

**Reservierungsbestätigung**

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

Gästeanzahl: \_\_\_\_\_

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

Speisen:  Buffet 1             Buffet 2             Buffet 3  
 Tischbuffet 1         Tischbuffet 2         Tischbuffet 3

Getränke:  als Getränkepauschale von \_\_\_\_\_ (min. 4 Stunden)  
danach Berechnung nach Verbrauch

Getränke alle nach Verbrauch

Ablauf: \_\_\_\_\_ Uhr Eintreffen der Gäste  
 Empfang mit Prosecco & alkoholfreiem Fruchtcocktail  
 Empfang mit Prosecco & Orangensaft  
 kein Empfang  
\_\_\_\_\_ Uhr Beginn Menü

Kontakt: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

eventuelle Rechnungsadresse: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



Bitte senden Sie Ihre  
Bestätigung an  
schlossremise@wolfsburg.de

# Speisenangebot – Buffet 1

(buchbar ab 20 Personen)

Vorspeisen

- serviert in der Terrine -

Maronen-Trüffel-Crème-Suppe

Hauptgänge

- als Buffet-

Brust von der Ente

Rotwein-Preiselbeer-Soße

Apfel-Rotkohl

hausgemachte Kartoffelklöße

Duett von Zander & Lachs

Safransoße

Blattspinat

Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln

zartes Wildgulasch

Mandel-Brokkoli

Butterspätzle

Dessert

- serviert in kleinen Gläschen -

ofenfrischer Bratapfel mit Vanillesoße

Spekulatius-Eis mit karamellisierten Mandeln

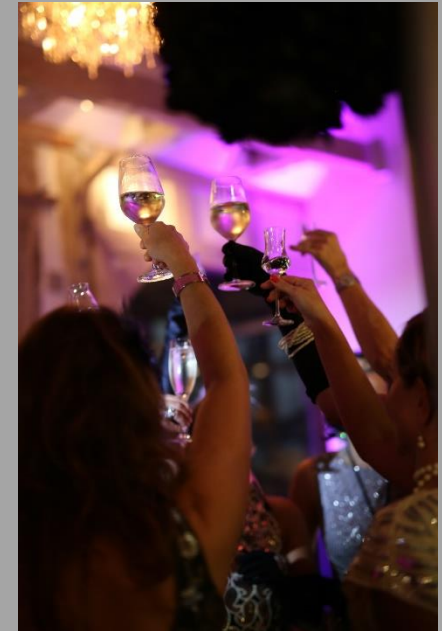
Soufflé von dunkler Schokolade

Preis pro Person

36,50 €



## Gruppenbuchungen



Bitte reservieren  
Sie unter  
05361 - 86 77 77

## Speisenangebot – Buffet 2

(buchbar ab 20 Personen)

### Vorspeisen

- serviert auf der 3 stöckigen Etagere am Tisch -

Antipasti	Gemüse in Olivenöl gebraten (Karotten, Zucchini, Paprika)
Caprese	Tomate-Mozzarella
Vitello Tonnato	Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapernsoße
Carpaccio	hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl
Parmaschinken	
italienische Salami	

### Hauptgänge

- als Buffet -

Brust von der Ente  
Rotwein-Preiselbeer-Soße  
Apfel-Rotkohl  
hausgemachte Kartoffelklöße

Duett von Zander & Lachs

Safransoße  
Blattspinat  
Grillgemüse  
Rosmarinkartoffeln

zartes Wildgulasch

Mandel-Brokkoli  
Butterspätzle

### Dessert

- serviert in kleinen Gläschen -

ofenfrischer Bratapfel mit Vanillesoße  
Spekulatius-Eis mit karamellisierten Mandeln  
Soufflé von dunkler Schokolade

Preis pro Person 41,50 €



## Gruppenbuchungen



Bitte reservieren  
Sie unter  
05361 - 86 77 77

## Speisenangebot – Buffet 3

(buchbar ab 20 Personen)

### Vorspeisen

- serviert auf der 3 stöckigen Etagere am Tisch -

Antipasti	Gemüse in Olivenöl gebraten (Karotten, Zucchini, Paprika)
Caprese	Tomate-Mozzarella
Vitello Tonnato	Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapernsoße
Carpaccio	hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl
Parmaschinken	
italienische Salami	

### Hauptgang

- als Buffet -

Argentinisches Roastbeef (von unserem Koch live vor Ihren Gäste aufgeschnitten)	mit Rotwein-Zwiebel-Soße & dunkler Bratensoße
Lachs & Zander	in Safransoße
Hähnchenbrust	gefüllt mit getrockneten Tomaten und Parmesan
Crêpes	gefüllt mit Spinat und Ricotta
Steinpilz-Ravioli	in Trüffelschaumsoße

