



Schloss Spangenberg  
Hotel – Landgastwirtschaft – Veranstaltungen

---

## *Buffetvorschläge*

### Buffet Hauch vom Land

Carpaccio von der Kalbskeule dazu  
Thunfischcreme

Schweinefilet gefüllt mit Backpflaumen

Salzkuchen

Variation von Blattsalaten  
mit Kräuter- und Balsamico- Vinaigrette

Rinderschmorbraten in Rotwein eingelegt  
Schupfnudeln

Hessische Krautwickel  
Salz-Kartoffel

Frisches Gemüse vom Markt

Tarte von Birne und Apfel

Schokoladenmousse

Frischer Früchtespiegel mit Eispypamide

Brotkorb und gesalzene Butter

**39,90Euro**



Schloss Spangenberg  
Hotel – Landgastwirtschaft – Veranstaltungen

---

## *Buffetvorschläge*

### *Buffet Hessische Spezialitäten*

Klare Hessische Brotsuppe  
Frühlingslauch

Pikanter Rindfleischsalat mit Kräutern  
und Gemüsestreifen

Warmer Kartoffelsalat mit Speck

Auswahl an frischen Blattsalaten  
dazu Kräutervinaigrette und Joghurtdressing

Rippchen mit Sauerkraut  
dazu Kartoffel-Apfel-Stampf

Kalbstafelspitz mit Frankfurter Grüner Soße  
dazu Salzkartoffeln

Frisches Gemüse vom Markt

Ganzer Lachs im Blätterteig  
dazu Kartoffelgratin

Mariniertes Obst an einer Eispyramide

Apfelweincreme  
oder

Kartoffelpuffer mit Apfelkompott

Brotkorb mit gesalzener Butter

**44,90€uro**



Schloss Spangenberg  
Hotel – Landgastwirtschaft – Veranstaltungen

---

## *Buffetvorschläge*

### *Buffet Leicht Exotisch*

In Kräutern gebratene Wachteln  
auf Balsamico-Linsen

Roastbeef-Tranchen  
an Johannisbeeren-Soße

Marinierte Garnelen auf Avocado- Mango Salat

Variation von Blattsalaten  
dazu Sesam- und Kräuter-Vinaigrette

Gebratenes Schwarzfeder-Huhn  
an Schalotten Soße  
und französischem Camargue-Reis

Ragout von der Kalbskeule  
mit Speck-Kartoffeln

Frische Gemüseauswahl

Mousse von der Schokolade

Panna Cotta mit verschiedenen Fruchtsoßen

Sorbet- Variation

Marinierte Fruchtsalat

Brotkorb und gesalzene Butter

**49,- Euro**



Schloss Spangenberg  
Hotel – Landgastwirtschaft – Veranstaltungen

---

Buffet Hessen trifft Toskana

Bohnen „Toskanische Art“  
Tomaten und Kräuter  
in Olivenöl und Essig eingelegt

Gebratene Paprika  
in Knoblauch-Thymian-Öl

Salzkuchen

Tomate-Mozzarella  
dazu Buschbasilikum und Balsamicoessig

Penne All`Arrabiata  
mit Parmesan gratiniert

Doradenfilet in Kräutern und Weißweinsöße



Schloss Spangenberg

Hotel – Landgastwirtschaft – Veranstaltungen

---

Rosa gebratenes Roastbeef am Buffet tranchiert  
mit grüner Soße und Schmorzwiebeln

Mediterrane Gemüseauswahl

Hessischer Apfelkuchen

Eispyramide

Marinierte Südfrüchte

Auswahl von Ciabatta, Baguette  
Knoblauchbrot und Salzbutter

52,50 Euro

Auf Schloss Spangenberg werden ausschließlich frische Produkte von ausgewählter Qualität verarbeitet. Aus diesem Grunde kann es wegen saisonaler Preisschwankungen bei allen Buffets und Menüs zu einem Aufpreis von bis zu 15 % kommen!

Ihr Veranstaltungsplaner wird eine nötige Preiserhöhung und mögliche Maßnahmen um diese Kostensteigerung zu relativieren vor Ihrer Veranstaltung mit Ihnen besprechen.

**41,90Euro**