Seeschloß

Hochzeitsvilla am Obersee

Bankettmappe für Ihre Hochzeit
Saison 2023

Buffet-Varianten für Ihr gelungenes Festessen

Gutes Essen auf einer Hochzeit ist fast genauso wichtig wie die Feier selbst. Die Gäste sollen sich wohlfühlen, die Zeit genießen und natürlich auch satt werden. Deshalb bieten wir Ihnen stets frische, ideenreiche und auch saisonale Gerichte, die Sie nach Belieben erweitern und variieren können. Ab 20 Personen stellen wir Ihnen gern ein leckeres Buffet zusammen.

Gern können Sie bei Ihrer Planung eigene kulinarische Wünsche einfließen lassen. Sie können Gerichte unterhalb der Buffets tauschen sowie hinzufügen oder reduzieren. Bitte beachten Sie hierbei, dass der Preis unter den Buffets pro Person gilt und sich bei Änderungen der Speisen ebenfalls verändert.

Die Familie Zimmler wünscht viel Spaß beim Auswählen!

Buffet Nr. I (kalt-warm)
Der „Klassiker“

Warmanteile

- 1x Suppe Ihrer Auswahl: z. B. Spargel-, Tomaten-, Hühner-,Wildsuppe oder Soljanka
- Kasselerbraten auf Sauerkrautbett und Bratkartoffeln
- Schweinekräuterbraten auf Kartoffelgemüsegratin
- Prager-Schinken (gepökeltes Schweinefleisch im Brotteig gebacken) oder Putengeschnetzeltes mit Butterreis und Kaisergemüse
- Hähnchenkeulen, Putensteak mit Tomate und Mozzarella überbacken und kleine Bouletten

Salate

- Caesar Salad
- Tomate-Mozzarella
- Geflügelsalat
- pikanter Käseschinkensalat

Kaltanteile

- Fischplatte mit geräuchertem Aal, Lachs, Forellenfilets, Kaviareier und Seelachseier
- Käseplatte mit verschiedenen Sorten: Camembert, Weichkäse, Edamer, Gouda, Ziegenkäse
- Bratenplatte bestehend aus Schweinebraten, Kasseler, Hackepeter, Kochschinken, Nussschinken, Lachsschinken und Putenbrust
- frische div. Gemüsesorten zum Selbstzusammenstellen mit Essig und Öl
- Obstetagere, sowie ein umfangreiches Brotsortiment

Süßspeisen

- rote Grütze
- Zitronen-, Schoko- und Erdbeercreme

Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 35,00 €

Weitere Veränderungen sind nach Absprache möglich.

Erweiterungsmöglichkeiten

- Hummer, Garnelenpfanne, Spanferkelkeule, Krabbensalat
- auf Wunsch servieren wir Austern für 3,00 € pro Stück

Preis pro Person mit Erweiterung: 39,00 €

Dieses Angebot können wir erst ab 20 Personen realisieren.
Bei kleinerer Personenanzahl bitten wir um gesonderte Absprache.

Buffet Nr. II
Das „Rustikale“

Vorschlag für ein rustikales Buffet mit wahlweise Wildschwein, Spanferkel, Kalbskeule oder Lamm vom Hausgrill auf der Seeterrasse.

Gemischte Platten

- gemischte Bratenplatte, Schwein, Kassler
- gemischte Käseplatte, Hart- und Weichkäsesortiment
- gemischte Räucherfischplatte, Aal, Lachs, Forelle und Kaviareier

Salate

- Obst und Gemüsesalate: z. B. grüne Bohnen, Tomaten-Mozzarella, Gurken und Mixed Pickles, Senfgurken, Gewürzgurken
- frischer Salat zum Zusammenstellen mit Essig und Öl
- mediterrane Gemüseplatte
- Brotsortiment

Warme Beilage (nach Absprache)

- Sauerkraut, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Buttermöhrchen, Butterbohnen bzw. Blumenkohl
- Bratkartoffeln, Kroketten, Pommes frites, Nudeln bzw. Salzkartoffeln

Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 41,00 €

Dieses Angebot gilt erst ab 40 Personen.

Buffet Nr. III (vegetarisch, nicht vegan!)
Das „grüne Paradies“

Suppen

- Tomatensuppe
- Spargelcremecuppe
- Pilzsüppchen
- Gemüsebrühe mit Einlage

Salate

- Ceasar Salad
- Brokkolisalat
- Rote Beete Salat
- griechischer Salat mit Feta

Kaltanteile

- Käseplatte mit verschiedenen Sorten: Camembert, Weichkäse, Edamer, Gouda, Ziegenkäse
- frische div. Gemüsesorten zum Selbstzusammenstellen mit Quarkdipp
- Italo Antipasti: klassische und neu kombinierte italienische Kaltspeisen
- Tomate-Mozzarella

Warmanteile

- Kartoffelgnocchis mit knackigem Pfannengemüse und Champignons
- Fetuccini mit Bärlauchpesto
- Paprikaschoten gefüllt mit Feta
- Kartoffel-Gemüse Gratin
- Gemüseboulette auf Ratatouillegemüse
- Spinat-Feta Quiche

Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 35,00 €

Dieses Angebot gilt erst ab 30 Personen.
Weitere Veränderungen sind nach Absprache möglich.

