



KULINARISCHE VORSCHLÄGE UND ANREGUNGEN

Für Ihre persönliche Veranstaltung auf Rheinfels

Sie träumen von der ultimativen Traumhochzeit, der Privatparty in Europas größtem Gewölbekeller oder möchten Ihrer Gruppen-Veranstaltung eine kulinarisch-rustikale Note verleihen? Dann sind Sie bei uns bestens aufgehoben!

Schauen Sie einmal rein, was unsere Bankett-Küche Ihnen an verschiedenen Menüs, Buffets und anderen Leckereien zu bieten hat!

FINGERFOOD

Fingerfood ist der optimale Begleiter für Empfänge oder neben dem Aperitif.

Während man umhergeht und seine Gäste willkommen heißt, werden kleine Köstlichkeiten serviert, die in einem „Happs“ gegessen werden können. Der Auswahl sind keine Grenzen gesetzt, da alle möglichen Sorten und auch jegliche großen Gerichte in kleiner Form produziert werden können.



Italienische Bruschetta

- | mit Ruccola, Tomaten, Kräutern
- | mit Speck, Zwiebeln und Schnittlauch
- | mit Pilzen, Kräutern und Chili

je € 2,40

Auf dem Cocktaillöffel

- | Lachsrollchen mit Spargel Panna Cotta
- | Törtchen mit Nordseekrabben
- | Geräuchertes Rindertatar
- | Törtchen vom Hüttenkäse auf Walnussbiskuit
- | Melonensalat mit Landschinken
- | Getrüffeltes Käsecreme mit Weintrauben

je € 2,80

Cocktailspeieße

- | mit Hähnchenbrustfilet
- | mit Garnelen
- | mit Strauchtomaten und Mozzarella
- | mit Roastbeef

je € 2,80

Canapés

- | mit Roastbeef
- | mit italienischer Salami
- | mit Parmaschinken
- | mit Brie und Trauben
- | mit Hunsrücker Käse
- | mit Räucherlachs
- | mit Shrimps

je € 2,80

Im Gläschen

- | Kabeljau und Chorizo auf Kartoffelcreme
- | Entenkonfit mit Mandelcreme
- | Mousse von Avocado mit Sweet Pepper Drops
- | Pulled Salmon mit gelbem Rettich
- | Mariniertes Kalbsfleisch auf Thunfischmousse

je € 3,-

Süßes im Gläschen

- | Karamell und Fleur de Sel
- | Dunkles Mousse au chocolat mit Himbeerspiegel
- | Pfirsich Tiramisu mit Amaretto-Biskuit

je € 2,60



BUFFETS – Außergewöhnlich präsentieren

Überraschen Sie Ihre Gäste mit neuen Ideen zur Buffet-präsentation, oder auch einer Kombination aus einem Vorspeisen-Buffet im Kupfer-Stil und anschließend servierten Menügängen!

Ob rustikal, dem historischen Ambiente angepasst, klassisch, im Sinne von einem kalt-warmen „à la région-Buffet“ oder modern, mit einem „Flying-Buffet“ – die schöne Qual der Wahl liegt bei Ihnen!

„Flying Buffet“

ab 20 Personen – in unserem Schloss-Restaurant

Diese besondere und moderne Art der Buffet-Form ist am besten geeignet, wenn man seine Gäste in legerer Weise bewirten möchte. Meist an Stehtischen werden viele Köstlichkeiten in kleinen Mundhappen kontinuierlich serviert.

Antipasti

Gegrillte Zucchini und Auberginen
Getrocknete Tomaten und Oliven
Pilze und Schalotten
Gefüllte Kirschtomaten mit Pesto

Im Weckglas

Kartoffelcremesüppchen, Gemüsesticks mit Dip
Melone mit Landschinken, Asiasalat mit Shrimps

Auf dem Cocktaillteller

Mit Rucola und Tomaten gefüllte Crêpes
Hausgebeizter Lachs
Rosa gebratenes Roastbeef
Hunsrücker Käseauswahl
Kalbsragout mit Kartoffelpüree
Schweinefilet auf mediterranem Gemüse
Lachs auf Zuckerschoten

...und zur süßen Krönung reichen wir:

Fruchtsalate, Schokomousse, Zitronencreme
und unsere hausgemachte Rote Grütze mit
Vanillesauce

