



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN



RAUMPREISE

FEIERN, DIE MAN NIE VERGISST

Ein besonderes Ereignis braucht einen perfekten Rahmen: die standesamtliche Trauung, die Hochzeitsfeier, das jährliche Meeting, die Weihnachtsfeier und Tagung sowie Seminare aller Art



RESTAURANT IN SCHLOSS ENGERS € 825,00*

Gewölbekeller bis ca. 90 Personen
Raummiete (zur exklusiven Nutzung)



GARTENSAAL € 1.300,00*

bis 120 Personen; Maße: 13 x 9 m
Raummiete (zur exklusiven Nutzung)

WALDERDORFF-ZIMMER € 300,00*

bis 32 Personen; Maße 6 x 6 m
Raummiete (zur exklusiven Nutzung)

SEITZ-ZIMMER € 300,00*

bis 32 Personen; Maße: 6 x 6 m
Raummiete (zur exklusiven Nutzung)

* Preise inkl. MwSt.



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

RAUMPREISE

ZICK-ZIMMER

€ 300,00*

bis 32 Personen; Maße 6 x 6 m
Raummiete (zur exklusiven Nutzung)

GARTENSAAL, WALDERDORFF-ZIMMER, SEITZ-ZIMMER UND ZICK-ZIMMER

€ 1.900,00*

Können auch gemeinsam angemietet werden, bis 192 Personen
Raummiete (zur exklusiven Nutzung)

SAAL DER DIANA

Nutzung im Rahmen der standesamtlichen Trauung,
bis 140 Personen

€ 300,00*

Im Rahmen einer freikirchlichen Trauung oder kirchlichen (ev.) Trauung,
bis 140 Personen

€ 600,00*

* Preise inkl. MwSt.



KOSTEN ZUR FEIER

Stehtischhousse pro Stück (optional)	€ 9,50
Stuhlhousse pro Stück (optional)	€ 6,50
Kerzenständer (5-armig) pro Stück	€ 15,00
Stoffserviette pro Stück (Hygiene-Artikel)	€ 3,50
Menükarte pro Stück	€ 3,50
Namenskärtchen pro Stück	€ 1,50
Staffelei für Gästeübersicht (kostenfrei) / Erstellen der Gästeübersicht	€ 29,00
Service-Nachtstunden ab 0:00 Uhr pro Mitarbeiter/pro Stunde	€ 29,00
Sonntags- und Feiertagszuschlag je Mitarbeiter und Stunde 50 % des jeweiligen Stundensatzes	€ 14,50
Auf- und Abbau der Veranstaltung, pro Stunde*	€ 29,00
Service-Leitung und Eventplaner, pro Stunde*	€ 36,00
Kinderbetreuung, Toilettendame (optional; wir empfehlen dies bei mehr als 85 Gästen) pro Mitarbeiter/pro Stunde	€ 29,00
Pianist für Trauungen	ab € 175,00
Pianist für Dinner Musik	ab € 360,00
Beamer pro Tag	€ 70,00
Leinwand pro Tag	€ 20,00

* je nach Aufwand.

Alle Preise verstehen sich brutto inkl. der gültigen MwSt.



FINGERFOOD

VARIANTE I a

€ 12,90

- Schleifen aus Blätterteig, mit Käse gratiniert
- Filo-Torteleetts | Limonen-Crème-Fraîche | Räucherlachs | gestoßener Pfeffer
- Champignon-Kräuter-Spieße
- Fleischpasteten im Blätterteigkorbchen | Tomaten | Kräuter
- Mini-Wraps mit verschiedenen Füllungen

VARIANTE I b

€ 12,90

- Gemüsesticks | Kräuter-Sauerrahm
- Schiffchen von der Salatgurke | Lachs-Tartar | Kräuter-Crème-Fraîche
- Bruschetta | Tomaten-Concassée | Oliventapenade
- Poulardenfilets in der Cajun-Gewürz-Kruste | Knoblauchbrot
- Gefüllte Champignons | Nizzagemüse

