



SCHLOSS
HÜNIGEN

KULINARISCHES

2026





BISTRONOMIE

Liebe Gäste

Wir veredeln einfache und ehrliche Grundprodukte mit einem hohen Mass an profunder Kochkunst.

Unser Bestreben ist es eine nachhaltige saisonale & regionale Gastronomie zu betreiben. Eine Gastronomie die durchdacht ist, die Freude bereitet, die Neues entdecken lässt. Eine Gastronomie, welcher Sie vertrauen dürfen. Mit unseren lokalen Lieferanten pflegen wir ein partnerschaftliches Miteinander und wählen mit einer grossen Achtsamkeit unsere Nahrungsmittel aus.

Geniessen Sie die Zeit auf Schloss Hünigen!

Eilene Filandarakis | Küchenchefin
Angelina Wiedmer | Leitung Restauration
Nicole & Mario Bucher | Direktion
und das ganze Schlossteam

Auszug unserer Partner

BIO-MILCHPRODUKTE

Milchland, Rüegsau - Familie Berger

BIO RIND, BIO GEMÜSE, BIO HUHN

Buure Loeffu, Schüpbach - Familie Löffel

BIO WEIDESÄULI, BIO EIWEISSERBSEN

Joli Mont Biohof, Wattenwil - Familie Jaun

BIO LAMM

Roland Wenger und Lara Hunziker, Unterlangenegg

BIO DINKELRISOTTO

Bio Lokal, Hettiswil - Familie Bichsel

BIO CASHEWKÄSE

New Roots, Oberdiessbach

BIO ZUCKER & BIO RINDSTROCKENWURST

Schweikhof, Familie Gfeller-Jaberg- Wichtrach

SCHLOSS-HONIG aus dem Schlosspark

Imkerei Lüthi, Signau

BROT&GEBÄCK

Bäckerei Bruderer, Wichtrach

SAFRAN

Schneiders Safran, Gurzelen - Familie Schneider

SWISS LACHS

Swiss Alpine Fish, Lostalto

BIO SOJA & BIO TOFU & BIO EIER

Biohof Trimstein, Trimstein - Familie Portmann

BIO-MEHL UND BIO HAFERFLOCKEN

Mühle Kleeb AG - Rüegsbach

APFEL & HASELNÜSSE

Familie Grunder - Zäziwil

Alle unsere Preise verstehen sich inkl. MwSt und sind in CHF. Fisch-, Fleisch- und Milcherzeugnisse stammen ausschliesslich aus der Schweiz. Preisänderungen vorbehalten.

Teilen Sie uns mit, ob Allergien oder Intoleranzen vorliegen. Unser Anlassteam gibt Ihnen gerne Auskunft.

APÉRO-BUFFET VORSCHLÄGE

Antipasti aus der Schlossküche

pro Person

Getrocknete Tomaten	5.50
Oliven mit Rosmarin	5.50

Käse & Fleisch aus der Region

Emmentaler Rohschinken	6.50
Trockenfleisch	7.50
Bio Trockenwurst aus Wichtrach	8.00
Käse-Auswahl (4 Sorten) von den Affineuren Jumi	6.00
Lauwarmer Brie (Schneeflöckli von den Affineuren Jumi aus Rohmilch) (10 Personen) mit Honig aus dem Schlosspark, Trockenfrüchte und Emmentaler wild Heidelbeeren Senf Sauerteigbrot	65.00

Apéro-Plättli	28.00
Emmentaler Rohschinken Trockenfleisch Bio Trockenwurst aus Wichtrach Käse-Auswahl (4 Sorten) von den Affineuren Jumi Auswahl an verschiedenen Broten von der Bäckerei Bruderer aus Wichtrach	

Kalte Köstlichkeiten

Marinierter Feta Dörripflaume mit Minze und Sesam	5.00
Crostini Bio Ziegenfrischkäse eingelegte Gurken Pesto	6.00
Toast Sandwich Schinken fermentierte Zitronen Mayonnaise (2 Stück)	7.50
Toast Sandwich mit Käse Zwiebelkonfit fermentierte Zitronen Mayonnaise (2 Stück)	6.50
Croissant gefüllt mit Trockenfleisch und Käse	7.50
Marinierte Bio Tomaten Balsamico Oliven Öl frische Kräuter mit Crostini zum selber belegen	6.00
Rindstatar mit Eigelbcrème und Kapernäpfel	6.50
Hausgebeitzter Swiss Lachs mit Meerrettichbutter auf einem Leinsamenbrioche	7.50

