



Unsere umfangreiche Buffetauswahl für Ihre Veranstaltung
(Preise ab 50 Personen)



Buffet Frühlingsgefühle

Kalte Vorspeisen vom Buffet:

„Pimp deinen Salat“ (großes Salatbuffet mit verschiedensten Blattsalaten, diversen Condiments wie z.B. Tomatenecken, Paprikaschnitze, Gurkenhobel, Oliven, Fetakäse, dazu 3erlei Dressing)

Sonnengereifte Strauchtomaten gefüllt mit Kräuter - Crème fraîche

Rosa gebratene Roastbeeftranche auf Sprossensalat mit Remouladendipp

Spargel - Panna Cotta mit gepfefferten Balsamico Erdbeeren

Ofenfrische Brotauswahl, Buttervariationen

Warme Hauptspeisen vom Buffet:

Zartes Schweinefilet auf Rübchen Gemüse und Ackerkartoffeln

In Aromen pochiertes Wels-Filet auf Fenchel- Orangenkompott und Kartoffelmousseline

Hähnchensteaks in Tomaten-Olivensoße und gebutterten Tagliatelle

Dessertbuffet

Gelierte Frühlingsbeeren mit Vanillesoße

Waldmeistermousse mit Honig – Mandelcrunch



57,00 € pro Person

Buffet Sommerbräse

Kalte Vorspeisen vom Buffet:

„Pimp deinen Salat“ (großes Salatbuffet mit verschiedensten Blattsalaten, diversen Condiments wie z.B. Tomatenecken, Paprikaschnitze, Gurkenhobel, Oliven, Fetakäse, dazu 3erlei Dressing)

Kartoffelsalat mit Orangen und knackigem Gemüse

Erfrischende, gegrillte Geflügel - Melonenspieße

Salat vom Sommergemüse mit Ligurischem Olivenöl und Parmesan

Ofenfrische Brotauswahl und Butter

Warme Hauptspeisen vom Buffet:

Fruchtiges Hähnchencurry mit Kokos und Minze und Gemüseduftreis

Niedrigtemperatur gegarter Tafelspitz mit Rote Beete-Meerrettichgemüse und Petersilienkartoffeln

Sautierte Gnocchis mit Cherrystrauchtomaten Rucola und Pecorino

Dessertbuffet

Luftiges Vanille mousse mit Beeren

Weißer Schokoladenpanacotta mit Frucht coulis



52,00 € pro Person

Buffet Herbstzeitlose

Kalte Vorspeisen vom Buffet:

Wildschinken auf buntem Pilzsalat mit Preiselbeerdressing
Geräuchertes Forellenfilet auf einem Apfel-Linsensalat und Kaviar
Herbstlicher Ackersalat (Paprika, Tomate, Gurke, Fetakäse, Rote Zwiebel)
Ziegenfrischkäsepralinen in Liebeserde gerollt auf Zucchini – Hokkaidopapardelle
Lammrückenranchen auf Birnen - Bohnenbeet und Cranberries
Ofenfrische Brotauswahl, Buttervariationen, hausgemachtes Schmalz

Suppenstation:

Kartoffelsuppe mit Speck

Warme Hauptspeisen vom Buffet:

Heimischer Wildbraten aus den Trebnitzer Wäldern auf gerahmten Wirsing
und sautierten Rosmarinschupfnudeln an einer Portwein- Birnenjus
Gebratene Filets vom Waller und der Forelle auf geschmolzenen
Balsamico-Kürbiskompott an Sellerie – Kartoffelstampf

Dessertbuffet

Apfelcrumble mit Vanille
Blaubeercreme mit Limette
Europäische Käseauswahl mit Trauben und Grissini



63,00 € pro Person

Buffet Schneekönigin

Kalte Vorspeisen vom Buffet:

Edelfischfilets aus Peters Holzofen mit Kresse und Meerrettich
Schwarzwurzel - Walnusssalat mit rosa gebratener Entenbrust
Fein geschnittener Rotkabis mit Boskop und geräuchertem Landschinken
Gefüllte Strauchtomaten mit Selleriefrischkäse
Eingelegtes Grillgemüse mit gehobelten Pecorino
Ofenfrische Brotauswahl, Buttervariationen

Suppenstation:

Kürbiscremesüppchen mit Honig

Warme Hauptspeisen vom Buffet:

