



WASSERSCHLOSS WESTERBURG

H O T E L & S P A

Buffetempfehlungen 2019

Börde

Pfannkuchen mit geräucherter Forelle und Roter Bete
Walnussbrot mit Ziegenkäse
Hausschlachtbrett mit Schinken, Braten und Wurst,
Schmalz, Essiggemüse und körnigem Senf
Salat von Ziegenkäse, Lauch und Äpfel
Regionale Käseauswahl
mit Bordespeck, Weinkäse und Harzer Käse
Butter und Griebenschmalz, Bauernbrot,
Kröstchen und Kümmelstange

vegetarische Gemüse-Kartoffelsuppe
mit Würstchen

Magdeburger Bötel mit Lehm und Stroh
(Gepökelttes Eisbeinchen mit Sauerkraut und Erbspüree)

Schweinefiletstreifen in Kräutersauce
mit Champignons und Bollenklößen

Sommergemüse-Pfanne

Pflaumenmus in Eierteigroulade
Quarkschaum mit karamellisiertem Apfel
Beerengrütze mit Vanillesauce

€ 42,00 pro Person

Harz

Geräucherte Entenbrust an Linsensalat
Gänselebermousse im Baumkuchenmantel
Trüffelpastete an Chicorée - Orangensalat
Wacholderschinken an Meerrettich
Lachstatar mit Sauerrahm und Dill
Garnelen in Knoblauchöl an geräuchertem Heilbutt
Buttervariationen
Brotkonfekt, Brotstangen, Buffetbrot und Olivenbrot

Wildrahmsuppe mit Rosmarincroûtons

Medaillons vom Hirschrücken an Waldpilzsauce
Perlhuhnbrust auf Kräutern gebacken
Saiblingsfilet auf Rieslingsauce
Cranberry - Rotkohl
Bündel von Spargel, Bohnen und Möhren
Gnocchi
Preiselbeerkroketten
Tomatenfarfalle

Nougatcrème mit Himbeer - Camparisauce
Apfel - Marzipanstrudel
Geeiste Zitronenmousse an Erdbeercocktail

€ 64,00 pro Person

Westerburger Schlossterrasse

Brotkonfekt mit Lachs, Schinken und Käse
Salatkaleidoskop
mit Tomaten, Gurken, Paprika, Spargel, Mais, Palmherzen, Oliven,
Artischockenherzen, Honigschinkenwürfel,
Feta und gerösteten Brotwürfeln,
Blattsalaten, Kräutervinaigrette und Joghurtcrème

Grillsaucen
mit Knoblauch, Curry, Honig - Rauch,
Chili, Senf, Meerrettich

vom Grill

Spanferkelkeule
Mariniertes vom Schwein, Rind und Lamm
Lachsfilet mit Orangen - Fenchel in Folie
Butterfischtranchen in Kräuterolivenöl
gegrillte Auberginen und Paprika

Bruschetta und Ciabatta,
Toscanafladen

Erdbeer - Panna Cotta
Limetten - Joghurtmousse in Schokolade
Tiramisuschnitte

€ 64,00 pro Person

„Westerburg BBQ“

Die verschiedenen Speisen werden vor den Gästen auf unseren Brennwägen und Cooking-Stations live auf unserer Terrasse zubereitet!

Vorspeise

„Herrenschnitte“ frisch geröstetes Holzofenbrot mit Rindertatar und Lauchzwiebeln
Jamon Ibérico Bellota von der Berkel Aufschnittmaschine mit Hojiblanca Olivenöl
Sülze von Spanferkel und Tafelspitz
mit Meerrettichspuma und Wurzelgemüsen
Traditional Caesar Salad mit Kräutercroûtons und altem Balsamico
Matjes und Büsumer Krabben mit Kräuterrührei und dunklem Brot
Eine Stunde gegartes Hühnerrei
mit getrüffeltem Rahmspinat und Kartoffel Speckespuma

Pastastation

Orecchiette aus dem Parmesanlaib mit frischen Trüffeln

Dazu servieren wir passend

Bärlauchpesto und Fontinasauce
weitere Condiments: Pilze, Garnelen, handgeschnittener Schinken und Rucola