VARIANTE I c

€ 12,90

- Filo-Torteleetts | geräucherte Poulardenbrust | Pesto | Oliven
- Pumpernickel-Ziegenkäse-Pralinée
- Räucherlachs-Wraps | Wasabi-Frischkäse
- Mini-Frühlingsröllchen, mit Gemüse gefüllt | süß saurer Dip
- Schweinehackbällchen, gefüllt mit Feta-Käse

VARIANTE II a

€ 13,90

- Schleifen aus Blätterteig, mit Käse gratiniert
- Filo-Torteleetts | Limonen-Crème-Fraîche | Räucherlachs | gestoßener Pfeffer
- Champignon-Kräuter-Spieße
- Fleischpasteten im Blätterteigkorbchen | Tomaten | Kräuter
- Gemüse-Spieße, im Backteig frittiert
- Mini-Schaumsüppchen von Rucola und Spinat

Die Preise gelten pro Gast.



FINGERFOOD

VARIANTE II b

€ 13,90

- Gemüsesticks | Kräuter-Sauerrahm
- Schiffchen von der Salatgurke | Lachs-Tartar | Kräuter-Crème-Fraîche
- Bruschetta | Tomaten-Concassée | Oliventapenade
- Poulardenfilets in der Cajun-Gewürz-Kruste | Knoblauchbrot
- Gefüllte Champignons | Nizzagemüse
- Mini-Schaumsüppchen vom Dijon-Senf

VARIANTE II c

€ 13,90

- Filo-Torteleets | geräucherte Poulardenbrus | Pesto | Oliven
- Pumpernickel-Ziegenkäse-Pralinée
- Räucherlachs-Wraps
- Mini-Frühlingsröllchen, mit Gemüse gefüllt | süß saurer Dip
- Schweinehackbällchen, gefüllt mit Feta-Käse
- Paprika-Garnelen-Spieße
- Mini Bagels

VARIANTE III a

€ 16,50

- Schleifen aus Blätterteig, mit Käse gratiniert
- Filo-Torteleets | Limonen-Crème-Fraîche | Räucherlachs | gestoßener Pfeffer
- Champignon-Kräuter-Spieße
- Fleischpasteten im Blätterteigkorbchen | Tomaten | Kräuter
- Mini-Wraps mit verschiedenen Füllungen
- Mini-Schaumsüppchen von Rucola und Spinat



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

FINGERFOOD

VARIANTE III b

€ 16,50

- Gemüsesticks | Kräuter-Sauerrahm
- Schiffchen von der Salatgurke | Lachs-Tartar | Kräuter-Crème-Fraîche
- Bruschetta | Tomaten-Concassée | Oliventapenade
- Tranchen vom Schweinefilet, mit Tomaten und Mozzarella überbacken | Röstbrot
- Gefüllte Champignons | Nizzagemüse
- Poulardenfilets in der Cajun-Gewürz-Kruste | Knoblauchbrot
- Mini-Schaumsüppchen vom Dijon-Senf

VARIANTE III c

€ 16,50

- Filo-Torteletts | geräucherte Poulardenbrust | Pesto | Oliven
- Pumpernickel-Ziegenkäse-Pralinée
- Dattel und Pflaume im Speckmantel
- Mini-Frühlingsröllchen, mit Gemüse gefüllt | süß saurer Dip
- Scottish Meatballs
- Paprika-Garnelen-Spieße
- Mini-Club-Sandwich

VARIANTE IV

€ 6,90

- Laugenkonfekt | zweierlei Dips

SÜSSES FINGERFOOD

€ 14,90

- Frische Früchte im weißen und braunen Schokomantel
- Mascarponecrème | Beerenfrüchte | Buttergebäck
- Früchte-Tarte | Sahnecrème
- Mini-Galettes | frische Früchte
- Früchte-Spieß

Die Preise gelten pro Gast.



