



B U R G G L E I B E R G

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR

Büffets Burg Gleiberg

Frühlingsbüfett

Mitte April bis Ende Juni

Kalte Vorspeisen

Spargelsalat mit Scheiben vom Räucherlachs
mariniertes Gemüse in Balsamico-Olivenöl (3 verschiedene)
Rohkostplatte von frischem Gemüse und zweierlei Dips
Salat von Schweinebäckchen mit Frühlingszwiebeln
frische Blattsalate mit Dressing
bunter Brotkorb

Spargelcremesuppe

Hauptgerichte

Lammkeule rosa gebraten, am Büfett tranchiert
Schweinelendchen in Bärlauch-Tomatenkruste
frischer Fisch nach Tageseinkauf
Gebratener Spargel mit Schafskäse und Tomaten
Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin, Bärlauchnudeln

Dessert

Tiramisu von frischen Erdbeeren , Panna Cotta und Erdbeersalat mit Basilikum

62,00€ pro Person(Einzelpreis ohne Pauschale)



B U R G G L E I B E R G

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR



B U R G G L E I B E R G

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR

Sommerbüfett

Mitte Juni bis Anfang September

Kalte Vorspeisen

Carpaccio von Tomate und Gurke mit Ziegenhartkäse und Oliventapenade

Kirschtomaten mit Mozzarella und Basilikum

Vitello Tonnato mit Kapernäpfeln

mariniertes Gemüse in Balsamico-Olivenöl (3 verschiedene)

Fenchel- Orangensalat mit gebeiztem Lachs

frische Blattsalate mit Dressing

bunter Brotkorb

Paprika-Boursinsüppchen

Hauptgerichte

Maispoulardenbrust mit Brunnenkresse

Roastbeef mit Kräutern am Büffet tranchiert und Barolosoße

frischer Fisch nach Tageseinkauf

Polentaschnitten mit Tomatenragout und Schafskäse

Dessert

Panna Cotta mit Beerenragout, Crème Brûlée , Exotischer Obstsalat

62,00€ pro Person (Einzelpreis ohne Pauschale)



B U R G G L E I B E R G

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR



BUR G GLEIBERG

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR

Herbstbüfett

Anfang September bis Ende November

Kalte Vorspeisen

rosa gebratener Rehbraten auf Waldorfsalat
marinierte Pilze in Balsamico-Olivenöl
Kartoffel-Lauchsalat mit geräucherter Schweinelende
Lachscarpaccio mit Dill und Piment d`Espelete
Blattsalate
Bunter Brotkorb

Hokaidocremsüppchen mit steirischem Kürbiskernöl

Hauptgerichte

Wildschweinbraten in Wacholder am Büfett tranchiert
Schweinelendchen mit Calvados flambiert und Äpfeln
frischer Fisch nach Tageseinkauf
Schwarzwurzel-Kürbisgratin
Semmelknödel, Butterkartoffeln, Spätzle

dreierlei Dessertvariation der Burg (nach Absprache)

62,00€ pro Person (Einzelpreis ohne Pauschale)



BUR G GLEIBERG

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR



BUR G GLEIBERG

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR

Winterbüffet

Ende November bis Ende Januar

Kalte Vorspeisen

Rapunzelsalat mit Speckcroutons und Himbeervinaigrete

Wildpastete mit Gumberlandsoße

Matjesfilet in Honig-Senfsoße

Pastasalat mit Flusskrebse

Gänsekroketten auf süß-sauren Zwiebeln

Blattsalate

Bunter Brotkorb

Kartoffelsüppchen mit Räucherlachsstreifen

Hauptgerichte

Kalbsrollbraten mit Wirsing-Rauchfleischfüllung und bunter Pfeffersoße am Büfett tranchiert

Hühnerbrüstchen in französischer Senfkörnersoße

Fisch nach Tageseinkauf

Rosenkohl -Kürbisgratin mit Schafskäse

Kräuterkartoffeln , Gemüsenudeln und Schupfnudeln

Dreierlei Dessertvariation der Burg (nach Absprache)

62,00€ pro Person(Einzelpreis ohne Pauschale)



BUR G GLEIBERG

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR



B U R G G L E I B E R G

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR

Primavera-(Erste Grün)Buffet

Ende Januar bis Anfang April

Kalte Vorspeisen

Salat mit gebratenen Pizen und Speckcroutons in French Dressing

Hirtensalat, mit Schafskäse und Oliven

Lachsmedaillons mit Meerrettichsahne

Bulgursalat mit buntem Gemüse

Blattsalat

Bunter Brotkorb

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Hauptgerichte

frischer Fisch nach Tageseinkauf

Hühnerbrüstchen in Pilzrahmsoße

Rindertafelspitz in grüner Soße

Ragout vom Wild aus dem Gleiberger Forst

Butterkartoffeln, Kartoffelnocken mit Speck und Zwiebeln, Kräuterspätzle

Gemüseauswahl

Dessertvariation des Burgfräuleins

(3 verschieden Desserts)

62,00€ pro Person (Einzelpreis ohne Pauschale)

Für die Planung Ihrer Veranstaltung stellen wir Ihnen gerne individuelle Menüs oder Buffets
zusammen.

Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch
Familie Horn und das Team der Burg Gleiberg



B U R G G L E I B E R G

GASTRONOMIE • EVENT • KULTUR