




Schloss Diedersdorf

Kulinarische Buffets & exklusive Flying Buffets
für besondere Momente

www.schlossdiedersdorf.de
info@schlossdiedersdorf.de



Regional, individuell und außergewöhnlich

Schloss Diedersdorf gibt jeder Veranstaltung einen persönlichen und individuellen Charakter.

Ob geschäftlicher Anlass oder privates Fest im kleinen Kreis oder bis hin zu Großveranstaltungen mit mehreren hundert Personen:

Bestimmen Sie Ihre Kulinarik unter dem Gesichtspunkt regional, saisonal und Bio.

Unsere Waren beziehen wir teils von regionalen Bauern und Lebensmittelproduzenten aus Berlin und Brandenburg.

Daher können in den nachfolgenden Buffetangeboten auch saisonale Änderungen auftreten.

Freude am Genuss wächst mit dem guten Gefühl für das Produkt. Deshalb hat höchster Genuss auch etwas mit Verantwortung zu tun.

Für alle Buffets gilt eine Mindestabnahme von 25 vollzahlenden Personen.



URSPRUNG

Vegetarisch/Vegan


marinierte Feldrübchen mit Apfelessig und Limone
Salat vom Weißkohl mit Kümmel und Rosinen
Quinoa mit Feta
Kichererbsen Salat mit Chili Koriander

Karottentörtchen (vegetarisch) auf geschmorten Linsen
Pasta mit Radicchio und Walnuss
Geschmorte Paprika mit Kartoffel und Aubergine
Spitzkohlroulade (vegetarisch) mit Tomaten

Mandel Panna Cotta mit Gurke, Mango und Senfsaat
geröstete Kokoscreme mit Ananas und Estragon
geschmorter Apfel mit Vanillecreme

gemischte Brotauswahl mit Brotaufstrich

59,90 € p. P.



Vom Rost

Blattsalate mit Croutons und Himbeer-Dressing
Bohnensalat und Coleslaw (Krautsalat)
Tomate - Mozzarella Salat mit Basilikum
Nudelsalat mit Mango und Curry
Pellkartoffelsalat mit Speck und Gewürzgurke

Bratwurst


Steaks vom: Rind, Schwein, Hähnchen
Rotbarsch mit Zitrone und Kräutern

Maiskolben

Mediterranes Grillgemüse
Röstkartoffeln mit Thymian und Olivenöl
Grillsoßen und Kräuterbutter

Grießflammerie mit marinierten Beeren
Zitronen Tiramisu Amaretto
Pfannkuchen mit Vanille Sauce

61,90€




Regional Berlin Brandenburg

Rauchforelle mit Radieschen und Pumpernickel
Gefülltes Brandenburger Ei
Feldsalat Mit Rauchspeck und Apfel
Salat Gurke mit Ingwer, Dill und Sherry Essig

Müritz Zander mit Rahmkraut und Meerrettich
Geschmorte Ochsenbrust mit Steckrübe
Teltower Schweinefilet mit Spitzkohl und groben Senf
Stampfkartoffel mit brauner Butter und Majoran
Kartoffelgratin

Weißer Mohncreme mit Fläminger Pflaume und Zuckerrübe
Kirschen mit Streusel und Mandel
Fürst Pückler Mousse im Glass

62,90 € p. P.



Alles aus dem Wasser

Thunfisch mit Mango, Sesam und Kohl
Matjessalat mit Apfel und Creme Fraiche
Ceviche vom Rotbarsch mit Lauch und Chili
gebeizter Lachs mit Senf und Fenchel

Fischbouletten mit Curry und Schmorgurken
Alpenlachs mit Spinat und Sellerie
Kabeljau mit Rahmlauch
Rotbarsch mit Fenchel, Orange und Ingwer
gebackener Basmatireis und Salbei Gnocchi

Mousse Holunderblüte mit Joghurt und Rhabarber
Cheesecake mit Erdbeeren und Minze
Mascarponecreme mit Blaubeeren und Haselnuss

64,90 € p. P.

