

Gruppenangebot „Remise-Menü“

Vorspeise

- nach Wahl der Gäste als Tellergericht -

Gartensalat

Blattsalat | Tomate | Gurke | Weißweindressing

oder

Tagessuppe nach Empfehlung vom Küchenchef

Hauptgang

- nach Wahl der Gäste als Tellergericht -

Putenmedaillons „à la Chef“

Paprika-Sahne-Soße | Steakpommes

oder

Zanderfilet

Blattspinat | Safran-Soße | Kartoffelspalten

Dessert

- als Tellergericht -

Schoko-Traum

warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern | Vanilleeis

Preis pro Person: 31,00€

(Buchbar bis zu einer Gruppengröße von 30 Personen)

Gruppenbuchungen



Bitte reservieren
Sie unter
05361 - 86 77 77

Gruppenangebot

Vorspeise

- serviert auf der 3 stöckigen Etagere am Tisch -

13,50€

Antipasti	Gemüse in Olivenöl gebraten (Karotten, Aubergine, Zucchini, Paprika)
Caprese	Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto
Vitello Tonnato	Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapernsoße
Carpaccio	hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl
Parmaschinken	
italienische Salami	

Hauptgang

- nach Wahl als Tellergericht -

1. gebratenes Rinderfilet Kräuterbutter Grillgemüse	26,50€
2. Zander auf der Haut gebraten Safransoße Blattspinat	22,50€
3. Putenmedaillons Paprika-Sahne-Soße Steakpommes	18,00 €
4. Steinpilz-Ravioli Trüffelschaum Parmesan	14,00 €

Beilagen auf dem Tisch als Nachservice: Grillgemüse, Steakpommes, Kartoffelspalten

Dessert

- in kleinen Gläschen auf einem länglichen Holztablett serviert -

„Remisen Dreierlei“
dunkles Schokoladen-Soufflé
Panna Cotta mit Waldfruchtspiegel
Bourbon Vanille Eis

8,00€



Gruppenbuchungen



Bitte reservieren
Sie unter
05361 - 86 77 77

Gruppenangebot „Tischbuffet“

Vorspeisen

a) - *serviert in der Terrine* -

Tagessuppe nach Empfehlung des Küchenchefs

b) - *serviert auf der 3 stöckigen Etagere am Tisch* -

Antipasti

Gemüse in Olivenöl gebraten (Karotten, Aubergine, Zucchini, Paprika)

Caprese

Tomate-Mozzarella mit Basilikumpesto

Vitello Tonnato

Kalbsfleisch in einer Thunfisch-Kapernsoße

Carpaccio

hauchdünn aufgeschnittenes Rinderfilet mit Zitrone und Olivenöl

Parmaschinken

italienische Salami

Hauptgang

- *als Plattenservice auf den Tischen bereitgestellt* -

Medaillons von Puten, Schwein und Rind

Filet von Lachs & Zander mit Safransoße

Ravioli in Trüffelsahnesoße

Rosmarinkartoffeln

Mandel-Brokkoli

Mischgemüse

Dessert

- *serviert als Tellergericht* -

„Schoko-Traum“

warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern | Vanilleeis

Preis pro Person:

a) 35,50 €

b) 41,00 €

Gruppenbuchungen



 **Schlossremise**
Restaurant & Events

Bitte reservieren
Sie unter
05361 - 86 77 77

Getränkeangebot als Pauschale 1

Aperitif:	Prosecco/Prosecco rosé
Wasser:	mit & ohne Kohlensäure
Säfte:	Kirsch, Orange, Apfel, Traube, Maracuja
Softgetränke:	Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite
Schweppes:	Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon
Bier:	Hasseröder Pils, Franziskaner Weizenbier (kristall, naturtrüb, dunkel, alkoholfrei), Alster, Beck's alkoholfrei
Weißwein:	Grauburgunder, Chardonnay
Rotwein:	Merlot, Primitivo
Heißgetränke:	Filterkaffee, Espresso, Tee
Preis pro Person	7€/Std



Gruppenbuchungen



Bitte reservieren
Sie unter
05361 - 86 77 77

Getränkeangebot als Pauschale 2

Aperitif:	Prosecco / Prosecco rosé, Aperol Spritz, Lillet Wild Berry
Wasser:	mit & ohne Kohlensäure
Säfte:	Kirsch, Orange, Apfel, Traube, Maracuja
Softgetränke:	Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite
Schweppes:	Ginger Ale, Tonic Water, Bitter Lemon
Bier:	Hasseröder Pils, Franziskaner Weizenbier (kristall, naturtrüb, dunkel, alkoholfrei), Alster, Beck's alkoholfrei
Weißwein:	Grauburgunder, Chardonnay
Rotwein:	Merlot, Primitivo
Heißgetränke:	Filterkaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato Auswahl an Tee
Digestif/Longdrink:	Averna, Obstler, Wodka, Gin, Whiskey, Rum
Preis pro Person	8,50€/Std



Gruppenbuchungen



Bitte reservieren
Sie unter
05361 - 86 77 77