

Unsere Bankettmappe für Ihre Veranstaltung

RESTAURANT SCHLOSS ETTERSBURG

Am Schloss 1, 99439 Ettersburg

Tel.: (03643) 74284 10

Mobil: (0163) 8820488

E-Mail: restaurant@schlossettersburg.de

Herausragende Menüs, regionale und internationale Gerichte, hausgebackener Kuchen, feine Snacks: das Restaurant Schloss Ettersburg hat einen hohen Anspruch an Qualität und Service. Ob im Restaurant im Neuen Schloss oder im herzoglichen Tafelzimmer und an anliegenden Salons, bei einem Empfang im barocken Weißen Saal oder als kulinarische Betreuung Ihrer Feiern und Tagungen im großen Gewehrsaal: individuelle Betreuung, ein enormes Bewusstsein für Frische und die bevorzugte Verwendung heimischer Produkte prägen unser gastronomisches Profil. Der kulinarische Genuss beginnt bei uns beim Frühstück und wird Sie den gesamten Tag auf Schloss Ettersburg begleiten.

Ihr Team vom Restaurant Schloss Ettersburg

Gemeinsam anstoßen

Sekt	0,1 l	4,80 €
Aperol Spritz	0,3 l	5,90 €
<i>Hugo</i>	0,3 l	5,90 €
Crémant de Limoux Grand Cuveé brut	0,1 l	6,50 €
Crémant de Limoux Grand Cuveé brut	0,1 l	6,50 €
verschiedene Sorten Champagner ab	0,75 l	89,00 €
Alkoholfreier Summer Dreams	0,2 l	4,90 €
(Minze/ Holunderblütensirup/ Limette/ Orange/ Mineralwasser)		

Natürlich haben wir auch das **Brot** dazu

Blätterteig-Trilogie Käsestangen mit Paprika und Kümmel Blätterteigtaschen mit Spinatfüllung
Minipastete mit Räucherlachscreme pro Gast 7 €

Canapé

Italienische Salamie, Lachs, Rostbeef, Französischer Brie, Serranoschinken

pro Stück 3,50 €

AUFS BROT

Gerauchtes Forellenfilet auf Pumpernickel mit Schnittlauchschand und Forellenkaviar

Lachs-Tatar mit Schalotten, Dill, Orange an Meerrettichgelee und Seealgen, Bruschetta mit Tomaten, Oliven

Vitello Tonnato. Kalbrücken mit Thunfischcrème auf Ciabatta Serranoschinken und Melone mit Rosmarin-Parmesan cracker

Gespießtes & auf Löffeln

Melone und Serranoschinken

Feige und Blauschimmelkäse *Fourme d'Ambert*

Hühnchen-Saté mit Soja und Erdnussdip

Traubentarte mit Blauschimmelkäse an Wildkräutersalat und Kräutercrème

Gebackenes & Gebraten

Garnele mit Mango

Schlossburger vom Dry Age Weiderind mit Zwiebelmarmelade

gebratenes Saiblingsfilet an Erbsenpüree

Rotebeete Risotto mit Jakobsmuschel

Im Gläschen

Garnelencocktail mit Mandarine

Tomate Mozzarella Kirschtomaten und Babymozzarella mit Basilikumpesto Ziegenkäse auf

Bohnensalat mit Chorizo und schwarzen Oliven

Pulpo Ceviche mit roten Zwiebeln, Staudensellerie und Limonenöl

Glasnudelsalat mit Mini Frühlingrolle

oder vielleicht doch individuell?

FINGERFOOD

Fingerfood versteht sich als Appetithäppchen, das zum Stehempfang gereicht wird. Sie Ihre Gäste willkommen heißen, zum Plausch animieren und Gastfreundschaft leben....

Fingerfood I

drei verschiedene Leckereien

12 € pro Person

Fingerfood II

vier verschiedene Leckereien

15 € pro Person

Fingerfood III

fünf verschiedene Leckereien

18 € pro Person

Um sich auf den Abend einzustimmen wird, jeder Ihrer Gäste etwa vier Mal zugreifen. Dementsprechend bereiten wir Ihre Auswahl vor. Die einzelnen Fingerfood-Arrangements unterscheiden sich in der größeren Auswahl für Ihre Gäste und nicht in der Gesamtmenge.

MENÜS

Wir bieten Ihnen regionale und internationale Küche. Die genannten Vorschläge sind Anregungen aus unserem Hause, die selbstverständlich nach Ihren Wünschen abgewandelt werden können. Da wir Ihnen immer die beste und frischeste Qualität unserer Speisen garantieren wollen, berücksichtigen wir bei der persönlichen Absprache die saisonale Verfügbarkeit einzelner Lebensmittel.

