

Schloss Rauischholzhausen

Empfang & Kleinigkeiten

Canapés klassisch und elegant		
mit geräuchertem Lachs, Meerrettichsahne und Dillzweig	Stück	2,40 €
mit Roastbeef, Remoulade und Cornichonfächer	Stück	2,50 €
mit geräucherter Putenbrust und Mandarinenfilet	Stück	2,20 €
mit Camembert und Weintraube	Stück	2,20 €
mit Tomatenwürfeln, Zwiebeln und Frühlingslauch (Bruschetta)	Stück	2,40 €

Gebackenes

Laugenkastanien	Stück	1,00 €
Laugenstangen	Stück	1,80 €
Käsebrezeln	Stück	2,00 €
Baguette Auswahl mit dreierlei Dip	p.P.	2,50 €

Halbe belegte Brötchen

mit Kochschinken und Schnittlauch	Stück	2,30 €
mit Schnittkäse und Mandarinenfilet	Stück	2,30 €
mit Beltershäuser Schinken und Cornichon	Stück	2,40 €
mit Camembert und Weintraube	Stück	2,40 €
mit geräucherter Putenbrust und Ananas	Stück	2,30 €

Suppen

Champignoncremesuppe	pro Liter (für ca. 3-4 Pers.)	18,00 €
Hessische Kartoffelsuppe	pro Liter (für ca. 3-4 Pers.)	18,00 €
Gulaschsuppe	pro Liter (für ca. 3-4 Pers.)	20,00 €
Tomatencremesuppe	pro Liter (für ca. 3-4 Pers.)	18,00 €

Finger Food

Ananas im Speckmantel	Stück	2,00 €
Kräutercrêpes mit Frischkäsefüllung	Stück	1,70 €
Scampi-Spieß mit Frühlingslauch und Knoblauchdip	Stück	3,50 €
Tomate-Mozzarella-Spieß	Stück	2,40 €
Focaccia mit Parmesanecken und marinierten Oliven	p.P.	3,50 €

Ihre Änderungs- und Ergänzungswünsche berücksichtigen wir gerne! Einzelne Komponenten können ausgetauscht, ergänzt oder gestrichen werden. Alle angegebenen Preise beinhalten 19 % MwSt. Änderungen vorbehalten

Stand: Januar 2024

Schloss Rauischholzhausen

Buffet der kalten Köstlichkeiten

Salatauswahl

Verschiedene Blattsalate
Tomate, Paprika, Champignons
Joghurt-Orangendressing, Kräutervinaigrette
Gurkentaler mit Kräuterfrischkäse
Cherrytomaten-Salat mit Mozzarellabällchen und Basilikum
Shrimps in feiner Knoblauchmarinade mit Oliven

Vorspeise

Auswahl verschiedener Schinken
rosa gebratenes Roastbeef gefüllt mit Sauce Tartar
Auswahl verschiedener Räucherfische
Anti Pasti
Kräuter Crêpes mit Frischkäsefüllung
Champignons mit Thymian & Balsamico
Aubergine in Tomatensauce mit Parmesan
Austernpilze mit Frühlingslauch, Parmesan und Sweet Chili
Paprika mit Rosmarin und Balsamico

Dessert

Cocktail von frischen Früchten
Panna Cotta mit Himbeermark
Käseauswahl mit Trauben
Baguette Auswahl mit Kräuterfrischkäse

Preis pro Person
41,00 €
(Bestellung ab 20 Personen)

Ihre Änderungs- und Ergänzungswünsche berücksichtigen wir gerne! Einzelne Komponenten können ausgetauscht, ergänzt oder gestrichen werden. Alle angegebenen Preise beinhalten 19 % MwSt. Änderungen vorbehalten

Stand: Januar 2024

Schloss Rauischholzhausen

Hessisches Buffet

Salatauswahl

gemischte Blattsalate mit Kräuterschmanddressing
Spitzkohlsalat mit Sauerrahm
frischer Rote-Bete-Salat mit Himbeeressig & Schlotten (Saison)
Gurkensalat mit Zwiebeln, Estragon und Kerbel

Vorspeise

rustikale Schinken- und Kassler Platte mit Sauergemüse
Kräuterpfannkuchlein mit Frischkäsefüllung
Eier mit Grüner Sauce

Suppe

Kartoffel-Lauch-Suppe

Hauptspeisen

Limburger Edelsäcker mit süßem Kraut
Schmandkuchen mit und ohne Speck
Woihingelsche (Huhn in Wein)

Beilagen

Sachsenhäuser Bäckerkartoffeln, Salzkartoffeln und Bandnudeln
Gemüseauswahl der Saison

