



*meet & eat*  
ORANGERIE

## Spanisches Buffet

### Tapas:

Eingelegte Oliven, Manchego,  
Dattel im Speckmantel und Rucola mit  
Parmesan

### Tortilla española

Kartoffelomelette belegt mit Spinat und Aioli

### Albóndigas

Fleischbällchen mit Chili-Tomatensalsa

### Jamón Serrano

Bergschinken im Ganzen

### Pan Oliva

hausgemachtes Olivenbrot

### Mojo Suero – Saure-Sahne-Dip

Mojo Picante – Dip aus Tomatenstücken, Koriander und Chili

### Paella á la Vasca

auf baskische Art mit Fisch, Muscheln und  
Garnelen

### Lombo de porco

Ragout von Schweinefleisch & Chorizo  
in leichter Sherry-Limonensauce mit frischem  
Koriander & Kartoffel-Tortilla

### Crema Catalana mit Ginger

Passionsfrucht-Crèmeux mit  
Schokoladenmousse

### Torta de Santiago – Mandelkuchen

EUR 29,00

## Buffet Karlsaue

Scheiben von sonnengereiften Tomaten mit  
Kräuter-Hüttenkäse

Gerollte Kalbsfleischscheiben, gefüllt mit  
leichter Thunfisch-Kapern-Sauce und  
grünem Spargel

Honig geräucherte Salmpralinen mit einer  
Ingwer-Senfsauce

Schwarzwälderschinken mit Feigen  
und Grissini

Salatauswahl vom Kasseler Wochenmarkt mit  
Sprossen, gerösteten Körnern, Croutons und  
frischen Kräutern  
Pommery-Senf-Dressing, Joghurt-Minz-  
und Himbeerdressing

Dazu reichen wir eine Auswahl an Brotsorten,  
Fassbutter und Knoblauchcrème

Crèmesuppe von der gelben Rübe und Orange  
mit Tiefseeshrimps

Rinderschmorbraten in Wachholdersauce

Streifen von der Poulardenbrust in einer  
bunten Safransauce

Schachbrett von Lachs und Kabeljau mit einer  
Tomaten-Basilikum Vinaigrette

zu den Hauptgängen servieren wir:

eine Gemüseauswahl der Saison  
Kartoffelgratin à la Provence  
Bandnudeln in Gewürzöl  
Gemischten Reis

Orangen-Schokomousse mit Orangenfilets  
Bayrisch Crème mit Mangomark  
Beerenkompott mit Vanille-Rumsauce

EUR 34,00

## **Bella Italia**

Auswahl an italienischen Schinken-  
und Salamispezialitäten,  
reich garniert mit frischen Früchten

Eingelegte Meeresfrüchte in  
Knoblauch-Kräuteröl

Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapern-Soße

Tomaten Carpaccio mit Mini Mozzarella  
und Pesto

Auswahl an Blattsalaten und Rohkostsalaten  
dazu Balsamico-Vinaigrette  
und Kräuterrahmdressing

Auswahl an mediterranen Brotspezialitäten  
mit Knoblauchcrème und Butter

Penne all'arrabiata

Saltimbocca vom Schwein auf Pilzrahm-Soße,  
dazu Safranreis und  
Romanesco-Tomaten-Gemüse

Lasagne mit Lachs, Ricotta, Blattspinat  
und Pinienkernen, gratiniert mit Ziegenkäse

