



SCHLOSS
BÜCKEBURG

ALTE SCHLOSSKÜCHE

HERZLICH WILLKOMMEN IM CAFÉ-RESTAURANT

„ALTE SCHLOSSKÜCHE“

Liebe Gäste,

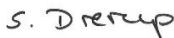
wir laden Sie herzlich ein in unserem Café-Restaurant
„Alte Schlossküche“ auf eine kleine Zeitreise zu gehen.

Wo vor 100 Jahren fleißig gewerkelt, gekocht und gebacken
wurde, hat heute Müßiggang und Geselligkeit Einzug
gehalten.

Erleben Sie die einmalige Atmosphäre der historischen
Räumlichkeiten und lassen Sie sich von uns kulinarisch
verwöhnen und fürstlich bewirten.

Ihre

Ihr



Sandra Drerup
Restaurant- & Bankettleitung

Jens Driftmeier
Küchenchef

Wussten Sie schon?!

Hochzeit, Taufe oder Geburtstagsfeier – egal ob im kleinen
Kreis oder in großer Runde, in unseren einzigartigen
Festsälen geben wir jedem Anlass einen unvergesslichen
Rahmen. Sprechen Sie uns an!

Historisches

Das Café-Restaurant „Alte Schlossküche“ befindet sich in den historischen Küchenräumen des Schloss Bückeburg, welche 1893-97 im Zuge des Anbaus des rechten Schlossflügels errichtet wurden.

Fürst Georg ließ die seit 1550 existierende, abseits vom Hauptgebäude, befindliche Küche abreißen und eine der modernsten Großküchen damaliger Zeit im Tiefparterre des Schlossflügels erbauen. Zukunftsweisende Küchentechnik, ein Eiskeller sowie ein elektrischer Speisenaufzug dienten dazu, mehr als 200 Gäste perfekt zu beköstigen.

Die herrschaftliche Familie wählte aus einem umfangreichen Speiseplan aus, den Fürstin Maria Anna jede Woche persönlich mit dem Hofkoch besprach.

Nach 1918 versank die Schlossküche in einen Dornröschenschlaf bis 2007.

Mit viel Herzblut modernisierte der heutige Schlossherr Alexander Fürst zu Schaumburg-Lippe die „Alte Schlossküche“, welche nun in neuem Glanz erstrahlt.



Speisen

Speisen

Petersilienwurzelsuppe

Walnuss | Orange 6,00 €

Bunter Salat

Blattsalate | Tomate | Gurke | Paprika | Möhre

Hausdressing 10,00 €

.. zusätzlich Hähnchenbrust + 3,00 €

.. zusätzlich Garnelen + 6,00 €

Caesar Salat

Römersalat | Bacon | Croûtons | Caesar Dressing 14,00 €

.. zusätzlich Hähnchenbrust + 3,00 €

.. zusätzlich Garnelen + 6,00 €

Gefüllte Paprika

Gerste* | Tomate | Emmentaler | Schnittlauchschnmand
kleiner Salat 13,50 €

Grünkohl

Rauchwurst | Salzkartoffeln 14,00 €

Hähnchenpiccata (Käse-Eihülle)

Tomatengerste* | kleiner Salat 14,00 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Safranrisotto | Lila Karotte | weißer Tomatenschaum 18,00 €

... Wild aus fürstlicher Jagd :

Schaumburger Wildsauerfleisch (in Aspik)

Remoulade | Bratkartoffeln | kleiner Salat 13,00 €

Schaumburger Wildgulasch

Spätzle | kleiner Salat 15,50 €

*„Gerstoni“ Schaumburger Gourmet-Gerste

Klassiker

Schlossküchen Currywurst

Gewürzsauce nach Schlossrezeptur | Krautsalat

Pommes Frites 9,00 €

Schlossküchen Burger

Preiselbeer-Senf-Creme | Schlossküchen-Ketchup

Angus Rind | Speck | würziger Käse 13,00 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“

Champignonrahmsauce | Pommes Frites

kleiner Salat 14,00 €

Heiße Waffeln

Hausgemachte heiße Waffeln | Puderzucker 3,00 €

... mit Sahne + 0,50 €

... mit heißen Kirschen + 1,00 €

... mit Vanilleeis + 1,00 €

... mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne + 2,00 €

**Eine Auswahl verschiedener Kuchensorten finden Sie am
Kuchenbuffet.**



Bunter Becher

drei Kugeln Mövenpick – Eisgenuss | Sahne
(Eissorten nach Wahl)

5,00 €

Mandelzauber

zwei Kugeln Mövenpick – gebrannte Mandel -
Eisgenuss | heiße Kirschen | Sahne | Cantuccini

6,00 €

Schokolade küsst Minze

eine Kugel Mövenpick - Schokolade - |
eine Kugel Mövenpick - Vanille - Eisgenuss
After Eight | Schokoladensauce | Sahne

6,00 €

Nuss mit Lustig

zwei Kugeln Mövenpick - Walnuss - Eisgenuss
Eierlikör | Sahne

6,00 €

UNSER FRÜHSTÜCKSBUFFET

Täglich 9:30 Uhr – 12:00 Uhr

Beginnen Sie jeden Tag wie einen Urlaubstag!
Mit einem Frühstücksbuffet, das keine Wünsche
offen lässt!

Wählen Sie aus einer vielfältigen Auswahl an Brot-
und Brötchen, unterschiedlichen Brotaufstrichen,
Käse- und Wurstaufschnitt, Eierspezialitäten,
frischem Obst und vielem mehr.