BBQ-Station mit unserem Smoker

Lachfilet in Buchenspan gehüllt gegart mit grober Senfkörnersauce
und neuen Kartoffeln
King Tiger Prawns mit Chili und Knoblauch mariniert
New York Cut vom Husumer Weideochsen
Ochsenhochrippe vom Husumer im Ganzen
Haxen vom Tiroler Kaiserkalb
-beides im Smoker zubereitet und frisch tranchiert-

Beilagen und Saucen

Sauce Bearnaise und Sauce Choron Sweet Baby Rays BBQ Sauce
Grüne Pfefferkornsauce, Kräuterjus
Junges, gegrilltes Frühlingsgemüse und Grilltomaten
Steak Pommes, Bäckerinkartoffeln, Ofenkartoffeln,
gebackene Zwiebelringe
Blattspinat mit geröstetem Knoblauch
Humus und Hamshuka

Dessert

Mousse au Chocolate
Erdbeersorbet und Himbeersorbet
Frisches Obst

€ 108,00 pro Person

„BBQ“

Vorspeise

Rosmarin Focaccia, französisches Baguette und Oliven Ciabatta
mit Olivenöl, Salzflakes und Tomatendip auf den Tischen eingesetzt
mit Kräutern gegrillte Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignons
mit Olivenöl und Balsamico mariniert

Parmaschinken und Coppa mit sizilianischer Honigmelone
Spicy Shrimps mit Koriander, Pak Choi und Teriyakimarinade Provinzialische Kartoffeln mit
Oliven, Kräutern, konfierten Tomaten und Golden Tuna

Hauptgerichte von unserem „Brennwagen“

Asiatisch mariniertes Schweinenacken mit Ingwer U.S Prime Roastbeef
Lachsfilet im Buchenspan
Rückwärts gegarte Maispoularde Homemade Spare Ribs

Dazu reichen wir...

BBQ Sauce „Süllberg-Style“
Kräftige Jus
Tomatensalsa
Café de Paris Butter
Folienkartoffeln aus dem alten Land mit Kräuter-Sour Cream
Kartoffelwedges
Butter-Maiskolben
cremiger Spinat
Grilltomaten mit Parmesan

€ 72,00 pro Person

„Happy Summer“

Vorspeise

Tartar vom Kalbsfilet mit Schalotten, Kräutern und geröstetem Baguette
Ahi Thuna mit Wakame Algen, Yuzu, Ponzu,
Chili und Wasabi Prawns mit asiatischen Salat
Confiierter Schweinebauch mit Gurken und Koriander
Rindercarpaccio mit frischen Pfifferlingen
Parmaschinken und Coppa mit Charantais Melone und Rucola

Hauptgerichte live am Grill zubereitet

Kleine Steaks vom Rind, Maispoulardenbrust,
mediterran marinierter Heilbutt im Bananenblatt
Lachsfilet im Buchenspan
Sea Water Garnelen

Dazu reichen wir

Grilltomaten mit Kräutern
Buttermaiskolben
Folienkartoffeln mit Sour - Cream
Kräuterbaguette
und verschiedene Dips (mild bis scharf)

Dessert

Limettenlimonade mit Olivenöl und Minze
Vanillemousse mit frischen Beeren
Joghurtschaum mit marinierten Erdbeeren

€ 69,00 pro Person

„Fürsten BBQ“

Kulinarische Einleitung

„Herrenschnitte“ frisch geröstetes Ochsenbrot
mit Tatar vom freesisch Rind, Wachtelspiegelei und Wiesenkräutern
Jamon Iberico Bellota mit Hojiblanca und Olivenöl
Caesar Salad aus dem Parmesanleib mit Ciabattacroûtons, Sardellen und Parmesan
Frisch gegrillte Crevetten und Calamarettis mit Kräutern
Zitrone und geschmortem Knoblauch
Geeiste Kartoffel-Lauchsuppe mit Büsumer Krabben und Schmand

