

Burgruine Windeck

Vorschläge für Menue-Buffer-Kombinationen

Frühjahr/Sommer 2023

Bei Menues ist auf Wunsch auf den Tischen ein Brotkorb sowie Kräuterquark oder Butter eingedeckt.

Suppen (serviert)

Flädlesuppe

(Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen 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, in der Kaffeetasse serviert:

Geeiste Tomaten-Chili-Suppe mit Orangenfilets

*

Kartoffelcrèmesuppe

mit „Kracherle“ oder mit gebackener Blutwurst

*

Frühlingslauchsuppe

unter der Sahnehaube mit gerösteten Pinienkernen

*

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)

"Wirtshaussalat"

Verschiedene Rohkostsalate (Karotten, Gurken, Weißkohl, Rotkohl)

Blattsalate in Aceto-Balsamico-Dressing

"Kracherle" (geröstete Brotwürfel) und Schnittlauch

*

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

dazu Baguette

*

Gebratene King Prawns (4 St.)

an bunten Salaten

Aceto-Balsamico-Dressing

dazu Baguette

*

„Antipastiteller“

Gegrillte, mit Olivenöl marinierte Gemüse

Tomaten mit Büffelmozzarella und Basilikum

Parmaschinken auf Melonenspalte

Zitronengebeizter Lachs

Salatbouquet

Aceto-Balsamico-Dressing

dazu Baguette

*

Von Mitte April bis Mitte Juni:

Salat von Lampertheimer Spargel
auf einem Bett von Blattsalatherzen,

Kresse und gehacktem Ei

dazu Baguette

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. Bitte beachten Sie unten stehende Hinweise zur Gemüseauswahl.

1

Glacierte Putenbrust, dazu Rahmsoße mit Edelpilzen
Wels-Filet auf Seccoschaum

Rosmarinkartöffelchen * Knöpfle

2

Saftiger Kaminrauschschinken mit Rosmarinjus
Suprême von der Poularde mit Austernpilzen in
Pommery-Senf-Soße

Semmelknödel * Kartoffelgratin

3

Maispoulardenbrust mit Portweinjus
Auf der Haut gebratene Flußzanderschnitte mit Rieslingsoße

Rosmarinkartöffelchen * Butterreis

4

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

Semmelknödel * Bandnudeln

Für diesen Hauptgang sollten Sie mindestens 35 Personen sein

5

Schweinelende im Ganzen gebraten mit Cognacrahmsoße
Norweger Lachsfilet mit Rieslingsoße

Kartoffelgratin * Bandnudeln

6

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

Kartoffelgratin * Bandnudeln * Reis

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 * Knöpfle

8

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

Kartoffelgratin *oder* Rosmarinkartöffelchen * Bandnudeln

Gemüse zum Hauptgangbuffet:

Zu allen genannten Buffets reichen wir unsere Grillgemüseauswahl.

Gerne können Sie auch aus folgenden Gemüsen wählen; den Aufpreis dafür berechnen wir je nach Auswahl und Menge:

Broccoli mit Mandelbutter, Blumenkohl mit Semmelbrösel, Bohnen im Speckmantel, Vichy-Karotten, Sahnekarotten, feine Erbsen in Rahm, Schwarzwurzel à la crème oder natur, Princessbohnen, Cremiger Blattspinat, Zucchini tomatisiert, Rahmchampignons, Gegrillte Champignonköpfe, Pilzpfanne mit Frühlingszwiebeln

Während der Pfifferling- und Steinpilzsaison:
Pfifferlinge mit Speck, Rahmpfifferlinge, Steinpilze natur oder à la crème

Von Mitte April bis Mitte Juni

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

Vegetarisch

Für Vegetarier/Veganer empfehlen wir innerhalb des Hauptgangbuffets Speisen vorzusehen, an denen sich auch die Nicht-Vegetarier bedienen können, z. B.:

Gegrillter Schafskäse mit Pepperoni, Oliven und Tomaten

Gemüsebratlinge (vegan)

Hirse-Gemüse-Bratlinge (vegan)

Kaspressknödel mit Käsesoße (vegetarisch)

Pilzpfanne mit Frühlingszwiebeln (vegan oder mit Rahm vegetarisch), dazu Pfannkuchen

Spinatstrudel mit Fetakäse und Pinienkernen (vegetarisch)

Gemüselasagne (vegetarisch)

Mit Zwiebeln geschmälzte Gemüsemaultaschen (vegetarisch)

Penne rigate mit einer fruchtigen Tomaten-Gemüse-Soße (vegan)

Desserts (serviert)

Weinheimer Rote Grütze
mit Vanillesoße und/oder mit Vanilleeis

*

Warme Apfelmüchle mit Vanilleeis

*

Panna cotta mit Beerensalat
im Glas serviert

*

Kirschgrütze auf
Mascarpone-Joghurt-Crème

*

Beschwipste Himbeeren oder Schattenmorellen in deren Brand flambiert
mit Salzkaramelleis

*

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
*

Oder regional und deftig:

"Windeckplatte"
Hausmacher Wurst (Leberwurst, Blutwurst, Schwartenmagen)
geräucherter Schinken
Handkäse mit Musik
dazu Butter und Brot

Den Mitternachtssnack können Sie auch für eine geringere Gästezahl als das Menue bestellen.