Beilagen Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln, Spätzle

### Dessert

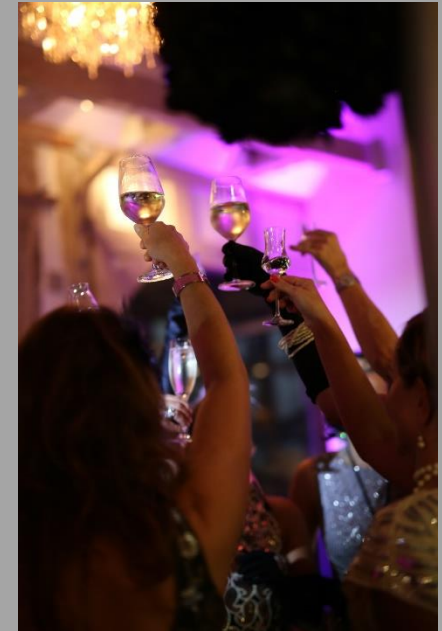
- in kleinen Gläschen als Buffet -

Panna Cotta mit Fruchtspiegel  
Crème Brûlée  
Soufflé von dunkler Schokolade

Preis pro Person: 43,00€



## Gruppenbuchungen



Bitte reservieren  
Sie unter  
05361 - 86 77 77

## Speisenangebot – Tischbuffet 1

(buchbar ab 10 Personen)

### Vorspeisen

- serviert in der Terrine -

Maronen-Trüffel-Crème-Suppe

### Hauptgänge

- auf Platten am Tisch serviert -

Brust von der Ente

Rotwein-Preiselbeer-Soße

Apfel-Rotkohl

hausgemachte Kartoffelklöße

Duett von Zander & Lachs

Safransoße

Blattspinat

Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln

### Dessert

- serviert in kleinen Gläschen -

ofenfrischer Bratapfel mit Vanillesoße

Spekulatius-Eis mit karamellisierten Mandeln

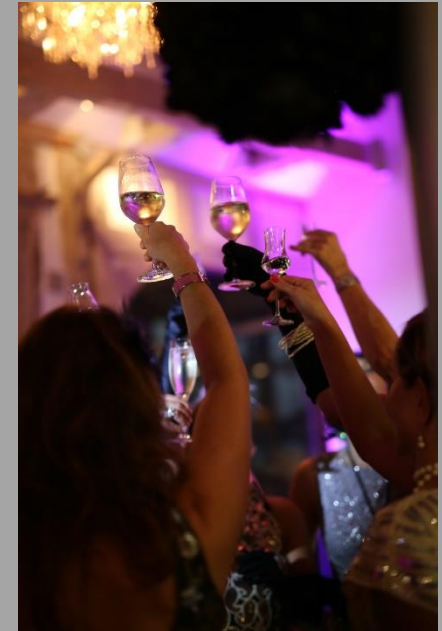
Soufflé von dunkler Schokolade

Preis pro Person

39,50 €



## Gruppenbuchungen



Bitte reservieren  
Sie unter  
05361 - 86 77 77

## Speisenangebot – Tischbuffet 2

(buchbar ab 10 Personen)

### Vorspeisen

- serviert auf der 3 stöckigen Etagere am Tisch -

Antipasti	Gemüse in Olivenöl gebraten (Karotten, Zucchini, Paprika)
Caprese	Tomate-Mozzarella
Vitello Tonnato	Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapernsoße
Carpaccio	hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl
Parmaschinken	
italienische Salami	

### Hauptgänge

- auf Platten am Tisch serviert –

<b>Brust von der Ente</b>
Rotwein-Preiselbeer-Soße
Apfel-Rotkohl
hausgemachte Kartoffelklöße
<b>Duett von Zander &amp; Lachs</b>
Safransoße
Blattspinat
Grillgemüse
Rosmarinkartoffeln

