



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

PAUSCHALEN SEKTEMPFANG

Bei strahlendem Sonnenschein genießen Sie einen stilvollen Empfang auf der Rheinterrasse des Schloss Engers. Lassen Sie sich und Ihre Gäste von unserem freundlichen Team verwöhnen. Das harmonische Ambiente mit weiß eingedeckten Tischen und weiß behussten Stehtischen ist bereits vorbereitet und in der Pauschale inkludiert.

PAUSCHALE I

€ 26,90

- Freundliches Serviceteam entsprechend der Gästezahl
- Rieslingsekt Villa Musica, trocken, Flaschengärung
- Orangensaft, Mineralwasser, Softgetränke, Biere und Kaffeespezialitäten
- Welcomesnacks:
 - Laugenkonfekt mit zweierlei Dipps

PAUSCHALE II

€ 32,90

- Freundliches Serviceteam entsprechend der Gästezahl
- Rieslingsekt Villa Musica, trocken, Flaschengärung
- Orangensaft, Mineralwasser, Softgetränke, Biere und Kaffeespezialitäten
- Welcomesnacks (Wählen Sie Ihre 5 Lieblingsnacks aus unserer Auswahl):
 - Miniwraps mit verschiedenen Füllungen
 - oder Bruschetta mit Tomatenconcassée und Oliventapenade
 - oder Hackbällchen gefüllt mit Fetakäse
 - oder Mini Frühlingsröllchen mit süß saurem Dipp
 - oder Filo-Torteletts mit geräucherter Poulardenbrust, Pesto, Oliven
 - oder Schiffchen von der Salatgurke mit Lachs-Tartar in Kräuter-Crème-Fraîche
 - oder Gemüsesticks in Kräuter-Sauerrahm

Die Preise gelten pro Gast.
Ihre Pauschale wurde für maximal 90 Minuten inkl. aller
notierten Getränke ohne Begrenzung kalkuliert.



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

PAUSCHALEN SEKTEMPFANG

PAUSCHALE III

€ 40,90

- Freundliches Serviceteam entsprechend der Gästezahl
- Rieslingsekt Villa Musica, trocken, Flaschengärung
- Lillet Wild Berry, Aperol-Spritz, Hugo und Limonadenbar
- Orangensaft, Mineralwasser, Softgetränke, Biere und Kaffeespezialitäten
- Welcomesnacks (Wählen Sie Ihre 7 Lieblingsnacks aus unserer Auswahl):
 - Filo-Tortellets mit Limonen-Crème-Fraîche, Räucherlachs, gestoßener Pfeffer
 - oder Pumpernickel-Ziegenkäse-Pralinée
 - oder Räucherlachs-Wraps mit Wasabifrischkäse
 - oder Mini Schaumsüppchen vom Dijon-Senf
 - oder Paprika-Garnelen-Spieße
 - oder Mini-Club-Sandwich
 - oder gefüllte Champignons mit Nizzagemüse
 - oder Datteln und Pflaumen im Speckmantel
 - oder Tranchen vom Schweinefilet auf Röstbrot mit Tomate-Mozzarella überbacken
 - oder Mini Bagels

Die Preise gelten pro Gast.
Ihre Pauschale wurde für maximal 90 Minuten inkl. aller
notierten Getränke ohne Begrenzung kalkuliert.



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

PAUSCHALEN KAFFEE UND KUCHEN

Nun ist es Zeit gemeinsam Hand in Hand die Torte anzuschneiden. Ein ganz besonderes Detail für Ihre Familie und Freunde. Wessen Hand wird wohl führen? Eine stilvolle Präsentation Ihrer Torte ist genauso selbstverständlich wie folgende weitere Leistungen:

PAUSCHALE I

€ 14,90

- Freundliches Serviceteam entsprechend der Gästezahl
- Filterkaffee und Mineralwasser ohne Begrenzung
- Ihren Kuchen oder Ihre Torte lassen Sie selbst anliefern
- Besteck, Teller, Kuchenmesser, Skirtings und Tischdecken für das Kuchenbüffet sind in der Pauschale enthalten