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

MENÜ AUSWAHL

Diese Menüvorschläge bieten wir ab 15 Gästen an. Preise pro Gast.

MENÜ I

€ 42,50

- Hausgemachter Graved Lachs | lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat
- Gebratene Maispoulardenbrust | Trüffelpürree | Rahmwirsing
- Mousse von der Valrhonasschokolade | Cappuccino-Espuma

MENÜ II

€ 50,50

- Garnelensalat | Avocado
- Taubenessenz | pochirtes Wachtelei
- Gebratene Kalbssemmer-Rolle | Zitronen-Kapern-Oliven-Soße | Penne
- Potpourri von Sommerfrüchten | Honigeis-Parfait

MENÜ III

€ 70,50

- Sülze von Räucherfischen | Kräuter-Crème-Fraîche
- Consommée double | Steinpilznocken
- Lammfilet | feine Kartoffelspalten | Honig-Thymiansoße
- Taschen vom Rinderfilet, gefüllt mit Parmaschinken | Basilikumsoße | zartes Gemüse | Gnocchi
- Dessert-Variationen aus dem Schlosskeller

MENÜ VI

€ 47,50

- Lammschinken | Rucola-Salat | Nüsse | Tomaten-Concassée
- Zartes Kalbstafelspitz | gefüllte Wirsingbällchen | Apfel-Meerrettichsoße | tournierte Kartoffeln
- Kompott von frischen Aprikosen | Rieslingschaum

Die Speisenauswahl wird im Schloss Engers nach Ihren Wünschen zusammengestellt. Bei unseren Vorschlägen handelt es sich um Ideen. Sollten unsere Menüvorschläge nicht Ihren Erwartungen entsprechen, werden wir gerne erneut für Sie kreativ. Unser Küchenensemble verarbeitet ausschließlich frische Zutaten. Aus diesem Grund kann es bei der Kalkulation zu Schwankungen von bis zu 15 % kommen, diese werden aber vorab angekündigt. Vegetarische oder kindgerechte Menüs werden im Vorfeld der Veranstaltung erarbeitet. Selbstverständlich können Sie auch eine unserer Buffetvarianten wählen. Gerne stehen wir Ihnen mit Rat zur Seite. Berechnet werden bestellte und nachbestellte Gedecke. Die genaue Personenzahl sollte spätestens fünf Werktage vor der Veranstaltung festgelegt werden.



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

MENÜ AUSWAHL

MENÜ V

€ 53,50

- Tomatencreme „Venezianisch“ | Austernpilze | frisches Gemüse | Gartenkräuter | Sahne
- Scheiben vom Rinderfilet | gestoßener Pfeffer | Trüffelsoße | Tagliatelle | Paprika | Pilze | Späne vom Parmigiano Reggiano
- Eierlikör-Mousse | marinierte exotische Früchte

MENÜ VI

€ 74,50

- In Schalotten und Kräutern gebratene Pfifferlinge | Blattsalatbett | Himbeer-Vinaigrette
- Essenz vom Perlhuhn | alter Portwein
- Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste | Anis-Lauch-Gemüse
- Kalbsfilet und Hirschrücken | weißes Portweinespuma | würzige Trüffel-Jus | junges Gemüse | Kartoffel-Zucchini-Gratin
- Variation von der Mousse

MENÜ VII

€ 52,90

- Rotbarbenfilets | Strauß von Blattsalaten | feine Zitronen-Kräuter-Vinaigrette
- Rinderkraftbrühe | Gemüsejulienne | Kräuterklößchen
- Kalbsroulade, gefüllt mit getrockneten Tomaten, Oliven und Pilzen | Gemüsebukett | Macaire-Kartoffeln | Thymian-Jus
- Potpourri von exotischen Früchten | Honigeis-Parfait

MENÜ VIII

€ 53,50

- Wachtel-Consommée | Kräuternocken
- Duo von Steinbutt und Lachs | Kerbel-Schaumsoße | wilder Reis | Zwiebellauch | Pfannengemüse
- Pralinen-Halbgefrorenes | Orangen-Ragout

Die Preise gelten pro Gast.