€ 38 pro Person

„Ambiente Rustikal“ ab 20 Personen

Blattsalate mit zweierlei Dressing
- Tomatensalat - Krautsalat - Nudelsalat –
eingelegtes Gemüse - Brot/Butterauswahl

Rheinischer Winzerbraten mit einer Zwiebel/Senf-
sauce und Keulen vom Geflügel
Marktgemüse – Spätzle – Kartoffelecken

In Tonbechern und Weckgläsern reichen wir:
Quarkmousse mit Beerenkompott,
Fruchtgrütze mit Vanillesauce

€ 41 pro Person



Das „Kupfer-Buffet“ ab 30 Personen

Wenn wir auf etwas stolz sind, so ist es das in vielen Jahren zusammengetragene Kupfergeschirr, das unser Schlosshotel auf exklusive Art bereichert. Töpfe, Pfannen, Casserolen und nicht zuletzt das Schmuckstück des Hauses, ein über 100 Jahre alter Fischtopf (stammend aus dem ersten HOTEL ADLON in Berlin), sind es, die Ihr Buffet erstrahlen lassen.

Begeistern Sie Ihre Gäste mit einer Kombination aus Buffet und serviertem Menü:

Am Kupfer-Vorspeisen-Buffet präsentieren wir:

Ganzer Lachs „Bellevue“ im ADLON-Fischtopf
Meeresfrüchtesalat im Melonenkorb
Roulade vom Hunsrück-Gockel auf Waldorfsalat
Eifeler Schinkenvariationen mit Portweinemelone
Große Salatbar mit verschiedenen Dressings
Brotkorb, Aufstrich und Butter

Im Anschluss servieren wir Ihnen das Zwischengericht:

Medaillon vom Barramundi auf Wurzelgemüse

sowie das Hauptgericht:

Rosa gebratener Kalbsrücken an Balsamicosauce
buntes Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln

und als süßen Abschluss reichen wir Ihnen:

Dessertvariation „Schloss Rheinfels“

€ 65 pro Person

FESTLICHE MENÜVORSCHLÄGE



„Das königliche Hochzeits-Menü“

Trilogie vom Wildgeflügel
mit Apfel und Erbsen

• • •

Mango-Currycremesuppe
mit Riesengarnele

• • •

Bopparder Lachsforelle
mit Sesamgurken

• • •

Gebratene Damwildleber
auf Selleriepüree

• • •

Kalbsfilet mit Portweinjus
sautiertem Babykohlraabi und Kartoffelpralinen

• • •

Schokoladenvariation

• • •

„a la region“ Käsevariation

€ 87 pro Person

„Mittelrhein Genüsse“

Vorspeisenvariation
„RheinfelsArt“

• • •

Forellenfilets aus der Bopparder Forellenzucht
mit Fenchelgemüse

• • •

Hunsrücker Damwildnüsschen
im Wildkräuter-Haselnussmantel
an Welterbe-Kirschsauce

feines Gemüse und Kartoffelnocken

• • •

St. Goarer Weincreme mit Traubenkompott

EUR 46,00 pro Person



Dinner zu „Graf Eberhardt“

Duett vom Lachs
mit Dill-Senfsauce

• • •

Cremsuppe von Karotte und Ingwer

• • •

Bornwiesenhof-Flammkäs
auf Tomatenragout

• • •

Im Ganzen gebratener Rücken vom Eifeler Schwein
an Bier-Honigsauce,
buntes Gemüse und Herzoginkartoffeln

• • •

Crème Brûlée mit Fruchtsorbet

€ 59 pro Person

KLEIN, ABER FEIN

„Heinrich Heine Menü“

Rose vom hausgebeizten Lachs
an Honig-Senfsauce

• • •

Medaillon vom Rinderfilet
mit Burgundersauce
Bohngemüse und Rosmarinkartoffeln

• • •

Bayrisch Creme

€ 42 pro Person

„Clemens von Brentano Menü“

Gartenkräutersüppchen
mit Croutons

• • •

Gebratenes Zanderfilet
an Limettensauce
auf buntem Gemüsebett
und Basmatireis

• • •

Urbarer Mokka Parfait mit Kirschschaum

€ 36 pro Person



Buffet „à la région“

ab 30 Personen

Kalt:

Aufgeschnittener Krustenbraten
Hunsrück-Gockel auf Waldorfsalat
Eifeler Landschinken und Rauchpeitschen
Marinierter Tafelspitz vom heimischen Rind
Rohkost- und bunte Blattsalate mit versch. Dressings
Hunsrücker Brotlaib mit verschiedenen Aufstrichen

Warm:

Karotten-Ingwercreme-Suppe
Forellenfilets aus der Bopparder Forellenzucht
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinensauce
Hunsrücker Putenbrust
Rosmarinkartoffeln, Marktgemüse, Semmelknödeln

Süßes:

Küchlein von der Welterbekirsche mit Quarkterrine

Käse:

Eine satte Auswahl
von Lothar Müller - „The Pope of Cheese“
und Meike Jaschok vom Bornwiesenhof

€ 56 pro Person



„Rheinfels Showküche“

ab 30 Personen – im Burghofzelt oder im „Großen Keller“

Servierte Vorspeise mit:

Getrüffeltem Rinderfilet-Carpaccio mit Parmesan

Servierte Suppe:

Kokosnuss-Curry-Cremesüppchen mit Flusskrebse

In der Showküche bereiten wir für Sie zu:

Asiatisches aus dem Wok mit Schwein,
Pute und Fischvariationen

Frisch gekochte Pasta im Parmesanlaib
mit verschiedenen Soßen

Geschnetztes „Mediterraner Art“
Marktgemüse - verschiedene Beilagen und Salate

Das süße Dessert am Buffet:

Fließt in Form von sämiger Schokolade
aus dem „Schokobrunnen“ mit Beigabe
verschiedener Früchte

€ 55 pro Person

„Amerikanischer Grillabend“ ab 25 Personen

Am Buffet finden Sie:

traditionellen Coleslaw, Bohnensalat,
Nudelsalat, Maissalat,
sowie als Rohkost Zwiebelringe, Paprika, Gurke, Tomate
Kräuterquark, Barbecuesauce, Salsa
und natürlich Heinz Ketchup
dazu eine große Brotauswahl

Vom Grill auf den Teller:

Rumpsteaks, marinierte Putensteaks
Garnelen-Fischspieß, Ofenkartoffeln, Grilltomate

Ihr süßer Abschluss:

Original amerikanische Cupcakes
sowie Eiscreme mit zweierlei Fruchtsaucen

€ 52 pro Person

EINE AUSWAHL AUS UNSERER BANKETTKÜCHE

Treffen wir mit unseren vorgenannten Menüvorschlägen nicht ganz Ihren Geschmack, so können Sie sich Ihr Wunschmenü natürlich auch gerne selbst zusammenstellen (ab 8 Personen einheitlich).

Hier eine Auswahl:

Vorspeisen

- | Bunter Blattsalat mit karamellisierte Walnüsse
€ 9,50
- | Spitzkohlwickel mit Bornwiesenhof-Frischkäse an Birnenkompott
€ 11,-
- | Duett vom Lachs an Dill-Senf-Sauce
€ 12,-
- | Terrine vom Kalb mit Thunfischmousse
€ 13,-
- | Carpaccio vom Rinderfilet mit Kräuterpesto und Parmesan
€ 14,-
- | Vorspeisenvariation „Rheinfels“
€ 15,-

Suppen

- | Gartenkräutersüppchen mit Croûtons
€ 6,50
- | Tomatenkraftbrühe mit Frischkäsesocken
€ 7,-
- | Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen
€ 6,50
- | Cremesuppe von Karotte und Ingwer
€ 7,-
- | Consomme von der Hummerkrabbe mit Cognac
€ 10,-
- | Trilogie von verschiedenen Suppen – je nach Saison –
ab € 13,-

Zwischengerichte

- | Bornwiesenhof Flammkäs auf Tomatenragout
€ 11,-
- | Hausgemachte Nudeln in Limonen-Parmesancreme mit Poulardenbruststreifen
€ 11,-
- | Auf der Haut gebratenes Barramundifilet mit Paprikasalsa
€ 14,-
- | Gebratene Riesengarnelen mit Pestonudeln
€ 14,-
- | Zweierlei von der Wachtel auf Balsamicolinsen
€ 15,-