PAUSCHALE II

€ 21,90

- Freundliches Serviceteam entsprechend der Gästezahl
- Filterkaffee und Mineralwasser ohne Begrenzung
- Kaffeespezialitäten
- Softgetränke, Säfte und Biere
- Ihren Kuchen oder Ihre Torte lassen Sie selbst anliefern
- Besteck, Teller, Kuchenmesser, Skirtings und Tischdecken für das Kuchenbüffet sind in der Pauschale enthalten

PAUSCHALE III

€ 25,90

- Freundliches Serviceteam entsprechend der Gästezahl
- Filterkaffee und Mineralwasser ohne Begrenzung
- Kaffeespezialitäten
- Softgetränke, Säfte und Biere
- Ihre Hochzeitstorte bestehend aus zwei verschlungenen Herzen (lockerer Bisquit, Vanillecrème, nach Saison frische Erdbeeren, Waldbeeren oder Früchte)
Es werden je Gast zwei Stücke Hochzeitstorte kalkuliert
- Besteck, Teller, Kuchenmesser, Skirtings und Tischdecken für das Kuchenbüffet sind in der Pauschale enthalten

Die Preise gelten pro Gast.
Ihre Pauschale wurde für maximal 90 Minuten inkl. aller notierten Getränke ohne Begrenzung kalkuliert.



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

HOCHZEITSPAUSCHALEN

FÜRSTLICH

- Raummiete Festsaal
- Miete Rheinterrasse
- Servicefachkräfte
- Bankettstühle und Tische
- Tischdecken und Stoffservietten
- 3-Gänge-Menü (optional Büffet*)
- Getränkepauschale für 6 Stunden inkl. 2 Weinen auf die Speisen abgestimmt. Mineralwasser, Softgetränke, Säfte, Biere und Kaffeespezialitäten

KÖNIGLICH

- Raummiete Festsaal
- Miete Rheinterrasse
- Servicefachkräfte
- Bankettstühle und Tische
- Tischdecken und Stoffservietten
- 4-Gänge- Menü (optional Büffet*)
- Getränkepauschale für 7 Stunden inkl. 3 begleitende Weine auf die Speisen abgestimmt. Mineralwasser, Softgetränke, Säfte, Biere und Kaffeespezialitäten

KAISERLICH

- Raummiete Festsaal
- Miete Rheinterrasse
- Servicefachkräfte
- Bankettstühle und Tische
- Tischdecken und Stoffservietten
- 5-Gänge-Menü inklusive Sorbet (optional Galabüffet*)
- Getränkepauschale für 8 Stunden inkl. 3 begleitende Weine auf die Speisen abgestimmt. Mineralwasser, Softgetränke, Säfte, Biere und Kaffeespezialitäten
- Eine Digestifrunde nach dem Abendessen

Raum	15-32 Gäste	33-60 Gäste	61-100 Gäste	Ab 101 Gäste
Gartensaal oder Zick-Zimmer				
Fürstlich	100,00 (Zick-Zimmer)	109,00	98,00	93,00
Königlich	125,00 (Zick-Zimmer)	134,00	123,00	118,00
Kaiserlich	155,00 (Zick-Zimmer)	164,00	153,00	148,00
Gewölberestaurant				
Fürstlich	95,00 (nicht exklusiv)	99,00	92,00	89,00
Königlich	120,00 (nicht exklusiv)	124,00	117,00	114,00
Kaiserlich	150,00 (nicht exklusiv)	154,00	147,00	144,00

ZUSATZLEISTUNGEN FÜR ALLE 3 KATEGORIEN

- Aufpreis Büffet 14,00 Euro */ je Person
- Aufpreis Büffet mit servierter Suppe 17,00 Euro / je Person
- Tortenhandlung Hochzeitstorte 3,50 Euro / je Person
- 5-Armiger Kerzenleuchter und weiße Tafelkerzen (optional) 15,00 Euro / je Leuchter
- Stuhlhussen (optional) 5,90 Euro / je Stück
- Menükarten (optional) 3,50 Euro / je Stück
- Namenskartchen (optional) 1,50 Euro / je Stück
- Gästeübersicht (optional) 29,00 Euro
- Tischnummern (optional) ohne Berechnung

Sonderpreise für Kinder: 0 bis 3 Jahre kostenfrei, 4 bis 7 Jahre 25 % des Pauschalpreises, 8 bis 12 Jahre 40 % des Pauschalpreises, 13 bis 15 Jahre 70 % des Pauschalpreises, ab 16 Jahre 100 % des Pauschalpreises.