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

MENÜAUSWAHL

MENÜ IV

€ 57,50

- Salat-Variationen | Frischlingsrücken | Waldpilze
- Wachtelbrüstchen | Sherrysoße | Perlzwiebelchen | Macaire-Kartoffeln
- Roulade von der Lachsforelle, mit Garnelen gefüllt | Leutesdorfer Riesling-Hollandaise | Grenaille-Kartoffeln | Gemüsebukett
- Mousse von Mohn und Mandeln | Beeren-Kompott

MENÜ X

€ 56,50

- Schaumsuppe von Rucola und Spinat
- Tranchen vom Kalbsfilet | Kräuter | Waldpilze in Rahm | Variation von frischem Gemüse | Rissolée-Kartoffeln
- Dessert-Variationen aus der Schlossküche

MENÜ XI

€ 46,50

- Rahmsuppe vom Fenchel
- „Arista alla Fiorentina“: Rollbraten vom Spanferkelrücken mit Kräutern, Aromen von Knoblauch und Zitronen gefüllt | gebackene Kartoffeln
- Mousse von Limoncello | Ricotta-Halbgefrorenes | kandierte Früchte

MENÜ XII

€ 58,50

- Geflügelleberparfait | Morchelfäden | Preiselbeer-Confit
- Essenz vom Rotwild | Pistaziennocken
- Tranchen vom Lammcarrée unter einer Kräuterkruste | Rotwein-Schalotten-Jus | herbstliches Gemüse | gratinierte Kartoffeln
- Salat von Orangen- und Grapefruitfilets | Walnusseis

Die Preise gelten pro Gast.



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

MENÜAUSWAHL

MENÜ XIII

€ 83,50

- „Salut d’amoure“: Französische Landtafel
- Salade niçoise
- Strauß von Radicchio, Chicorée und Löwenzahn | Zitronen-Vinaigrette
- „Jambon persillé“: Schinken in Petersilienaspik
- „Caillettes de Valence“: Leberbällchen | Blattspinat
- „Austern fines de Claires“
- „Ratatouille niçoise“: Gemüsetopf
- „Tomates à la Provençale“: Gefüllte Tomaten
- „Aubergines farcies“: Gratinierte Auberginen
- „Pâté Lorrain“: Fleischterrine
- „Lotte à la bergeracoise“: Lotte mit Kräutern und Tomaten, im Ofen gebacken | Champagner-Hollandaise | gratinierte Kartoffeln | Baby-Gemüse
- „Pudding aux noix“: Nusspudding | Vanillecrème
- „Gâteau au chocolat“: Lothringer Schokoladenkuchen
- Crème champenoise
- Münster Géromé | Brie de Meaux | Reblochon | Roquefort | Comté | Morbier | französischer Brotkorb | gesalzene Butter

MENÜ XIV

€ 43,90

- Herbstlicher Ackersalat | leichtes Kartoffel-Dressing | knusprige Speckchips | Orangenfilets
- Perlhuhnbrust mit Steinpilzfüllung | Estragon-Rahmsoße | Gemüse vom Markt | Rissolée-Kartoffeln
- Zimt-Honigkuchen-Mousse | Marzipansoße

Die Preise gelten pro Gast.



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

MENÜAUSWAHL

MENÜ XV

€ 64,90

- Edelfischterrinen im Mangoldblatt | kleines Salatbukett | Limonen-Sesam-Vinaigrette
- Rahmsuppe von Tamarillos | Krebschwänze
- Gekräuterte Tranchen vom Rinderfilet | Trüffelsoße | Gemüsebukett | Oliven-Kartoffeln
- Lebkuchen-Halbgefrorenes | Glühwein-Sabayon