Rinderfiletstreifen „Stroganoff“ mit
sautierten Wintergemüse an gebackenen Liebesbällchen
Gebratenes Winterzanderfilet an Rote Beete - Kartoffelkompott und Limetten-Crème fraîche
Wulkower Spätzlegemüsepfanne mit Bergkäse

Dessertbuffet

Internationaler Käse mit Trauben und Grissini
Zimt Crème brûlée mit gebrannten Mandeln
Glühweinkirschen mit Vanillesahne



69,00 € pro Person

Buffet Venezianische Nächte

Kalte Vorspeisen vom Buffet:

Italienischer Schinken mit Melonenpralinen

Liebesäpfel mit Minimozzarella und Rucola

Eingelegtes Mittelmeergemüse mit Parmesanraspel

Panzanella mit getrockneten Tomaten und Oliven

Venezianischer Nudelsalat mit Datterini-Strauchtomaten, Rauke und Pecorino

Ofenfrische Brotauswahl, Buttervariationen

Suppenstation:

Eisgekühlte Gazpacho mit Knoblauchcroustini

Warme Hauptspeisen vom Buffet:

Hähnchen „Caprese“ auf Paprika – Zucchini Gemüse und Kräutergnocchi

Gebrautes Lammkotelett an Tomatenjus mit Ofengemüse und Salbeikartoffeln

Mittelmeerfischauswahl auf Fencheltomaten- Salsa und Tagliatelle

Dessertbuffet

Crema Catalane

Hausgemachtes Tiramisu

Käseauswahl mit Trauben und Grissini



60,00 € pro Person

Buffet Traugarten

Kalte Vorspeisen vom Buffet:

Riesengarnelen auf Gemüsepapardelle und Limetten Walnussdressing

Geflügelsalat mit Mandarinen, Eisbergsalat und Gemüse

Pancetta mit getrockneten Tomaten und ligurischem Olivenöl

Edelfischfilets vom kleinen Wall aus dem Buchenrauch mit Kaviar und Meerrettichsahne

Limettenhähnchen auf Bittersalaten mit Champagnerdressing

Ofenfrische Brotauswahl mit Buttervariationen

Warme Hauptspeisen vom Buffet:

Niedrigtemperaturgegarter Rinderrücken an einer Zwiebel-Chianti-Jus
glacierten Liebeskugeln und Thymiankartoffeln

Seezungenröllchen mit Lachsfüllung an Proseccosoße Fencheltomatenragout und duftendem Reis

Geflügelroulade an einer Jus von getrockneten Tomaten mit Zucchini - Olivengemüse und
Kartoffelplätzchen

Dessertbuffet

Mousse au Chocolat

Red Bull Gelee mit Fishermens Friend Chip

Obstsäbel & internationale Käsevariationen mit Trauben und Grissini



70,00 € pro Person

Buffet Vital

Kalte Vorspeisen vom Buffet:

„Pimp deinen Salat“ (großes Salatbuffet mit verschiedensten Blattsalaten, diversen Condiments wie z. B. Tomatenecken, Paprikaschnitze, Gurkenhobel, Oliven, Fetakäse, dazu 3erlei Dressing)

Ministrauchtomaten gefüllt mit körnigem Frischkäse

Nudelsalat mit Tomate Mozzarella

Kleine Kartoffel gefüllt mit Kräuterfrischkäse

Rosa gebratene Roastbeef Tranche auf vitalisierenden Sprossensalat

Ofenfrische Brotauswahl mit Buttervariationen

Eingesetzte Suppe:

Geeistes Gurkensüppchen mit Dillsauerrahm

Warme Hauptspeisen vom Buffet:

Pochiertes Edelfischfilet auf Gurkengemüse und Kräuterduftreis

Schweinefilet unter der Joghurt - Kräuterkruste auf knackigem Marktgemüse

dazu kleine Ofenkartoffeln mit Quark

Hähnchenbruststreifen in Currygemüsesoße und Bandnudeln

Dessertbuffet

Joghurt - Quarkmousse mit Frucht-Coulis

Tranchierte Früchte

Waldbeerenragout



58,00 € pro Person

Galabuffet Schloss Wulkow

verschiedene Antipasti bei Saaleröffnung auf den Tischen eingesetzt

Kalte Vorspeisen vom Buffet:

