

Burg-Hotel Obermoschel

Restaurant - Panoramaterrasse - Feiern - Hochzeit

Bankett Mappe 2024

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.) Kaffee gedeck „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“: 21,80 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-Buffer** mit einer Suppe ihrer Wahl, 3 warmen Hauptspeisen (Fleisch, Fisch, vegetarisch) mit Beilagen und Dessertvariationen.

Preis je nach Auswahl der Hauptspeisen ab 31,80 €

Sprechen Sie uns an!!!

Das geht ja schon gut los... Sektempfang

Empfangspauschale 1: 7,80 €

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 6,90 €

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 Sektglas l 6,20 €

Wild Berry
Wild Berry von Schweppes mit Lillet
und Beerenfrüchten auf Eis
pro 0,2l Sektglas 7,20 €

Fingerfood - Kleine Häppchen

Zum Apéritif empfehlen wir unsere beliebten kleinen Häppchen:

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

Minifrikadellen, gefüllt mit Schafskäse (pikant)

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Grissini, mit Schinken umwickelt

Mousse von der geräucherten Forelle auf Pumpernickel

Pro Stück 5,80 €



Menüvorschläge

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

Bei Bedarf reichen wir gerne nach.

Menü

1

„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-Sahneis mit heißen Kirschen

38,80 € p.P

Festtagsmenü 1: Hochzeitstag

Hochzeitssuppe mit Eierstich und Markklößchen

Gekochter Tafelspitz mit Remouladensoße und Gürkchen

Zarte Schweinemedallions 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

53,80 € 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

38,80 € 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“

59,80 € 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

68,50 € 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)

Gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ in Rotweinsauce geschmort
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 & Crème Brûlée

49,50 € / 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
Crème Brûlée

49,50 € p. P

Buffet 3

Am Tisch serviert:

Bunte Pflücksalate mit gerösteten Sonnenblumenkernen
Schafskäse, Fenchel und gebackenen Süßkartoffelstreifen an
Sanddorn dressing, 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

52,00 € p.P.

Buffet 4

Vorspeise und Suppe wird serviert

Honigmelonenschiffchen „Diana“
mit geräuchertem
Wildschweinschinken

Klare Wildkraftbrühe
mit Rehlößchen 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

59,80 € p. P.

Mitternachtssnack

Käse vom Brett mit Feigensenf	8,80 €
Hausgemachte Goulaschsuppe	7,90 €
Vesperplatte mit Bauernbrot, Schmalz und Butter	11,50 €
Bayerische Weißwurst mit Brezel	10,80 €