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

FÜRSTLICHE MENÜKOMPONENTEN

VORSPEISE ODER SUPPE | HAUPTGANG | DESSERT

VORSPEISE

- Mediterranes Gemüse | Blattsalate | Basilikum-Vinaigrette
- Katenschinken | Rucola | Kirschtomaten | Parmigiano | Granatapfel-Vinaigrette

SUPPE

- Kraftbrühe vom Weideochsen | Markklößchen | Gemüsejulienne
- Kräutercrèmesuppe

HAUPTGANG

- Maispouardenbrust gefüllt mit Ricotta und Kräutern | Basilikumjus | Tomatengnocchi | Pfannengemüse
- Tranchen vom Schweinefilet | Champignons in Rahm | Risolée-Kartoffeln | Gemüsebukett

DESSERT

- Mousse von der Schokolade | Eierlikörespuma
- Marmoriertes Halbgefrorenes | Himbeermark

Optional hinzu buchbar: „Käsedessert“ – Aufpreis 9,50 Euro pro Gast.



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

FÜRSTLICHE BÜFFETKOMponentEN

WÄHLEN SIE: 3 VORSPEISEN, 1 SUPPE, 3 HAUPTGÄNGE, 3 DESSERTS

VORSPEISE

- Blattsalate | Zitronen-Vinaigrette | Joghurt-Dressing
- Mozzarella | Tomaten | Buschbasilikum | Balsamico
- Bruschetta-Variation
- Gegrilltes mariniertes Gemüse
- Parmaschinken | Melone
- Variation von Rohkostsalaten
- Graved Lachs | Kartoffel-Gurkensalat
- Gegrillte Poulardenbrust

SUPPE

- Tomatensuppe
- Kraftbrühe | Markklößchen | Gemüsejulienne
- Kräuter-Schaum-Suppe
- Kartoffelsuppe mit Bier | Speckkrusteln

HAUPTGANG

- Geschnetzeltes vom Hühnchen | Früchte | Curryrahm | Reis | Gemüse
- Altwieder Kräuterbraten | Altbierjus | Kartoffel-Apfel-Gratin | Gemüse
- Rinderbraten | Bratensoße | Salzkartoffeln | Gemüse
- Lachsfilet | Rieslingsahne | Brokkoli | Siebenkorn
- Zanderfilet | Kartoffelkruste | Hollandaise | Karotten
- Gefüllte Canneloni | Gorgonzolacrème
- Ratatouille-Gnocchi-Pfanne mit Feta gratiniert

DESSERT

- Rote Grütze | Vanillesoße
- Variationen von der Mousse | Espresso-Gelee
- Panna Cotta mit Fruchtsoßen
- Miniobstsalat im Weckglas
- Tiramisu
- Eiscrèmevariation

Zusätzlich reichen wir einen großen gemischten Brotkorb sowie Salz- und Kräuterbutter.



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

FÜRSTLICHE WEINEMPFEHLUNG

WÄHLEN SIE: 2 WEINE

WEISSWEIN

- Rivaner Qualitätswein, trocken
Weingut Dostert, Mosel
(Animierende Frische, saftige Frucht, mineralische Würze)
- Silvaner Qualitätswein halbtrocken,
Staatsweingut Oppenheim, Rheinhessen
(Apfel und Quittennoten mit ausgewogener Mineralität,
bilden ein feinherbes Trinkvergnügen)

ROTWEIN

- Nero d`Avola IGP
Baccaria Grillo, Sizilien
(Trocken angebaut mit feinwürzigen Fruchtnoten)



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

KÖNIGLICHE MENÜKOMPONENTEN

VORSPEISE ODER SUPPE | ZWISCHENGANG ODER SUPPE | HAUPTGANG | DESSERT

VORSPEISE

- Meerbarbe | Zupfsalat | Balsamico-Vinaigrette
- Hausgemachter Graved-Lachs | Kartoffel-Gurken-Salat
- Carpaccio von der Milchkalbskeule | Thunfischcrème
- Ackersalat | Kartoffeldressing | knusprige Speckchips | Orangenfilets