Gemüse-Crudités auf Eis serviert	
Verschiedenes saisonales Gemüse dazu einen Kräuter Sauerrahm	5.50
Schweizer Bio Honig Melone mit Rohschinken (Erhältlich von Juli bis September)	7.50
Selbstgemachte Flûtes (3 Stück)	4.50
Schweizer Haselnüsse aus Zäziwil - Salzig geröstet	3.50

Schweizer Bio Tortilla Chips Bar	9.50
Oliven Tapenade eingemachte Tomaten Salsa Quark Dip Cocktail Sauce	

Warme Köstlichkeiten

Salziges Popcorn aus Schweizer Bio-Mais	2.50
Blech-Käsekuchen	5.50
Meatballs (Rindfleisch mit Minze) mit Minzdip	6.50
Falafel mit Hummus aus Bio Eiweiss Erbsen vom Gürbetal	6.00
Gefüllte Wraps mit Mozzarella-Dörrtomaten	5.50
Saisonales Süppchen (warm oder kalt)	4.50
Pulledpork Brioche mit hausgemachter BBQ-Sauce und eingelegtem Bio Weisskohl	7.00
Schinkengipfeli (2 Stück)	7.00
Curry-Schlossbratwurst mit unserer hausgemachten BBQ-Sauce nach Geheimrezept	6.00

Warme Schloss Hausgemachte Bio Focaccia mit Olivenöl und frischen Kräutern (15 Portionen)	48.00
---	-------

Süsses

pro Person

Italienische Gelati vom Glacewagen zum Selbernehmen - pro Person	8.50
Süss Gebrannte Schweizer Haselnüsse aus Zäziwil	3.50
Schokoladenbrownie mit dunklem Schokoladen Mousse von der Felchlin Schokolade	4.50
Mini Crème brûlée	4.50
Niidlekuchen von der Bäckerei Bruderer aus Wichtrach (ab 10 Personen)	3.00
Schokoladen-Mini-Croissant	5.50



BANKETT MENÜS

DIE BANKETT VORSCHLÄGE GELTEN AB 10 PERSONEN. ES IST FÜR ALLE EIN EINHEITLICHES MENÜ AUSZUWÄHLEN

Vorspeisen

Saisonaler Bio Blattsalat Schlossdressing Hausgemachtes Knäckebrot Saisonale Garnituren vom Bio Hof Löffel	14.00
Geräucherter Quinoa Belperknolle Marinierte Salatblätter Hausgemachte Senfmayo	14.00
Schweizer Bio-Honigmelone und Mozzarella (Juli bis September) Bio-Salatblätter Balsamico Mozzarella-Espuma und Mini-Kugeln Pesto	18.00
Dreierlei von der Bio Rande Frischkäsemousse Gepickelt Salzgegart	19.00
Bio-Tomaten und Burrata aus Schangnau (April bis Oktober) Mariniertes Tomaten-Carpaccio Balsamico Mozzarella-Espuma Rucola	19.00
Carpaccio vom Emmentaler Rind Zitrus-Vinaigrette Alpkäse Grissini Rucola	21.00
Vitello vom Schweizer Kalb aus dem Oklahomasmoker Dörripflaumen-Mayonnaise mit Baumnüssen Gepickelten roten Zwiebeln Marinierter Salat vom Bio Hof	23.00
Hausgebeiztes Swiss-Lachs-Tatar Äpfel aus Zäziwil Meerrettichmousse Bio-Gurken-Dill-Tatar Kräuter-Buttermilch	24.00

Suppen

Bio Sellerieessenz Geröstetes Sellerieantipasti Kräuter Kümmel	16.00
Geflügelessenz von Legehennen aus dem Emmental Backerbsen Kräuter	17.00
Bio Maiscrèmesuppe Kräuter Crôutons Popcorn	16.00
Bio Randen-Apfelsuppe Maggiapfeffer Belperknolle Kräuter	16.00
Juni bis August Bio Kirschgazpacho Sauerkirschen-Chilligel Crôutons Kräuter	16.00
September bis Dezember Bio Gesmokte Kürbissuppe Kürbiskernöl Geröstete Kerne Kräuter	16.00

