



Hotel Schloß Tremsbüttel

tagen · feiern · wohlfühlen

Menüvorschläge für das Hochzeitsarrangement

- 2019 -



Hotel Schloß Tremsbüttel

tagen · feiern · wohlfühlen

Vorspeisen

Ceviche von der Lachsforelle
mit Mango, Lauch, Rettich und Wasabischaum

* * *

Gebratene Jakobsmuschel mit Pancetta,
Karamellapfel, Safranschaum und kleinem Salat

* * *

Garnelen mit Ingwer, Knoblauch, Kräuterschmand
und Ratatouillesalat

* * *

Warm geräucherter Pfefferlachs
auf asiatischem Rohkostsalat mit Sesam und Koriander

* * *

Beeftartar mit Wachtelei, Kapern,
Kräutern und Blattsalat

* * *

Vitello Tonnato
mit Champagnerlinsen und Kartoffelstroh

* * *

„Panzanella“ – italienischer Brotsalat
mit Büffelmozzarella, frischem Basilikum und Parma Schinken
auch vegetarisch möglich

* * *

Gemischte Blattsalate der Saison mit gebratenen Pilzen,
Balsamicovinaigrette und gehobeltem Parmesan
vegetarisch



Hotel Schloß Tremsbüttel

tagen · feiern · wohlfühlen

Suppen

Tomatenessenz
mit Perlhuhnfilet und Basilikum

* * *

Curry-Linsen-Süppchen
mit Tandoori-Huhn

* * *

Kräuterschaumsuppe
mit Croûtons

* * *

Kokos-Zitronengrassuppe
mit Garnelen- oder Teriyakispieß von der Maispoularde

* * *

Hochzeitssuppe mit Flädle, Grießklößchen,
Tafelspitz, Champignons und Gemüsestreifen
(+ 2,50 €)

* * *

Klassische Hummersuppe
(+ 8,00 €)

* * *

Spargelschaumsuppe
(im Mai/Juni)

* * *

Kürbissuppe mit Kernen und Öl
(Herbst/Winter)



Hotel Schloß Tremsbüttel

tagen · feiern · wohlfühlen

Hauptgänge

Rinderfiletsteak mit Rotweinschalotten,
gebackenem Gemüse, Sauce béarnaise
und Dauphine Kartoffeln oder Süßkartoffelstampf
(+ 5,00 €)

* * *

Maispoulardenbrust mit Curry souffliert,
dazu Auberginenpüree und Basmatireis

* * *

Entenbrust „nach Art des Direktors“
mit Schokoladen-Pfeffersauce,
Kartoffelgratin und Gemüse der Saison

* * *

Rinderbäckchen geschmort
mit Blattspinat und Süßkartoffelgnocchi

* * *

Kalbtafelspitz mit Meerrettich-Kräutersauce,
Saisongemüse und Drillingen

* * *

Adlerfisch gebraten mit Safranfond
und Kräuterrisotto

* * *

Riesenchampignon gefüllt mit Ricotta, Rucola und Parmesan,
dazu Orecchiette und Basilikumpesto
vegetarisch



Hotel Schloß Tremsbüttel

tagen · feiern · wohlfühlen

Desserts

Topfenschaum mit Beerenkompott und Mango-Passionsfruchtsorbet

* * *

Schokoladenvariation:

Brownie, dunkles Mousse und weißes Schokoladenparfait

* * *

Zitrontarte mit Baiser, Himbeerragout und Pistazieneis

* * *

Karamellisiertes Limonenparfait auf Ananascarpaccio

* * *

Halbgefrorenes vom Haselnussnougat mit Aprikosenragout

* * *

Panna Cotta mit Cassisorbet und saisonalen Früchten

* * *

Käseauswahl vom Brett mit Feigensenf und Walnussbrot



Hotel Schloß Tremsbüttel

tagen · feiern · wohlfühlen

Buffetvorschläge für das Hochzeitsarrangement

- 2019-



Hotel Schloß Tremsbüttel

tagen · feiern · wohlfühlen

Buffet „Sophia Loren“

Panzanella – italienischer Brotsalat mit Rucola, Oliven und Mozzarella
Römersalat mit Parmesan und Kirschtomaten
Parma Schinken mit Honigmelone
Thunfischsalat mit Kapern und Limone
Ciabatta, Kräuterquark und Butter

* * *

Rote Paprikasuppe mit Pinienkernen und Backpflaumen

* * *

Saltimbocca von der Maispoulardenbrust auf Tomatenragout
mit Antipastigemüse und Thymiankartoffeln
Fischragout mit Safran, Tomate, Zucchini, Paprika und Couscous
Pasta mit getrockneten Tomaten, Pilzragout und Parmesan

* * *

Panna Cotta mit Früchten
Tiramisu mit Amarettini
Käseauswahl mit Feigensenf und Walnussbrot



Hotel Schloß Tremsbüttel

tagen · feiern · wohlfühlen

Buffet „Louise“

Antipasti von verschiedenen Gemüsen
Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln
Glasnudelsalat mit Shrimps und Kokos-Orange
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Ciabatta, Kräuterquark und Butter

* * *

Karotten-Ingwercremesuppe mit Teriyakispieß von der Maispoularde

* * *

Rosa Rinderrücken mit Kartoffelgratin und Spitzkohl
Lachsfilet mit Salbei, Marktgemüse und gerührter Polenta
Pasta mit hausgemachtem Pesto und Rucola

* * *

Karamellcrème mit Kirschkompott
Apple Crumble mit Vanillesauce
Käseauswahl mit Feigensenf und Walnussbrot



Hotel Schloß Tremsbüttel

tagen · feiern · wohlfühlen

Buffet „Fürst Bismarck“

Blattsalate mit Buttermilchdressing
Glückstädter Matjes auf Pumpernickel
Marinierte Scheiben vom Spanferkel mit Kernöl und Kräutern
Katenschinken mit Melone
Mini-Frikadellen auf Kartoffelsalat
Ciabatta, Kräuterquark und Butter

* * *

„Hot Bloody Mary“
scharfe Tomatensuppe mit Basilikum und Gin

* * *

Filet von Lachs und Kabeljau auf Schmorgurken
mit Pommery-Senfsauce und Röstkartoffeln
Kalbstafelspitz mit Apfel-Meerrettichsauce, Graupenrisotto und Wurzelgemüse
Buchweizenpfannkuchen mit Spinat und Frischkäse

* * *

Quarkmousse mit Beerenkompott
Schokoladentarte
Käseauswahl mit Feigensenf und Walnussbrot