



# Schloss Diedersdorf



## Bankettmappe

**2020/21**

Kirchplatz 5-6  
Tel. 03379 35 350  
[info@schlossdiedersdorf.de](mailto:info@schlossdiedersdorf.de)

14979 Großbeeren | OT Diedersdorf  
Fax. 03379 35 3535  
[www.SchlossDiedersdorf.de](http://www.SchlossDiedersdorf.de)



## Schloss Diedersdorf

### Kleine Köstlichkeiten für Ihren Empfang

#### **Amuse gueule**

Lachstatar auf Graubrot mit Oliven,  
Riesengamba auf Cocktail Dip

**Stk. 3,90 €**

#### **Finger Sandwiches**

Roastbeef mit Paprika-Gurken-Chutney,  
Norwegischer Räucherlachs mit grüner Meerrettichcreme,  
Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto,  
Knuspergarnelen,  
Blätterteig Schinkenkipferl,  
Mini Würstl im Schlafrock,  
Traube am Spieß mit Gouda  
Pumpernickel mit Frischkäse,

#### Plunderteigteilchen

mit scharfer Gemüsefüllung  
mit Käse-Paprika-Salami Füllung  
mit Lauch-Schinken Füllung  
Würstchen im Plunderteigmantel

**Stk. 3,00 €**

#### **Canapés belegt mit**

Räucherlachsrose mit Zitrone und Dill,  
Luftgetrockneter Rauchschinken mit Melonenkugeln,  
Italienische Salami mit gefüllten und marinierten Champignonköpfen,

**Stk. 3,00 €**

#### **Dunkel Gebackenes belegt mit**

Matjestatar garniert mit Dillsträußchen,  
Weichkäse mit Kräutern,  
Blut- und Leberwurst mit scharfem Senf

**Stk. 3,00 €**

#### **Kleine Desserts**

Mini Plunder,  
Verschiedene Petit Fours

#### Marzipan-Buttercroissant

mit Marzipanfüllung  
mit Schokocreme  
mit Nuss-Nougatcreme  
mit Aprikosenfüllung

**Stk. 3,50 €**



# Schloss Diedersdorf

## Sommerliches Buffet

Frische Blattsalate mit Kräuter-Knoblauchdressing

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Antipasti Variationen  
mit Paprika, Tomaten und Oliven

Rostbeefplatte, rosa gebraten  
mit Remouladensauce

\*\*\*

Herzhaftes Kartoffelsüppchen  
mit Schinkenstreifen

\*\*\*

Havelzanderfilet an Dillsauce

Hähnchenroulade mit Pestofüllung

Tranchen vom Schweinefilet an Pfefferrahm

Kartoffelgratin, Reis, Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Frische Obstplatte

Zabaione mit Beerenmus

Frischer Blechkuchen aus der Schlossbäckerei

\*\*\*

Käseauswahl

Brotkorb, Butter, Schmalz

**37,00 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Vegetarisches Buffet

Frische Salate der Saison  
mit Croutons dazu Himbeerdressing

Fleischtomaten mit Mozzarella,  
Basilikum und geschrotetem Pfeffer

Salat von roten Linsen, Kreuzkümmel Kräutern,  
Schafskäse

\*\*\*

Bärlauchsüppchen

\*\*\*

Gefüllte Paprikaschoten und Zucchini

Kartoffel-Spinat-Gratin

Überbackener Schafskäse  
mit Tomate und Zwiebeln

Großes Gemüsebukett  
Blumenkohl, Broccoli, grüne Bohnen  
und Karotten

Risotto mit Steinpilzen

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

\*\*\*

Gestürzter Milchreis mit Kirschen

Frische Obstplatte

\*\*\*

Käsevariation

Brotauswahl, Butter und  
verschiedene Frischkäsedips

**37,00 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Vitalbuffet

Bunte Blattsalate  
dazu klare und gebundene Hausdressings

Hirtensalat

Putenbrust mariniert mit Ingwer  
und Wacholder auf Sprossengemüse

Serrano Schinken mit Melone

\*\*\*

Legiertes Süppchen von jungen Lauchzwiebeln

\*\*\*

Zanderfilet an Blattspinat

Putensteak in Currysauce

Überbackener Schafskäse  
mit Tomate und Zwiebeln

Folienkartoffeln mit Sauerrahm

gedünstetes Gemüsebouquet

\*\*\*

Joghurt Fruchtcreme

Frische Früchte der Saison

Grießpudding mit Himbeermark

\*\*\*

Brotauswahl

Butter

Verschiedene Frischkäsedips

**39,00 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Rittermahl

Schwarzgeräucherter Schinken und Speck

Gemüse aus dem Hofgarten:  
Zwiebeln, Weißkraut, Radi

\*\*\*

Kohluppe

\*\*\*

Gemischte Laibstücke vom Burggrabenfischen  
und Krebsen auf Reis  
mit wilden Kräuterlein in der Gusspfanne