Dessert

Haselnuss Likör Creme
frischer Obstsalat mit Vanillesauce
Hessische Käseauswahl
Baguette Auswahl mit Butter und Zwiebelschmalz

Preis pro Person

51,50 €

(Bestellung ab 30 Personen)

Ihre Änderungs- und Ergänzungswünsche berücksichtigen wir gerne! Einzelne Komponenten können ausgetauscht, ergänzt oder gestrichen werden. Alle angegebenen Preise beinhalten 19 % MwSt. Änderungen vorbehalten

Stand: Januar 2024

Schloss Rauischholzhausen

Schlossbuffet

Salatauswahl

Verschiedene Blattsalate

Gemischte Salatplatte mit Gurken, Tomaten, Paprika und Zwiebeln

Kräuterrahmdressing, Apfel-Walnussvinaigrette

Cherrytomatensalat mit Mozzarellabällchen und Basilikum

Anti Pasti

Ananas im Speckmantel

Champignons mit Thymian & Balsamico

Thunfischcrostini

Paprika mit Rosmarin & Balsamico

Suppe

Tomaten-Basilikumcremesuppe

(wahlweise austauschbar)

Hauptgang

Geschnetzeltes vom Schweinerücken mit Austernpilzen in Schnittlauchrahm

Spaghetti- Spinatmuffins mit Champignon-Gorgonzolasauce

Gemüsereis, Rosmarinkartoffeln

Dessert

Internationale Käseauswahl mit Trauben

Mousse au chocolate

Cocktail von frischen Früchten mit Maraschino

Baguette Auswahl

Butter und Frischkäse

Preis pro Person

42,00 €

(Bestellung ab 20 Personen)

Ihre Änderungs- und Ergänzungswünsche berücksichtigen wir gerne! Einzelne Komponenten können ausgetauscht, ergänzt oder gestrichen werden. Alle angegebenen Preise beinhalten 19 % MwSt. Änderungen vorbehalten

Stand: Januar 2024

Schloss Rauischholzhausen

Buffet Vegetarisch

Salatauswahl

Blattsalate der Saison mit Kräuterschmanddressing

Tomaten- Mozzarella-Salat

Grünkernsalat mit Äpfeln und Bergkäse

Vorspeisen

Paprika mit Rosmarin und Balsamico

Champignons mit Thymian, Knoblauch, Blattpetersilie & weißem Portwein

gebackene Auberginenscheiben auf Tomatensauce und Parmesan

Zucchinirollchen mit Fetakäse und Tomatensauce

Hauptgang

Spagheetti-Spinatmuffins mit Basilikumsauce

Arancini (Reisbällchen) mit Tomaten- Birnensugo

gefüllte Champignons mit Blattspinat und Gorgonzola

gefüllte Tomaten mit Parmesan und Weißbrot

Kartoffel-Bärlauch-Gratin

Dessert

Tiramisu

Cocktail von frischen Früchten mit Vanillesauce

Regional Käseauswahl mit Trauben

Baguette Auswahl, Kräuterfrischkäse und Fetakäsepaste

Preis pro Person

44,50 €

(Bestellung ab 20 Personen)

Ihre Änderungs- und Ergänzungswünsche berücksichtigen wir gerne! Einzelne Komponenten können ausgetauscht, ergänzt oder gestrichen werden. Alle angegebenen Preise beinhalten 19 % MwSt. Änderungen vorbehalten

Stand: Januar 2024

Schloss Rauischholzhausen

Schlosspark Buffet

Salatauswahl

Verschiedene Blattsalate mit
Kräuterrahmdressing und Cocktailsauce
Tomaten-Basilikumsalat mit Mozzarella
Farmersalat mit geröstetem Sesam

Vorspeise

Gefüllte gebratene Champignonköpfe mit Paprikacreme
Kräutercrêpes mit Frischkäsefüllung
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Bonner Schusterschnitten (Sauerkraut, Speck, Schmand)

Suppe

Karotten- Orangencremesuppe
(wahlweise austauschbar)

Hauptgang

Spießbraten mit Zwiebelsauce
Poularden-Brust mit Zitrone und Rosmarin an Rotweinjus
Gefüllte Tomaten und Zucchini mit Basilikumsauce
Bandnudeln und Kroketten

Dessert

Käseauswahl mit Trauben
Mango-Mascarpone-Creme
Rote Grütze mit Vanillesauce
Baguette Auswahl mit Butter und Frischkäse

Preis pro Person

50,00 €

(Bestellung ab 30 Personen)