Espresso-Panna Cotta mit Schokosplittern

Tiramisu mit Früchten der Saison

Mini Profiteroles mit Vanillecremefüllung in  
Schokoladensauce

EUR 32,00

## Finger Food

Dinkelroulade gefüllt mit  
Hüttenkäse und Gurke

Geräucherter Ananas-Lachs Turm

Bruschetta mit Tomatensugo

Bruschetta mit Thunfisch-Mascarpone

Buritto gefüllt mit Kasseler Weckewerk

Flammkuchen Ecken mit Speck und  
Zwiebeln, Petersilie

Kartoffelcrèmesuppe mit gerösteter  
Ahler Wurst

Hähnchenspieße mariniert mit Fenchelsaat  
und Mangochutney

Kleine Schnitzel überbacken mit Tomaten  
und Mozzarella

Eingelegte Garnele in Wildkräuterpaste

Siegner's Currywurst im Glas

Mandelkuchenwürfel

Schokoladentasse gefüllt mit gesalzenem  
Mousse au chocolat

Panna Cotta mit Maracujamark

EUR 22,-

## Hochzeitsbuffet

Tomaten und Mozzarella mit frischen Basilikumblättern, Olivenöl und Balsamico

Geräucherte Flugentenbrust an Chicorée-Orangen-Salat

Zart geräucherte Forellenfilets und gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-Sauce

Eingelegte Hähnchenbrust in Balsamico, Olivenöl, Pinienkernen und Rosinen

Wildkräuter-Salate mit hausgemachtem Himbeerdressing

Verschiedene bunte Blattsalate mit French- oder Balsamicodressing

Minestrone mit frischen Gemüsen vom Markt

Mini Roulade, gefüllt mit Speck und Essiggurke, in kräftiger Dornfeldersauce

Putenbruststreifen in einer Sauce aus rotem Paprika und Frischkäse

Gegrillte Filets von der Dorade auf eigenem Sud, mit Kirschtomaten, Kräutern und Olivenöl

dazu servieren wir:

Calvados Blaukraut  
Broccoli mit Nussbutter  
Schmorgemüse mit Knoblauch und Thymian  
Petersilienkartoffeln  
Marmorierter Reis  
Spaghetti all'olio

Mousse au chocolat  
Grießflammerie mit Rum Pflaumen  
bunte Eisplatte mit Wunderkerzen

EUR 36,00

## Menü 1

Antipastiteller mit eingelegtem Gemüse, Käse, Schinken, Salami und Bruschetta

\*\*\*

Tomatencrèmesuppe mit Pesto

\*\*\*

Piccata Milanese vom Schweinefilet auf Salbeirisotto mit Zucchini-gemüse

\*\*\*

Panna Cotta mit Passionsfruchtmark

Als 3-Gang mit Suppe: 23,- €

Als 3-Gang mit Vorspeise: 28,- €

Als 4-Gang : 32,- €

## Menü 2

Crèmesuppe von der Bio Karotte mit Ingwer

\*\*\*

Sepia Nudeln mit Flußkrebse in Safranage

\*\*\*

Lammfilet vom Grill auf Schmorgemüse mit Rosmarinkartoffeln und Portweinjus

\*\*\*

Zitronensorbet mit frischen Früchten

Als 3-Gang mit Nudeln: 28,- €

Als 3-Gang mit Suppe: 24,- €

Als 4-Gang : 34,50 €

### Menü 3

Carpaccio vom Angusrind mit Tomatenpesto,  
geschabtem Parmesan und Pinienkernen

\*\*\*

Broccolicrèmesuppe mit Räucherlachs Rose

\*\*\*

Saltimbocca alla romana auf Proseccosauce  
mit Kartoffel-Spinat-Auflauf

\*\*\*

Crème brulée mit Haiti Vanille

Als 3-Gang mit Suppe: 24,- €

Als 3-Gang mit Vorspeise: 28,- €

Als 4-Gang : 32,- €

### Menü 4

Variation von Ziegenkäse und Garnele  
auf Rucolasalat mit Balsamicoglace

\*\*\*

Asiatische Rinderkraftbrühe mit Limonenblatt, Zitronengras und Dim Sum

\*\*\*

Tranchen vom rosa gebratenem Rinderrücken auf Wok Gemüse mit Mee Nudeln

\*\*\*

Crêpes Orangerie mit Pistazieneis

Als 3-Gang mit Suppe: 28,- €

Als 3-Gang mit Vorspeise: 31,50 €

Als 4-Gang : 36,- €

Mit diesen Menüs und Büffets möchten wir Ihnen eine Anregung für Ihre unvergessliche Feier geben.

Selbstverständlich gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein und freuen uns, bei der Kreation Ihres Wunschmenüs/-büffets behilflich sein zu dürfen.