



SCHLOSS WEDENDORF

# Menüs und Buffets

## Grill-Buffets



SCHLOSS WEDENDORF

# Kulinarischer Planer für Menüs und Buffets

Sehr verehrte Gäste des Hotel Schloss Wedendorf,

auf den folgenden Seiten haben wir uns erlaubt, Ihnen einige Menü- und Buffetvariationen aufzulisten. Sie haben selbstverständlich die Möglichkeit, sich das Menü oder Buffet nach Ihren eigenen Wünschen zusammen zu stellen.

Unsere Speisen bereiten wir stets mit frischen Produkten der Region und mit allergrößter Sorgfalt zu. Sollten Sie besondere Wünsche und Vorstellungen haben, sprechen Sie uns bitte an.

Bitte kennzeichnen Sie Ihre Wünsche und wir besprechen dann zusammen Ihre Vorstellungen. Bitte zu beachten: Änderungen in der Zusammensetzung der Speisen können Preisveränderungen nach sich ziehen.

Mit freundlichen Grüßen

Syster Petzold  
Hotel Schloss Wedendorf



SCHLOSS WEDENDORF

# MENU 1

Carpaccio vom Rind mit Olivenöl  
und Parmesanflocken an Salatbouquet

\*

Kraftbrühe vom Weiderind  
mit Steinpilz-Ravioli

\*

Schweinemedallions im Speckmantel  
mit Kräuterkruste auf Thymianjus  
Gemüse der Saison und Gnocchi

\*

Warmer Schokoladenkuchen  
mit weichem Nougatkern und Eierlikör-Sabayon

48 Euro pro Person



SCHLOSS WEDENDORF

# MENU 2

Trilogie von geräuchertem Lachs  
mit Sahnemeerrettich und Djon-Senfsauce  
Baguette und Butter

\*

Mecklenburger Hochzeitssuppe  
mit Marktklößchen, Gemüsejulienne  
und Eierstich

\*

Rinderfilet in der Kräuterkruste gebraten  
Frischen Mecklenburger Spargel  
oder Gemüse der Saison  
mit Sauce Bernaise  
Kartoffel-Gratin

\*

Margarita-Halbgefrorenes  
auf Ananas-Minz-Salat

58 Euro pro Person



SCHLOSS WEDENDORF

# MENU 3

Parfait von der warm geräucherten Forelle  
mit Feldsalat und Himbeervinaigrette

\*

Pilzconsommé mit Gemüsestreifen  
und frischen Kräutern

\*

Hirschrücken unter der Haselnuss-Kruste  
mit Wacholder-Gin Sauce  
Speckrosenkohl und gebratenen Schupfnudeln

\*

Duett von Mousse au Chocolat  
auf einem Fruchtspiegel mit kandierten Früchten

60 Euro pro Person



SCHLOSS WEDENDORF

# Mecklenburger Grillbuffet

servieren wir ausschließlich auf unserer Schlossterrasse

Buntes Salatbuffet  
vom Wochenmarkt  
Tomaten und Gurkensalat  
Hausgemachter Kartoffelsalat

Mecklenburger Dielenschinken  
Räucherfischauswahl von der Küste

\*

Eingelegte Nackensteaks  
Würzige Putenmedaillons  
Verschiedene Sorten Bratwurst

Maiskolben und Folienkartoffeln  
mit Kräuterquark

dazu reichen wir verschiedene  
Würzbuttermischungen & Grillsoßen

Obstplatte mit frischen Früchten  
Beerengrütze mit Vanillesoße

Käsebrett mit Land- & Ziegenkäse

Auswahl von Mecklenburger Bauernbrot, Baguette  
mit Butter, Kräuterquark

**Euro pro Person**

**35,00 €**



SCHLOSS WEDENDORF

# »Wedendorfer«-Landbuffet

servieren wir im Marstall

Mariniertes Rindfleisch mit Perlzwiebeln & Kernöl  
Verschiedene Schinken vom Bauernmarkt  
Auswahl von Blattsalaten mit norddeutschen Salatsoßen

Tomaten, Gurken- & Rohkostsalate

Geräucherte Makrele

Hausgebeizter Lachs mit Dill

\*

Rahmsuppe von Kartoffeln und  
Lauch mit geröstetem Speck

\*

Mecklenburger Wildschweinbraten  
mit Dörrobst in herzhafter Soße  
Semmelknödeln

Rosa gebratene Entenbrust mit Honig-Rosmarinsauce  
Wirsing in Rahm und Petersilienkartoffeln

Pilzrisotto

\*

Wedendorfer Apfelstrudel mit Schlagoberst  
Espresso-creme mit Amaretti-Gebäck  
Grießflammerie mit Honigkirschen

\*

Käsevariation aus Mecklenburg und Umgebung

Brot vom Landbäcker mit Butter, Kräuterquark und Schmalz

58 Euro pro Person



SCHLOSS WEDENDORF

# Mediterranes Sommerbüffet

servieren wir im Marstall

Salatkompositionen mit leichten Dressings

Vitello Tonnato mit Kapernbeeren und Rucola

Tomaten-Mozzarella mit Olivenöl und Balsamico

Eingelegtes, gegrilltes Gemüse mit Oliven

Melonenplatte mit Serranoschinken

Griechischer Salat mit Schafskäse, Paprika und roten Zwiebeln

\*

Italienische Gemüsesuppe mit Annelini und Crostini

\*

Rotbarbenfilet mit Kirschtomaten, Artischocken und Frühlingslauch

Putensaltimbocca auf Kräutersugo

Ossobuco auf mediterranem Gemüse

Sesamgnocchis, Rosmarinkartoffeln, Trüffelnudeln

\*

Creme Catalan

Feines Moccamousse auf Kirschragout

Panna Cotta mit Erdbeeren

Frische Früchte der Saison

\*

Käsespezialitäten mit Trauben und Feigensenf

Große Brotauswahl

mit Baguette, Ciabatta, Olivenbrot,

dreierlei Pesto und gesalzener Butter

58 Euro pro Person





SCHLOSS WEDENDORF

# Galabüffet

servieren wir im Marstall

Frische Blattsalate der Saison

mit Sprossen, Saaten und Nüssen

Tomaten- und Gurkensalat, Radieschen, Paprika und Champignons

Graved Lachs und Räucherlachsrosen mit Honig-Dill-Soße

Strauchtomaten und Büffelmozzarella mit altem Balsamico

Sülze vom Tafelspitz mit Schnittlauchcreme

Schiffchen von der Netzmelone mit Serranoschinken

Salat von Flusskrebse mit Limonen & Olivenöl

Tranchen von geräucherter Entenbrust auf Apfel-Vanillekompott

Ganzer pochierter Wildlachs mit Frankfurtersauce

\*

Weißer Tomatenconsommé mit Basilikumknocken

\*

Rehrücken mit Wedendorfer Calvados-Äpfeln

mediterranen Gemüse und Haselnussknödeln

Rosa gebratener Lammrücken am Knochen gebraten

mit Knoblauch-Piment-Jus auf Ratatouille und Kartoffel-Gratin

Lachs und Zander auf Grünem Spargel im Safranrahm

und Duftreis

\*

Weißer Espressomousse mit Mangoconfit

Obsttarteletts

Sanddornkaviar auf Rosmarincreme im Glas

Exotische Früchteplatte

Französische Rohmilchkäse mit eingelegten Feigen und Trauben

Reichhaltige Auswahl von Brotspezialitäten

68 Euro pro Person