Buffet Nr. IV
„Brunch“

Getränke und Kuchen (servieren wir anteilig)

- Orangensaft, Wasser, Kaffee oder Tee
- Blechkuchen

Warmanteile

- 1x Suppe Ihrer Auswahl: z. B. Spargel-, Tomate-, Wild-, Gulaschsuppe, Soljanka u. a.
- gedünstetes Zanderfilet in Zitronenbuttersoße, Petersilienkartoffeln und Gurkensalat
- gebratenes Schweinefiletsteak in Steinpilzrahm mit Kartoffelkroketten
- Wildbraten mit Waldpilzen, Apfelrotkohl und Klößen
- Putengeschnetzeltes mit Butterreis und Kaisergemüse
- Hähnchenbrust mit Tomaten und Mozzarella überbacken
- Hähnchenkeulen und kleine Bouletten

Salate

- Caesar Salad
- Thunfischsalat
- Geflügelsalat
- pikanter Käseschinkensalat

Kaltanteile

- Fischplatte mit geräuchertem Aal, Lachs, Forellenfilets, Kaviareier und Seelachseier
- Käseplatte mit verschiedenen Sorten: Camembert, Weichkäse, Edamer, Gouda, Ziegenkäse
- Hackepeter, Lachsschinken, Putenbrust und Serrano-Schinken
- frische div. Gemüsesorten zum Selbstzusammenstellen mit Dressing, Essig und Öl
- Brotsortiment und Obstetagere

Süßspeisen

- rote Grütze
- Zitronen- und Erdbeercreme

Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 39,00 €

Weitere Veränderungen sind nach Absprache möglich.

Erweiterungsmöglichkeiten

- Hummer, Garnelenpfanne, Spanferkelkeule, Krabbensalat
- auf Wunsch servieren wir Austern für 3,00 € pro Stück

Preis pro Person mit Erweiterung: 43,00 €

Buffet Nr. V
Das „Mediterrane“

Warmanteile

- 1x Suppe Ihrer Auswahl: z. B. Gazpacho, Ministrone, Fischtopf
- Ratatouille
- Putensteaks mit Tomate & Mozzarella überbacken
- Schweinebraten mit provenzalischen Kräutern und Rosmarinkartoffeln
- Paella nach Wahl (Fleisch oder Fisch)
- Fleischbällchen in Tomatensoße
- Pasta nach Wahl (Bolognese, Carbonara, Aglio e oli)
- Saltimbocca vom Schweinefilet
- Miesmuscheltopf im Weißwein-Knoblauch-Sud
- saisonaler Mittelmeerfisch in mediterraner Soße

Salate & Kaltanteile

- griechischer Salat, Toskanischer Rucolasalat, Andalusischer Geflügelsalat, Salat Caprese, Thunfischsalat
- Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken, gegrilltes eingelegtes Gemüse
- Aufschnittplatte mit mediterranen Brot, Wurst-, Schinken-, und Käsespezialitäten

Süßspeisen

- Tiramisu
- Creme Catalan
- Panna Cotta mit Beeren-Minz-Kompott

Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 40,00 €

Weitere Veränderungen sind nach Absprache möglich.

Erweiterungsmöglichkeiten

- Hummer, Garnelenpfanne, Spanferkelkeule, Krabbensalat
- auf Wunsch servieren wir Austern für 3,00 € pro Stück

Preis pro Person mit Erweiterung: 44,00 €

Buffet Nr. VI
Das „Edle“

Zum Einstieg servieren wir ein ein Glas Champagner Perrier Jouet Grand Brut

Warmanteile:

- Suppe zu Ihrer Auswahl: Steinpilzschäumchen, Maronencreme, Bärlauchsüppchen

Kaltanteile:

- Carpaccio vom Rind mit Rucola und Parmesan
- Gänsestopfleber mit Mangochutney
- Räucherfischplatte
- Austern auf Eis
- italienischer Schinken mit Crissinis
- Roastbeef mit Sahnemeerrettich
- französischer Rohmilchkäse mit Feigensenf und Früchtebrot

Warmanteile:

- Ochsenbäckchen mit bunten Estragonrübchen und Kartoffel-Gemüse-Gratin
- Schottischer Lachs auf Gemüsebett und dazu duftender Basmatireis
- Lammfilet mit Speckbohnenbündchen und mediterranem Kartoffelstampf
- Garnelen in Knoblauchöl
- Badierte Perlhuhnbrust auf Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln

Süßspeisen

- Mascarponecreme mit frischem Obst
- Ziegenkäsemousse mit Beeren-Minz-Kompott
- Tiramisucreme

Der Preis pro Person für diesen Vorschlag: 69,00 €

Weitere Veränderungen sind nach Absprache möglich.