



SCHLOSS WEDENDORF

KULINARIK

Menü- und Büffetvorschläge



SCHLOSS WEDENDORF

Sehr verehrte Gäste

nachfolgend finden Sie einige Menü- und Büffetvorschläge. Selbstverständlich können Sie Ihr Menü und Büffet auch nach eigenen Wünschen zusammenstellen.

Unsere Speisen bereiten wir stets mit frischen Produkten der Region und mit allergrößter Sorgfalt zu. Sollten Sie besondere Wünsche und Vorstellungen haben, sprechen Sie uns bitte an.

Bitte kennzeichnen Sie Ihre Wünsche, und wir besprechen dann Ihre Vorstellungen. Bitte zu beachten: Änderungen in der Zusammenstellung der Speisen können Preisveränderungen nach sich ziehen.

Mit freundlichen Grüßen

Syster Petzold

Hotel Schloss Wedendorf



SCHLOSS WEDENDORF

MENÜ 1

Carpaccio vom Rind mit Olivenöl und
Parmesanflocken an Salatbouquet

*

Kraftbrühe vom Weiderind
mit Steinpilz-Ravioli

*

Schweinemedallions im Speckmantel
mit Kräuterkruste auf Thymianjus
Gemüse der Saison und Gnocchi

*

Warmer Schokoladenkuchen
mit weichem Nougatkern und Eierlikör-Sabayon

52 Euro pro Person



SCHLOSS WEDENDORF

MENÜ 2

Trilogie von geräuchertem Lachs
mit Sahnemeerrettich und Djon-Senfsauce
Baguette und Butter

*

Mecklenburger Hochzeitssuppe mit
Marktklößchen, Gemüsejulienne und
Eierstich

*

Rinderfilet in der Kräuterkruste gebraten
Frischen Mecklenburger Spargel
oder Gemüse der Saison
mit Sauce Bernaise
Kartoffel-Gratin

*

Margarita-Halbgefrorenes
auf Ananas-Minze-Salat

58 Euro pro Person



SCHLOSS WEDENDORF

MENÜ 3

Parfait von der warm geräucherten Forelle
mit Feldsalat und Himbeervinaigrette

*

Pilzconsommé mit Gemüsestreifen
und frischen Kräutern

*

Hirschrücken unter der Haselnuss-Kruste
mit Wacholder-Gin-Sauce
Speckrosenkohl und gebratenen Schupfnudeln

*

Duett von Mousse au Chocolat
auf einem Fruchtspiegel mit kandierten Früchten

60 Euro pro Person



SCHLOSS WEDENDORF

Mecklenburger Grillfest

– servieren wir ausschließlich auf unserer Schlossterrasse –

Buntes Salatbuffet vom
Wochenmarkt
Tomaten und Gurkensalat
Hausgemachter Kartoffelsalat

Mecklenburger Dielenschinken
Räucherfischauswahl von der Küste

*

Eingelegte Nackensteaks
Würzige Putenmedaillons
Verschiedene Sorten Bratwurst
Lachssteak in Kräuterbutter eingelegt

Maiskolben und Folienkartoffeln
mit Kräuterquark

dazu reichen wir verschiedene
Würzbuttermischungen & Grillsoßen

Obstplatte mit frischen Früchten
Beerengrütze mit Vanillesoße

Käsebrett mit Land- & Ziegenkäse

Auswahl von Mecklenburger Bauernbrot, Baguette
mit Butter, Kräuterquark

42 Euro pro Person



Wedendorfer-Landpartie

– servieren wir im Marstall –

Mariniertes Rindfleisch mit Perlzwiebeln & Kernöl

Verschiedene Schinken vom Bauernmarkt

Auswahl von Blattsalaten mit norddeutschen Salatsoßen

Tomaten, Gurken- & Rohkostsalate

Geräucherte Makrele

Hausgebeizter Lachs mit Dill

*

Rahmsuppe von Kartoffeln und

Lauch mit geröstetem Speck

*

Mecklenburger Wildschweinbraten

mit Dörrobst in herzhafter Soße

Semmelknödeln

Rosa gebratene Entenbrust mit Honig-Rosmarinsauce

Wirsing in Rahm und Petersilienkartoffeln

Pilzrisotto

*

Wedendorfer Apfelstrudel mit Schlagoberst

Espresso-creme mit Amaretti-Gebäck

Grießflammerie mit Honigkirschen

*

Käsevariation aus Mecklenburg und Umgebung

Brot vom Landbäcker mit Butter, Kräuterquark und Schmalz

58 Euro pro Person



Mediterranes Sommerbüffet

– servieren wir im Marstall –

Salatkompositionen mit leichten Dressings

Vitello Tonnato mit Kapernbeeren und Rucola

Tomaten-Mozzarella mit Olivenöl und Balsamico

Eingelegtes, gegrilltes Gemüse mit Oliven

Melonenplatte mit Serranoschinken

Griechischer Salat mit Schafskäse, Paprika und roten Zwiebeln

*

Italienische Gemüsesuppe mit Anellini und Crostini

*

Rotbarbenfilet mit Kirschtomaten, Artischocken und Frühlingslauch

Putensaltimbocca auf Kräutersugo

Ossobuco auf mediterranem Gemüse

Sesamnocchis, Rosmarinkartoffeln, Trüffelnudeln

*

Creme Catalan

Feines Moccamousse auf Kirschragout

Panna Cotta mit Erdbeeren Frische

Früchte der Saison

*

Käsespezialitäten mit Trauben und Feigensenf

Große Brotauswahl

mit Baguette, Ciabatta, Olivenbrot,
dreierlei Pesto und gesalzener Butter

58 Euro pro Person



SCHLOSS WEDENDORF

Galabüffet

– servieren wir im Marstall –

Frische Blattsalate der Saison
mit Sprossen, Saaten und Nüssen

Tomaten- und Gurkensalat, Radieschen, Paprika und Champignons

Graved Lachs und Räucherlachsrosen mit Honig-Dill-Soße

Strauchtomaten und Büffelmozzarella mit altem Balsamico

Sülze vom Tafelspitz mit Schnittlauchcreme

Schiffchen von der Netzmelone mit Serranoschinken

Salat von Flusskrebse mit Limonen & Olivenöl

Tranchen von geräucherter Entenbrust auf Apfel-Vanillekompott

Ganzer pochierter Wildlachs mit Frankfurter Sauce

*

Weißer Tomatenconsommé mit Basilikumknocken

*

Rehrücken mit Wedendorfer Calvados-Äpfeln
mediterranen Gemüse und Haselnussknödeln

Rosa gebratener Lammrücken am Knochen gebraten
mit Knoblauch-Piment-Jus auf Ratatouille und Kartoffel-Gratin

Lachs und Zander auf grünem Spargel im Safranrahm
und Duftreis

*

Weißes Espressomousse mit Mangoconfit
Obsttarteletts

Sanddornkaviar auf Rosmarincreme im Glas

Exotische Früchteplatte

Französische Rohmilchkäse mit eingelegten Feigen und Trauben
Reichhaltige Auswahl von Brotspezialitäten

68 Euro pro Person