BANKETT MENÜS

DIE BANKETT VORSCHLÄGE GELTEN AB 10 PERSONEN. ES IST FÜR ALLE EIN EINHEITLICHES MENÜ AUSZUWÄHLEN

Sorbets

Zitronensorbet mit Tonic	6.00
Himbeersorbet mit Prosecco	7.00
Blutorangensorbet mit Moscato	7.00

Zwischengänge & Hauptgänge Vegi & Fisch

Dreierlei Mais	Zwischengang	16.00
Emmentaler Polenta Wasabihollandaise Salzgegartes Bio Karotte	Hauptgang	36.00
Bio-Dinkelrisotto aus Hettiswil mit gebackenem Bio Tofu aus Trimstein Zitrus und Thymian Frischkäse	Zwischengang	18.00
Saisonales Gemüse vom Bio Hof Löffel Parmesan	Hauptgang	38.00
Bio Rande und Hausgemachte Bio Erbsen Fallaffel aus dem Gürbetal Bio Randen-Erbsen Hummus Saisonales Gemüse von unserem Bio Hof Vegi Jus	Zwischengang	18.00
	Hauptgang	38.00
Safran-Tagliatelle und gebratener Apfel aus Zäziwil Safransud Saisonales Gemüse vom Bio Hof Zitronenöl und Belperknolle von den Affineuren Jumis	Zwischengang	18.00
	Hauptgang	38.00
Zitronen-Ricotta Ravioli Schlossberger-Käse Schaum Apfel aus Zäziwil Saisonales Bio Gemüse geröstete Baumnüsse	Zwischengang	18.00
	Hauptgang	38.00
Gebratener Swiss Lachs aus Lostallo	Zwischengang	26.00
Risotto vom Venerereis mit Frischkäse saisonales Bio Gemüse Beurre blanc	Hauptgang	48.00
Schweizer Forelle	Zwischengang	26.00
Beurre blanc Kräuterkartoffelstock saisonales Bio Gemüse	Hauptgang	48.00

Unsere Herbst-Empfehlung (von Oktober bis November)

Dreierlei vom Schweizer Bio Kürbis Kürbis-Brotkuchen Antipasti fermentierter Kürbis gesmokte Velouté	42.00
---	-------

BANKETT MENÜS

DIE BANKETT VORSCHLÄGE GELTEN AB 10 PERSONEN. ES IST FÜR ALLE EIN EINHEITLICHES MENÜ AUSZUWÄHLEN

Hauptgänge Fleisch

Schweizer Trutenbrust aus dem Oklahomasmoker mit einem Kräuter-Relisch von grünem Apfel
Geflügeljus mit dunkler Schokolade | Maisschnitte aus dem Emmental
Salzgegarte Bio Karotten 38.00

Geschmortes Schweizer Rindsragout
Kräuter-Kartoffelstock | Crème fraîche | Schwarzkümmel-Zwiebelkonfit
Saisonales Gemüse vom Biohof Löffel 44.00

Zweierlei vom Schweizer Säuli
Schweinehalsbraten aus dem Ofen und ein geschmortes Ragout
Griesmohnschnitte | Saisonales Gemüse vom Bio Hof Löffel 46.00

Zweierlei vom Schweizer Lamm und der Süsskartoffel
Lammgigot aus dem Smoker | Jus | geschmortes Ragout mit Tomate
Süsskartoffelpüree und frittierte Süsskartoffel-Ecken | Saisonales Gemüse vom Bio Hof Löffel 48.00

Schweizer Kalbschulterbraten und Apfelbrand aus dem Emmental
Hausgemachte Mandelkrokette | Saisonales Gemüse vom Bio Hof Löffel | Sauce vieille Pomme 48.00

Zweierlei vom Schweizer Rind
Roastbeef | Sauce Hollandaise | Geschmortes vom Rind
Jus | Kartoffelgratin | Saisonales Gemüse vom Bio Hof Löffel 56.00

Unsere Herbst-Empfehlung (von Oktober bis November)

Schweizer Wildpfeffer
Geschmorter Bio-Rotkohl mit glasierten Marroni | Hausgemachte Spätzli
Dreierlei Bio-Gemüse 48.00

Mögen Sie einen Nachservice?
Gerne servieren wir Ihnen Fleisch, Gemüse sowie die gewählten Beilagen oder Bärnerfrites 10.00
oder geniessen Sie nur unsere regionalen Bärnerfrites 5.00
Süsskartoffel-Frites 5.00

