



Schloß Gehrden

Sehr geehrte Damen und Herren,

*schön, dass Sie sich
das Hotel Schloß Gehrden
als Gastgeber für Ihre nächste Feierlichkeit
vorstellen können.*

*Auf den weiteren Seiten finden Sie
einige Anregungen,
wie Ihr Menü oder Buffet aussehen könnte.*

*Sie können auch alle Speisen
als Bausteine verwenden oder
ganz individuell mit Beratung
Ihr eigenes Menü zusammenstellen.*

*Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste
in unserem Ambiente begrüßen zu dürfen.*

Ihr Team vom

HOTEL SCHLOß GEHRDEN
Schlossstraße 6, 33034 Brakel
schloss-gehrden.de
Tel: 05648-963200



Schloß Gehrden

Kulinarisches aus der Klosterküche

(ab 20 Personen)

„Speisen wie das Konvent“

Klostersüppchen

(Rindfleischbrühe mit Schmorzwiebeln und geröstetem Brot)
-wird serviert-

Buffet

Blatt- und Rohkostsalate der Saison

Verschiedene Dressings

Karottensalat mit Äpfeln und Haselnüssen

Weiß- und Rotkrautsalat

Westfälischer Schinken, Mettwurst und Nieheimer Käse

Brot und Brötchen

Sauerbraten vom Rind mit eigener Sauce

Hühnerkeulen mit Orangen und Salbei

Forellenfilet mit Champignons, Lauch und Zitronen aus dem
Ofen

Gemüseauswahl der Saison

Geröstete Minikartoffeln

Schupfnudeln mit Gartenkräutern

Gebutterter Reis

Quarkspeise mit Fliederbeerensauce

Apfel-Birnenstrudel mit Puderzucker und Sahne

Walnusscreme

pro Person €

Diese Preise gelten ab 2023. Wir behalten uns eine eventuell geringfügige Preiserhöhung vor.



Schloß Gehrden

Kulinarisches aus der Klosterküche

(ab 20 Personen)

„Speisen wie die Äbtissin“

*Kräftige Hühnerbrühe
mit Fleischeinlage, Gemüsestreifen und Graupen
-wird serviert-*

Buffet

*Blatt- und Rohkostsalate der Saison
Verschiedene Dressings
Karottensalat mit Äpfeln und Haselnüssen
Weiß- und Rotkrautsalat
Westfälische Wurst- und Schinkenplatte,
Nieheimer Käse
Brot und Brötchen*

*Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce
Lachsfilet mit Weißweinsauce
Poulardenbrust mit Limetten und Kräutern
Spinat-Ricotta-Quiche mit Tomatenchutney
Gemüseauswahl der Saison
Geröstete Minikartoffeln mit Kräutern
Gratinkartoffeln
Gebutterte Spätzle*

*Joghurtmousse mit eingekochten Himbeeren
und Baiserbröseln
Kuchen nach Art der Benediktinerinnen
Salat von frischen Früchten mit Vanillesauce pro
Person €*



Schloß Gehrden

Westfälische Küche

(ab 20 Personen)

„Ganz Klassisch“

*Rinderkraftbrühe
mit Eierstich, Markklößchen und Gemüsestreifen
-wird serviert-*

Buffet

*Blatt- und Rohkostsalate
Verschiedene Dressings
Westfälischer Schinken auf Münsterländer Kartoffelsalat
Räucherforellentartar mit Pumpernickel und Apfel-
Radieschensalat
Brot und Brötchen*

*Schweinefilet in Rahmsauce
Hähnchenbrustfilet mit Gartenkräutern und Zitronen
Zanderfilet mit Dill-Senfsauce
Gemüseauswahl der Saison
Kartoffelgratin
Kroketten
Gebutterter Reis*

*Westfälische Stippmilch auf Fruchtkompott
Herrencreme
Salat von frischen Früchten mit Vanillesauce*

pro Person €



Schloß Gehrden

Westfälische Küche

(ab 20 Personen)

„Gaumenfreuden“

*Blatt- und Rohkostsalate
Verschiedene Dressings
Münsterländer Kartoffelsalat
Hausgemachtes Roastbeef mit Sauce Remoulade
Westfälische Wurst- und Schinkenplatte
Räucherforellentatar mit Pumpernickel und Apfel-
Radieschensalat
Brot und Brötchen*

*Westfälische Kartoffelsuppe
mit Mettendenscheiben*

*Geschmorte Rinderrouladen
Wildgulasch mit Pilzen
Gebratene Perlhuhnbrust mit Hagebuttensauce
Apfel-Rotkohl
Karotten-Lauchgemüse
Petersilienkartoffeln
Gebutterte Spätzle*