Hochzeit

geräucherter Fisch mit Schmand und Limone
Roastbeef mit eingelegten Feldgemüse und Estragon
rote Beete mit Salat mit Ziegenkäse und karamellisierten Nüssen
Geflügelleber Terrine und Portwein und Apfel

pochiertes Rinderfilet mit Rahmkohlrabi
Spanferkelbrust mit geschmorten Zwiebeln und Apfel
Kabeljau mit Blumenkohl und Karotten
geschmorte Rehkeule mit Wirsing und Quitte
Mandelbällchen und Butterkartoffel

Strudel von Steinobst mit Mohn und Rosine
Zitrone Tarte im Glas
Nougatcreme mit Passions-Frucht Gelee

67,90 € p. P.



Schlossbuffet

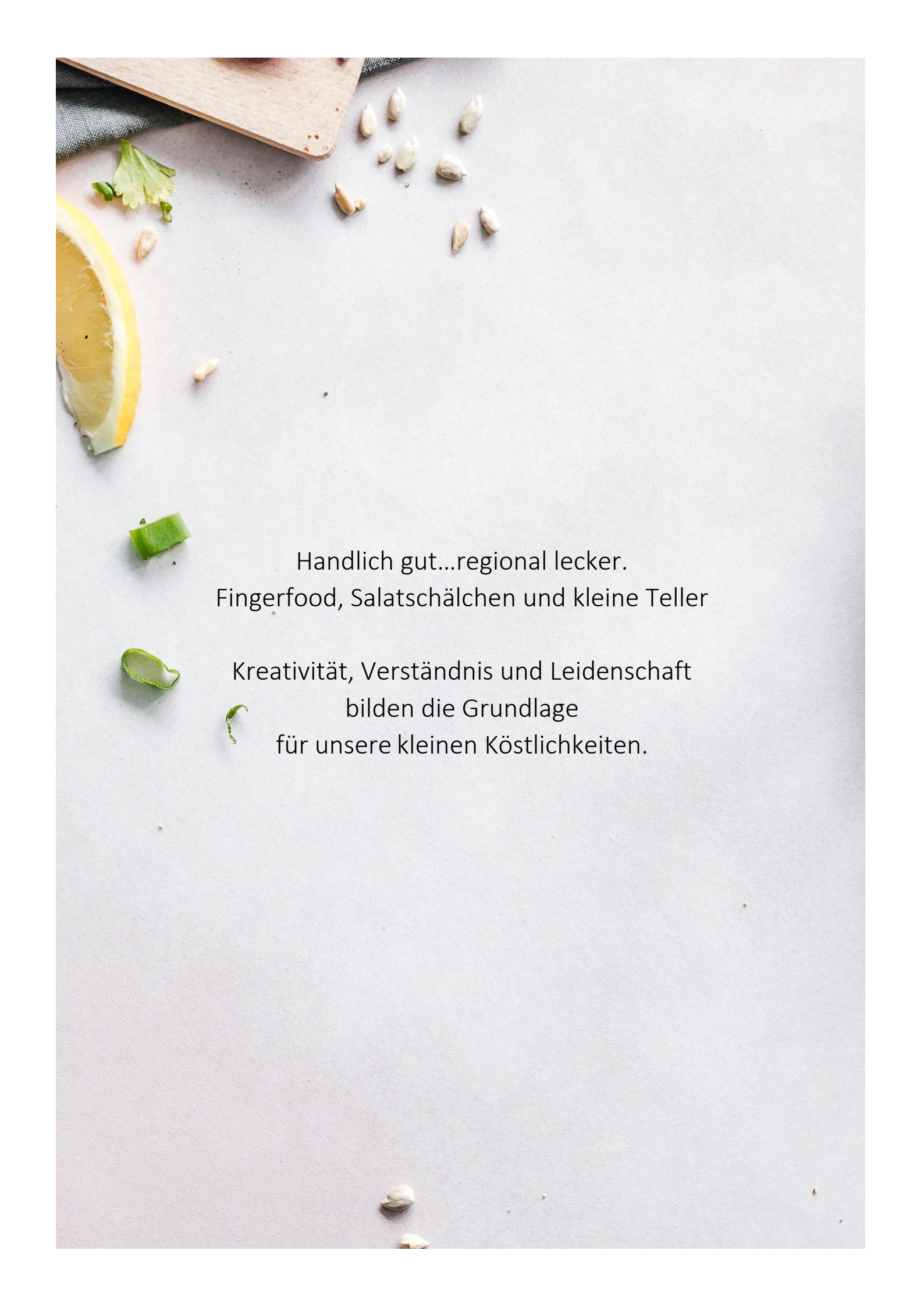
mariniertes Gemüse und Pilze der Saison
Geflügelleber Terrine
frische gemischte Salate mit Champagner Vinaigrette
Crevetten Salat mit Cognac, Meerrettich und Ei
Räucherlachs und geräucherte Forelle mit Limone und Rettich