Der Nachservice ist nur für die ganze Gesellschaft zu buchen, Preis pro Person

BANKETT MENÜS

DIE BANKETT VORSCHLÄGE GELTEN AB 10 PERSONEN. ES IST FÜR ALLE EIN EINHEITLICHES MENÜ AUSZUWÄHLEN

Desserts

Appelpie und Vanille Apfelstreuselkuchen Vanilleglace Meringue und Karamell	17.00
Espresso-Tiramisu Mascarpone Bio-Espresso Rahm	16.00
Schwarzwälder und Sauerkirsche Dunkle Felchelin Schokolade Bisquit Kompott Glace	18.00
Crème Brûlée mit saisonalem Früchte-Kompott Rahm	16.00
Linzertörtli & Erdbeere (Mai bis September) Vanille Crème Frische Erdbeeren Erdbeersorbet Minzpesto	19.00
Tea Time Hausgemachter Cheesecake Himbeergel Himbeersorbet Crumbel	19.00
Dessert-Variation Schokoladen Brownie Hausgemachter Cheesecake und Fruchtgelee Himbeer pâte de fruit Saisonales Sorbet	21.00
Käseplatte (5 Sorten) von den Jumis Emmentaler Trüffelzopf Früchtebrot Dörrfrüchte & Nüsse - pro Portion	21.00



UNSERE BUFFET-EMPFEHLUNG FÜR SIE

Kaltes

Bunter Orecchiette-Salat mit Mais | Kräuterdressing | Peperoni
Bio Kartoffelsalat mit Bio Radiesli und Gurke | frische Kräuter
Schweizer Bio Soja Bohnen Salat mit Bio Karotten, Gurken, Radiesli, Fenchel
Schweizer Mozzarella mit Bio Tomaten | Balsamicocreame | Basilikumdressing | Rucola
Schweizer Bio Eiweiss Erbsen Hummus mit Bio Okara und Bio Rande
Bio Mischsalat vom Bio Hof
Geröstete Kernen, gepickeltes Bio Gemüse, Croûtons
French- und Italiendressing
Brot „vo üsem Beck“

Saucen

Barbecuesauce
Sauerrahmdipp mit Schnittlauch
Kräuterbutter
Chimichurri
Cocktailsauce

Beilagen

Kartoffeln aus dem Ofen
Marinierte Maiskolben

Fleisch / Fisch / Vegi

Schweizer Säuli
Schweinehals

Schweizer Rind
Rindsnierstück

Schweizer Geflügel
Trutenbrust

Vegetarischen/Veganen Variante:

Cashew Grillkäse von New Roots aus Oberdiessbach
Emmentaler Tofu vom Bio Hof Trimstein mit Zitrone und Thymian

Süsses

Italienische Gelati vom Glacewagen zum Selbernehmen

Preis Fleisch-Bufferet pro Person	118.00
Preis Vegi-Bufferet pro Person	78.00
Buchbar ab 30 Personen	



GRILLADE AU CHÂTEAU

AUS DEM OKLAHOMASMOKER

APRIL-OKTOBER

Buchbar ab 30 Personen

Kaltes

Bunter Orecchiette-Salat mit Mais | Kräuterdressing | Peperoni
Bio Kartoffelsalat mit Bio Radiesli und Gurke | frische Kräuter
Schweizer Bio Soja Bohnen Salat mit Bio Karotten, Gurken, Radiesli, Fenchel
Schweizer Mozzarella mit Bio Tomaten | Balsamicocreme | Basilikumdressing | Rucola
Schweizer Bio Eiweiss Erbsen Hummus mit Bio Okara und Bio Rande
Bio Mischsalat vom Bio Hof
Geröstete Kernen, gepickeltes Bio Gemüse, Croûtons
French- und Italiendressing
Brot „vo üsem Beck“

Saucen

Barbecuesauce
Sauerrahmdipp mit Schnittlauch
Kräuterbutter
Chimichurri
Cocktailsauce

Preis pro Person CHF 34.00 (zzgl. Fleisch- und Beilagenauswahl)

Beilagen (Wir empfehlen 2 bis 3 Beilagen)

Kartoffeln aus dem Ofen	3.50
Kartoffelgratin	6.50
Süsskartoffel Frites	6.50
Weissweinrisotto mit Parmesan	6.50
Marinierte Maiskolben	4.50
Saisonales Bio Mischgemüse	4.50
Knobli-Brot	4.50



SCHLOSS
HÜNIGEN

GRILLADE AU CHÂTEAU

AUS DEM OKAHOMASMOKER

Unsere Fleischauswahl

Möchten Sie sich Ihr Buffet selber zusammenstellen?