*Beerengrütze mit Vanillesauce
Schokoladenpudding mit Mandelblättchen
Quarkstrudel mit Puderzucker*

pro Person €



Schloß Gehrden

Auf den Spuren des Ordensgründers

(ab 20 Personen)

„Italienisch Genießen“

Gegrilltes und eingelegtes Gemüse

Bresaola-Rucolaröllchen

Melonen mit Landschinken

Vitello Tonnato

Insalata Caprese

Bruschetta mit Tomaten und Basilikum

Italienische Wurst- und Schinkenspezialitäten

Käseauswahl mit Trauben und Feigen

Suppe von im Ofen gerösteten Tomaten

Porchetta mit Jus

Hähnchen Piccata mit Kapern-Petersilienbutter

Dorade mit Gremolata aus dem Ofen

Gnocchi in Vier-Käsesauce

Penne mit Tomaten-Basilikumsauce

Pestokartoffeln

Mediterrane Gemüsesauswahl

Tiramisu

Panna Cotta mit Pfirsichkompott

Schokoladenpudding mit Mandelsplit

Salat von frischen Früchten

pro Person €



Schloß Gehrden

Prominente Gäste vergangener Tage

Jérôme Bonaparte

(Bruder Napoléons, König von Westfalen 1784-1860)

Ziegenkäsecrêpes mit Rosmarinhonig an bunten Blattsalaten in Vinaigrette

Französische Zwiebelsuppe

*Gebratene Kalbsfiletmedaillons im Speckmantel
mit Morchelrahmsauce, Ratatouille und Herzoginkartoffeln*

*Crème Brûlée dazu frische Früchte und Baiserbrösel
als 3-Gang ohne Salat €*

als 4-Gang €

Johann Georg Rudolphi

(Barockmaler ca. 1633-1693)

Räucherforellen Tartar auf Pumpernickel an Apfel-Radiesschensalat

Kresseschaumsüppchen

*Hirschrückenmedaillons mit Landschinken und Dörripflaumen
an feiner Portweinsauce mit Mandelromanesco und Serviettenknödel*

Westfälische Stippmilch auf Waldfruchtkompott, Krokant

als 3-Gang ohne Salat €

als 4-Gang €

Annette von Droste Hülshoff

(Schriftstellerin 1797-1848)

Gebratene Entenbrust-Tranchen

an bunten Blattsalaten in Blutorangen-Vinaigrette

Birnensorbet mit Campari & Sekt aufgefüllt

Lammrücken unter der Kräuterkruste

Rotweinsauce, Paprika-Bohngemüse und Rosmarinkartoffeln

Vanilleparfait mit Schokodekor auf Johannisbeerspiegel

als 3-Gang ohne Sorbet €

als 4-Gang €



Schloß Gehrden

Die vier Jahreszeiten

Frühlingsmenü I

*Salate der Saison in Bärlauch Vinaigrette
mit marinierten Riesengarnelen
confierte Kirschtomaten und Parmesanspäne*

*Erbsen-Minze Suppe
mit krossen Speckstreifen*

*Holunderblütensorbet
aufgefüllt mit unserem Haussekt*

*Schweinefilet mit Gartenkräutern
Trollingersauce, Frühlingsgemüse und Herzoginkartoffeln*

*Erdbeermousse auf Rhabarberkompott
mit frischen Erdbeeren und Basilikumkrokant*

*als 3-Gang ohne Suppe und Sorbet €
als 4-Gang ohne Sorbet € als 5-Gang €*

Frühlingsmenü II

*Gebratener Ziegenkäsetaler im Speckmantel
an Salat von grünem Spargel und getrockneten Tomaten*

Kerbelschaumsuppe mit Radieschen

*Weinbergpfirsichsorbet
aufgefüllt mit unserem Haussekt*

*Gebratener Lammrücken mit Thymianjus
Schmorgemüse, Mandel-Kartoffelkrapfen*

*Erdbeer-Minzeparfait
mit geeistem Rhabarbershake und frischen Früchten*

*als 3-Gang ohne Suppe und Sorbet €
als 4-Gang ohne Sorbet €
als 5-Gang €*



Schloß Gehrden

Die vier Jahreszeiten

(ab 20 Personen)

Spargelbuffet (nur zur Saison)

Spargelsalat
Gegrillter, marinierter grüner Spargel
Blattsalate und passende Dressings
Basilikum-Orangen Lachs
Schinkenplatte
Brot und Brötchen

