus
Auf der Haut gebratene Flußzanderfilets mit Rieslingsoße

Rosmarinkartöffelchen * Schupfnudeln
Gemüseauswahl

4

Riesenputer nach „Burgherren Art“ mit Weizenbiersoße
Norweger Lachsfilet im Ganzen pochiert mit Thymian-Zitronen-Soße

Semmelknödel * Bandnudeln
Ingwerkarotten * Broccoli mit Mandelbutter * Schwarzwurzeln
Für diesen Hauptgang sollten Sie mindestens 35 Personen sein

5

Schweinelende im Ganzen gebraten mit Cognacrahmsoße
Norweger Lachsfilet mit Rieslingsoße

Bandnudeln * Reis
Ingwerkarotten * Blattspinat * gegrillte rote und gelbe Paprika

6

Rosa gebratenes Roastbeef am Buffet tranchiert mit Sauce béarnaise
Schweinelende im Ganzen gebraten mit Portweinjus
Norweger Lachsfilet mit Rieslingsoße

Kartoffelgratin * Bandnudeln * Reis
Bohnen im Speckmantel * Ingwerkarotten * Blattspinat
Für diesen Hauptgang sollten Sie mindestens 35 Personen sein

7

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Orangen-Chili-Soße
Schweinelende im Ganzen gebraten mit Egerlingen in Rahm

Kartoffelgratin * Schupfnudeln
Gebratene Champignonköpfe * Vichy-Karotten * Bohnen im Speckmantel

8

Rinderfilet im Ganzen rosa gebraten mit Rotwein-Schalotten-Jus
Norweger Lachsfilet mit Beurre blanc

Kartoffelgratin oder Rosmarinkartöffelchen * Bandnudeln
Bohnen im Speckmantel * Ingwerkarotten * Blattspinat

Von Mitte April bis Mitte Juni

bieten wir zu Ihren Buffets auf Wunsch auch frische Hüttenfelder
Stangenspargel mit Neuen Kartoffeln, Kräuterpfannkuchen und Sauce
hollandaise an. Preis auf Anfrage.

Während dieser Zeit können Sie ohne Aufpreis auch eines der Gemüse durch
Spargelgemüse (in Crèmesoße) ersetzen.

Desserts (serviert)

Weinheimer Rote Grütze
mit Vanillesoße und/oder mit Vanilleeis
*

Warme Apfelküchle mit Vanilleeis
*

Panna cotta mit Beerensalat
im Glas serviert
*

„Apfeltraum“
Gedünstete Äpfel mit Mascarponecrème und Löffelbiscuit
*

Kirschgrütze auf
Mascarpone-Joghurt-Crème
*

Beschwipste Himbeeren oder Schattenmorellen in deren Brand flambiert
mit Crèmeeis
*

Dessertteller „Burgruine Windeck“
mit Mousse au chocolat, frischen Früchten
und Sorbet

Dessertbuffet

*wählbar ab 30 Gästen und
nach Ihren Wünschen zusammengestellt
zum Beispiel:*

Drei verschiedene Eiscrèmes oder Sorbets
Panna cotta mit Fruchtsoße
Mousse au chocolat weiß und schwarz
Frische Früchte, mundgerecht geschnitten und auf Platten angerichtet
Warme Apfelküchle mit Vanillesoße

Während der Erdbeerzeit von Mai bis August bieten wir selbstverständlich
auch Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne

oder andere Erdbeerdesserts an. Bitte fragen Sie uns danach.

Als „Mitternachtssnack“ empfehlen wir

Käseauswahl mit Trauben, Brot und Nüssen

*

Rohmilchkäseauswahl mit Trauben, Brot und Nüssen

*

Currywurst mit feiner Soße, dazu Baguette