Ihre Änderungs- und Ergänzungswünsche berücksichtigen wir gerne! Einzelne Komponenten können ausgetauscht, ergänzt oder gestrichen werden. Alle angegebenen Preise beinhalten 19 % MwSt. Änderungen vorbehalten

Stand: Januar 2024

Schloss Rauischholzhausen

Buffet International

Salatauswahl

Blattsalate der Saison

Balsamico-Senfdressing und Joghurt-Kräuter dressing

gemischte Salatplatte der Saison mit Fetakäse und Oliven

Gurkensalat in feiner Zitronen-Dill-Crème-Fraîche

Shrimpsalat mit Cocktaildressing

Fisch / Fleisch

Auswahl von Räucherfischen

Sahnemeerrettich und Honig- Senfdressing

Internationale Schinkenauswahl mit Früchten der Saison

Geflügelspieße mit Erdnusssaté und Currydip

Suppe

Curry-Gurkencremesuppe

(wahlweise austauschbar)

Hauptgang

Medallions vom Schweinefilet mit Portwein-Schalottensauce

Gebratenes Forellenfilet auf Lauchgemüse mit Wasabi-Weißweinsauce

Gratinierte Riesenchampignons mit Blattspinat und Gorgonzola

Gemüse der Saison

Rosmarinkartoffeln & Paprikareis

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Cocktail von frischen Früchten mit Maraschino

Internationale Käseauswahl mit Trauben

Baguette Auswahl

Butter und Kräuterfrischkäse

Preis pro Person

56,00 €

(Bestellung ab 30 Personen)

Ihre Änderungs- und Ergänzungswünsche berücksichtigen wir gerne! Einzelne Komponenten können ausgetauscht, ergänzt oder gestrichen werden. Alle angegebenen Preise beinhalten 19 % MwSt. Änderungen vorbehalten

Stand: Januar 2024

Schloss Rauischholzhausen

Buffet Elsaß

Salatauswahl

Feldsalat, Tomate, Gurke und Paprika
Kartoffel-Speckdressing und Apfel-Walnussvinaigrette
Rote-Bete-Salat mit Himbeeressig (Saison)
Rettich Salat mit Schmand (Saison)

Vorspeise

Räucherfischauswahl
Geschmorte Champignonköpfe mit Fetakäsefüllung
Marinierter gebratener Ziegenkäse im Speckmantel mit Rosmarinhonig & Walnüssen

Suppe

Zwiebelsuppe mit Croutons

Hauptgang

Schweinekrustenbraten mit Orangen-Rosmarinjus
Lammbraten mit Honig-Thymianjus
Lauchquiche mit Kräuterschmand
Speckbohnen und Grilltomaten
Kartoffelgratin und Kreuzkümmelkartoffeln

Dessert

Weißweincrème
frische Erdbeeren mit Sahne (Saison)
Rustikale Käseauswahl mit Trauben
Baguette Auswahl, Butter und Kräuterfrischkäse

Preis pro Person

54,00 €

(Bestellung ab 40 Personen;
saisonale Änderungen vorbehalten)

Ihre Änderungs- und Ergänzungswünsche berücksichtigen wir gerne! Einzelne Komponenten können ausgetauscht, ergänzt oder gestrichen werden. Alle angegebenen Preise beinhalten 19 % MwSt. Änderungen vorbehalten

Stand: Januar 2024

Schloss Rauischholzhausen

Buffet „Italiano“

Salatauswahl

Verschiedene Blattsalate
Joghurt-Orangendressing, Kräutervinaigrette
Italienische Salatplatte mit Schinken, Käse und Ei
Cherrytomatensalat mit Mozzarellabällchen und Basilikum
Shrimps in feiner Knoblauchmarinade mit Oliven

Anti Pasti

Champignons mit Thymian, Knoblauch, Blattpetersilie & weißem Portwein
Paprika mit Rosmarin und Balsamico
Ananas im Speckmantel
Kräutercrepes mit Thunfischfarce

Suppe

Tomaten-Basilikumsuppe
(wahlweise austauschbar)

Hauptgang

Saltimbocca "alla Romana" - Kalbsschnitzel in Salbeisauce
Wolfsbarsch "Toskanische Art" mit Parmesansauce
mediterranes Grillgemüse
Rosmarinkartoffeln und Gemüsereis

Dessert

Italienische Käseauswahl mit Obst
Tiramisu
Salat von verschiedenen Melonen mit Maraschino
Baguette Auswahl
Butter und Kräuterfrischkäse

Preis pro Person
55,50 €
(Bestellung ab 30 Personen)

