



SCHLOSSLUNCH

BUFFET*

KALTESPEISEN

Räucherlachs mit Limone und Rösti
Rosa gebratenes Black-Angus-Beef
Marinierte Hähnchenspieße
Schinken- und Salamiauswahl mit Parmesan und getrockneten Tomaten
„Pollo tonnato“ von der Putenbrust
Bunte Antipasti der Saison
Bruschetta-Variationen
Tomate mit Mozzarella und Pesto
Käseauswahl mit Feigenchutney
Saucen & Dips
Sahnemeerrettich | Senf-Dill | Tomatenquark | Erdnussdip
Aioli | Balsamicozwiebeln | Oliven
Salate
Buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
Wechselnde angemachte Salate

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter

WARMESPEISEN

Zarte Rinderschulter in kräftiger Kräuterjus
Schweinebraten vom heimischen Landschwein mit Landbiersauce
Knusper-Backfisch mit Zitronensauce
Suppenstation
Cremige Suppe vom Hokkaidokürbis

BEILAGEN

Kartoffelgratin | Serviettenklöße | Pasta in Tomatensugo
Buntes Herbstgemüse | Spitzkohl in Trüffelvelouté | Birnen, Bohnen und Speck

NACHSPEISEN

Bergischer Milchreis mit Crumble und Kirschen
Vanillecreme mit Fruchtragout
Große Eisbar mit verschiedenen Toppings

*Diese Karte zeigt eine beispielhafte Auswahl.
Je nach Saison und Tagesangebot kann unser Schloss-Lunch variieren.