Unser Grill-Buffet besteht immer aus 3 bis 4 Fleisch/Fisch Komponenten

Pro Person berechnen wir 300 Gramm Fleisch

Schweizer Säuli

Hausgepöckelter Schweinebauch, 72 Stunden für Sie veredelt
Schweinehals

Schweizer Rind

Tomahawk Steak
Rindsnierstück

Schweizer Kalb

Kalbsschulter

Schweizer Lamm

Lammgigot

Schweizer Geflügel

Trutenbrust

Schweizer Fisch

Swiss Lachs aus Lostallo mit Haut
Schweizer Forelle
Edel-Zander aus dem Lago Maggiore

Vegetarisch

Cashew Grillkäse von New Roots aus Oberdiessbach
Emmentaler Tofu vom Bio Hof Trimstein mit Zitrone und Thymian



DESSERTBUFFET SCHLOSS HÜNIGEN

Himbeer Tartelette

Schokoladenbrownie mit dunklem Schokoladen Mousse von der Felchlin Schokolade

Hafer-Cookies Zartbitterschokolade und Honig Thymian Panacotta

Himbeer pâtes de fruits

Hausgemachter Cheesecake und Fruchtgelee

Crème brûlée

Schoko-Cranberrycrunchies

Bio-Espresso Tiramisu

Vanille Pudding mit Beeren, Granola und Minze

Lemon-Curd-Tartelette mit Marshmallow

Preis pro Person CHF 29.00

Buchbar ab 30 Personen



WEITERE DESSERT EMPFEHLUNG ALS BUFFET

Italienische Gelati vom Glacewagen - Selbstbedienung

Italienische Gelati vom Glacewagen zum Selbernehmen - pro Person 8.50

Käseplatte von den Jumis (5 Sorten)

Emmentaler TrüffelSenf | Früchtebrot | Dörrfrüchte & Nüsse - pro Portion 21.00

Lauwarmer Brie (10 Personen)

(Schneeflöckli von den Affineuren Jumi aus Rohmilch) 65.00
mit Honig aus dem Schlosspark, trocken fruchte und Emmentaler wild Heidelbeeren Senf
Sauerteigbrot

Crêpes Buffet

Süsse Crêpes
Zimt und Zucker | Saisonales Früchte-Kompott | Vanille-Sauce | Schokoladen-Sauce
Mini-Marshmallows | Gebrannte Haselnüsse aus Zäziwil | Frische Früchte nach Saison
Salz-Karamell-Crème 19.00

Mini Schokoladen Croissant

Schokoladen-Mini-Croissant 5.50



DESSERTBUFFET À LA MÜRNER

Rolf Mürner

Im Jahr 2008 gründete er seine Firma MÜRNER ONE mit Sitz in Belp.

Seither kreiert Rolf Mürner für seine Gäste mit grosser Leidenschaft aussergewöhnliche Dessertträume.

Lassen Sie sich von den Kreationen des Patisserie Weltmeisters von 2007 überraschen.

Dessertbuffet „à la Mürner“ CHF 39.50 pro Person



Angebot

Das Dessertbuffet wird individuell von Rolf Mürner für Sie zusammengestellt.

Alle Kreationen erscheinen in Fingerfood-Grössen und werden mit Stickstoff zubereiteter Glacé ergänzt.

Mögliche Komponenten des Buffets:

- Krustenpralinen mit flüssigem Kern aus Himbeergeist, Zwetschgenwasser, Calvados etc.
- Pralinen (Grand Marnier, Bergamotte, Caramel, Passionsfrucht etc.)
- diverse Macarons (Kaffee, Erdbeere, Cassis, Apfel etc.)
- flüssige Fruchtkugeln (Aprikose, Himbeer, Birne-Zitrone, Mango etc.)
- diverse Mini-Pâtisserie und Küchlein wie z.B. Chocolat-Caramel, Himbeer-Johannisbeer, Mango-Passionsfrucht

Nein - Rolf Mürner ist kein Mann für „normale“

Sollten Sie Unverträglichkeiten oder gewisse Abneigungen zu Geschmacksrichtungen haben, geht Rolf Mürner gerne

auf Ihre Wünsche ein und berücksichtigt diese bei der Zusammenstellung Ihres Buffets.

