*Burg-Hotel Obermoschel*

*Restaurant - Panoramaterrasse - Feiern - Hochzeit*

#

**Burg-Hotel - Moschellandsberg 2 - 67823 Obermoschel**

**Telefon: 06362 - 921 00 - info@burghotel-obermoschel.de**

 

## Lieber Gast,

wir freuen uns, Sie bei Ihrer Feier mit unserem Burghotel-Gastgeber-Team bewirten und verwöhnen zu können. Jede Feier, die wir bei uns ausrichten, wird individuell auf Sie - den Gast -zugeschnitten. Deshalb finden Sie hier in dieser Mappe nur eine Auswahl der Möglichkeiten für Sie als Inspirationsquelle.

Gerne stellen wir mit Ihnen gemeinsam Ihr persönliches Programm zusammen.

 **Ihre Familie Hermann Kreis**

## Kaffee und Kuchen

1. **Kaffeegedeck „Bring’s mit Mini“**

Die Kuchen und Torten bringen Sie mit. Wir werden diese schneiden und als dekoratives Kuchenbuffet aufbauen. Gerne können Sie den Kuchen auch am Vortag

bringen. Wir werden ihn bis zur Feier gut gekühlt aufbewahren,

Kaffee, Tee und heiße Schokolade werden nach Verzehr berechnet

Bereitstellen und Spülen von Tellern, Servietten und Besteck 6,00 €



Der frühe Vogel fängt den Wurm:

## Frühstücken und Brunchen

**Das „Burghotel-Festtags-Frühstückbuffet“:** **14,80 Euro pro Person**

Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit allem Drum und Dran inclusive aller

Kaffeespezialitäten, Tee und heißer Schokolade

|  |  |
| --- | --- |
| Buchbar:   | ab 10 Personen bis 60 Personen dienstags bis sonntags ab 9.00 Uhr  |
| Backwaren:   | Brötchen-Auswahl, verschiedene Brotsorten, zarte Croissants  |
| Kalte Platten:   | Verschiedene Schnittkäse, Camemberts und Käsespezialitäten, frischer Aufschnitt und Schinken, verschiedene Marmeladen, Nutella und Honig, Tomaten mit Mozzarella und Rohkost  |
| Herzhaftes:  | Zarter Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Saftiger Schweinebraten, kalt aufgeschnitten mit hausgemachter Remoulade Kleine Frikadellen und hausgemachter Eiersalat   |
| Warmes:  | Gekochte Eier, Spiegeleier, Rühreier auf Wunsch gebratener Speck  |
| Süß & knackig:  | Versch. Cornflakes und Müsli, frisches Obst, Fruchtjoghurt und Quark  |
| Getränke:  | Orangensaft, Multivitaminsaft, Kakao, Tee und natürlich alle Kaffeespezialitäten  |

Gerne ergänzen wir gegen Aufpreis das Frühstücksbuffet zum **Brunch-Buffet** mit einer Suppe ihrer Wahl, 3 warmen Hauptspeisen (Fleisch, Fisch, vegetarisch) mit Beilagen und Dessertvariationen.

Preis je nach Auswahl der Hauptspeisen ab 24,80 €

Sprechen Sie uns an!!!

## Das geht ja schon gut los… Sektempfang

**Empfangspauschale 1: 4,80 €**

Sekt Hausmarke Burghotel und alkoholfreier Sekt mit Orangensaft dazu Salzgebäck

 1 Glas pro Person

**Empfangspauschale 2:**

„Amerie“-Cocktail: Leichter Himbeercocktail mit Prosecco und Waldhimbeeren

Alkoholfreier Fruchtsecco „Apfel-Quitte“ oder „Apfel-Cassis“

Salzgebäck

 pro 0,2 l 4,80 €

### Sekt trifft Likör & Alkoholfreie Cocktails

Glas Sekt mit

• Holunderlikör (Hugo)

•Aperol Spritz (einem italienischem Bitter)

•Pussy Cat (Alkoholfrei)

