



**HOTEL & GOLFRESTAURANT**  
**GUT WISSMANNSHOF**

# Bankettmappe

Vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Räumlichkeiten.  
Gern gestalten wir, mit Ihnen zusammen, Ihr Wunschmenü oder Büffet. Auf den folgenden Seiten finden Sie eine grobe Richtung, die Auswahl gestalten Sie.

Mit einer sorgfältig geführten, heimischen Küche und unserem freundlichen Service, wollen wir dazu beitragen, dass Sie uns stets in guter Erinnerung behalten.

## unsere Räumlichkeiten

### Gutsherrenstube

Bis 16 Personen

### Wissmannshof-Blick

Bis 35 Personen

### Raum Herkulesblick

40-50 Pers.

### Wintergarten

### Seeblick Royal

120-150 Pers.

### Wintergarten

50-60 Personen

### Raum „Porscheblick“

80-120

Unser Hoteltrakt verfügt über  
50 Komfort Zimmer  
in verschiedenen Ausstattungs-Varianten

## Menügestaltung:

Stellen Sie sich Ihr Menü oder Büffet nach Ihren Wünschen zusammen.

Gern sind wir Ihnen behilflich.

Alle Beilagen fügen wir nach Ihren Wünschen hinzu.

### Kalte Vorspeisen:

|   |       |
|---|-------|
| Hausgebeizter Graved Lachs<br>mit Sahnemeerrettich      | 11,90 |
| Geräuchertes Forellenfilet<br>mit Sahnemeerrettich      | 11,00 |
| Cocktails von Garnelen in Thousand-Island-Dressing      | 12,40 |
| Heuschinken auf geeister Honigmelone                    | 10,30 |
| Salatteller der Saison mit gebratenen Putenbruststeifen | 11,00 |

*zu allen Gerichten reichen wir Baguette und Butter*

### Suppen:

|  |      |
|--|------|
| Großmutter's Festtagssuppe<br>mit Nudeln, Klößchen und Eierstich | 7,80 |
| Rinderkraftbrühe mit Frittaten                                   | 6,90 |
| Klare Ochsenschwanzsuppe<br>mit Sherry und Chesterstange         | 9,70 |
| Gin Tomatencremesuppe<br>mit Mandelsahnehaube                    | 7,70 |
| Legierte Champignoncremesuppe<br>mit Sahnehaube                  | 7,70 |
| Hühnerbrühe<br>mit Reis, Eierstich und Hühnerfleisch             | 7,00 |
| Wildrahmsuppe „Försterin“<br>mit Champignons und Wildklößchen    | 8,00 |

Saisonsuppen sind selbstverständlich auch erhältlich, wie z.B. Spargel, Kürbis usw.

## Hauptgerichte:

zu allen Hauptgerichten, wählen Sie selbst Ihre Beilage, wir sind Ihnen gern behilflich.  
Gern können Sie auch zwei Hauptgerichte kombinieren.

### ...vom Schwein:

|  |       |
|--|-------|
| Deftiger Krustenbraten in Mostschaum   | 15,90 |
| Würziger Schweinerücken in Kräuterkruste gebraten<br>mit Grilltomate und Austernpilzen | 18,20 |
| Schweinefilet in Kräuterkruste gebraten<br>mit Grilltomate und Cremechampignons        | 23,00 |
| Schweinefilet „Wellington“ im Blätterteig gebacken<br>mit Sc. Béarnaise und Rahmsauce  | 26,90 |
| Schweinefilet im Speckmantel gebraten<br>mit Grilltomate und Sc. Béarnaise             | 24,90 |

### ...vom Kalb:

|  |            |
|--|------------|
| Gegrilltes Kalbsfilet in Morchelrahmsauce                            | Tagespreis |
| Glacierter Kalbsrücken in Rahmsauce,<br>mit Zwiebelkruste überbacken | Tagespreis |
| Gegrillte Kalbshaxe im eigenen Saft                                  | Tagespreis |