Menü I

Duett von Jakobsmuschel an Erbsencreme und Linse
Bunter Frühlingssalat Ausgesuchte Rohkost- und Blattsalate mit Frühlingss dressing
Gebratene Maispoulardenbrust auf gelbem Selleriepüree und grünem Spargel
Crème brûlée Törtchen dazu Erdbeer Sorbet

Preis pro Person 38 € (3-Gang) oder 44 € (4-Gang)

Menü II

3erlei Strauchtomaten an Basilikumsorbet mit Mozzarella-Espuma und Parmesanchip
In Safran-Butter pochierten Seebarsch auf Süßkartoffelpüree an grünen Taispargel
Rinderfilet vom Frankischen Weiderind an Kaiserschoten und Fingermöhren dazu
Kartoffelbaumkuchen
Himbeermille feuille an Sorbet der Saison

Preis pro Person 43 € (3-Gang) oder 49 € (4-Gang)

Menü III

Gratinierter Ziegenkäse mit Pinienkerne, und Mango
Chutney dazu marinierter Wildkräutersalat
Kräutersüppchen mit Wildkräuter und Frisee
Gegrilltes Lammkaree an Thymian-Jus mit Bohnen im Speck und Kartoffelgratin
Mousse Schnitte von der Holunderblüte im Tartelette mit bunten Beeren

Preis pro Person 43 € (3-Gang) oder 49 € (4-Gang)

Menü IV

Brokkoli-Suppe mit Jakobsmuschel und Brotchip
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanspäne
Sautiertes Kalbsteak a la Saltimbocca an Ratatouille Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Lauwarmes italienisches Mandeltörtchen mit Birnenragout und Joghurt-Nuss Eis

Preis pro Person 42 € (3-Gang) oder 48 € (4-Gang)

Menü V

Maronen Cappuccino
Maronen Suppe mit Trüffel-Espuma und Muskatnuss
Gebratene Barberié Entenbrust an Romarin Jus mit Orangen Rotkohl und Thüringer Klößen
Lebkuchenmousse im Tartelette mit Baiserhaube und Joghurt-Walnuss Eis

Preis pro Person 38 € (3-Gang)

Menü VI

Ziegenkäsetörtchen mit Holunderblütengelee
An Feigen mit Frisee und Wildkräuter im Brickteig
Gebratenes Zanderloin
Auf sautierten Wirsing-Julienne und lila Kartoffelwürfel
Gebratener Hirschrücken
Unter Nusskruste an gebackenen Semmelkloßkästchen und kleinen Fingermöhren
Schokoladen-Haselnuss-Tartelette auf Mango-Creme an Zabaione-Eis und Pistazien-Crumble mit
Himbeeren

Preis pro Person 43 € (3-Gang) oder 52 € (4-Gang)

BUFFETS

Buffet I: *französisch elegant*

Lauchsuppe | Salat Nicoise | Wildkräutersalat | Fenchel-Melonensalat | Artischockensalat | Traubentarte mit Blauschimmelkäse | Geräucherte Fischauswahl | Verschiedene Terrinen mit Sauce Cumberland | Geflügelcocktail mit Apfel | Lachs im Papierpäckchen | Gebratene Barbarie Entenbrust | Lammkotelettes | Französisches Marktgemüse | Artischockengemüse | Kartoffelgratin | Thymiankartoffeln | Kartoffeltaler Französische Dessert Variationen 43,00 €

Buffet II. *italienisch mediterran*

Tomatensuppe | Wildkräutersalat | Rucola-Melonen-Salat | Mediterraner Nudelsalat | Couscous-Salt | Tomate Mozzarella mit Basilikum Pesto | Vitello tonato | Carpacchi vom Rinderfilet | Anti Pasti Variation | Fischfilet der Saison | Maishähnchenbrust Gebratenes Kalbsfilet a la Saltimbocca | Cannelloni Auflauf | Mediterranes Gemüse | Toskanisches Bohnengemüse | Mandel-Brokkoli | Rosmarinkartoffel | Pesto Gnocchi | Kräuter Penne | Italienisch Mediterranes aus unserer Pâtisserie 44,00 €

Buffet III. *saisonal regional*

Kartoffelsuppe | Klare Ochsenchwanzsuppe mit Gemüsestreifen | Wildkräutersalat | Kartoffelsalat | Gurkensalat | Karottensalat | Verschiedene Räucherfische | Aufschnittplatte von Thüringerwurst | Carpachio vom Schweinenacken | Zwiebelkuchen | Saiblingsfilet | Thüringer Rostbrät | Geschmorte Ochsenbäckchen | Thüringer Schweinebraten | Rotkohl | Speckrahmwirsing | Marktgemüse | Puffbohngemüse | Thüringer Kartoffelklöße | Gebratene Serviettenkloßscheiben | Petersilienkartoffeln | Bratkartoffeln | Verschiedene Miniatur Desserts | Auswahl von verschiedenen Käsesorten mit Weintrauben und Nüssen mit Feigensenf und Brotauswahl 39,00 €

Zu später Stunde

Großmutter's Kartoffelsuppe mit Majoran, Schnittlauch 4,50 €

Gulaschsuppe „Ungarisch“ mit Paprika und Landbrot 5,40 €

Schinkenbrett. Auswahl von verschiedenen Schinkensorten mit Beilagen, Butter und Brotauswahl 9,80 €

