



Menüvorschläge Vegan 2024/2025

Unser Empfehlung:

Suppe aus Terrinen am Tisch und/oder Vorspeise als Tischbuffet
Hauptgang für jeden Gast auf Tellern (vorab Auswahl aus 2 Gerichten)
Dessert als Buffet (aller guten Dinge sind 3)

Vorspeise:

- Salat der Saison mit gebratenen Pilzen & Croutons mit Balsamico- Dressing
 - Salat der Saison mit fränkischen Tapas

Suppen

- Karotten-Kokos-Chili Suppe
- Gemüsebrühe mit veganen Maultaschen

Warme Speisen

- Wildkräuternocken mit Tomatenschaum
- Spinatnocken mit zerlassener Tomatenbutter
- HAUSKLASSIKER: Kräuterraviolis, hausgemacht mit buntem Gemüse und Mandelmus gefüllt, garniert mit gebackenem Salbei und Cocktailtomaten
 - Antipasti nach Jahreszeiten mit gegrilltem Gemüse und Basilikumpesto
 - Berglinseneintopf mit veganen Spätzle
 - Gebratener Zucchini-Salat mit geräucherten Tofu-Cubes
 - Sommerrollen „Vietnam Style“ und Soja
 - Wirsing Päckchen mit Buchweizen gefüllt und Walnußsoße auf Blumenkohl-Hirse-Creme
 - Paprika-Fenchel-Salat mit Macadamia-creme
 - Tomaten-Linsen-Confit mit Kichererbsenplätzchen
 - Gewürzpolenta-äcken mit Kürbis-Mayonnaise
 - Süßkartoffel-Paprika-Lasagne mit Räuchertofu und Mojo



- Grünkernbratlinge mit Kräuter-dip und Gemüsechips allerlei

Desserts

- Erdbeer-Kokos-Trifle mit Ingwerstreusel auf Sojabasis
- Espressocreme mit belgischer Zartbitter Schokolade im Browniemantel
 - Zitronenmousse mit Rotweibirne
 - Sesam-Himbeertraum mit Cashew-Vanillecreme
- Cream Lemon Cake mit Himbeersoße und Haferboden
 - Amaranth-Pancakes mit Ahornsirup

Tradition & Innovation treffen bei uns zusammen.

Die Menüvorschläge sind Klassiker & Lieblingsgerichte der Gäste.

Gerne beziehen wir Ihre zusätzlichen Wünsche natürlich mit ein. Natürlich können Sie auch zwischen den Gerichten mit den Beilagen variieren. Die fein aufeinander abgestimmten Gerichte werden gekocht mit guten Gewürzen aus dem Gewürzamt von Ingo Holland, dazu die spannenden Aromen frischer Kräuter plus einfache, aber beste Zutaten.

Das frische Gemüse beziehen wir von unserem BIO Hof Sinke aus Weinsfeld.

Das Essen wird damit nur mit besten Zutaten gekocht, weil wir Essen lieben. Natürlich, echt und ohne Zusatzstoffe und überwiegend BIO.

Wir möchten eine Inspiration geben, aus der eine gemeinsame Idee wächst.

Ihre Ansprechpartner in unserem Schloß, für Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung ist

Veronika Schiele – Hotelmeisterin mit Herz