SUPPE

- Champagner-Senf-Suppe | Brunnenkresse
- Winzer-Rahm-Suppe
- Essenz von der Kirschtomate | Nudelsäckchen

ZWISCHENGANG

- St. Pierre-Filet | Rieslingschaum | Wildreis
- Hirschrücken | Cumberlandsoße | Selleriepürée

HAUPTGANG

- Kalbstafelspitz | Apfel-Meerrettichsoße | Wirsinggemüse | Bouillon-Kartoffeln
- Gebratene Lachsschnitte | Wildkräutersoße | Gemüsebulgur | glasierte Zucchini
- Kotelett vom Duroc | Whiskey-Pfeffer-Jus | Oliven-Kartoffeln | Grilltomate | Schmorschalotte
- Gekräutertes Roastbeef | Barolojus | Tagliatelle | mediterranes Gemüse | Parmigiano Reggiano

DESSERT

- Pralinenmousse | Kompott von Pflaumen und Mirabellen
- Panna Cotta | parfümierter Obstfächer | Cassissorbet
- Potpourri von exotischen Früchten | Krokant-Halbgefrorenes

Optional hinzu buchbar: „Käsedessert“ – Aufpreis 9,50 Euro pro Gast.



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

KÖNIGLICHE BÜFFETKOMponenten

WÄHLEN SIE: 4 VORSPEISEN, 1 SUPPE, 3 HAUPTGÄNGE, 3 DESSERTS

VORSPEISE

- Blattsalate | Zitronen-Vinaigrette | Joghurt-Dressing
- Mozzarella | Tomaten | Buschbasilikum | Balsamico
- Schweinebraten | Remouladensoße
- Carpaccio von der Milchkalbskeule | Thunfischcrème
- Spiegelplatte von Edelfischen | Dill-Senf-Soße
- Italienische Antipasti
- Roastbeeftranchen | Cumberlandsoße
- Parmaschinken | Melone
- Variation von Rohkostsalaten
- Gegrillte Garnelen | Rucola

SUPPE

- Gazpacho | Thymiancroutons
- Rote-Bete-Kaltschale
- Essenz vom Perlhuhn | Kräuterflädle
- Knoblauch-Spinat-Schaumsuppe
- Pastinaken-Crème-Suppe



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

KÖNIGLICHE BÜFFETKOMponenten

HAUPTGANG

- Geschnetzeltes vom Rinderfilet „Stroganov“ | Kartoffelspalten | Rote Bete
- „Brasato al Brunello“: Rotweinbraten | Rosmarin-Kartoffeln | gebratener Brokkoli
- Tranchen vom Schweinefilet „Winzer Art“ | Riesling-Hollandaise | Trauben | Pilze | gratinierte Kartoffeln | Gemüse
- Gebratene Maispoularde | Helle Kräutersoße | Tagliatelle | Anis-Fenchelgemüse
- Ganzer Salm im Blätterteig | Champagner-Hollandaise | Duftreis | Gemüse
- Meerbarbe | Tomatensugo | Gemüsereis | Zucchini
- Lasagne von Aubergine | Tomate | Mozzarella
- Penne al Arrabiata, gratiniert mit Parmigiano Reggiano

DESSERT

- Rheinische Weinschaumcrème
- Marinierte Früchte | Melonen-Sorbet
- Kompott von saisonalen Früchten
- Eiscrèmevariation
- Sorbetvariation
- Tarte von der Valrhona-Schokolade
- Eierlikörmousse

Zusätzlich reichen wir einen großen gemischten Brotkorb sowie Salz- und Kräuterbutter.



