

# Reservierungsbestätigung Gruppen „Buffet“

Datum: \_\_\_\_\_

Gästeanzahl: \_\_\_\_\_

Uhrzeit: \_\_\_\_\_

- Speisen:
- Buffet 1 42,00€ pro Person
  - Buffet 2 49,00€ pro Person
  - Buffet 3 54,00€ pro Person
  - Grillbuffet 52,00€ pro Person zzgl. 200€ Grillequipment (Zelt, Gasflaschen)
- Unsere Buffets sind ab einer Mindestanzahl von 25 Gästen buchbar.

- Getränke: Getränkepauschale von \_\_\_\_\_ bis \_\_\_\_\_ (min. 4 Stunden)
- Basic 7,50€ pro Person & Stunde
  - Deluxe 9,00€ pro Person & Stunde
- danach Berechnung nach Verbrauch

Hinweise für die Küche (Vegetarier/Allergiker, etc.)

---

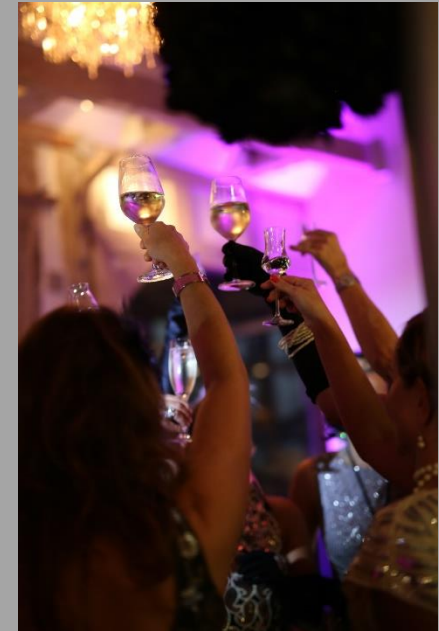
---

**Sonstiges**  
Alle genannten Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 7 bzw. 19%. Das Servicepersonal, die Raummiete und Reinigung ist inkludiert. Änderungen an der Personenanzahl können bis 3 Tage vor dem Veranstaltungstag noch berücksichtigt werden. Danach gilt die gemeldete Personenanzahl als garantierte Gästezahl.  
Für die exklusive Nutzung der Räumlichkeiten gilt folgender Mindestumsatz: halbtags - 3.000€ // ganztags - 5.500€

**Kontaktdaten**  
Name \_\_\_\_\_  
Telefon \_\_\_\_\_



## Gruppenangebote



Bitte senden Sie Ihre  
Bestätigung an  
schlossremise@wolfsburg.de

## Buffetvorschlag 1

Suppe

- *in der Terrine serviert* -

**Tagessuppe** nach Empfehlung des Küchenchefs oder laut Absprache

Hauptgang

- *als Buffet* -

argentinisches **Roastbeef** mit Rotwein-Zwiebel-Soße & dunkler Bratensoße  
Filet von **Lachs & Zander** auf der Haut gebraten an Safransoße  
Roulade vom **Truthahn** gefüllt mit getrockneten Tomaten & Ricotta  
Steinpilz-**Ravioli** in Trüffelsoße

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Butterspätzle, Grillgemüse, Blattspinat

Dessert

- *in kleinen Gläschen als Buffet* -

**Crème Brûlée** unter der knusprigen Zuckerkruste  
warmes **Schokoküchlein** mit Vanillesoße  
**Obstsalat** mit Früchten der Saison

Preis pro Person:                      42,00€



## Buffetvorschlag 2

### Suppe

- *in der Terrine serviert* -

**Tagessuppe** nach Empfehlung des Küchenchefs oder laut Absprache

### Vorspeisen

- *serviert auf der 3 stöckigen Etagere am Tisch* -

**Antipasti** - Gemüse gebraten und im Italienischen Olivenöl mariniert:  
Karotten, Zucchini, Paprika, weiße Champignons, Oliven, Artischocken

**Caprese** - Mozzarella von Kuhmilch mit Strauchtomaten

**Vitello Tonnato** - zartes Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapernsoße

**Carpaccio** - hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl

**Parmaschinken, italienische Salami & Grana Parmigiano**

### Hauptgang

- *als Buffet* -

argentinisches **Roastbeef** mit Rotwein-Zwiebel-Soße & dunkler Bratensoße

Filet von **Lachs & Zander** auf der Haut gebraten an Safransoße

Roulade vom **Truthahn** gefüllt mit getrockneten Tomaten & Ricotta

**Steinpilz-Ravioli** in Trüffelsoße

Beilagen: Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Spätzle

### Dessert

- *in kleinen Gläsern als Buffet* -

**Panna Cotta** mit Fruchtspiegel

**Crème Brûlée**

warmes **Schokoküchlein** mit Vanillesoße

**Obstsalat** mit Früchten der Saison

Preis pro Person: 49,00€

## Gruppenangebote



# Buffetvorschlag 3

Suppe

- *in der Terrine serviert* -

**Tagessuppe** nach Empfehlung des Küchenchefs oder laut Absprache

Vorspeisen

- *serviert auf der 3 stöckigen Etagere am Tisch* -

**Antipasti** - Gemüse gebraten und im Italienischen Olivenöl mariniert:  
Karotten, Zucchini, Paprika, weiße Champignons, Oliven, Artischocken