Hauptgerichte

- | Eifeler Schweinefilet mit Kräutersauce Karottengemüse und Buttertagliatelle
€ 21,-
- | Gerolltes vom Hunsrücker Gockel an Ingwersoße sautierter Spitzkohl und Herzoginkartoffeln
€ 21,-
- | Rosa gebratene Entenbrust mit Apfelsauce auf karamellisiertem jungen Lauch und Brandteigkartoffeln
€ 22,-
- | Tranche vom Kalbsrücken an Balsamicosoße grüner Spargel und Schwenkkartoffeln
€ 24,-
- | Hunsrücker Damwildnübchen im Haselnussmantel an Welterbe-Kirschsauce, mit feinem Gemüse und Kartoffelnocken
€ 24,-
- | Medaillon vom Rinderfilet mit Burgundersauce, Bohnengemüse und Rosmarinkartoffeln
€ 29,-
- | Gebratenes Zanderfilet an Limettensauce auf buntem Gemüsebett und Basmatireis
€ 23,-
- | Auf der Haut gebratener Baramundi Zucchiniestreifen und Kartoffelpraline
€ 24,-

Desserts

- | St. Goarer Weincreme mit Traubenkompott
EUR 7,00
- | Weißes Schokoladen-Limettenparfait mit Minzpesto
EUR 7,00
- | Bayrisch Creme
EUR 8,00
- | Mousse au chokolat mit Himbeercoulis
EUR 8,00
- | Himbeer-Joghurt-Törtchen mit hausgemachter Moccasauce
EUR 8,00
- | Crème Brûlée mit Fruchtsorbet
EUR 8,00
- | Dessertvariation „Schloss Rheinfels“
€ 12,-

GRUPPENKARTE BURGSCHÄNKE

Aus dem Backofen

| Ofenfrische Flammkuchen:

- mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck € 8,50
- mit Hackfleisch und geriebenem Käse € 8,90

Die kleine Vesper

- | Burgeintopf in der Löwenterrine € 6,50
- | Rheinischer Wurstsalat mit Traubenkernbrot € 9,40
- | „Welterbesalat“ – Variation mit frischen Kräutern, roten Weintrauben, Frischkäse vom Bornwiesenhof und hausgemachtem Traubenkernbrot € 12,00
- | Penne „Florentiner Art“ € 8,40

Hauptgänge

- | „Aus der Eifel“ Schweinerückensteak mit Pfeffersoße, Gemüse und Steakhouse Pommes € 17,50
- | „Traditionelles aus dem Hunsrück“ Ragout vom Kappeler Damwild Gemüse, Preiselbeeren und Nudeln € 17,00
- | „Aus dem Baybachtal“ Gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter, Gemüse und Reis € 17,50



Süße Schlemmereien

- | Zucker-Flammkuchen mit Äpfeln und Zimt € 7,50
- | Rote Grütze im Weckglas mit Vanilleeis € 6,00

MENÜVORSCHLÄGE FÜR DIE BURGSCHÄNKE

- Geöffnet zwischen Mitte April und Ende Oktober -

„Der Landgraf I“

- Kartoffel - Lauchcremesuppe
 -
 - Schweinerückensteak mit Senfkruste an Kräutersauce Marktgemüse und Kartoffelrösti
 -
 - Rote Grütze mit Vanilleeis
- € 28,00 pro Person

„Der Landgraf II“

- Tomatenkraftbrühe mit Basilikum
 -
 - Rinderschmorbraten mit Spätburgundersauce Wirsinggemüse und Rosmarinkartoffeln
 -
 - Obstsalat mit Tagessorbet
- € 29,00 pro Person

„Der Landgraf III“

- Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen
 -
 - Brust von der Poularde mit gebratenem Gemüse und Basmatireis
 -
 - Mousse au chocolat
- € 31,00 pro Person

KAFFEETAFEL „ALL IN“

Wir bieten Ihnen ein Pauschalpaket mit verschiedenen Kuchen und Torten (kalkulativ 1 1/2 Stücke pro Person) sowie Kaffee- und Tee-Spezialitäten und Mineralwasser ohne Limit an.

€ 11,50 pro Person
(weiterer Verzehr wird gesondert berechnet)

Reiseleiter/Busfahrer laden wir ab einer Gruppenstärke von 20 Personen herzlich ein.