Käsebrett. Auswahl von Rohmilchkäse, Hartkäse mit Beilagen, Butter und Brotauswahl 9,80 €

Antipastiplatte. Italienische Schinken, Italienische Salami, verschiedene Oliven, In Olivenöl gebratene Paprika, Aubergine, Zucchini, getrocknete Tomaten, Auswahl von Rohmilchkäse, Hartkäse mit Butter und Brotauswahl 12,90 €

KAFFEE & KUCHEN

Kaffee & Kuchen Gedeck pro Person 18,50 €

Beinhaltet das komplette Kuchenhandling, das festliche Eindecken der Tafel, unbegrenzt Filterkaffee, Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee, Espresso, Milch und Zucker, Tee aus dem Hause Ronnefeldt und bei Bedarf geschlagene Sahne, inkl. Thüringer Blechkuchen (4 verschiedene Sorten)

MINERALWASSER

Acqua Morelli Mineralwasser, frizzante oder Still 0,75 l 4,95 €

BIER

vom Fass

Apoldaer Pils 0,25 2,80 €

Apoldaer Pils 0,40 l 3,90 €

Flaschenbiere

Apoldaer Weizenbier 0,50 l 4,00 €

Warsteiner alkoholfrei 0,33 l 3,00 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca-Cola, Fanta, Sprite 0,2 l 2,40 €

Coca-Cola Light 0,2 l 2,40 €

Bitter Lemon 0,2 l 2,40 €

Tonic Water 0,2 l 2,40 €

Ginger Ale 0,2 l 2,40 €

Granini-Saft / Nektar 0,2 l 2,50 €

(Orange, Apfel, Kirsch, Banane)

Saftschorle nach Wahl 0,2 l 2,50 €

HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee 2,60 €

Tasse Cappuccino 3,50 €

Glas Latte Macchiato 3,50 €

Tasse Milchkaffee 3,50 €

Tasse Espresso 2,50 €

Kännchen Tee 4,90 €

WEINE

Weingut Zahn

Müller Thurgau 0,75l 27 €

Weingut Zahn

Weißherbst rosé 0,75l 29 €

Individuell beraten wir Sie gerne aus unserer großen Weinkarte. Ihnen steht eine umfangreiche Auswahl heimischer und fremder Tropfen zur Verfügung.

0,75 l Flasche ab 27 €

Digestif / Spirituosen / Cocktails...

Allgemeine GESCHÄFTSBEDINGUNGEN für Veranstaltungen

Ihre Genusszeit für Küche und Service im Tafelzimmer und in den Salons im Neuen Schloss. Im Menüpreis ist eine Servicezeit von vier Stunden für Ihre Veranstaltung enthalten. Ab der fünften Stunde berechnen wir eine Servicepauschale (unabhängig von Personenzahl und Uhrzeit).

- Servicepauschale ab der fünften Stunde: 49 € pro begonnener Stunde.
- Servicepauschale für Tischwäsche, Stoff-Servietten, Geschirr, Gläser etc.

Für Veranstaltungen die im Gewehrsaal stattfinden werden folgende zusätzliche Kosten berechnet.

- Servicemitarbeiter / Serviceleiter
- Servicepauschale für Tischwäsche, Stoff-Servietten, Geschirr, Gläser etc.

Personenzahl. Häufig variiert die ursprünglich gemeldete Personenzahl bis zum Tag der Veranstaltung etwas. Als Ihr flexibler Partner haben wir hierfür natürlich volles Verständnis. Bei Reduzierung der Teilnehmerzahl um mehr als 10% sind wir jedoch berechtigt, die vereinbarten Preise (z.B. Menüpreis) angemessen zu erhöhen. Die von Ihnen zuletzt, jedoch bis spätestens drei Werktage vor Veranstaltung gemeldete Personenzahl ist für unseren Einkauf, die Vorbereitung, Kalkulation und Abrechnung ausschlaggebend. Über anschließende Änderungen bitten wir Sie uns dennoch umgehend zu informieren. Sollte die tatsächliche Personenzahl geringer sein als die gemeldete, behalten wir uns die Berechnung eines angemessenen Ausfallbetrages ausdrücklich vor.

Im persönlichen Beratungsgespräch stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite. Wir freuen uns darauf Sie und Ihre Gäste bei uns verwöhnen zu dürfen. Bei der Zusammenstellung Ihres Menüs und der Planung Ihrer Veranstaltung beraten wir Sie selbstverständlich gern in einem persönlichen Gespräch vor Ort. Bitte vereinbaren Sie einen Termin und profitieren Sie von unserem Wissen und unserer langjährigen Erfahrung.

Ihre Ansprechpartner

Küche-Menü: Tim Habermann

Menü-Service-Weine: Heiko Schaller & Saskia Schaller

RESTAURANT SCHLOSS ETTERSBURG

Am Schloss 1, 99439 Ettersburg

Tel. (03643) 74284 10

Mobil: (0163) 8820488

E-Mail: restaurant@schlossettersburg.de