gedünsteter Kabeljau mit Kressensauce und Estragon
Brandenburger Sauenfilet mit Speck und Champignons
Geschmorte Hirschkeule mit Spitzkohl und Preiselbeeren
Maispoularde mit Feldgemüse aus dem Fläming
Kartoffel Gratin und Tagliatelle

Weißer Schokoladen Mousse mit Erdbeeren und Haselnuss
Mohn-Joghurt Creme mit Apfel und Crumble

77,90 € p. P.





Handlich gut...regional lecker.
Fingerfood, Salatschälchen und kleine Teller

Kreativität, Verständnis und Leidenschaft
bilden die Grundlage
für unsere kleinen Köstlichkeiten.

Buchen Sie Extras dazu:

Die Preise verstehen sich pro Person.

Unsere Suppenauswahl

Kartoffelsuppe mit Speck und Kümmel (vegan möglich)

6,90 €

Suppe von Paprika, Melone und Thymian (vegan möglich)

6,90 €

Selleriesuppe mit Pfifferlingen und Liebstöckel (vegan möglich)

6,90 €

Linsensuppe mit Räucherfisch und Limone, oder auch Räucherspeck (vegan möglich)

6,90 €

Geflügelkraftbrühe mit Markklößchen und Spargel

6,90 €

Vorspeisenvariation

nach Empfehlung des Küchenchefs
auf dem Tisch eingesetzt

4,90 €



Mitternachtssnacks zur Auswahl

Die Preise verstehen sich pro Person.

Landbrot mit Apfel-Griebenschmalz/Mett	2,90 € / 3,50€
frische Laugen-Butterbrezeln	3,90 €
Kalbsfleisch Boulette	4,90 €
Partybouletten, Gurkenauswahl	3,90 €
Currywurst	4,90 €
Vegane Currywurst mit Bio Tomatenketchup	6,50 €
Käsevariationen	8,90 €
Jausenplatte – Brotzeit	9,90 €
Eisbombe als Dessertoption	6,90 €

Kuchenauswahl

Torten (rund 28 cm Durchmesser)

Käsetorte	65,00 €
Himbeer-Joghurt-Sahnetorte	65,00 €
Rüblitorte	65,00 €
Schoko-Creme-Torte	65,00 €
Quark-Mandarine-Torte	65,00 €
Schwarzwälder-Kirsch-Torte	69,00 €

Kuchen (Mindestbestellung 12 Stk.)

Streuselkuchen (Kirsch/Pflaume/Apfel)	2,90 €/Stück
Käsekuchen pur	2,90 €/Stück
Schoko-Kokos-Kuchen	3,50 €/Stück
glutenfreier Kirsch-Nuss-Kuchen	3,50 €/Stück
gefüllter Bienenstich	3,90 €/Stück