Inklusive verschiedener Säfte, Filterkaffee und
Teespezialitäten.

Montag – Freitag 13,00 € pro Person

Samstag, Sonntag & Feiertags 16,00 € pro Person
-erweitertes Buffet-
(wie zum Beispiel Fischvariation, Gebäck, kleine
Dessertauswahl)

Kinder von 4 bis 12 Jahren zahlen 1 € pro Lebensjahr.

Um Tischreservierungen wird gebeten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Getränke

Kaffee Spezialitäten



Filterkaffee Tasse (Jacobs)	2,60 €
Filterkaffee Kännchen (Jacobs)	4,20 €
Kaffee Crème Tasse	2,60 €
Kaffee Crème Kännchen	4,20 €
Cappuccino	2,80 €
Milchkaffee	3,20 €
Latte Macchiato	3,20 €
Espresso	2,20 €
Espresso doppio	3,20 €
Espresso Macchiato	2,20 €

Alle unsere Kaffeespezialitäten erhalten Sie auf Wunsch auch mit entkoffeiniertem Kaffee Hag.

Schokolade	3,50 €
... mit einer Portion Sahne	3,80 €
Chococcino (heiße Schokolade verfeinert mit einem Espresso)	3,50 €

Tee Spezialitäten



je Kännchen	4,20 €
-------------	--------

Wählen Sie aus folgenden Sorten:

Assam bari | Green leaf | English breakfast | Refreshing mint |
Darjeeling summer gold | Ayurveda Herbs & Ginger

Aromatisiert: Earl Grey | Morgentau | Sweet Berries | Cream Orange

Alkoholfreie Getränke

L'eau Sans Souci Mineralwasser	0,275 l	2,60 €
Naturelle oder Medium	0,75 l	6,80 €
Coca Cola, Coca Cola light, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,33 l	3,00 €
Schweppes Limonaden (Ginger Ale Bitter Lemon Tonic Water)	0,2 l	2,80 €
Apfelschorle Rhabarber-Schorle	0,3 l	3,20 €
Krombacher Fassbrause Holunder	0,33 l	3,00 €

Bier

Fassbier

Krombacher Pils Krombacher Alster	0,3 l	2,80 €
-------------------------------------	-------	--------

Flaschenbier

Krombacher Pils alkoholfrei	0,33 l	3,00 €
Krombacher Weizen hell oder alkoholfrei	0,5 l	4,20 €
Malzbier	0,33 l	3,00 €

Secco | Champagner

Fürst Schaumburg Secco	0,1 l	3,50 €
	0,75 l	22,50 €
Fürst Schaumburg Secco on Ice	0,15 l	5,00 €
PriSecco alkoholfrei	0,1 l	3,50 €
	0,75 l	22,50 €
Michel Mailliard Brut, Côte des Blancs Premier Cru, Hausmarke -natur-	0,1 l	7,50 €
	0,75 l	39,00 €

Wein

Weißwein

Fürst Schaumburg Riesling, trocken	0,1 l	3,50 €
	0,2 l	6,50 €
	0,75 l	22,50 €
Riesling Hohenlohe Oehringen, fruchtig	0,1 l	3,50 €
	0,2 l	6,50 €
	0,75 l	22,50 €
Weißburgunder-Chardonnay, trocken	0,1 l	3,80 €
	0,2 l	7,20 €
	0,75 l	26,50 €
Chateau Haut Dambert blanc, trocken	0,1 l	3,80 €
<i>Frankreich</i>	0,2 l	7,20 €
	0,75 l	26,50 €
Sol y Nieve, trocken	0,1 l	3,80 €
<i>Spanien</i>	0,2 l	7,20 €
	0,75 l	26,50 €

Rotwein

Fürst Schaumburg Cuvée, trocken	0,1 l	3,50 €
	0,2 l	6,50 €
	0,75 l	22,50 €
Chateau Haut Dambert rouge, trocken	0,1 l	3,80 €
<i>Frankreich</i>	0,2 l	7,20 €
	0,75 l	26,50 €
FAVINO Tempranillo Crianza	0,1 l	3,80 €
<i>Spanien</i>	0,2 l	7,20 €
	0,75 l	26,50 €

Spirituosen

Averna	29 % vol.	2 cl	3,00 €
Baileys	17 % vol.	2 cl	3,00 €
Obstler Prinz	40 % vol.	2 cl	3,00 €
Eckes Edelkirsch	20 % vol.	2 cl	2,50 €
Fernet Branca	39 % vol.	2 cl	2,50 €
Helbing Kümmel	35 % vol.	2 cl	2,50 €
Jägermeister	35 % vol.	2 cl	3,00 €
Linie Aquavit	41,5 % vol.	2 cl	3,50 €
Malteser Aquavit	40 % vol.	2 cl	3,00 €
Ouzo 12	38 % vol.	2 cl	2,50 €
Ramazotti	30 % vol.	2 cl	3,50 €
Sambucca Molinari	40 % vol.	2 cl	3,00 €
Vodka	40 % vol.	2 cl	3,00 €

*Zusätzlich führen wir ausgewählte Brandy, Grappa und Obstbrände –
sprechen Sie uns gerne an!*

Tischreservierungen unter:

Telefon: 05722-9558 60

E-Mail: reservierung@schloss-bueckeberg.de

Gerne planen wir Ihre Veranstaltung bei uns:

Telefon: 05722 – 9558 50

E-Mail: veranstaltungen@schloss-bueckeberg.de