Ananassaft-,Orangensaft mit Alkoholfreien Sekt

Pro 0,2 l 5,60 € Sektglas

Wild Berry

Wild Berry von Schweppes mit Lillet und Beerenfrüchten auf Eis

4,80 € pro 0,2l Sektglas

## Fingerfood - Kleine Häppchen

**Zum Apéritif empfehlen wir unsere beliebten kleinen Häppchen:**

Canapés, getoppt mit Schwarzwälder Schinken, Räucherlachs, Käse, Salami

Minifrikadellen, gefüllt mit Schafskäse oder Harissa (pikant)

Tomaten-Mozzarelle-Spieße

Grissini, mit Schinken umwickelt

Mousse von der geräucherten Forelle auf Pumpernickel

Pro Stück 4,80 €



## Menüvorschläge

**Die folgenden Menu-Hauptgänge werden auf Platten beziehungsweise in Schüsseln serviert.**

 **Bei Bedarf reichen wir gerne nach.**

### Menü1

„Hochzeitssuppe“

Rinderkraftbrühe mit Klößchen

Eierstich und Blumenkohl

\*\*\*\*\*

Krustenbraten vom Schweinenacken mit Zwiebelsauce mit Rahmwirsing, Gemüse der Saison und Kartoffelgratin, Kroketten

Rinderschmorbraten in Rotweinsauce

Hähnchenbrust in fruchtiger Currysauce

\*\*\*\*\*

 Vanille-Sahneeis mit heißen Kirschen

34,80 € p.P

### Festtagsmenü 1: Hochzeitstag

Hochzeitssuppe mit Eierstich und Markklößchen

 Gekochter Tafelspitz mit Remouladensoße und Gürkchen

 Zarte Schweinemedaillons mit frischen Champignons und Sauce Hollandaise

dazu knackiges Gemüse der Saison, Kartoffelkroketten und bunte Salatplatte

 Kleine Rinderrouladen „Hausfrauen Art“ in Specksoße,

 dazu Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

\*

 Herrensahnecreme mit einem guten Schuss Rum

45,00 € p.P.

### Festtagsmenü 2 „altdeutsche Art“

Kräftige Rinder-Rotweinbouillon mit Kräuter-Flädle

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

 Karbonadenbraten mit Schmorzwiebeln und Altbier-Soße

 dazu Salzkartoffeln und Kopfsalat in fruchtigem Buttermilchdressing

 Zarter Rinderschmorbraten mit Rahmpfifferlingen,

 dazu hausgemachte Spätzle und buntes Gemüse der Saison

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Pudding-zweierlei: Mandel- und Schokoladencreme oder Grießflammerie mit hausgemachter roter Grütze

34,00 € p.P.

### Festmenü 3: Feuerwerk

 Räucherlachs und Lachs-Gurken-Tartar

 mit Kartoffelplätzchen und Honig-Dill-Senfsoße

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

 Cremige Brokkolisuppe mit Sahnehaube und knusprigen Croutons

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

 Schweinefiletgeschnetzeltes „Försterin Art“

 mit frischen Champignons in Kräuterrahm, dazu knackiges Gemüse der Saison und Mini-Rösti

 Gebratenes Zanderfilet in Zitronen-Schaumsoße

 mit herzhaften Zwiebelröstkartoffeln und bunten Salatplatten

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Brennende Eisbombe „Traumschiff“

49,50 € p.P

### Festmenü 4: Gala

Salatteller „Schöne Winzerin“

Bunte Blattsalate in Himbeerdressing mit Äpfeln, Trauben und Walnüssen, dazu rosé gebratene Entenbrust

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

 Klare Bouillon von Strauchtomaten mit Gnocchi und frischem Basilikum

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Weißwein-Dill-Risotto mit gebratenen Gambas