Gebratene Ripplein von der zahmen Sau  
Schlegel vom Geflügel  
mit scharfer Paradiesapfelstippe

Gesottenes Schwein mit Specktunke,  
Erdäpfelklöße auf gewürztem Fasskraut

Gefüllte Kohlbällchen

\*\*\*

Am Burggraben steht am Apfelbaum –  
Metmousse und Vanillesauce

Kuh und Ziege geben es her –  
Margenstopfen mit Käse und Trauben

Das Bäckers Brot  
schmeckt auch ohne Not –  
Brotvielfalt

**39,00 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Diedersdorfer Landbuffet

Tomaten-Mozzarella-Salat  
mit Croutons, Oliven und Basilikum

Frische Blattsalate mit Gurke, Tomate, Paprika

Dreierlei sauren Gurken  
(Gewürz, Senf, Knoblauch)

Kartoffelsalat, Bohnensalat, Krautsalat

\*\*\*

Tomatensuppe  
mit Croutons und Gartenkresse

\*\*\*

Zanderfilet gedünstet mit Meerrettichsauce

Hähnchenbrustfilet in Knuspermantel

Kleines Spanferkel  
mit Braunbiersauce

Sauerkraut, Zucchini, Paprikagemüse

Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelrösti

\*\*\*

Ofenfrischer Pflaumenkuchen aus der Landbäckerei

Grießflammerie mit Waldbeeren

\*\*\*

Käse aus deutschen Landen

Knoblauchbaguette, Landbrot, Butter und Schmalz

**40,00 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Herbstliches Buffet

Frische Blattsalate:  
Tomatensalat, Gurkensalat,  
Pilzsalat,  
Kartoffelsalat

Geräucherte Fischplatte mit Sahnemehrrettich

Rustikales Holzbrett:  
Partybouletten, Eisbeinsülze,  
roher und gekochter Schinken,  
eingelegtes Gemüse

\*\*\*

Zanderfilet in Rieslingsauce  
mit buntem Reis

Kartoffelkürbisauflauf

Minihaxe an deftigem Sauerkraut,  
Kräuterkartoffeln

Schweinekrustenbraten mit  
Braunbiersauce

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Bayrische Creme mit Kirschen

Frischer Streuselkuchen aus unserer Schlossbäckerei

\*\*\*

Deftige Käseauswahl

Schmalz, Butter und Brotauswahl

**40,00 € pro Person**





# Schloss Diedersdorf

## Buffet „Blau-Weiß“

Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken und Mais  
mit Kräuterdressing

Dreierlei Gewürzgurken  
(Knoblauch-, Salz – und Dillgurken)

Pikante Fleischpflanzerl

Münchner Wurstsalat, Obazda,  
Kartoffelsalat mit Speck und Radi

\*\*\*

Leberknödelsuppe

\*\*\*

Münchener Backhendl

Kleine Haxen auf  
warmem Sauerkraut

Weißwürste mit süßem Senf

Ofenfrischer Leberkäse  
Bratkartoffeln und Kartoffelauflauf

\*\*\*

Bayrische Creme mit Schattenmorellen

Apfelstrudel mit Vanillesoße

\*\*\*

Kleine bayerische Käseauswahl  
mit Trauben und Radi

Brotkorb mit Brezeln und Schmalz

**42,00 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Alles aus dem Wasser

Krabbencocktail

Matjessalat

\*\*\*

Hummercremesuppe mit Croutons

\*\*\*

Lubina a la sal  
Wolfsbarsch  
in der Salzkruste gegart

Zanderfilet gedünstet  
auf Dillsauce

Wildreis, Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln

Großes Gemüsebukett  
Karotten, Blumenkohl, Broccoli, Blattspinat  
Sauce Hollandaise