„Pimp deinen Salat“ (großes Salatbuffet mit verschiedensten Blattsalaten, diversen Condiments, wie z.B. Tomatenecken, Paprikaschnitze, Gurkenhobel, Oliven, Fetakäse, dazu 3erlei Dressing)
gefüllte Weizenteigrollen mit Tomate Mozzarella Rucola,
Nudelsalat mit Chorizo und Erbsen
Serano Schinken mit Melonenpralinen & Garnelen Orangenspieße
Ofenfrische Brotauswahl, Buttervariationen

Suppenstation:

Karotten - Ingwersüppchen mit Lavendelhonig

Warme Hauptspeisen vom Buffet:

Rosa gebratene Rinderfiletmedaillons an einer Barolo Jus
mit gebackenen Ofengemüse und Senfmousseline
Gebratenes Lachsfilet auf glasierten Rübchengemüse mit Schlosskartoffeln
Gewickelttes Hühnchen auf einer Tomatensalsa und Gnocchis

Dessertbuffet

Mousse au Chocolat
Wodka Red Bull Gelee mit Fishermens Friend Chip
Tranchierte Fruchtsymphonie & internationale Käseauswahl mit Trauben und Grissini



71,00 € pro Person

Buffet Oderbruch

Kalte Vorspeisen vom Buffet:

„Pimp deinen Salat“ (großes Salatbuffet mit verschiedensten Blattsalaten, diversen Condiments, wie z.B. Tomatenecken, Paprikaschnitze, Gurkenhobel, Oliven, Fetakäse, dazu 3erlei Dressing)

Miniboulettchen gespießt mit Gewürzgurke

Alt Berliner Kartoffelsalat mit Apfel und Ei

Räucherfischplatte von den Oderfischern mit Sahnemeerrettich

Kalter Kasselerbraten auf feinem Krautsalat

Keulchen vom preußischen Wiesenhühnchen

Suppenstation:

Oderländer Kartoffelsuppe mit Speckstippe

Warme Hauptspeisen vom Buffet:

Schweinerücken unter der Senf - Kräuterkruste auf Wurzelgemüse und Röstzwiebel -Kartoffelstampf

Welsfilet auf geschmolzenen Tomaten und Schnittlauchkartoffeln

„Kraut- und Rübenpfanne“ aus dem Oderbruch

(viel knackiges Gemüse mit Kartoffeln und Kräutern angebraten)

Dessertbuffet

Rote Grütze mit Vanillesoße

Eierlikörmousse aus dem Schokobecher

Mini Berliner



56,00 € pro Person

Liebelei auf Schloss Wulkow

Kalte Vorspeisen vom Buffet:

„Pimp deinen Salat“ (großes Salatbuffet mit verschiedensten Blattsalaten, diversen Condiments, wie z.B. Tomatenecken, Paprikaschnitze, Gurkenhobel, Oliven, Fetakäse, dazu 3erlei Dressing)

Geflügelsalat mit Palmherzen, Curry und Cocos

Spieße von Liebesapfel und Minimozzarella

Melonenbällchen mit Serano Schinken und sauer eingelegtem Gemüse

Fein eingelegtes Grillgemüse mit Oliven und Parmesan

Brotauswahl, Buttervariationen

Warme Hauptspeisen vom Buffet:

Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel – Chorizokompott

Zarte Hähnchenbrust gewickelt in Speck und Bergkäse mit Tomatenrahm
und Ofengemüse dazu Rosmarinkartoffeln

Mediterrane Nudel - Gemüsepfanne mit Bergkäse gratiniert

Dessertbuffet

Aperol - Spritz Gelee mit Beeren

Weißes Schokoladenmousse mit Minze

kleine gefüllte Liebesknochen



58,00 € pro Person



M traumhafte Momente

Schloss Wulkow

Weitere Informationen & Bilder unter

www.schloss-wulkow.de/

www.instagram.com/schlosswulkow/

hotel@schloss-wulkow.de

Telefon: +49 (0) 334 76 / 58 - 0

Telefax: +49 (0) 334 76 / 58 - 444

Schloss Wulkow | Hauptstraße 24 | 15320 Wulkow

SCHLOSS  WULKOW

Alle Preise verstehen sich inkl. der ges. MwSt. | Irrtum und Änderung vorbehalten | Juni 2019 | Seite 12 von 12

Hauptstraße 24
D-15320 Neuhardenberg OT Wulkow

Tel.: + 49 (0) 334 76 / 58 - 0
Fax.: + 49 (0) 334 76 / 58 - 444

www.schloss-wulkow.de
hotel@schloss-wulkow.de