



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



## *Buffet Frühlingsbote*

### *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



*59,00 € pro Person*

## *Buffet Sommerliebe*

### *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 Vanillemousse mit Beeren

Weißer Schokoladenpanacotta mit Fruchtcoulis



*55,00 € pro Person*

## *Buffet Herbstzeit*

### *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



*66,00 € pro Person*

## *Buffet Eiskönigin*

### *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



*73,00 € pro Person*

## *Buffet Mediterrane 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 – Zucchinigemüse und Kräutergnocchi

Gebratenes Lammkotelett an Tomatenjus mit Ofengemüse und Salbeikartoffeln

Mittelmeerfischauswahl auf Fencheltomaten- Salsa und Tagliatelle

### *Dessertbuffet*

Creme Catalane

Hausgemachtes Tiramisu

Käseauswahl mit Trauben und Grissini



*65,00 € pro Person*

## *Buffet Schlossgarten*

### *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



*73,00 € pro Person*

## *Buffet Libelle*

### *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

### *Suppenstation:*

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



*62,00 € pro Person*



## *Hochzeitgala 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



*75,00 € pro Person*

## *Märkische Heide*

### *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



*59,00 € pro Person*

## *Verliebt 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, Buttersvariationen

### *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



*63,00 € pro Person*



# *M traumhafte Momente*

*Schloss Wulkow*

Weitere Informationen & Bilder unter

[www.schloss-wulkow.de/](http://www.schloss-wulkow.de/)

[www.instagram.com/schlosswulkow/](https://www.instagram.com/schlosswulkow/)

[hotel@schloss-wulkow.de](mailto:hotel@schloss-wulkow.de)

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

Telefax: +49 (0) 334 76 / 58 - 44

Schloss Wulkow | Hauptstraße 24 | 15320 Wulkow

SCHLOSS  WULKOW

Alle Preise verstehen sich inkl. der ges. MwSt. | Irrtum und Änderung vorbehalten | Jan 2022 | 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](http://www.schloss-wulkow.de)  
[hotel@schloss-wulkow.de](mailto:hotel@schloss-wulkow.de)