\*\*\*

helle und dunkle Mousse au chocolat  
Obstcocktail mit Eierlikör

Kleine Pfannkuchen in Amaretto mariniert

\*\*\*

Kleine Käseauswahl  
mit Trauben

verschiedene Brotsorten, Butter und Schmalz

**42,00 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Festtagsbuffet

gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich

Vitello tonnato mit Thunfischkapernsauce

Antipastivariationen  
mit Paprika, Tomaten, Oliven und Champignons

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

\*\*\*

Hochzeitsuppe

\*\*\*

gedünstetes Lachsfilet auf Blattspinat

gebratene Hähnchenbrust an Curryrahm

Schweinefilet  
an Gorganzolasauce

Kartoffelgemüsegratin  
Rosmarinkartoffeln

\*\*\*

Frische Obstplatte

Mousse au chocolat

\*\*\*

Käse aus deutschen Landen

Brotkorb mit Butter und Schmalz

**42,00 € pro Person**



## Schloss Diedersdorf

### Vom Rost und aus der Asche

Sommerliche Blattsalate mit knusprig gebratenen Speckwürfeln  
und Croutons dazu Himbeerdressing

Krautsalat, Bohnensalat, Tomatensalat,  
frischer Gurkensalat

Fleischtomaten mit Mozzarella,  
frischem Basilikum und geschrotetem Pfeffer

Dreierlei Auswahl an Gewürzgurken

Nudelsalat mit Mango-Chili-Marinade  
und Frühlingslauch

\*\*\*

#### vom Grill:

Maiskolben, Paprikaschoten, Gemüsezwiebeln

Bratwurst, mariniertes Schweinerückensteak,  
Lamm, Hüftsteak vom Rind  
Spare Ribs und Riesengarnelen  
dazu verschiedene Grillsoßen

Kräuterdips und Kräuterbutter

#### Aus der Asche:

Heiße Backkartoffeln und Kartoffelspalten  
mit Schnittlauchrahm

\*\*\*

Waldbeerenarrangement mit Vanillesauce

Schoko Mousse

\*\*\*

Käsevariation mit Traubenarrangement

Verschiedene Brotsorten, Knoblauchbaguette  
Schmalz und Butter

**42,00 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Mediterranes Büffet

### Tapas

Frische gemischte Salate  
dazu Schafskäse, zweierlei Dressing

Kirschtomaten mit Mozzarellabällchen  
mit frischem Basilikum

Oliven mit Peperoni  
Sardellen, in Knoblauch und Petersilie eingelegt

Parmaschinken  
mit Feigen und verschiedenen Melonen

\*\*\*

Lubina a la sal  
Wolfsbarsch in Salzkruste gegart  
mit Pinienkernen

Schweinelende im Serrano-Schinkenmantel

Hähnchenroulade mit Pesto-Füllung an Blattspinat

überbackener Schafskäse  
mit Tomaten und Zwiebeln

Paprika-Auberginengemüse

Tortilla

Überbackene Kartoffeln mit Rosmarien

\*\*\*

Zabaione mit Beerenfrüchten

Tiramisu

\*\*\*

Italienische Käseplatte mit Weintrauben  
(Robiola, Provolone, Parmesan, Gorgonzola)

Ciabatta, Paprika- und Olivenbrot  
Butter und Aioli

**45,00 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Spargelbuffet (saisonal)

Salat mit grünem Spargel  
mit Erdbeeren mariniert in Estragon-Vinaigrette

Bunter Frühlingssalat

Kleine Räucherlachsplatte

Schinkenplatte rustikal:  
roher und gekochter Schinken

\*\*\*

Spargelcremesuppe  
mit frischer Kresse

\*\*\*

Gedünstetes Lachsfilet

Medaillons vom Schweinefilet

Kalbsschnitzel

Frischer Beelitzer Stangenspargel

Frische Kartoffeln

### **Buttersauce:**

Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise, Semmelbrösel

Frische Erdbeeren mit Vanillesauce

\*\*\*

Kleine Käseplatte

Brotkorb, Butter, Schmalz

**47,00 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Diedersdorfer Jagdbüffet

Frischer Blattsalat an Preiselbeerdressing  
Waldpilzsalat

Rehpastete mit frischen Baguettebrot

Lachs geräuchert mit Senf - Dill

Wildschweinschinken und Bündnerfleisch  
mit Ananas und Melonen

\*\*\*

Waldpilzsuppe mit frischen Kräutern

\*\*\*

Pochierter Lachs in Riesling-Dill-Rahm

Hasenkeule in Burgunder

Feines Ragout von  
der Wildschweinschulter

Rotkohl mit Wildapfel, Blattspinat, Birne mit Preiselbeeren

Semmelknödel und frische Spätzle

\*\*\*

Waldbeerenarrangement  
an Vanillesauce

Blaubeerpfannkuchen

\*\*\*

kleines Käsebrett  
mit Trauben und Brombeeren  
und frisches Baguettebrot

Bauernbrot, Wildgriebenschmalz und Landbutter

**48,00 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Toskanisches Büffet

Antipasti di Verdure  
mariniertes Gemüse

Italienische Mozzarellakugeln  
mit Kirschtomaten und frischem Basilikum

„Vitello Tonnato“  
Kalbsbraten mit Thunfischsauce

Triologie von der Melone  
mit Parmaschinken, Parmesan, rosa Beeren

\*\*\*

Minestrone  
(Gemüsesuppe)