Spargelcremesuppe

Weißer und grüner Spargel
hausgemachte Sauce Hollandaise und zerlassene Butter
Schnitzel Wiener Art
Schweinefiletmedaillions in Champignonrahmsauce
Lachsforellenfilet auf Tomaten-Lauchgemüse
Petersilienkartoffeln
Bandnudeln mit Bärlauchpesto

Erdbeermousse auf karamellisiertem Spargel
Eierlikörkuchen mit dunkler Schokoladenglasur
und Pistazienkrokant

pro Person €



Schloß Gehrden

Die vier Jahreszeiten

Sommermenü I

*Tomaten-Brot Salat
mit Basilikum und Mozzarellakugeln*

Zucchinisuppe mit Crôutons

Himbeersorbet mit Melonenbällchen und Prosecco

*Kalbsrückenbraten mit Wildkräutern
Rotweinsauce, Sommergemüse im Zucchinikörbchen
Rosmarinkartoffeln*

Joghurtcreme mit Stachelbeer-Aprikosengrütze

als 3-Gang ohne Suppe und Sorbet €

als 4-Gang ohne Sorbet €

als 5-Gang €

Sommermenü II

*Sommersalat mit Mango und Papaya
Kabeljau-Flusskrebsspieße*

*Suppe von gelben Tomaten
mit gebratener Jacobsmuschel*

*Orangensorbet
mit Sangria aufgefüllt*

*Pouardenbrust in Kokosmilch mariniert
Pfannegemüse und Kurkuma Reis*

Geschmorter Pfirsich mit Buttermilchpudding

als 3-Gang ohne Suppe und Sorbet €

als 4-Gang ohne Sorbet €

als 5-Gang €



Schloß Gehrden

Die vier Jahreszeiten

Grillbüffet

(ab 20 Personen)

*Blatt- und Rohkostsalate
Kartoffel- und Nudelsalate
Krautsalat
Verschiedene Dressings
Brot und Brötchen*

*Auswahl an Grillwürsten
BBQ Schweinerippchen
Rinderhüftsteaks mit Kräutern
Hähnchenbrust nach Cajun Art
Dorade mit Zitronen und Kräutern gefüllt
Maiskolben, Gemüsespieße,
Folienkartoffel mit Kräuterquark*

*Gegrillte Ananas
Limetten-Buttermilchmousse
Obstsalat*

pro Person €

Diese Preise gelten ab 2023. Wir behalten uns eine eventuell geringfügige Preiserhöhung vor.



Schloß Gehrden

Die vier Jahreszeiten

Herbstmenü I

*Waldpilzstrudel
mit Kräuterschmand*

*Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl*

*Apfel-Koriander Sorbet
mit Rosé Sekt aufgefüllt*

*Geschmorte Barbarie Entenkeule mit Heidebeersauce
Pastinaken und Karotten aus dem Ofen und Serviettenknödel*

Birnen in Rotwein pochiert mit Mascarpone-Vanillecreme

als 3-Gang ohne Suppe und Sorbet €

als 4-Gang ohne Sorbet €

als 5-Gang €

Herbstmenü II

*Confierte Wachtelbrust
an bunten Blattsalaten, Birnen und Walnüssen
in Apelessig Vinaigrette*

*Steinpilzessenz
mit Kräuterklößchen*

*Gebratene Riesengarnele
auf Vanillelauch, Pflaumen-Sojasauce*

*Geschmortes Ochsenbäckchen mit Portweinsauce
Wurzelgemüse und gestampftem Kürbis*

Griesflammeri mit Sauerkirschkompott und Blätterteig-Mandelspirale

als 3-Gang ohne Salat und Sorbet €

als 4-Gang ohne Sorbet €

als 5-Gang €



Schloß Gehrden

Die vier Jahreszeiten

(ab 20 Personen)

Herbstbuffet

Blatt- und Rohkostsalate

Verschiedene Dressings

Rote Beete Salat mit Walnüssen und Crème Fraîche

Geräucherte Entenbrust auf Sellerie-Birnensalat

Schwarzwurzel Tarte mit Strudelteig und Mascarpone

Brot und Brötchen

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis

Schweinebraten mit Rheder-Malzbiersauce

Geschmorte Wildhasenkeule mit Kirschen

Gedünstetes Zanderfilet mit Rosinen und Muskateller

Waldpilze und Lauch in Rahmsauce

Gemüseauswahl der Saison

Serviettenknödel

Schupfnudeln mit Kräutern

Kartoffel-Kürbisgratin

Weißer Schokoladenmousse mit Tonkabohne auf

Portweifeigen

Beerengrütze mit Vanillesauce

Birnen-Schokoladenkuchen

pro Person €

Diese Preise gelten ab 2023. Wir behalten uns eine eventuell geringfügige Preiserhöhung vor.