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

KÖNIGLICHE WEINEMPFEHLUNG

WÄHLEN SIE: 3 WEINE

WEISSWEIN

- Gutsriesling Qualitätswein, feinherb, Weingut Lanius-Knab, Mittelrhein
(Eine feine Blume mit einer erfrischenden Fruchtigkeit und einer reizenden Restsüße im Nachhall)
- Kreuznacher Kahlenberg Riesling Kabinett halbtrocken, Staatsweingut Bad Kreuznach, Nahe
(Feinfruchtige Kernobstnoten mit ausgewogener Säure und Restsüße bilden diesen gelungenen Kabinett)
- Leutesdorfer Blauschiefer Riesling QbA., trocken, Weingut Selt, Mittelrhein
(Die hochwertige, kernige Spritzigkeit des Weins ist bereits vielfach prämiert)
- Kallfelz Weißburgunder Qualitätswein, trocken, Weingut Albert Kallfelz, Mosel
(Temperamentvoller Burgunder, feinduftig, rassig und gehaltvoll)
- Silvaner Qualitätswein trocken, Staatsweingut Bad Kreuznach, Nahe
(Frisches und sortentypisches Bukett. Am Gaumen mit saftiger Frucht nach Apfel, Litschi, Zitrusfrüchten und Birne)

ROSÉ

- Guts cuvée Rose Qualitätswein, feinherb, Staatsweingut Oppenheim, Rheinhessen
(Gutsrose mit frischer und würziger Frucht. Das Bukett erinnert an Erdbeeren, Süßkirschen und Rosenblätter)
- Rosé, trocken, Staatsweingut mit Johanniterweingut, Pfalz
(Fruchtig, mit etwas Blütenduft, sogar eine Spur Feuerstein, präsen Säure, im Abgang eine Spur süße Frucht)

ROTWEIN

- Dornfelder Qualitätswein, halbtrocken, Staatsweingut mit Johannitergut, Pfalz
(Ein bekömmlich, halbtrockener Rotwein, fruchtig, mit wenig Säure und weichen Taninen)
- St. Laurent trocken, Staatsweingut Oppenheim, Rheinhessen
(Aromen von Kirsche und Johannisbeere, begleitet von feinwürzigen Akzenten. Ausgewogen und zugänglich am Gaumen)
- Primitivo Appassimento Camivini, Sizilien,
(Der Tank No.32 Primitivo Appassimento ist die perfekte Harmonie aus Kraft und Eleganz. Köstliche Aromen von vollreifen Süßkirschen, getrockneten Früchten wie Datteln, Feigen und Rosinen. Am Gaumen dicht und konzentriert)



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

KAISERLICHE MENÜKOMPONENTEN

VORSPEISE ODER SUPPE | ZWISCHENGANG ODER SUPPE | SORBET | HAUPTGANG | DESSERT

VORSPEISE

- Gebratene Riesengarnelen | Limettenfilets | Avocadofächer | Zupfsalat
- Geflügelleberparfait | Morchelfäden | Preiselbeer-Confit
- Hirschrücken | Waldpilze | Blattsalate | Himbeer-Vinaigrette
- Geräucherte Entenbrust | Variation von der Linse | Rapunzelsalat | Cumberlandsoße

SUPPE

- Consommé Double | Steinpilznocken
- Essenz vom Perlhuhn | alter Portwein
- Rahmsuppe von Tamarillos | Krebschwänze
- Rucola-Spinat-Schaumsuppe | geräucherter Rotholzlachs | Sahnecrème

ZWISCHENGANG

- Carrée vom Weidelamm | Wildbrokkoli | Polenta
- Wachtelbrüstchen | Sherrysoße | Perlzwiebelchen | Macaire-Kartoffeln
- Petersfisch | Limetten-Quinoa | gegrillte Zucchini
- Carabineros | Anisée | Lauch-Gemüse



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

KAISERLICHE MENÜKOMPONENTEN

SORBET AUFGEFÜLLT MIT RIESLINGSEKT

- Aperolsorbet
- Mojitosorbet
- Zitronensorbet
- Cassissorbet
- Mandarinsorbet

HAUPTGANG

- Hüfte vom Lamm | Tomatenkruste | Portweinsoße | Ratatouille | Parmesan-Polenta
- Duo von Steinbutt und Lachs | Kerbelschaumsoße | Wildreis | Zwiebellauch | Pfannengemüse
- Perlhuhn und Kalbsfilet | Waldpilze | Estragonrahmsoße | Risolée-Kartoffeln | Vichy-Karotten
- Frischlingsrücken mit Nusshaube | Kirschwasser-Rahm-Soße | Waldpilze | Kartoffel-Wirsing-Bällchen
- Gekräutertes Rinderfilet | weißes Portweinespuma | Sellerie-Kartoffel-Püree | Parmesanspinat