\*\*\*

Scampi in Kräuterbutter  
und Knoblauch-Sahnesauce

Maispoulardenbrust in Gorgonzolasauce

Hausgemachte Lasagne Bolognese  
mit pikantem Tomaten-Basilikum-Ragout

Kalbsrücken auf Blattspinat mit Sauce Bernaise

Kartoffel-Gemüseauflauf, Gnocchi

\*\*\*

Panna Cotta mit Himbeercreme

Tiramisu

\*\*\*

Italienische Käseplatte mit Weintrauben  
(Rabiola, Provolone, Parmesan, Gorgonzola)

Ciabattabrot, Baguettebrot  
Sauerrahm, Butter und Aioli

**49,00 € pro Person**





# Schloss Diedersdorf

## Hochzeitsbüffet

Antipasti – Auswahl  
wie Oliven, getrocknete Tomaten, gefüllte Champignons

Frische Blattsalate mit Tomaten,  
Gurken und verschiedenen Dressingsoßen

Potpourri vom Fisch  
Räucherlachs, holländische Matjes  
und geräucherten Forellenfilets  
dazu Meerrettich und Dill-Senfsoße

Mariniertes Rinderfilet  
mit geschmortem Pfeffer, Walnussöl,  
Balsamicoessig und frischen Basilikum

\*\*\*

Kokos – Garnelensüppchen

\*\*\*

Seeteufelmedaillons mit grünem Pfefferrahm  
mit gebuttertem Wildreismix

Rosa gebratener Kalbsrücken  
auf Blattspinat mit Sc. Bearnaise und Kartoffelgratin

Großes Gemüsebukett mit Blumenkohl,  
Broccoli, Bohnen, Karotten und Fenchel

\*\*\*

Melonen-Trikolore gefüllt mit Obstsalat

Mousse au chocolat

Waldbeer-Mascarpone-Creme  
mit frischer Minze

\*\*\*

Käseauswahl mit frischen Trauben

Brotauswahl, Butter und Schmalz

**54,00 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Schlossbüffet

Antipasti  
mariniertes Gemüse

Italienischer Mozzarella  
mit Tomaten und frischem Basilikum

Frische gemischte Salate  
mit Sauce. Vinaigrette und Thousand Island-Dressing

Räucherlachsrosen und geräucherte Forellenfilets  
mit Sahnemeerrettich und Sauce Souvaroff

\*\*\*

Hochzeitssuppe

\*\*\*

Gedünsteter St. Petersfisch  
in Hummersoße, dazu Butterreis

Schweinemedallions im Speckmantel  
und Champignonrahmsauce

Kalbsrouladen mit Spinat gefüllt  
in Gorgonzolasoße

Großes Gemüsebukett  
Blumenkohl, Broccoli, grüne Bohnen  
und Karotten mit Soße Béarnaise

Herzoginkartoffeln, in Butter geschwenkte Nudeln

\*\*\*

Kleine Pfannkuchen mit Amaretto mariniert

Eisbombe mit frischem Obst  
der Saison

\*\*\*

Französische Käseauswahl  
mit frischem Obst

Brotauswahl, Butter und Schmalz

**59,00 € pro Person**



# Schloss Diedersdorf

## Menüs zum Zusammenstellen

alle Preise netto zzgl. 19 % MwSt.