Schloß Gehrden

Die vier Jahreszeiten

Wintermenü I

*Geräucherte Entenbrust
mit Sauce Cumberland an Waldpilzsalat*

*Pastinakencremesuppe
mit Gemüsechips und Walnussöl*

Glühweingranitée

*Hirschrollraten mit Lebkuchensauce
Speckrosenkohl und Haselnuss-Kartoffelroulade*

*Schokoladenparfait mit Himbeeren im Weckglas
und Zimtsabayone*

als 3-Gang ohne Suppe und Granitée €

als 4-Gang ohne Granitée €

als 5-Gang €

Wintermenü II

*Roastbeefscheiben mit Orangen-Senf
an Feldsalat und Radicchio in Kartoffeldressing und Crôutons*

*Wildkraftbrühe
mit Kräuterpfannkuchenstreifen*

Zanderfilet mit Gin auf Rote Beete Carpaccio

*Gebratene Fasanenbrust im Speckmantel
mit Cranberrysauce, Wirsinggemüse
und Herzoginkartoffeln*

Spekulatiusmousse mit Rumpflaumen Crumble

als 3-Gang ohne Suppe und Fisch €

als 4-Gang ohne Fisch €

als 5-Gang €



Schloß Gehrden

Die vier Jahreszeiten

(ab 20 Personen)

Adventsbuffet

*Blatt- und Rohkostsalate
Verschiedene Dressings
Wildschinken auf Waldorfsalat
Pulled Goose auf Rotkrautsalat
Räucherlachscrepes mit Meerrettichschmand
Brot und Brötchen*

*Maronencremesuppe
mit gebrannten Mandeln*

*Gänsebrust und Keule mit eigener Sauce
Wildragout mit Pilzen und Glühwein
Kabeljau unter Kartoffel-Haselnusskruste
Apfel-Zimt Rotkohl
Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln
Buntes Wurzelgemüse
Kartoffelklöße
Serviettenknödel
Spätzle*

*Lebkuchenmousse mit Schokosplit
Spekulatiuseiscreme mit Punschirschen
Verschiedene Plätzchen*

pro Person €



Schloß Gehrden

Mitternachtsimbiss

Westfälische Brotzeit

Wurst- und Schinkenplatte, Nieheimer Käse
Butter, Schmalz sowie Brot und Brötchen

Deutsche Käseauswahl

mit Preiselbeerkompott, regionaler Honig
Butter, Weintrauben, Birnen, Brot und Brötchen

Italienische Käseauswahl

mit Aprikosenkompott, Butter, Olivenöl, Weintrauben, Tomaten,
Ciabatta und Grissini

Französische Käseauswahl

mit Orangen-Senfsauce, Stachelbeer-Chutney, Butter, Weintrauben,
Feigen, Baguette

Preise individuell nach Absprache.

Aus dem Suppenkessel

Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen

pro Portion €

Westfälische Kartoffelsuppe

mit Mettendenscheiben

pro Portion €

Linsensuppe

mit Speck und Wiener Würstchen

pro Portion €

Gulaschsuppe

mit Rindfleisch und Kartoffeln

pro Portion €

Französische Zwiebelsuppe

mit Käse-Crôutons

pro Portion €

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

mit Apfel-Currykompott

pro Portion €

Suppe von im Ofen gerösteten Tomaten

mit Basilikumpesto

pro Portion €

Minestrone

mit Reis und Nudeln

pro Portion €



Schloß Gehrden

Kleinigkeiten und Appetithäppchen

<i>„Wilde Curry“ Wildschweinbratwurst mit fruchtiger Currysauce</i>	<i>pro Portion €</i>
<i>Westfälischer Schinken auf Münsterländer Kartoffelsalat</i>	<i>pro Portion €</i>
<i>Räucherforellenfilet auf Apfel-Radieschensalat</i>	<i>pro Portion €</i>
<i>Geräucherte Entenbrust auf Linsensalat</i>	<i>pro Portion €</i>
<i>Garnelencocktail auf Salatstreifen</i>	<i>pro Portion €</i>
<i>Melonen-Fetasalat mit Petersilie und Koriander</i>	<i>pro Portion €</i>
<i>Jabobsmuschel auf Blattspinat</i>	<i>pro Portion €</i>
<i>Tomate-Mozzarella Spieß</i>	<i>pro Stück €</i>
<i>Marinierte Hähnchenspieße</i>	<i>pro Stück €</i>
<i>Arancini</i>	<i>pro Stück €</i>
<i>Minifrikadellen</i>	<i>pro Stück €</i>
<i>Kleine Schnitzelchen Wiener Art</i>	<i>pro Stück €</i>



Schloß Gehrden

Belegtes...