Ihre Änderungs- und Ergänzungswünsche berücksichtigen wir gerne! Einzelne Komponenten können ausgetauscht, ergänzt oder gestrichen werden. Alle angegebenen Preise beinhalten 19 % MwSt. Änderungen vorbehalten

Stand: Januar 2024

Schloss Rauischholzhausen

Buffet Mediterran

Salatauswahl

Italienscher Brotsalat mit Rucola
Mediterrane Salatplatte mit Schafskäse
Tomaten-Basilikumsalat mit Mozzarella

Vorspeise

Blätterteigschnecken mit Basilikum Pesto
Kräuterpfannkuchen mit Frischkäsefüllung
Geschmorte Champignonköpfe in Knoblauchrahm (warm)
Austernpilze mit Frühlingslauch, Parmesan und Sweet Chili
Gefüllte Zucchinirollchen mit Tomaten-Birnenconfit

Suppe

Tomaten-Basilikumsuppe

Hauptgang

Lammbraten mit Ratatouille
Gebratener Lachs "Provenzalische Art" mit Estragonsauce
Saltimbocca von der Maispoularde mit Salbeisauce
Kräuterreis und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Limettencrème
Cocktail von frischen Früchten
Mediterrane Käseauswahl
Baguette Auswahl
Mediterraner Frischkäse

Preis pro Person
56,00 €
(Bestellung ab 40 Personen)

Ihre Änderungs- und Ergänzungswünsche berücksichtigen wir gerne! Einzelne Komponenten können ausgetauscht, ergänzt oder gestrichen werden. Alle angegebenen Preise beinhalten 19 % MwSt. Änderungen vorbehalten

Stand: Januar 2024

Schloss Rauischholzhausen

Frühling

Salatauswahl

Knackige Blattsalate mit gebratenen Champignons
Tomaten, Paprika, Frühlingslauch
Joghurt-Orangendressing, Olivenöl und Balsamessig
Spargelsalat von grünem und weißem Spargel
mit Rucola, Sesam und Tomatenwürfeln
(saisonale Änderungen vorbehalten)

Vorspeise

Rosmarinfocchia mit Paprikafrischkäsecreme & Rucola
Räucherlachs mit Orangen-Honigvinaigrette
Riesengarnelen mit Paprika-Tandoori
Marinierte Hähnchenbrustmedaillons mit Apfel-Mangochutney

Suppe

Spargelcrèmesuppe mit frischen Spargelstücken
Buttercroutons
(wahlweise austauschbar)

Hauptgang

gefüllte Maispouardenbrust "Mediterran" im Speckmantel mit Rotwein- Zwiebeljus
gebratene Zanderfilets auf Proseccokraut mit Zitronengrassauce
überbackene Kräuter Crêpes mit Blattspinatfüllung und Basilikumsauce
Wildreismischung und Kroketten

Dessert

Mocca Mousse
Mascarponecreme mit Himbeerpüree
Internationale Käseauswahl
Baguette Auswahl
Butter und Frischkäse

Preis pro Person
55,00 €
(Bestellung ab 40 Personen)

Ihre Änderungs- und Ergänzungswünsche berücksichtigen wir gerne! Einzelne Komponenten können ausgetauscht, ergänzt oder gestrichen werden. Alle angegebenen Preise beinhalten 19 % MwSt. Änderungen vorbehalten

Stand: Januar 2024

Schloss Rauischholzhausen

Herbstliches Buffet

Salatauswahl

Verschiedene Blattsalate
Zweierlei Bohnensalat (Schmand und klar)
Kräutervinaigrette und Joghurtdressing

Vorspeise

Garnierte Schinkenauswahl
Putenmedaillons an Waldorfsalat
Zweierlei Laugenkastanien mit angemachtem Camembert und Kasseler auf Spitzkohl
Räucherfischauswahl mit Meerrettichsahne

Suppe

Kürbis Cremesuppe mit Kernöl und gerösteten Kürbiskernen
oder wahlweise
Sellerie Cremesuppe mit Petersilie

Hauptgang

Hessischer Spießbraten
Gebratenes Kabeljaufilet auf Gemüsestreifen mit Zitronen-Schalottensauce
Rosa gebratene Entenbrust mit Traubenjus
Gemüseplatte der Saison
Kräuterreis und Bärlauchgratin

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce
Mousse au chocolat
Auswahl verschiedener Käse mit Trauben
Baguette Auswahl
Butter und Kräuterfrischkäse

Preis pro Person
59,50 €
(Bestellung ab 30 Personen)

Ihre Änderungs- und Ergänzungswünsche berücksichtigen wir gerne! Einzelne Komponenten können ausgetauscht, ergänzt oder gestrichen werden. Alle angegebenen Preise beinhalten 19 % MwSt. Änderungen vorbehalten

