



Huysburger Hochzeitsschmaus (ab 40 Personen)

*Schinken mit Melonenschleifen
Roastbeef – Rettichröllchen
Entenbrust an Linsensalat
Rotwein – Champignons mit Knoblauch und Chili*

*Mozzarella mit Tomaten und Basilikum
Braten und Käseauswahl*

*Brotkonfekt, Baguette und Brotsinfonie
Butterrosen und Griebenschmalz*

*Hochzeitssuppe
Geflügelkraftbrühe Royal
Fleischklößchen und Gemüsestreifen*

*Filetbraten von Rind und Schwein
Wildlachsfiletwürfel in Limettenrahmsauce
Pecorino Feigen Tortellini
Broccoli, Blumenkohl, Möhren und Champignons
Kartoffelgratin, Farfalle und Brotklöße*

*Himbeer – Mascarponecreme
Obstsalat
Weiße und dunkle Schokoladenmousse*

55,00 € pro Person



Kloster (ab 40 Personen)

Geräuchertes Forellenfilet an Dillrahm

Ziegenfrischkäse mit Walnüssen und Rote Bete

Hausgeschlachtetes

Schinken, Braten, Leber-, Mett- und Rotwurst

Essiggemüse und körnigem Senf

Regionale Käseauswahl

mit Bördespeck, Weinkäse und Harzer Käse

Butter und Griebenschmalz

Bauernbrot, Bäckerschrippe und Brotstange

Kartoffelsuppe mit kleinen Würstchen

Magdeburger Bötel mit Lehm und Stroh

(Gepökeltes Eisbein mit Sauerkraut und Erbspüree)

Wildschweinmedaillons im Speckmantel

Bohnen und Bördekartoffeln

Frikassee vom Landhuhn

Champignons und Fleischklößchen

Quarkschaum mit karamellisiertem Apfel

Beerengrütze mit Vanillesauce

45,00 € pro Person



Abteikeller (ab 40 Personen)

*Roastbeef rosa mit Remoulade
Schinkenröllchen mit Käse
Tafelspitz – Terrine mit Meerrettich
Blumenkohl und Bohnen in Kräutervinaigrette
Schinken und Weinbergkäse*

Buttervariationen

Brotstangen, Krustenbrot und Brötchenrad

*Hochzeitssuppe mit Eierstich
Gemüse und Klößchen*

*Geschmorter Tafelspitz in Spätburgundersauce
Gebratenes Zanderfilet
Hähnchenbrustfilet in Rieslingsoße
Blattspinat, Weinsauerkraut, Möhren mit Erbsen*

Kartoffeln und Duftreis

*Weinschaumcreme mit Honig - Himbeeren
Eisvariation mit Früchten*

45,00 € pro Person



Auf dem Land (ab 40 Personen)

Möhren – Apfel – Rohkost, Bohnensalat

Schichtsalat, Kartoffelsalat

Sauerfleisch mit Essiggemüse

Eier in Remoulade

Geräucherte Spezialitäten

Kasseler, Mettwurst, Rotwurst und Schinken

Gebratenes Hackepeter mit Zwiebelwürfel

Butter und Griebenschmalz

Brotkorb mit Vollkornbrot, Zwiebelbrot und Kümmelstange

Möhreneintopf mit Fleischbällchen

Frikasseé vom Landhuhn

Champignons, Erbsen und Kapern an Duftreis

Kräuter – Salzbraten vom Schweinenacken

Grünkohl und Ofenkartoffeln

Maultaschen – Gemüsepfanne in Tomatenrahm

Vanillepudding

Geschmorte Äpfel mit Rosinen und Vanillesauce

Zitronencreme

45,00€ pro Person



Klosterbuffet (ab 40 Personen)

*Schinken und Salami
Harzer Käse, Kümmel – Kochkäse und Camembert
Geflügel-, Rindfleisch- und Eiersalat
Nudel- und Kartoffelsalat
Gemüse- und Blattsalate
Vinaigrette und Tomaten– Joghurt – Dressing*

*Klosterbrot und Brötchen
Butter und Schmalz*

Tomatencremesuppe mit geröstete Brotwürfel

*Rindersaftgulasch mit Paprika
Hähnchenkeulen in Chilisoße
Oregano – Schnitzel vom Jungschweinrücken*

*Gartengemüse und Cremechampignons
Duftreis und Bouillonkartoffeln*

*Huysburger Apfelstrudel mit Vanillesoße
Fruchtcocktail*

45,00 € pro Person



Sommer im Huy (ab 40 Personen)

*Räucherfischarrangement mit Seegrassalat
Oliven mit Mandeln*

*Marinierter Schafskäse
Garnelen an Aioli und Meeresfrüchtesalat*

*Nudelsalat mit Paprika, Oliven und Mais
Blattsalate umlegt von Tomaten, Gurken und Mais
Kräutervinaigrette und Joghurt – Dressing*

*Brotkonfekt, Laugenbrezeln, Baguette
Kräuterbutter und Zwiebelschmalz*

Tomatencremesuppe mit Rosmarincroutons

*Bardierte Schweinemedallions
Gratinierte Putensteaks mit Pfirsich und Pecorino
Zanderfilet in Limettenbutter*

Kräuterchampignons, Ratatouille, Prinzessbohnen

Zwiebelkartoffeln und Jasminreis

*Weinschaumcreme mit Erdbeeren
Melonen – Joghurtsuppe
Halbgefrorenes in Schokolade*

45,00 € pro Person



Huysburg auf Reisen (ab 40 Personen)

*Tranchen vom rosa Jungschweinrücken an Thunfischsoße
Mozzarella Caprese mit Tomate und Basilikum*

Anti Pasti

*von Zucchini, Aubergine, Champignons
Artischocke und Oliven*

Mediterrane Käseauswahl

Scarmorza, Taleggio, Ricotta, Pecorino

Serranoschinken mit Melonen

Ratatouille– Salat mit Schafskäse

Nudelsalat mit Oliven und Paprika

Chiabatta, Grissini und Bruschetta

Minestrone

(italienische Gemüsesuppe)

Schweinemedallions in Gorgonzolasoße

Hähnchensteaks mit sonnengetrockneten Tomaten

Doradenfilet in Thymianbutter

Romanesco, Broccoli, Champignons

Farfalle, Reis und Gnocchi

Panna Cotta mit Brombeeren

Semi freddo in Schokolade

45,00 € pro Person

Gültigkeit bis 31.12.2024 (alle vorherigen Preise verlieren damit Ihre Gültigkeit)
Alle genannten Preise sind inkl. Service und Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten!



Huysburg Regional (ab 40 Personen)

*Hausschlachtespezialitäten mit Schinken, Braten, Wurst
Essiggemüse, Schmalz und Senf
Regionale Käseauswahl
Bördespeck, Weinkäse und Harzer Käse
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Salatauswahl der Saison*

*Brotkorb und Butter
Griebenschmalz*

*Kartoffelsuppe mit Gemüsestreifen
Halberstädter Würstchenscheiben*

*Hähnchenbrustfiletstreifen in Abtshof – Kräuterlikörsoße
Krustenbraten in Rosmarinsoße
Kabeljau in Senfsoße*

Blumenkohl, Sauerkraut und Wurzelgemüse

Reis, Brühkartoffeln und Bollenklöße

*Fruchtgrütze mit Vanillesoße
Himbeer – Quarkschaum*

40,00 € pro Person