### ...vom Rind:

|  |       |
|--|-------|
| Rindersaftbraten in Burgundersauce<br>unter knackigen Gemüsestreifen       | 18,00 |
| Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce<br>mit Backobst                    | 19,50 |
| Gefüllte Rinderroulade<br>in Champignon-Madeirasauce                       | 21,90 |
| Rinderrücken im Ganzen rosa gebraten<br>in würziger Champignonpfeffersauce | 32,00 |
| Rinderfilet im Ganzen gebraten<br>mit Sc. Béarnaise und Grilltomate        | 39,90 |

### ...vom Wild:

|  |       |
|--|-------|
| Geschmorte Rehkeule "Baden Baden"<br>mit Pfifferlingen und Preiselbeerbirne                    | 24,90 |
| Gespickter Rehrücken „Diana“ in Wacholderrahmsoße<br>mit Pfifferlingen, und Preiselbeerbirne   | 36,90 |
| Geschmorte Hirschkalbskeule „Baden Baden“<br>mit Pfifferlingen und Preiselbeerbirne            | 24,50 |
| Hirschrückenfilet im Ganzen gebraten<br>mit Wacholderrahm, Pfifferlingen und Preiselbeerbirne  | 29,00 |
| Geschmorte Wildschweinkeule<br>mit Steinpilzen á la Creme und<br>Schmorapfel mit Preiselbeeren | 23,90 |
| Wildragout mit Waldpilzen und Preiselbeerbirne   | 15,90 |

### ...Geflügelgerichte:

|  |             |
|--|-------------|
| Zarte Maishähnchenbrust aus der Pfanne<br>in Kräutersahnesoße  | 17,50       |
| Entenbraten in Orangensoße   | 23,90       |
| Putengeschnetzeltes „Züricher Art“<br>mit frischen Kräutern und Champignons in Sahnesoße                             | 17,00       |
| Putensteaks „Bombay“ im mildem Curryrahm mit Ananas  | 17,90       |
| Putenbrust mit Wirsingkohlmantel<br>im Schweinenetz gebraten, mit frischen Pilzen                                    | 21,00       |
| Gänsebraten mit Apfelfüllung,<br>dazu Apfelrotkohl, Selleriesalat, Salzkartoffeln<br>und hausgemachte Kartoffelklöße | Saisonpreis |

### ...Vegetarisch:

|  |       |
|--|-------|
| Mit Schafskäse gefüllte Zucchinischiffchen                               | 16,00 |
| WOK Gemüsepfanne<br>mit Champignons, Zucchini, Paprika und grünen Bohnen | 17,90 |
| Gnocchi Tricolore mit Tomatensoße  | 13,00 |
| Spinat-Schafskäselasagne   | 14,90 |
| Tomate gefüllt mit Spinat  | 17,90 |

### ...Dessert:

|  |      |
|--|------|
| Hausgemachtes Eis Parfait „Grand Manier“<br>mit frischen Früchten und Mandelsahne  | 9,00 |
| Panna Cotta<br>mit Himbeerspiegel und frischen Früchten  | 7,00 |
| Hausgemachte Cremespeisen in Gläschen auf Platten eingesetzt<br>(3 verschiedene Sorten möglich)<br>z.B. Schokolade, Erdbeere, Zitrone oder Eierlikör | 7,00 |
| Vanilleeis mit<br>heißen Himbeeren <u>oder</u> heißen Kirschen,<br>warmer Schokoladensoße und Sahne  | 7,50 |
| Crème Brûlée<br>mit Obstsalat und Pistazieneis   | 8,00 |
| Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern,<br>Berenkompott und Vanilleeis  | 8,50 |
| Trilogie von Gläschen auf Platten eingesetzt<br>(3 verschiedene Sorten möglich)<br>Crème Brûlée, Panna Cotta mit Himbeerspiegel, Tiramisu            | 8,50 |

**Parfait und Cremespeisen können wir in verschiedenen  
Geschmacksrichtungen herstellen.**

## Getränkepauschale

- Warsteiner Pilsener, Alster
- Warsteiner alkoholfrei
- König Ludwig Hefeweizen hell und alkoholfrei
- Softgetränke von Coca-Cola, Mineralwasser
- diverse Säfte und Schorlen von Beckers Bester
- Rot- und Weißweinempfehlung des Hauses je eine Sorte, sowie Sekt
- 4 Digestif zur Wahl
- Filterkaffee, Tee & Kakao