MENÜ XVI

€ 55,90

- Italienischer Bresaola | Rucola | getrüffeltes Olivenöl | gehobelter Parmesan
- Consommée von der Flugente
- Salmschnitte | Pfahlmuscheln | Riesling-Sektsoße | kleines Gemüse | Siebenkornreis
- Marmoriertes Halbgefrorenes | karamelisiertes Orangenmark

MENÜ XVII

€ 57,90

- Gebratenes Saiblings-Filet | Frühlings-Salatteller | Kräuter-Vinaigrette
- Bärlauch-Schaumsuppe | geräucherter Rotholz-Lachs | Sahnecrème
- Tranchen vom Kalbs- und Schweinefilet | frischer grüner und weißer Spargel | Salzkartoffeln | Butter | Hollandaise
- Frische marinierte Erdbeeren | Vanilleeis | Sahne

MENÜ XVIII

€ 53,00

- Warm geräucherte Flugentenbrust | Salat von roten und schwarzen Linsen | Feldsalat | Cumberlandsoße
- Frischlingsrücken unter der Nusshaube | Kirschwasser-Rahmsoße | frische Pilze | Kartoffel-Wirsingbällchen
- Sizilianischer Ricotta-Pudding | Macadamia-Eiscreme | Amarula-Schaum

Die Preise gelten pro Gast.



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

MENÜ AUSWAHL

MENÜ XIX

€ 61,90

- Frische Waldpilze mit herbstliche Aromaten | Kräuter-Crêpe gratiniert mit Bergkäse
- Tranchen vom Rehrücken im Parmesankorbchen | Maronen | Trauben | Sherrysoße | Rosenkohl | Polenta
- Pralinen-Mousse | Kompott von sautierten Pflaumen und Mirabellen

MENÜ XX

€ 53,50

- Toskanisches Gemüse, mit Aromaten in Olivenöl mariniert | Rucola
- Essenz von Roma-Tomaten | Nudelsäckchen
- Aperol-Sorbet
- Zanderfilet, mit Thymianstrauß gebraten | leichte Kräutersahne | Duftreis
- Crème Caramel | marinierte Mangospalten

MENÜ XXI

€ 43,90

- Sauerampfer-Samtsuppe | geräuchertes Forellenfilet
- Geschmorte Kalbsschnitzelchen | Portweinschaum | Zwiebelchen | aromatische Kräuter | Pilze | Rissolée-Kartoffeln | Gemüse Trio
- Eisbecher „Schlosskeller“: Erdbeeren in Jus | Mandel-Zucker-Waffeln

MENÜ XXII

€ 74,70

- Pyramide von Krustentieren | Chablisgelée | herbstliche Salatspitzen
- Schaumsuppe von der Barbarieente
- Rehrücken | Steinpilze | Preiselbeeren | Romanesco | Pommes Dauphine
- Variation von der Schokolade

Die Preise gelten pro Gast.



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

MENÜAUSWAHL

MENÜ XXIII

€ 42,90

- Mediterranes Gemüse, mit frischen Aromaten gebraten | feiner Salatstrauß | Balsamico-Dressing
- Tranchen vom Schweinefilet | frische Champignons in Rahm | Rissolée-Kartoffeln | Gemüsebukett
- Mousse von der Schokolade | Waldbeeren

MENÜ XXIV

€ 71,90

- Marinierte Jumbo-Prawns, in Kräutern gebraten | Strauß von frischen Blattsalaten
- Champagner-Senfsuppe | Blätter von der Brunnenkresse
- Duo von Lachs und Steinbutt | geschmorte pikante Zucchini | Venere-Reis
- Hüfte vom Lamm unter Tomatenkruste | Portweinsauce | frisches Gemüse | Parmesan-Kartoffeln
- Sautierte Pflaumen | Haselnuss-Crumble | Crème-Karamelleis

MENÜ XXV

€ 39,90

- Kraftbrühe vom Hunsrücker Weideochsen | Markklößchen | Gemüsejulienne
- Filettopf „Schloss Engers“ | Schmorpilze | Rahmsauce von grünem Pfeffer | Kartoffelspalten
- Vanilleeis | beschwipste Himbeeren

Die Preise gelten pro Gast.



