



---

# Schloss Diedersdorf

Kulinarische Buffets & exklusive Flying Buffets  
für besondere Momente

[www.schlossdiedersdorf.de](http://www.schlossdiedersdorf.de)  
[info@schlossdiedersdorf.de](mailto: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

56,90 € 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

58,90€



## 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

59,90 € 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

61,90 € 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

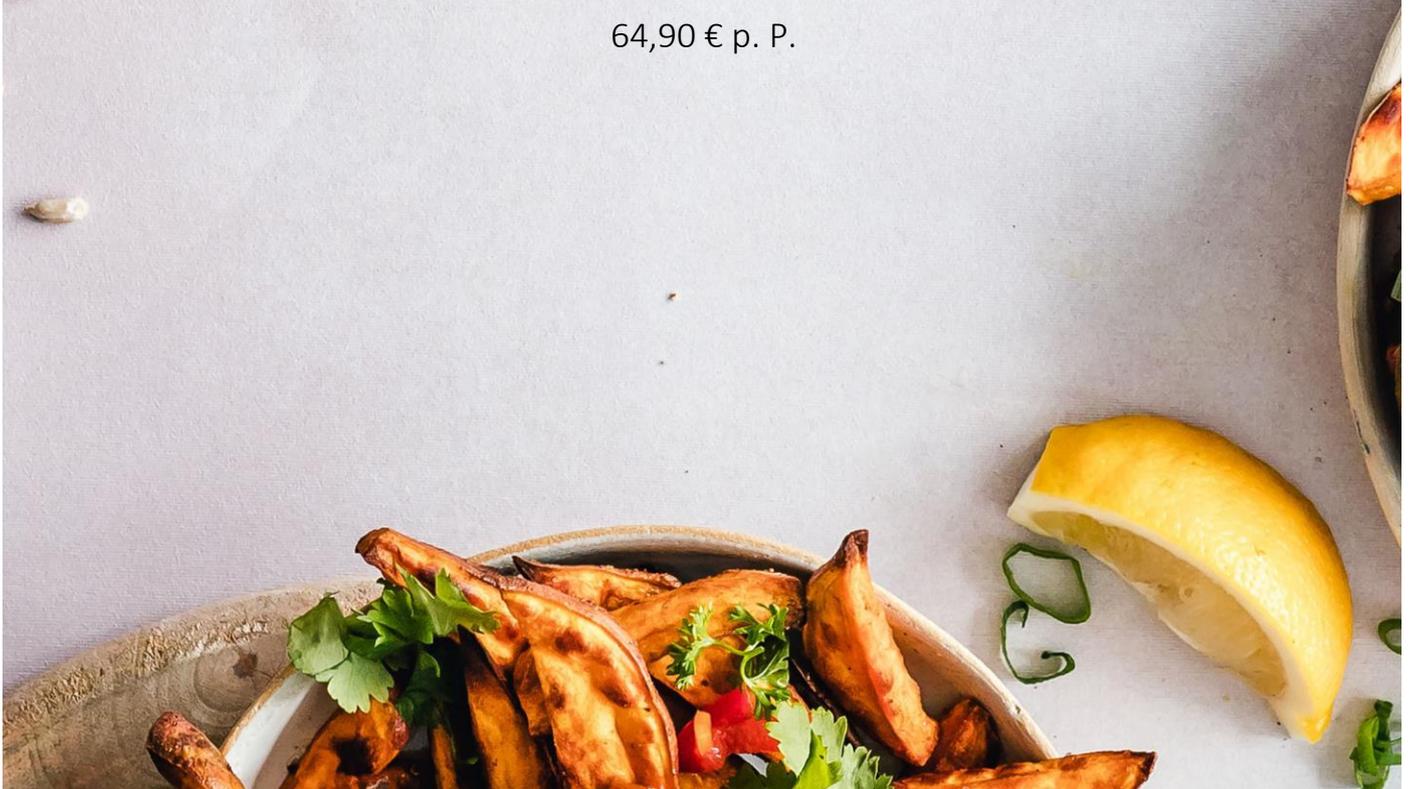
\*\*\*

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

64,90 € 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

\*\*\*

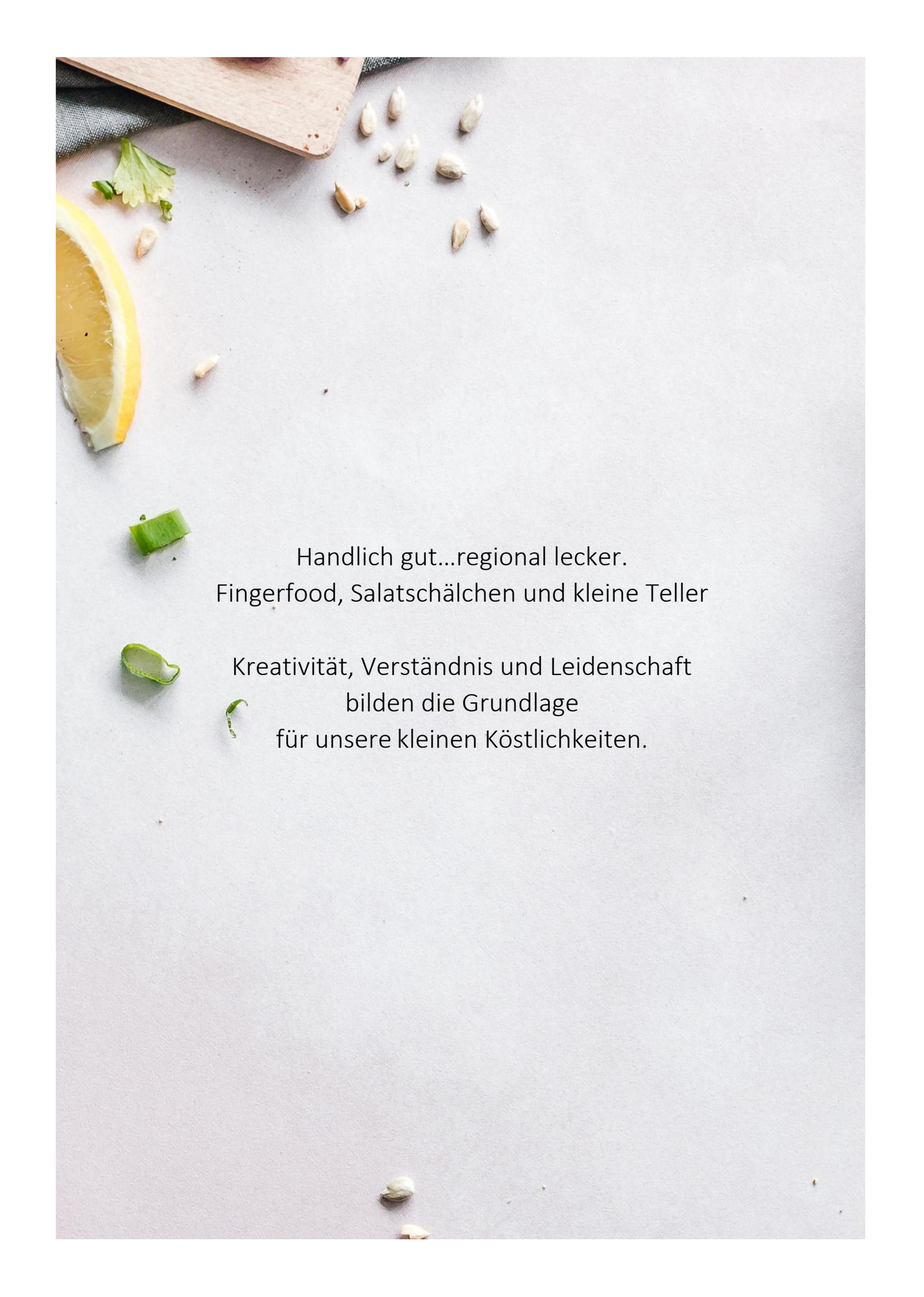
gedünsteter Kabeljau mit Kressensauce und Estragon  
Brandenburger Sauenfilet mit Speck und Champignons  
Geschmorte Hirschkeule mit Spitzkohl und Preiselbeeren  
Maispoularde mit Feldgemüse aus dem Fläming  
Kartoffel Gratin und Tagliatelle

\*\*\*

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

74,90 € 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)

**5,90 €**

Suppe von Paprika, Melone und Thymian (vegan möglich)

**5,90 €**

Selleriesuppe mit Pfifferlingen und Liebstöckel (vegan möglich)

**5,90 €**

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

**5,90 €**

Geflügelkraftbrühe mit Markklößchen und Spargel

**5,90 €**

### Vorspeisenvariation

nach Empfehlung des Küchenchefs  
auf dem Tisch eingesetzt

**2,90 €**



## Mitternachtssnacks zur Auswahl

Die Preise verstehen sich pro Person.

Landbrot mit Apfel-Griebenschmalz/Mett	2,90 € / 3,50€
frische Laugen-Butterbrezeln	3,50 €
Kalbsfleisch Boulette	4,50 €
Partybouletten, Gurkenauswahl	3,90 €
Currywurst	4,90 €
Käsevariationen	7,90 €
Vegane Bratwurst	5,90 €
Jausenplatte – Brotzeit	9,90 €
Eisbombe als Dessertoption	5,90 €

## 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