7 Std. 55,00 € pro Person

8 Std. 59,00 € pro Person

---

## Zzgl. buchbar: Longdrink- und Cocktailpauschale

- Fine Sorte wählen: Lillet Wild Berry oder Aperol Spritz oder Hugo
- Sex on the Beach
- Caipirinha
- Gin Tonic
- Wissmannshof Spezial alkoholfrei
- Rum Longdrinks
- Vodka Longdrinks

18,00 € pro Person

---

## Geschirrspauschale zum Kaffeetrinken am Nachmittag à 5,50 € pro Gast

- Service durch unsere Mitarbeiter
- Eindecken der Tische
- Kuchen Anrichteservice

---

## Besondere Leistungen

- Husse pro Gast 6,50€ pro Stuhl
- Menükarte 2,50 € je Stk.
- Blumenstrauß je Tisch 22,00 € pro Strauß

Sonderreinigungen nach „Unfällen“ seitens Ihrer Gäste  
Hier behalten wir uns vor, je nach Aufwand zu berechnen.

---

## Bei Abendveranstaltungen:

Ab 01.00 Uhr erheben wir einen Nachtzuschlag i.H.v. 139,00€ pro angefangene Stunde.

## Raummiete bei Abendveranstaltungen:

250- 495,00 Euro pauschal für den Veranstaltungstag, je nach Raum

# Menüempfehlungen

---

## Menü 1

**Carpaccio von der Ochsenlende**  
mit kalt gepresstem Olivenöl,  
grobem Salz, Pfeffer und Rucola

\*\*\*

**Champignoncremesuppe**

\*\*\*

**Pouardenbrust mit Blattspinat gefüllt,**  
in Calvados-Apfelsauce, Ingwerkarotten,  
Kräuterküchlein

\*\*\*

**Obstsalat mit Eis** von  
Vollmilchschokolade

41,90 €

## Menü 2

**Wildblütensalat mit Entenbrust**  
in Honig-Sesamkruste und Himbeerdressing

\*\*\*

**Kalbsrücken in Gemüsekruste**  
auf grünem Spargel, Madeirasauce, Rösti

\*\*\*

**Dunkles und weißes Schokoladenmousse**  
auf Mokkasauce und Walnusseis

37,90 €

## Menü 3

**Salat von der Wachtel mit Nüsschen**  
und Radieschen in altem Balsamico

\*\*\*

**Kartoffelsuppe mit gerösteten  
Brotcroutons**

\*\*\*

**Tafelspitz aus dem Wurzelsud**  
in würziger Meerrettichsauce,  
Blattspinat, Bouillonkartoffel

\*\*\*

**Crème brûlée**  
mit Obst garniert

41,90 €

## Menü 4

**Wildblütensalat mit Entenbrust**  
in Honig-Sesamkruste und Himbeerdressing

\*\*\*

**Klare Tomatensuppe**  
mit Quarknockerl und Basilikum

\*\*\*

**Kalbsrücken in Gemüsekruste**  
auf grünem Spargel, Madeirasauce, Rösti

\*\*\*

**Dunkles und weißes Schokoladenmousse**  
auf Moccasauce und Walnusseis

47,90 €

## Menü

**Tafelspitzsülze**  
an schwarzem Linsensalat mit altem  
Balsamico

\*\*\*

**Pilzsüppchen mit Pinienkernsahne**

\*\*\*

**Rehkeule aus dem Schmortopf**  
in kräftiger Rotweinsauce an  
Spitzkohलग्रout, Gratinkartoffeln

\*\*\*

**Carpaccio von der Feige**  
mit Champagnersauce und Nougateis

53,00 €

## *„Ein Hauch von Italien“*

---

Frische Salate der Saison mit zweierlei Dressing,  
Mozzarellakugeln mit frischem Basilikum,  
Antipasti Platte,  
Tomaten-Brotsalat,  
Italienische Salami,  
Parma Schinken mit Melone,  
Ofenfrisches Knoblauchbaguette mit Salzbuter,  
Baguette Auswahl und Butter