Stand: Januar 2024

Schloss Rauischholzhausen

Buffet Hubertus

Salatauswahl

Rapunzelsalat mit Kartoffel-Speckdressing

Bohnensalat mit Bröseln, Ei und Tomaten

Krautsalat mit Kräuterrahm

Vorspeise

Wildschinken mit Obstgarnitur

Datteln und Ananas im Speckmantel

Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeersahne

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Eierstich

Hauptgang

Braten von der Rehkeule mit Portweinbirnen

Flugentenbrust mit Traubenjus und rotem Pfeffer

Champignon-Lauchquiche (vegetarisch)

Rahmwirsing und Apfelrotkohl

hausgemachte Semmelklöße, hausgemachte Spätzle

Dessert

Cocktail von frischen Früchten

Mousse au chocolat

Rustikale Käseauswahl mit Trauben

Baguette Auswahl

Zwiebelschmalz und Kräuterfrischkäse

Preis pro Person

57,00 €

(Bestellung ab 40 Personen)

Ihre Änderungs- und Ergänzungswünsche berücksichtigen wir gerne! Einzelne Komponenten können ausgetauscht, ergänzt oder gestrichen werden. Alle angegebenen Preise beinhalten 19 % MwSt. Änderungen vorbehalten

Stand: Januar 2024

Schloss Rauischholzhausen

Buffet "Elegant"

Salatauswahl

Blattsalatvariationen
mit gebratenen Champignons und Knoblauchcroutons
Walnuss-Apfelvinaigrette, Cocktaildressing
Madras-Geflügelsalat mit Ananas und Mandarinen
Cherrytomatensalat mit Babymozzarella und Basilikum

Anti Pasti

Geräucherte Spezialitäten aus dem Meer
Frittierte Sesamhähnchenbrust mit Limettenmayonnaise
Champignons mit Thymian, Knoblauch, Blattpetersilie & weißem Portwein
Austernpilze mit Frühlingslauch, Parmesan und Sweet Chili
Paprika mit Rosmarin und Balsamico

Suppe

Curry- Kokossuppe mit Chili und Ingwer
oder wahlweise
Paprikarahmsuppe mit schwarzem Pfeffer

Hauptgang

Schweinemedallions im Südtiroler Schinkenspeckmantel mit Fenchelsamen
Lammbraten mit grünen Bohnen und Thymianjus
gefüllte Tomaten mit Weißbrot, Parmesan und Kräutersauce
Kartoffelgratin, Reis und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Limoncello Creme
Mousse au chocolat
Cocktail von frischen Früchten der Saison
Internationale Käseauswahl mit Trauben
Baguette Auswahl
Butter und Kräuterfrischkäse

Preis pro Person

63,00 €

(Bestellung ab 40 Personen)

Ihre Änderungs- und Ergänzungswünsche berücksichtigen wir gerne! Einzelne Komponenten können ausgetauscht, ergänzt oder gestrichen werden. Alle angegebenen Preise beinhalten 19 % MwSt. Änderungen vorbehalten

Stand: Januar 2024

Schloss Rauischholzhausen

Gourmet-Buffer

Salatauswahl

Romanasalat mit Cesardressing und gehobeltem Parmesan
Feldsalat mit gebratenen Champignons
Orangenvinaigrette und Pommery-Senfdressing

Vorspeise

Putenbrustmedaillons mit Kräutermantel auf Zwiebelconfit
Crab Cakes mit Dillschmand
Auswahl von italienischen Edelschinken und Salami
Riesengarnelen mit Paprika und Tandoori
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Senf-Dillsauce

Suppe

Minestrone mit Parmesan

Hauptgang

Maispoulardenbrust "Provenzalische Art" mit Portweinsauce
gebratenes Dorschfilet auf Lauchgemüse mit Wasabisauce (Saison)
Rinderfilet „Wellington“
Aranchini mit Mangochutney
Gemüseauswahl der Saison
Hausgemachte Sesamspätzle
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin

Dessert

Mocca-Mousse
Cocktail von frischen Früchten
Orangen-Tiramisu
Internationale Käseauswahl
Baguetteauswahl
Butter und Frischkäse

Preis pro Person

80,00 €

(Bestellung ab 60 Personen)

Ihre Änderungs- und Ergänzungswünsche berücksichtigen wir gerne! Einzelne Komponenten können ausgetauscht, ergänzt oder gestrichen werden. Alle angegebenen Preise beinhalten 19 % MwSt. Änderungen vorbehalten

Stand: Januar 2024