### Dessert

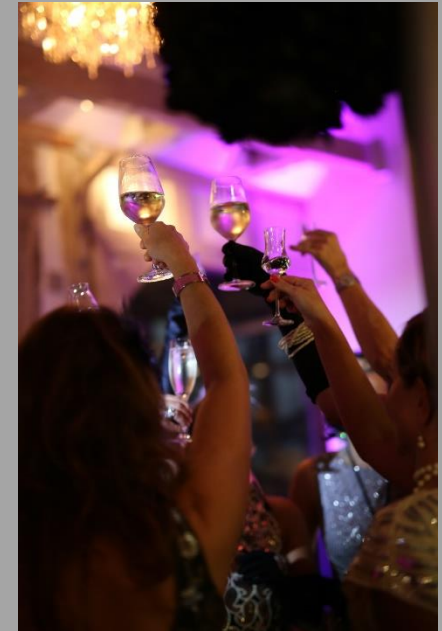
- serviert in kleinen Gläschen –

ofenfrischer Bratapfel mit Vanillesoße
Spekulatius-Eis mit karamellisierten Mandeln
Soufflé von dunkler Schokolade

Preis pro Person 43,50 €



## Gruppenbuchungen



Bitte reservieren  
Sie unter  
05361 - 86 77 77

## Speisenangebot – Tischbuffet 3

(buchbar ab 10 Personen)

### Vorspeisen

a) - *serviert in der Terrine* -

Maronen-Trüffel-Crème-Suppe oder Hochzeitssuppe (bitte auswählen)

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

Antipasti	Gemüse in Olivenöl gebraten (Karotten, Zucchini, Paprika)
Caprese	Tomate-Mozzarella
Vitello Tonnato	Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapernsoße
Carpaccio	hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl
Parmaschinken	
italienische Salami	

### Hauptgang

- *als Plattenservice auf den Tischen bereitgestellt* -

Medaillons von Rind & Hähnchen  
Filet von Lachs & Zander mit Safransoße  
Ravioli in Trüffelsahnesoße  
Rosmarinkartoffeln  
Mandel-Brokkoli  
Mischgemüse

### Dessert

- *serviert als Tellergericht* -

„Schoko-Traum“  
warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern | Vanilleeis

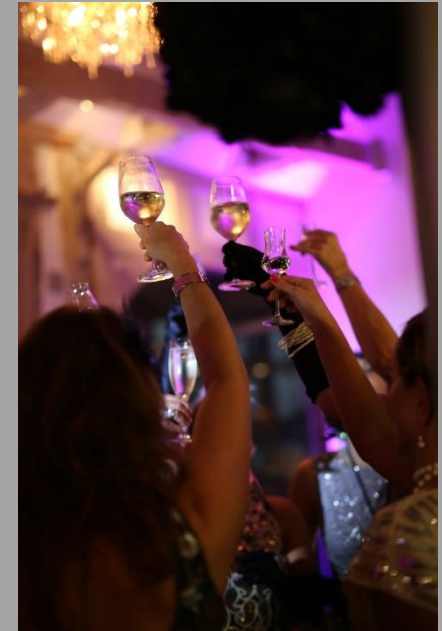
Preis pro Person:

a) 35,50 €

b) 41,00 €

 **Schlossremise**  
Restaurant & Events

## Gruppenbuchungen



Bitte reservieren  
Sie unter  
05361 - 86 77 77

## Getränkeangebot als Pauschale 1

Aperitif:	Prosecco/Prosecco rosé
Wasser:	mit & ohne Kohlensäure
Säfte:	Kirsch, Orange, Apfel, Traube, Maracuja
Softgetränke:	Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite
Schweppes:	Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon
Bier:	Hasseröder Pils, Franziskaner Weizenbier (kristall, naturtrüb, dunkel, alkoholfrei), Alster, Beck's alkoholfrei
Weißwein:	Grauburgunder, Chardonnay
Rotwein:	Merlot, Primitivo
Heißgetränke:	Filterkaffee, Espresso, Tee
Preis pro Person	7€/Std



## Gruppenbuchungen



Bitte reservieren  
Sie unter  
05361 - 86 77 77



## Getränkeangebot als Pauschale 2

Aperitif:	Prosecco / Prosecco rosé, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry
Wasser:	mit & ohne Kohlensäure
Säfte:	Kirsch, Orange, Apfel, Traube, Maracuja
Softgetränke:	Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite
Schweppes:	Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon
Bier:	Hasseröder Pils, Franziskaner Weizenbier (kristall, naturtrüb, dunkel, alkoholfrei), Alster, Beck's alkoholfrei
Weißwein:	Grauburgunder, Chardonnay
Rotwein:	Merlot, Primitivo
Heißgetränke:	Filterkaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato Auswahl an Tee
Digestif/Longdrink:	Averna, Obstler, Wodka, Gin, Whiskey, Rum
Preis pro Person	8,50€/Std



## Gruppenbuchungen



Bitte reservieren  
Sie unter  
05361 - 86 77 77