\* \* \*

Italienische Minestrone  
mit Parmesanspänen

\* \* \*

Saltimbocca von der Hähnchenbrust  
im eigenen Saft,  
Gegrillte Schweinemedallions im Speckmantel  
in Gorgonzolasahnesoße,  
Spaghetti aus dem Parmesanleib  
mit Pesto und Kirschtomaten,

Gemüseauswahl,  
Ratatouille,  
Salzkartoffeln,  
Kroketten und Gnocchi

\* \* \*

Tiramisu  
&  
Himbeercreme

41,90€

## *„Ein Hauch von Italien 2“*

---

Italienische Antipasti Platte,  
Vitello Tonato,  
Carpaccio vom Rind,  
Frische Salate der Saison mit zweierlei Dressings,  
Mediterraner Schichtsalat,  
Sonnenblumenkerne und Pinienkerne,  
Baguette und Butter

\* \* \*

„Lachsrolle“  
frisches Fjordlachsfilet auf Blattspinat  
in Blätterteig gebacken  
mit Weißweinsauce

Piccata Milanese von der Hähnchenbrust,  
dazu Tomatensauce

Gegrillte Schweinemedallions im Speckmantel  
mit Gorgonzolasahnesauce

Spaghetti aus dem Parmesanleib  
mit Pesto und Kirschtomaten,

Ratatouille,  
Gemüseauswahl,  
Kartoffelgratin,  
kleine Ofenkartoffeln mit Sauerrahm  
und Petersilienkartoffeln

\* \* \*

Mini-Eisruhe mit 3 Eissorten nach Wahl,  
dazu Schokoladensauce

Panna Cotta mit Himbeerspiegel  
Crème Brûlée

55,90€

# *Grillbuffet*

---

Frische Salate der Saison mit  
Blattsalat, Krautsalat, Karottensalat,  
Kartoffelsalat, Nudelsalat  
Tomaten Brotsalat,  
Antipasti Auswahl,  
Mozzarellakugeln,  
Baguette und Butter

\* \* \*

..... direkt vom Grill:  
Bratwurst, Krakauer, Putensteaks,  
Rumpsteaks, Nackensteak,  
Lammkoteletts,  
Lachs in Folie,  
Riesengarnelen  
mit Cocktailsoße,  
Grilltomaten,  
gegrillte Zucchini,  
kleine Ofen Kartoffeln  
mit Sauerrahm,  
Kräuterbutter und verschiedene Dips

ab 40 Personen zusätzlich möglich:  
Burgerstation  
mit HOMEMADE Burger und Dips

\* \* \*

Crème Brûlée mit frischen Früchten,  
Panna Cotta mit Himbeerspiegel,  
Schokoladencreme

49,00€

## *„kleines Buffet“*

---

Frische Salate der Saison  
Baguette Auswahl

\* \* \*

„Saisonale Suppe“  
Nach Ihren Wünschen

\* \* \*

Mit Tomate-Mozzarella gefüllte Hähnchenbrust  
in Kräutersoße,

Schweinefilet „unter Senf-Zwiebelkruste“  
mit Champignonsoße,

Gemüseauswahl,  
Petersilienkartoffeln,  
Röstitaler und Kartoffelgratin

\* \* \*

Eierlikörcreme  
und Schokoladenmousse

35,90€

## *„Wissmannshof-Buffer“*

---

Frische Salate der Saison,  
dazu Joghurtdressing und Vinaigrette,  
Anti-Pasti Auswahl, Tomate-Mozzarella,  
Roastbeef mit Remouladensoße,  
kleine kalte Schnitzel, kleine Fleischbällchen,  
Cocktails von Garnelen in Thousand-Island-Dressing,  
Honigmelone mit Katenschinken,  
Graved Lachs Pyramide und geräuchertes Forellenfilet,  
dazu Sahnemeerrettich und Dill-Senfsoße,  
Baguette und Butter

\* \* \*

Kalbskraftbrühe  
mit Frühlingslauch, Fleischstückchen und Gemüsewürfeln

\* \* \*

Schweinefilet „Wellington“  
im Blätterteig gebacken  
mit Sc. Bernaise und Grilltomate,