BBQ Stationen als Hauptteil

Smoked Lammschulter 79/12 mit Vadouvan, Olivenöl und Harissa
- diese wird vor den Gästen tranchiert -
Prime Hereford Rib Eye Steak
Seeteufel - Niedertemperatur gegart und gegrillt-
Doradenfilet mit Limettenmarinade im Bananenblatt
Kotelettes vom Schwäbisch-Hällischen Jungschwein
Würstel wie Käsegrainer, Thüringer, Kassler

Zwischenstück

Sauce Béarnaise, Sauce Choron, grüne Pfefferkornsauce,
Sweet Baby Rays BBQ Sauce
Gegrilltes mediterranes Gemüse, gegrillte Maiskolben mit Butter,
geschmorte Strauchtomaten mit Knoblauch
gebackene Zwiebelringe
Steak Pommes
Bäckerinkartoffeln, Ofenkartoffeln mit Sour Cream

Das süße Finale

New York Cheesecake mit marinierten Himbeeren
Crème brûlée
Vanille Topfenmousse mit Ananasragout
Marinierte Erdbeeren mit Vanilleschaum
Zweierlei Sorbet

€ 89,00 pro Person

BBQ auf Westerburger Art

Antipastiauswahl mit Tomaten, Paprika, Zucchini und Champignons
Büffelmozzarella-Bällchen und Kirschtomaten in Rucola-Basilikumpesto
Große Brotauswahl

Salatbar

Eisbergsalat mit Parmesan und Pinienkernen
Griechischer Bauernsalat
Unser hausgemachter Kartoffelsalat
Steirischer Krautsalat Gurkensalat

Vom Grill

Steak vom Roastbeef „Irish Natur“
Marinierte Saté Spieße
Spareribs vom Jungschwein
Original Berliner Currywürste
Mariniertes Lachsfilet im Buchenspan

Beilagen

Rosmarinkartoffeln
Maiskolben
Gegrillte Pilze
Gebackene Zwiebelringe
Süßkartoffel Pommes

- dazu servieren wir Ihnen eine Auswahl verschiedener Dips und Grillsaucen -

Süßer Ausklang

Joghurtmousse mit frischen Erdbeeren
Schokoladen Mousse mit gelben Früchteragout

€ 59,00 pro Person

Italienisches Buffet

Caprese im Weckglas mit Pesto
Auswahl von Italienischem Schinken und Salami
Vitello Tonnato mit Kapernbeeren und Dörrtomaten
Rucolasalat mit Pinienkernen, Parmesan und Basilikum
Salat von Antipasti mit Kräutern

Kalbstafelspitz in toskanischer Gemüsesauce mit Polenta
Poulardenbrüstchen mit Thymian, Apfel und roten Zwiebeln
Lachssteak auf Ricotta-Spinat
Gnocchi auf Salbeibutter mit Kirschtomaten und Reggiano

Tiramisu mit frischen Früchten
Italienische Käseauswahl mit Feigensenf
Panna Cotta

€ 59,00 pro Person

Brunchbuffet

11.00 Uhr bis 15.00 Uhr
(ab 20 Personen; inklusive Kaffee und Tee)

Deftiges

Fleischpflanzerl mit Kartoffelsalat
Rostbratwürste mit Krautsalat
Weißwürste mit süßem Senf

Herzhaftes

Zweierlei vom Lachs mit Meerrettichsauce
Krabbensalat
Roastbeef mit Stielkapern und Remouladensauce
Räucherschinken und Parmaschinken
Obazda mit Radieschen
Verschiedene Blattsalate mit Balsamicodressing
Frischkäse mit Schnittlauch
Käseauswahl mit Weintrauben
Antipasti von Tomaten, Zucchini, Artischockenherzen und Auberginen
Butterauswahl
Brötchenauswahl, Bauernbrot, Brezeln

Süßes

Donuts, Muffins, Croissants
Kuchenauswahl
Joghurt, Bircher Müsli, frischer Obstsalat
Marmelade, Honig, Nutella
Schokoladenmousse mit roter Grütze

Warmes

Aktuelle Fischvariation der Saison
Geschnetzeltes mit Pilzen und Reis auf Gemüse
Rührei mit Tomaten, Zwiebeln, Speck oder Kräutern

€ 39,00 pro Person