Bitte beachten Sie, dass das Angebot gemäss Kreationen von Rolf Mürner zusammengestellt wird.



MITTERNACHTSSNACK

Hot Dogs

Classic

Schweinswienerli | Brötli | Ketchup | Mayonnaise | Senf

11.00

Süpli

Tomatencremesuppe mit Knobli Baguette

12.00

Warme Köstlichkeiten

Curry-Schlossbratwurst mit unserer hausgemachten BBQ-Sauce nach Geheimrezept

6.00

Gefüllte Wraps mit Mozzarella-Dörtomaten

5.50

Gebackenes

Hausgemachte Käsequiche

5.50

Schinkengipfeli vo üsem Beck (2 Stück)

7.00

Pizza Margherita vo üsem Beck

12.00

Mitternachtsplättli

Apéro-Plättli

Emmentaler Rohschinken | Trockenfleisch | Bio Trockenwurst aus Wichtrach

Käse-Auswahl (4 Sorten) von den Affineuren Jumi

Auswahl an verschiedenen Broten von der Bäckerei Bruderer aus Wichtrach

28.00





TAVOLATA IM SCHLOSSKELLER

Eine lange Tafel, kulinarische Highlights und genussvolle Trouvaillen - mehr braucht es für ein gelungenes Beisammensein nicht.

In unserem historischen Schlosskeller feiern Sie Ihr Fest ganz privat.

Die Gerichte kommen in Schalen und auf Platten auf den Tisch und jeder bedient sich nach Lust und Laune, schenkt sich den Wein gegenseitig ein, lacht und genießt ganz unter sich. Das Angebot gilt für 6 bis 14 Personen.

Familiär

Schlosssalat vom Bio Hof,
Brotauswahl vom Beck

Pappardelle, Frischkäsesauce,
Baumnüsse, Penne, Kräuterpesto,
Trockentomaten, Pinienkerne
Farfalle, Tomatenrahmsauce,
Oliven, Kräutersalat, Käsechips

Bio-Espressotiramisu

CHF 78.00 pro Person

Klassisch

Schlosssalat vom Bio Hof,
Brotauswahl vom Beck

Entrecôte Double gratiniert
4erlei Gemüse, Bärnerfrites und
Kartoffelgratin,
3erlei Saucen
(Kräuterbutter, hausgemachte BBQ, Kalb-Jus)

Schokoladenbrownie mit dunklem Schokoladen
Mousse von der Felchlin Schokolade

CHF 118.00 pro Person

Brutal lokal

Schlosssalat vom Bio Hof Löffel,
Brotauswahl vom Beck
aus Wichtrach

Halbes Bio Huhn aus Schüpbach
vom Smoker
Chimmichurrisauce
Bio-Kartoffeln
Kräuterquark
Hausgemachte BBQ-Sauce

Schokoladenbrownie mit dunklem Schokoladen
Mousse von der Felchlin Schokolade

CHF 88.00 pro Person

Festlich

Schlosssalat vom Bio Hof,
Brotauswahl vom Beck

Fondue Chinoise
Truthahn-, Rind- und Schweine-
fleisch sowie Bärnerfrites und Reis
Saucen: Curry, BBQ-Sauce, Cocktail
Essiggurken, Silberzwiebeln

Bio-Espressotiramisu

CHF 98.00 pro Person

Getränkepauschale TAVOLATA

3 dl Rotwein gemäss unserem Sommelier

Schlosswasser mit und ohne Kohlensäure

Ein Kaffee oder Tee

Pro Person CHF 28.00



MAMMUTBAUM

Möchten Sie Ihre Feier im Freien veranstalten?

Bei schönem Wetter haben Sie die Möglichkeit, unter unserem Mammutbaum zu essen.

Hier feiert man das Leben auf eine unkomplizierte Art und Weise ohne klassischen Tellerservice. Passend dazu verwöhnen wir Sie mit unserer „Grillade au Château“.

„Grillade au Château“

ab 30 Personen

Freuen Sie sich auf frisch zubereitete
Köstlichkeiten vom Oklahoma-
Smoker und vom Grill.

Die Grillade au Château servieren
wir als Buffet mit zahlreichen
Köstlichkeiten aus unserer
Schlossküche.

Bitte beachten, dass ab 22:00 Uhr die offizielle Nachtruhe gilt.
Das Festessen im Freien findet nur bei 100% guter Witterung statt.







SCHLOSS HÜNIGEN

BOUTIQUE HOTEL