- Kalte Vorspeisen**
- Luftgetrockneter Schweinenacken aus den Schweizer Alpen mit Melonenspalten
  - Krabbenkrustini mit Aquavit-Aioli und Mozzarella
  - Gebeizter Fjord-Lachs mit Honigsenf-Dillsoße, Toast und Butter
  - Bouquet von Blattsalaten mit Himbeervinaigrette und Streifen von der Poulardenbrust
  - Carpaccio von der heiß geräucherten Entenbrust, Blaubeerbalsamico und rosa Pfefferbeeren
  - Salatvariationen mit Parmaschinken, Mozzarella, Balsamico-Dressing und Baguette
- Suppen**
- Essenz vom Ochsenchwanz mit frischem Gemüse
  - Tomatisierte Gemüsesuppe
  - Grüne Erbsensuppe passiert mit Rote Beeteschaum
  - Steinpilzrahmsuppe mit Graubrotkrusteln
  - Champagner-Senf-Süppchen mit roten Trauben
  - Kräuterschaumsüppchen mit Hirschschinken
  - Wasabicremesuppe
  - Sellerieschaumsuppe mit Apeling und Ingwer
  - Kokos-Zitronengras-Süppchen mit Garnele im Knusperteig
- Hauptgang**
- Brandenburger Landentenbrust auf Werderaner Kirschsoße, Mandelbrokkoli und Serviertenknödel
  - Tranchen vom Schweinefilet an Dijon-Senfsoße, Bohnen im Speckgürtel und Herzoginkartoffeln
  - Rinder-Filetspitzen mit rosa Pfeffersenfrahmen, Marktgemüse und Mandelbällchen
  - Milchlamm geschmort auf buntem Zwiebelgemüse und Kräuterkartoffelnockerln
  - gefülltes Mastochsenfilet mit Wirsingbällchen, gebackene Kartoffelstreifen, Limonenthymianjus
  - Medaillons vom Hirschrücken auf Preiselbeerschaum weiße Rübchen mit Honig glasiert und Rosenkohlpüree
  - Tranchen vom marinierten Lammrücken an Ratatouille auf Kartoffelrösti und Sauce Bearnaise
  - Lammkarre in Kräuterkruste mit Schmortomaten, Zucchiniastreifen und grünen Bohnen, Balsamicojus und Kartoffelgratin
- Dessert**
- Buttermilchcreme mit Schattenmorellen und frischer Minze
  - Creme Brûlée mit Blaubeerkompott
  - Buchteln mit Zwetschgenröster und Vanillesoße
  - Triologie von Parfait mit exotischen Früchten
  - Cocktail von Melonen mit Himbeergeist und Haselnusssahne
  - Vanilleeis mit heißen Waldbeeren
  - heiße Schokolade mit frischen Früchten
  - Schwarzwälder-Kirschknödel

3-Gang Menü	34,90 € pro Person (Suppe, Hauptgang, Dessert)
3-Gang Menü	39,90 € pro Person (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)
4-Gang Menü	49,90 € pro Person (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)



# Schloss Diedersdorf

## Kuchenauswahl

### Torten

- |                             |            |         |
|-----------------------------|------------|---------|
| • Käsetorte                 | rund 28 cm | 65,00 € |
| • Käse – Himbeertorte       | rund 28 cm | 65,00 € |
| • Rübli-torte               | rund 28 cm | 65,00 € |
| • Schoko-Sahne-Torte        | rund 26 cm | 65,00 € |
| • Himbeer-Mascarpone-Torte  | rund 28 cm | 65,00 € |
| • Beeren-Quark-Schnitte     | rund 28 cm | 69,00 € |
| • Mandarinen- Schmand-Torte | rund 28 cm | 69,00 € |
| • Mohn-Eierlikör-Torte      | rund 28 cm | 75,00 € |

### Kuchen

- |   |              |
|---|--------------|
| • gefüllter Bienenstich                             | 2,90 €/Stück |
| • Streuselkuchen<br>Kirsch/Pflaume/Apfel/Rhabarber) | 2,90 €/Stück |
| • Käsekuchen pur                                    | 2,90 €/Stück |
| • Schoko-Kokos-Kuchen                               | 3,50 €/Stück |
| • Käsekuchen mit Himbeeren                          | 3,50 €/Stück |
| • Käse-Kuchen mit Mandarinen                        | 3,50 €/Stück |

**\* glutenfrei, laktosefrei und vegan auf Anfrage**

**\*Mindestbestellung 12 Stk. / Sorte**



## Schloss Diedersdorf

### Mitternachtssnacks zur Auswahl

Die Preise verstehen sich pro Person.

Landbrot mit Apfel-Griebenschmalz	2,50 €
Frische Laugen- Butterbrezeln	2,90 €
Kartoffelsalat	3,00 €
Wiener Würstchen, 1 Paar	3,00 €
Partybouletten, Gurkenauswahl	3,50 €
Salzige Knabbereien	3,50 €
Currywurst	3,90 €
Feurige Goulaschsuppe	5,90 €
Käsevariationen mit Italienischen und französischen Käse	5,90 €
Jausenplatte – Brotzeit	7,90 €