DESSERT

- Mousse von Limoncello | Ricotta-Halbgefrorenes | kandierte Früchte
- Sizilianischer Ricotta Pudding im Glas | Macadamia-Eiscreme | Amarula-Schaum
- Variation von der Valrhonasschokolade | Tarte | Mousse | Eiscreme
- Walnuss-Krokant-Halbgefrorenes | Rumfrüchte | Petit Fours

Optional hinzu buchbar: „Käsedessert“ – Aufpreis 9,50 Euro pro Gast.



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

KAISERLICHE BÜFFETKOMponenten

WÄHLEN SIE: 5 VORSPEISEN, 1 SUPPE, 3 HAUPTGÄNGE, 4 DESSERTS

VORSPEISE

- Blattsalate | Himbeer-Vinaigrette | Joghurt-Dressing
- Mozzarella | Tomaten | Buschbasilikum | Balsamico
- Carpaccio von der Milchkalbskeule | Thunfischcrème
- Spiegelplatte von Edelfischen mit ganzem Salm | Dill-Senf-Soße | Sahne-Meerrettich
- Italienische Antipasti mit Schinken und Salamispezialitäten
- Roastbeeftrenchen | Cumberlandsoße
- Parmaschinken | Melone
- Wachtelbrust und Keule | Gewürz-Couscous | Korianderdip
- Bohnen „Toskanische Art“ | Gambas
- „Arista Fiorentina“: Roulade vom Spanferkel und Zitronenzeste | Petersilie | Knoblauch
- Geräucherte Entenbrust | Mangochutney
- Austern fines de Claire

SUPPE

- Weiße Tomatensuppe | Basilikumespuma | Ravioli
- Schaumsuppe von Rucola und Spinat
- Wachtelconsommé | Kräuternocken
- Champagner-Senf-Suppe
- Geeiste Gurkenkaltchale
- Essenz vom Rotwild | Pistaziennocken



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

KAISERLICHE BÜFFETKOMponenten

HAUPTGANG

- Ragout vom Weidelamm | Oliven-Tomaten-Sugo | Couscous | Paprika-Zucchini-Gemüse
- Rinderfilet vor dem Gast tranchiert | Pfeffer-Whisky-Jus | Apfel-Kartoffel-Gratin | glasierte Möhren
- Kalbstafelspitz | Meerrettichsoße | Bouillon-Kartoffeln | Gemüse
- Perlhuhnbrust mit Steinpilzfüllung | Estragonrahm | Tagliatelle | Gemüse
- St. Pierre Filet | Gewürztraminerschaum | Sonnenweizen | gegrilltes Gemüse
- Ganzer Seeteufelrücken aus dem Ofenrohr | Bärlauchschaum | Kartoffel-Sellerie-Auflauf
- Gebratene Riesengarnelen | Anis-Lauch-Sahne | Wildreis
- Waldpilzvariation | Risotto | Parmigiano Reggiano
- Caramelle tricolore | Parmigiano Reggiano | Rucola | Oliven | Pinienkerne | Kirschtomaten

DESSERT

- Lemon-Cheese-Cake | Himbeer-Coulis
- Papaya-Minz-Salat | Mojito-Sorbet
- Exotische marinierte Früchte auf einem Spiegel
- Sorbetvariation
- Eiscrèmevariation
- Crème Brûlée
- Birnencharlotte
- Zwetschgen oder Apfel Crumble

Zusätzlich reichen wir einen großen gemischten Brotkorb sowie Salz- und Kräuterbutter.