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

BUFFETAUSWAHL

BUFFET I

€ 50,50

- Hausgemachter Graved Lachs | lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat
- Orangen-Chicorée-Salat | Grönland-Garnelen
- Carpaccio von der Milchkalbskeule | Thunfischcrème
- Variation von Blattsalaten | Kräuter- und Balsamico-Vinaigrette
- Gebratene Maispoularde | Anis-Fenchelgemüse | junge Petersilienkartoffeln
- Ragout vom Weidelamm | Oliven-Tomaten-Sugo | Basmatireis
- Frisches Gemüse vom Markt
- Tarte von der Valrhonasschokolade
- Frischer Obstsalat
- Brotkorb | gesalzene Butter

BUFFET II

€ 54,00

- Halbe Wachteln | Balsamico-Linsen
- Roastbeef-Tranchen | Cumberlandsoße
- Champignon-Lauch-Salat | marinierte Jumbo-Prawns
- Variation von Blattsalaten | Sesam- und Kräuter-Vinaigrette
- Gebratene Maispoularde | Champagner-Hollandaise | Duftreis
- Ragout von der Kalbssemmer-Rolle | Zitronensoße | Karpfen | Oliven
- Gemüseauswahl
- Lemon-Cheese-Cake | Himbeercoulis
- Papaya-Minzsalat | Mojito Sorbet
- Brotkorb | gesalzene Butter

Die Preise gelten pro Gast.



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

BUFFETAUSWAHL

BUFFET III

€ 57,50

- Champagner-Senfsuppe
- Halbe Wachteln | Balsamico-Linsen
- Roastbeef-Tranchen | Cumberlandsoße
- Champignon-Lauch-Salat | marinierte Jumbo-Prawns
- Kohlrabi-Salat „Indisch“
- Tomate-Mozzarella | Basilikum-Vinaigrette
- Variation von Blattsalaten | Sesam- und Kräuter-Vinaigrette
- Lachs und Zander im Wurzelsud | Salzkartoffeln | Kräuter-Hollandaise
- Tranchen vom Schweinefilet „Winzer Art“ | Macaire-Kartoffeln
- Gemüse der Saison
- Verschiedene fruchtige Kuchenecken aus der Pâtisserie
- Marinierte Früchte | Melonen-Sorbet
- Brotkorb | gesalzene Butter

BUFFET IV

€ 69,50

- Edelfisch-Terrine | Flusskrebse | Wasabi-Schaum
- Hummer-Cognaccrème
- Matjessalat | Apfel-Dressing
- Champignon-Lauch-Salat
- Spiegelplatte von Räucherfischen und Schalentieren
- Fitnesssalatplatte
- Kalbsrücken, am Stück gebraten | Morchelsoße | Frühlingsgemüse | Pommes Rissolée
- Zanderfilet in der Kartoffelkruste | Blattspinat
- In Kräutern marinierte Lammkrone | Gemüserisotto | grüner Spargel
- Exotischer Obstsalat | Vanilleeiscrème
- Campari-Sülze | Orangenfilets
- Birnencharlotte
- Brotkorb | gesalzene Butter

Die Preise gelten pro Gast.



SCHLOSSGEWÖLBE & RHEINTERRASSE | ESSEN & KULTUR GENIESSEN

BUFFETAUSWAHL

BUFFET V

€ 59,00

- Schaumsuppe von italienischen Kräutern
- Bohnen „Toskanische Art“, mit Tomaten und Kräutern in Olivenöl und Essig eingelegt
- Bruschetta mit Tomaten | Nizzagemüse | Oliventapenade
- Gebratene Paprika | Knoblauch-Thymian-Öl
- Frühlingsalat von Radicchio und Frisée | kräftige Radischen-Vinaigrette
- Tomate-Mozzarella | Buschbasilikum | Balsamico
- Lasagne von Auberginen | Tomaten | Mozzarella
- Penne All`Arrabiata, mit Parmesan gratiniert
- Doradenfilet in Weißwein und Kräutern
- Maishähnchenbrust gefüllt mit getrockneten Tomaten und Ricotta | Rosmarin-Thymian-Soße
- Mediterrane Gemüseauswahl
- Mousse von Limoncello
- Marinierte Südfrüchte | Vanilleeis
- Auswahl von Ciabatta | Baguette | Knoblauchbrot | gesalzene Butter