Canapées á la maison

(Auswahl durch den Küchenchef)
mit Fisch, Fleisch, Käse, vegetarisch/vegan

pro Stück €

Westfälische Auswahl auf Paderborner Landbrot und Pumpernickel

z.B. mit:

Mettwurst mit Zwiebeln und Radieschen,
Westfälischer Schinken mit Essig-Gürkchen,
Nieheimer Käse und Gartenkräuter
Frischkäse mit Gurken und Kresse
Kochschinken und Eiersalat
Räucherforelle mit Kräuterschmand

pro Stück €

Italienische Auswahl z.B. mit:

Landschinken und Feige
Italienische Salami und Oliven
Gorgonzola mit Aprikosenkompott
Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Bresaola und Rucola
Südtiroler Speck

pro Stück €

Bruschetta

mit Tomaten und Basilikum
mit Fenchel und Landschinken
mit Kürbis und Birne

pro 3 Stück €

pro 3 Stück €

pro 3 Stück €

Französisch Auswahl auf Baguette und Brioche z.B. mit:

Baguette Salami und Walnussdip
Roastbeef und Sauce Tartar
Brie oder Camembert mit Stachelbeer-Chutney
Geräucherte Entenbrust mit Sauce Cumberland
Tapenade und frische Kräuter

pro Stück €

Diese Preise gelten ab 2023. Wir behalten uns eine eventuell geringfügige Preiserhöhung vor.



Schloß Gehrden

Aus der Zuckerküche

Westfälische Stippmilch auf Fruchtkompott	<i>pro Stück €</i>
Herrencreme	<i>pro Stück €</i>
Schokoladen oder Vanillepudding mit Mandelsplit	<i>pro Stück €</i>
Welfencreme	<i>pro Stück €</i>
Limetten-Ricotta Mousse	<i>pro Stück €</i>
Griesflammerie mit Kirschen	<i>pro Stück €</i>
Bayrisch Creme mit Pfirsichsauce	<i>pro Stück €</i>
Panna Cotta mit Fruchtmark	<i>pro Stück €</i>
Mousse au chocolat	<i>pro Stück €</i>
Crème Brûlée	<i>pro Stück €</i>
Tiramisu	<i>pro Person €</i>
Eisparfait (Sorte nach Wahl)	<i>pro Person €</i>
Salat von frischen Früchten mit Vanillesauce	<i>pro Person €</i>

Unsere Kuchenauswahl á €

Stachelbeer-Baiser	
SchwarzwälderKirsch	
Schokosahne	
Käsesahne mit Mandarinen	
Tiramisusahne	
Marzipan-Nuß-Sahnetorte	
Zitronenjoghurtsahne	
Erdbeerjoghurtsahne	
Himbeerjoghurt-Schmand	
Bananen-Kiwi-Sahne	
Waldfrucht-Quark	
Apfelweintorte	
Apfelweintorte mit Eierlikör	
Eierlikör-Nuss-Kirschtorte	
Charlotte mit Erdbeeren oder Pfirsich	
Gebackener Käsekuchen	
Käsesahnetorte mit Schokoladenglasur	
Gedeckter Apfelkuchen	€
Nußkuchen mit Schokoladenguss	€
Erdbeer-Obst-Boden	€

Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir ein Tellergeld von € pro Person

Diese Preise gelten ab 2023. Wir behalten uns eine eventuell geringfügige Preiserhöhung vor.



Schloß Gehrden

Zusatzangebote

Blumendekoration nach Absprache

<i>Fackeln</i>	<i>pro Stück</i>	€	
<i>Stuhlhussen</i>	<i>pro Stück</i>	€	
<i>Stehtischhussen in weiß</i>	<i>pro Stück</i>		€

Korkgeld für 0,75l Flaschen

<i>Wein</i>	€
<i>Sekt</i>	€
<i>Champagner</i>	€
<i>Spirituosen</i>	€

Ab 1:00 Uhr berechnen wir Mitarbeiterkosten von je € 28,00 pro Std.

Auf Wunsch organisieren wir Ihnen weiße Tauben oder eine Hochzeitskutsche!

Diese Preise gelten ab 2023. Wir behalten uns eine eventuell geringfügige Preiserhöhung vor.