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Geschmorter Kalbstafelspitz in Burgunderjus

 mit knackigem Gemüse der Saison

 und cremigem Kartoffel-Lauchgratin

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Zweierlei Mousse

mit Himbeersauce

 61,50 € p.Person

###

### Buffet 1

„Hochzeitssuppe“

Rinderkraftbrühe mit Klößchen

Eierstich und Blumenkohl

\*\*\*\*\*

Feine Blattsalate und angemachte Salate

Tomate Mozzarella mit Basilikum

Melone mit Landschinken

Schinkenröllchen mit Spargel (Saison)

\*\*\*\*\*

Gebratenes Forellenfilet in Mandelkruste mit Kräuterrahmsauce

Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in Rotweinsauce geschmort

Gefüllte Schweinelendchen mit Rahmsauce

Schweineschnitzel „Wiener Art“ in Jägersauce, Saisongemüse mit Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin, Kroketten und Petersilienkartoffeln

\*\*\*\*\*

Vanilleeis mit Erdbeeren (Saison) oder Beerenfrüchte

Herrencreme mit Rum und Schokostreusel & Créme Brûlèe

45,00 € / p.P

### Buffet 2

**“Anti Pasti Vorspeisen Platten“** Mariniertes Gemüse mit Olivenöl

Aubergine- Zucchini - Champignons -Paprika

Tomate a la Caprese mit Mozzarella und Basilikum

Schinken mit Melone, Vitello tonato

Bruschetta mit Tomaten in Knoblauchöl

\*\*\*\*\*

Verschiedene Salate mit Balsamico- und Joghurtdressing

Baguette und Butter

\*\*\*\*\*

Lachslasagne al Forno mit Blattspinat und Käse gratiniert

Rinderbraten in Rotweinsauce geschmort mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln

„Putensaltimbocca“

Gebratene Putensteaks mit Salbei im Schinkenmantel

Gnocchi und Mandelbrokkoli

\*\*\*\*\*

Panna Cotta mit Beerenfrüchten

Mousse von weißer und dunkler Schokolade

Créme Brûlée

42,00 € p. P

 Buffet 3

**Am Tisch serviert:**

Bunte Pflücksalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Schafskäse, Fenchel und gebackenen Süßkartoffelstreifen an Sanddorndressing, Baguette & Butter

\*\*\*\*\*

**Festtagssuppe“**  Rinderkraftbrühe mit Klößchen

Eierstich & Blumenkohlrößchen

\*\*\*\*\*

**Vom Buffet:**

Jungschweinfilet an einer Waldpilz Sahnesauce

 Gebratene Hähnchenbrust mit Frischkäsefüllung an Basilikumrahmsauce

Filet von der Lachsforelle auf einer Weißweinsauce

Auswahl an frischen Gemüsen mit Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin, Röstinchen & Spätzle

\*\*\*\*\*

**Der süße Abschluss**

Schokoladenmousse & Mangomousse

Joghurtcreme mit Himbeeren

45,50 € p.P.

###  Buffet 4

 Vorspeise und Suppe wird serviert

 Honigmelonenschiffchen „Diana”

mit geräuchertemWildschweinschinken

 Klare Wildkraftbrühe

 mit Rehklößchen und Petersilienwurzelstreifen

 \*\*\*\*

 vom Buffet:

 Frischlingsbraten „Hubertus” Preiselbeerbirne, Wildsauce,

 Semmelklößen, Rotkohl und Bohnenbündchen

Lachsforellenmedaillon mit Kräuterrahmsoße, Salatplatte mit Essig-Öl-Dressing,

 Geschmorte Rinderschulter

 in Rotweinsauce mit Champignons

 Marktgemüse, Kartoffelpüree & Kroketten

 ,

 \*\*\*\*

 Vanilleeis „Waldeslust“

 mit heißen Beerenfrüchten

 52,50 € p. P.

\*\*\*\*\*

## Mitternachtssnack

Käse vom Brett mit Feigensenf 6,90 €

Hausgemachte Goulaschsuppe 7,00 €

Vesperplatte mit Bauernbrot, Schmalz und Butter 6,50 €

Bayerische Weißwurst mit Brezel 9,50 €

Kleine süße Verführung 4,90 €