

Herzogin-Bufferet:

Nach Wahl : Suppe als Starter des Buffets

Kalte Fleischplatten:

- Schinkenröllchen mit Spargel
- garnierte Schweine- und Rindermedaillons
- zarte Putenbrustmedaillons
- Roastbeef mit Remouladensoße
- Melone mit rohem Schinken
- feine Terrinen und Pasteten der Jahreszeit
- gefüllte Eier

Kalte Fischplatten:

- Räucherlachs mit Meerrettichsoße
- Shrimps mit Cocktailsoße
- Geräucherte Forelle und Makrele
- Lachs im Ganzen gedämpft
- Geräucherter Heilbutt, Aal und Stremellachs
- Gegrillte Scampi und graved Lachs

Verschiedene Salate:

- großes Salatbuffet mit diversen Dressings
- Brötchen, Butter und Kräuterbutter
- Tomaten mit Mozzarella, Antipasti
- Shrimpsalat ,Geflügelsalat und Waldorfsalat

Als warmes Gericht:

- Schweinefilet „Wellington“ mit Champignonrahmsoße
- oder • Kalbrücken am Stück mit Rotweinspecksoße
- oder • Variation von Edelfischen auf Bandnudeln
- mit • Gratinkartoffeln und Spätzle
- frischem Gemüse der Saison

Zum Dessert gibt es:

- frischen Obstsalat, Crème Brullee
- Mousse au Chocolate, Bayrisch Creme
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Eistorte, Tiramisu

Der Preis für das Herzoginbuffet beträgt pro Person 45,50 € (ohne Suppe).

Inklusive Suppe beträgt der Preis 48,00 € pro Person.

Wenn gewünscht:

deutscher und französischer Käse vom Brett mit Knabbereien 2,90 € p .P

Burg Wilhelmstein

Gastronomie mit historischem Flair

Buffetvorschläge

Sehr verehrter Gast,

mit diesen Buffetvorschlägen möchten wir Ihnen Anhaltspunkte geben, wie ein Buffet in unserem Hause gestaltet werden kann.

Für die Bestellung eines Buffets bedarf es einer Gästezahl von mindestens 25 Personen.

Wenn Sie eigene Wünsche haben oder Teile unserer Buffets miteinander verbinden wollen, wird es uns eine Freude sein, diese –sofern es uns möglich ist– zu erfüllen.

Wir bitten Sie, Ihr Buffet bis spätestens 6 Wochen vor dem Termin Ihrer Feier zu bestellen.

Für eine Buffetbesprechung bitten wir um kurze telefonische Rücksprache.

Eine telefonische Menüabsprache ist nicht möglich.

Erst mit Ihrer Unterschrift oder schriftlicher Bestätigung wird Ihre Reservierung verbindlich.

Eine Stornierung in unserem Hause ist nur schriftlich möglich.

Restaurant Burg Wilhelmstein

H. G. Sevenich

Telefon: 0 24 05 / 8 52 01

Fax: 0 24 05 / 8 52 99

52146 Würselen

www.burgwilhelmstein.de

Wir danken Ihnen für Ihr Interesse an unserem Hause und freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Hans-Günter Sevenich und sein Team

Gültig ab September 2008



Burgherrenbuffet:

Nach Wahl : Suppe als Starter des Buffets

Kalte Fleischplatten:

- Schinkenröllchen mit Spargel
- garnierte Schweinemedallions
- zarte Putenbrustmedallions
- Steakhüfte mit Remouladensoße
- Schweinerückenbraten

Kalte Fischplatten:

- Räucherlachs mit Meerrettichsoße
- Shrimps mit Cocktailsoße
- Geräucherte Forelle, Makrele und Sprotten
- Lachs im Ganzen gedämpft

Verschiedene Salate:

- großes Salatbuffet mit diversen Dressings
- Brötchen
- Butter und Kräuterbutter

Als warmes Gericht:

- Krustenbraten mit Senfsoße
- oder • Putengeschnetzeltes „Züricher Art“
- mit Gratinkartoffeln und Spätzle
- frischem Gemüse der Saison

Zum Dessert gibt es:

- frischen Obstsalat
- Mousse au Chocolate
- Rote Grütze mit Vanillesoße

Der Preis für das Burgherrenbuffet beträgt

pro Person 31,50 € (ohne Suppe).

Inklusive Suppe beträgt der Preis 35,00 € pro Person.

Suppen zur Wahl:

- Gemüsecremesuppe (je nach Saison)
- oder • Klare Rindfleischbrühe mit Einlage
- oder • Klare Hühnersuppe mit Einlage

Grafenbuffet:

Nach Wahl : Suppe als Starter des Buffets

Kalte Fleischplatten:

- Schinkenröllchen mit Spargel
- garnierte Schweine- und zarte Putenbrustmedallions
- Steakhüfte mit Remouladensoße
- Melone mit rohem Schinken
- feine Terrinen der Jahreszeit

Kalte Fischplatten:

- Räucherlachs mit Meerrettichsoße
- Shrimps mit Cocktailsoße
- Geräucherte Forelle und Makrele
- Lachs im Ganzen gedämpft
- Geräucherter Heilbutt
- Stremellachs

Verschiedene Salate:

- großes Salatbuffet mit diversen Dressings
- Brötchen, Butter und Kräuterbutter
- Tomaten mit Mozzarella
- gemischte Antipasti

Als warmes Gericht:

- Schweinefilet „Nature“ mit Champignonrahmsauce
- oder • Kalbsrücken mit Rotweinspecksauce
- oder • Putengeschnetzeltes „Züricher Art“/
- oder • Putengeschnetzeltes mit Früchten in Curryrahmsauce
- mit • Gratinkartoffeln und Spätzle
- frischem Gemüse der Saison

Zum Dessert gibt es:

- Obstsalat
- Mousse au Chocolate, Bayrisch Creme
- Rote Grütze mit Vanillesoße
- Eistorte

Der Preis für das Grafenbuffet beträgt

pro Person 38,50 € (ohne Suppe).

Inklusive Suppe beträgt der Preis 42,00 € pro Person.

Wenn gewünscht:

*deutscher und französischer Käse vom Brett
mit Knabbereien 2,90 € p .P*