**Caprese** - Mozzarella von Kuhmilch mit Strauchtomaten

**Vitello Tonnato** - zartes Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapernsoße

**Carpaccio** - hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl

**Parmaschinken, italienische Salami & Grana Parmigiano**

Hauptgang

- *als Buffet* -

argentinisches **Roastbeef** mit Rotwein-Zwiebel-Soße & dunkler Bratensoße

Filet von **Lachs & Zander** auf der Haut gebraten an Safransoße

Roulade vom **Truthahn** gefüllt mit getrockneten Tomaten & Ricotta

**Steinpilz-Ravioli** in Trüffelsoße

Beilagen: Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Spätzle

Dessert

- *in kleinen Gläschen als Buffet* -

**Panna Cotta** mit Fruchtspiegel

**Crème Brûlée**

warmes **Schokoküchlein** mit Vanillesoße

**Obstsalat** mit Früchten der Saison

Mitternachtssnack

- *als Buffet* -

**Currywurst** oder **Gulaschsuppe** mit Baguette

Preis pro Person:

54,00€

Gruppenangebote



## „Grillbuffet“

### Suppe

- *in der Terrine serviert* -

**Tagessuppe** nach Empfehlung des Küchenchefs oder laut Absprache

### Vorspeisen

- *serviert auf der 3 stöckigen Etagere am Tisch* -

**Antipasti** - Gemüse gebraten und im Italienischen Olivenöl mariniert:  
Karotten, Zucchini, Paprika, weiße Champignons, Oliven, Artischocken

**Caprese** - Mozzarella von Kuhmilch mit Strauchtomaten

**Vitello Tonnato** - zartes Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapernsoße

**Carpaccio** - hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl

**Parmaschinken, italienische Salami & Grana Parmigiano**

### Hauptgerichte

- *vom Grill* -

Steaks von Rind & Truthahn

mediterran mariniertes Fischfilet

Garnelenpfanne

Schweinenacken-Steak

Bratwurst

Maiskolben

Schafskäse in Kräutern

Tomate-Mozzarella

Nudelsalat / Kartoffelsalat / Gartensalat

Beilagen: Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse

Grillsoßen & Kräuterbutter

### Dessert

- *in kleinen Gläschen als Buffet* -

**Panna Cotta** mit Waldfruchtspiegel

**Crème Brûlée**

warmes **Schokoküchlein** mit Vanillesoße

**Obstsalat** mit Früchten der Saison

Preis pro Person: 52,00€

## Gruppenangebote



## Getränkeangebot „Basic“

Aperitif	Prosecco / Prosecco rosé
Wasser	mit & ohne Kohlensäure
Säfte	Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Kirsche, Rhabarber, Johannisbeere
Softgetränke	Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite
Schweppes	Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon
Bier	Hasseröder Pils (vom Fass), Alster, Beck´s alkoholfrei Franziskaner Weizenbier (kristall, naturtrüb, dunkel, alkoholfrei)
Wein	Grauburgunder Pfalz – Deutschland • Weingut Kesselring • trocken Cuvée Rosé Rheinhessen – Deutschland • Weingut Russbach • trocken Primitivo Apulien – Italien • Cantine San Marzano • trocken
Heißgetränke	Filterkaffee, Espresso Auswahl an Tee

## Gruppenangebote



## Getränkeangebot „Deluxe“

Aperitif	Prosecco / Prosecco rosé, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry
Wasser	mit & ohne Kohlensäure
Säfte	Apfel, Orange, Maracuja, Traube, Kirsche, Rhabarber, Johannisbeere
Softgetränke	Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite
Schweppes	Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon
Bier	Hasseröder Pils (vom Fass), Alster, Beck´s alkoholfrei Franziskaner Weizenbier (kristall, naturtrüb, dunkel, alkoholfrei)
Wein	Grauburgunder Pfalz – Deutschland • Weingut Kesselring • trocken Cuvée Rosé Rheinhessen – Deutschland • Weingut Russbach • trocken Primitivo Apulien – Italien • Cantine San Marzano • trocken
Heißgetränke	Filterkaffee, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato Auswahl an Tee
Spirituosen	Kräuter: Averna, Jägermeister, Ramazzotti Obstbrände: Birne, Pflaume, Haselnuss Brände: Grappa, Aquavit Liköre: Sambuca, Baileys Absolut - Vodka Bombay Sapphire - Gin Jack Daniel´s – Whiskey Havana Club 3 Jahre - Rum

## Gruppenangebote