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

KAISERLICHE WEINEMPFEHLUNG

WÄHLEN SIE: 3 WEINE

WEISSWEIN

- Graacher Riesling, trocken, Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Schlossgut Marienlay, Mosel
(Schiefermineralik auf der Zunge bestätigt die Aromen, neben der Kraft eine elegante Leichtigkeit & Frische)
- Koblenzer Marienberg Weißburgunder QbA., trocken, Weingut Schwaab, Mosel
(Bukett von hellen Früchten. Feinwürziger, trockener Stil mit Schmelz und nachhaltigem Geschmack)
- Kallfelz Riesling Hochgewächs Qualitätswein, trocken, Weingut Albert Kallfelz, Mosel
(Mineralisch und erfrischend mit feinen Fruchtaromen)
- Mußbacher Johannitergarten Riesling Kabinett, trocken, Staatsweingut mit Johannitergut, Pfalz
(Klassische Rieslingnote mit typischer Schiefermineralik; sehr rund und harmonisch, angenehm am Gaumen mit fruchtigem Nachhall)
- Edesheimer Rosengarten Weißburgunder Spätlese, trocken, Weingut Werner Anselmann, Pfalz
(Karaktervoller Burgunder mit delikater Würze, schmelzig am Gaumen)

ROSÉ

- Villa Bürklin Rosé, trocken, Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz
(Aus Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Cabernet franc und Sangiovese besticht mit seiner charaktervollen Fruchtpräsenz)
- Leutesdorfer Blauschiefer, Portugieser Qualitätswein Rosé, trocken, Weingut Selt, Mittelrhein
(Im Bukett feine, fruchtige Noten, verführerisch frisch)
- Spätburgunder Blanc de Noirs QbA., feinherb, Weingut Schwaab, Mosel
(Aromaintensive Note von Beerenfrüchten. Sehr weiche, milde und nachhaltige Geschmacksnoten)



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

KAISERLICHE WEINEMPFEHLUNG

Wählen Sie: 3 Weine

ROTWEIN

- Edesheimer Rosengarten Schwarzriesling QbA., halbtrocken, Weingut Werner Anselmann, Pfalz
(Jugendlich frisch, samtig, harmonisch, weich, erinnert an rote Früchte)
- Oberweseler Spätburgunder Rotwein QbA., trocken, Weingut Lanius-Knab, Mittelrhein
(Feine Frucht nuance, rund, weich und gefällig, trotzdem leicht und charmant)
- Pinot Noir Qualitätswein, trocken, Weingut Lergenmüller, Pfalz
(Seinen edlen Charakter entfaltet er während der Reife im Holzfass, die Farbe ist Rubinrot, typische Fruchtigkeit der Frühkirsche und Waldbeere)
- Chianti Classico, Lornano, Toscana
(Rubinrot, die Nase erinnert an reife rote Früchte allen voran Pflaume und Schwarzkirsche, die von einer exzellenten Gewürznote getragen werden. Im Mund reife Frucht, Pfeffer und Kräuter)

Kosten die nicht in einer der Pauschalen enthalten sind und nach Aufwand abgerechnet werden:

- Veranstaltungsplanung 36,00 Euro je Stunde
- Aufbau und Abbau der Veranstaltung 29,00 Euro je Stunde
- Serviceleitung 36,00 Euro je Stunde
- Nachtstunden Serviceteam nach Ablauf der Pauschale 29,00 Euro je Mitarbeiter und Stunde
- Sonntags- und Feiertagszuschlag je Mitarbeiter und Stunde 50 % des jeweiligen Stundensatzes



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

MITTERNACHTSIMBISS

VARIANTE I

€ 4,90

- Laugengebäck mit Frischkäsedipp und Griebenschmalz
oder
- Backofenkartoffeln mit Kräuterquark
oder
- Landbrot mit Salzbutter

VARIANTE II

€ 8,90

- Currywurst mit großem gemischtem Brotkorb
oder
- Gulaschsuppe mit großem gemischtem Brotkorb
oder
- Chili con Carne mit großem gemischtem Brotkorb
oder
- Winzer-Rahm-Suppe mit großem gemischtem Brotkorb

VARIANTE III

€ 11,90

- Internationale Käseauswahl mit großem gemischtem Brotkorb
oder
- Hot Dog Büffet (ab 50 Portionen)
oder
- Antipastiplatte mit Ciabatta
oder
- Rustikales Schinken- und Wurstbrett mit großem gemischtem Brotkorb

Die Preise gelten pro Gast.