



BUR G GLEIBERG

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  
Schweinlendchen 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

**43,00€ pro Person( Einzelpreis ohne Pauschale)**



BUR G GLEIBERG

GASTRONOMIE · EVENT · KULTUR



BUR G GLEIBERG

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 Barolosöße

frischer Fisch nach Tageseinkauf

Polentaschnitten mit Tomatenragout und Schafskäse

### Dessert

Panna Cotta mit Beerenragout, Crème Brûlée , Exotischer Obstsalat

**43,00€ pro Person ( Einzelpreis ohne Pauschale)**



BUR G GLEIBERG

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)

**43,00€ 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)

**43,00€ 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)

**43,00€ 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