Rinderrücken im Ganzen rosa gebraten  
mit Champignonpeffersoße,

Zander auf Blattspinat,  
dazu Weißweinssoße

Gemüseauswahl der Saison,  
Petersilienkartoffeln,  
Kartoffelgratin und Kroketten

\* \* \*

Zitronencreme,  
Trilogie von der Schokolade

Käsebrett mit verschiedenen Köstlichkeiten

69,00€

# *Brunch*

---

## Frühstücksanteil:

Müsli,  
Wurstauswahl von der Fleischerei Proffen  
Käseauswahl,  
Rührei mit frischem Bacon und Nürnberger Würstchen,  
Graved Lachs mit Dill-Senfsoße,  
verschiedene Marmeladen und Nutella,  
Brot- und Brötchenauswahl, sowie Butter  
  
inkl. Kaffee, Tee und Säften bis 11:30 Uhr

---

## Salate der Saison

\* \* \*

## Champignoncremesuppe mit Sahnehaube

\* \* \*

Schweinefilet unter Kräuterkruste gebraten  
mit Champignonrahmsoße und Grilltomate,

Gegrillte Hähnchenbrust mit Currysoße,

dazu Gemüseauswahl,  
Wildreis,  
Kroketten,  
Petersilienkartoffeln  
und Spätzle

\* \* \*

„Großmutter's Cremespeisen“  
Schokolade, Erdbeere und Zitrone

37,50€

# *Flying Buffet*

---

Canapés verschieden belegt  
mit Mettwurst, Gouda, Lachs und Weichkäse  
Brezeln mit Butter

## Gerichte in Mini- Gläschen:

„Yakitori“ Hähnchenspieße  
Weizen-Tortilla mit Putenbrust und Curry Dip  
Matjestartar auf Pumpernickel  
Vegetarische Kartoffel Quiche  
Kleine Frikadellen in pikanter Paprikasauce  
Streifen vom Schnitzel auf Sweetchillisoße  
Tomate Mozzarella auf Pesto  
Rohkoststicks mit Sauerrahm  
Panna Cotta mit Himbeerspiegel

34,90€

# *Fingerfood und Häppchen*

---

halbes, belegtes Brötchen, Preise pro Stück:

- Mettwurst 3,00€
- Gouda 3,00€
- Lachs 3,50€
- Roastbeef 3,50€

Canapés, Preise pro Stück: je 3,00€

- Mettwurst
- Gouda
- Lachs
- Forellen Filets
- Roastbeef

Fingerfood:

- Mozzarella Sticks
- Chicken Wings
- Chicken Nuggets
- Frischkäse mit Pfefferoni
- Hausgeräucherter Lachs mit Wasabicremefraiche

je Teilchen 3,50€

Mitternachtssnacks:

Käseauswahl vom Brett 9,50€ pro Person

Rustikale Wurstausswahl zum selber schneiden 9,00€ pro Person

Kernige Gulaschsuppe 7,00€ pro Person

Chilli con Carne 8,00€ pro Person

Currwurstragout 5,50€ pro Person

Obige Mitternachtssnacks können auch für eine reduzierte Gästeanzahl bestellt werden.

Geschirrpauschale für Kuchen als Mitternachtssnack 2,50€ pro Person

## Aperitifauswahl

“Aperol Spritz” (Aperol, Prosecco, Sodawasser) 0,2 l

Miamée rouge (mit Sekt und Sodawasser) 0,2 l

“Hugo” (Holunderblütensirup, Minze und Limette) 0,2 l

Kir Royal 0,1 l

Sekt mit Rhabarber- oder Maracujasaft 0,1 l

Prosecco 0,1 l

Martini Bianco 5 cl

Sherry medium 5 cl

Sherry dry 5 cl

Campari 4 cl

Campari-Orange



Alle aufgeführten Preise beinhalten MwSt. und Bedienung.

## Hotel Gut Wissmannshof

Wissmannshof 1  
34355 Staufenberg

Telefon: +49(0) 55 43 / 999 2239

E-Mail: [info@hotel-wissmannshof.de](mailto:info@hotel-wissmannshof.de)