BUFFET VI

€ 62,00

- „Zuppa Di Finocchio“: Fenchelsuppe
- Muschelsuppe: Miesmuscheln | Gemüse | Weißwein-Fisch-Fond
- Gegrillte Champignons in Kräutern und Knoblauch
- Zucchini-scheiben, gegrillt | würziger Joghurt-Dip
- „Vitello tonnato“: Kalbsbraten | Thunfischsoße | Kapern
- Frühlingsalat von Radicchio und Frisée | kräftige Kräuter-Vinaigrette
- Salat von weißen und grünen Bohnen | Zitronen-Vinaigrette
- Gefüllte Cannelloni | Gorgonzolacrème
- Atlantikseezunge in Kräutern | gedünstetes Gemüse
- „Brasato al Brunello“: Rinderbraten in italienischem Rotwein
- Gemüseauswahl mediterraner Art
- Panna Cotta | Weinbergpfirsichsoße
- Champagner-Aprikosen-Sorbet
- Auswahl von Ciabatta | Baguette | Knoblauchbrot | gesalzene Butter

Die Preise gelten pro Gast.



BUFFETAUSWAHL

BUFFET VII

€ 71,00

- Schaumsuppe von Rucola und Spinat
- Gegrillte Auberginen | Peperoncini | Knoblauch | Petersilie | Weißweinessig und Olivenöl
- Sautierte Garnelen, in Kräutermarinade eingelegt
- Zucchini-scheiben, gegrillt | würziger Joghurt-Dip
- Bruschetta mit Tomaten | Nizzagemüse | Oliventapenade
- Gebratene Paprika in Knoblauch-Thymian-Öl
- Frühlingssalat von Radicchio und Frisée | kräftige Mango-Zitrus-Vinaigrette
- Wachtelbrust | Balsamico-Linsen
- Tomate-Mozzarella | Buschbasilikum | Balsamico
- Jakobs- und Venusmuscheln | toskanische Blattsalate | Pfeffer-Vinaigrette
- Gefüllte Cannelloni | Gorgonzolacrème
- Kräuterrisotto
- Gebratener Seeteufel und Salm | Zucchini-Soße
- „Saltimbocca alla romana“: Kalbsschnitzel in Salbei-Jus
- Gnocchi a la Romana
- Erdbeer-Lemon-Crunch Cake
- Marinierte Südfrüchte | Vanilleeis
- „Budino di ricotta“: Sizilianischer-Ricotta-Pudding
- Auswahl von Ciabatta | Baguette | Knoblauchbrot | gesalzene Butter

BUFFET VIII

€ 49,00

- Ingelheimer Spargelcrèmesuppe
- Kalbstafelspitz, mariniert in Olivenöl und Balsamico
- Schweinefilet, mit Backpflaumen gefüllt
- Salat von weißem und grünem Spargel
- Auswahl an frischen Blattsalaten | Kräuter-Vinaigrette | Joghurt-Dressing
- Tranchen von der Maispoularde | Dijon-Senfsoße | Duftreis
- Altwieder Kräuterbraten | Altbier-Jus
- Sommergemüse | Champagner-Hollandaise
- Ganzer Salm im Blätterteig | Kartoffel-Apfel-Gratin
- Mariniertes Obst | Eispyramide
- Erdbeer-Terrine | Vanillecrème
- Brotkorb | gesalzene Butter

Die Preise gelten pro Gast.