

# Unsere Bankettmappe für Ihre Veranstaltung

RESTAURANT SCHLOSS ETTERSBURG

HEIKO SCHALLER



Am Schloss 1  
99439 Ettersburg

Telefon Restaurant: (03643) 74284-10  
Telefon mobil: (0163) 8820488  
E-mail: [restaurant@schlossettersburg.de](mailto:restaurant@schlossettersburg.de)

## INHALT

Unsere Räumlichkeiten	3
Aperitif und Vorweg	4
Menüvorschläge	9
Büffetvorschläge	13
Zu später Stunde	16
Getränke	17
Kaffee & Kuchen	18
Grundsätzliches zu Veranstaltungen (AGBs)	19
Ansprechpartner & Kontakt	20

## UNSERE RÄUMLICHKEITEN

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

„Der Mensch lebt nicht von Brot allein. Nach einer Weile braucht er auch einen Drink!“ (Woody Allen)

## GEMEINSAM ANSTOßEN

Sekt 0,1 l. - 4,80 €  
Aperol Spritz 0,3 l. - 5,90 €  
Hugo 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 0,75l - 89,00 €  
Prosecco von Jörg Geiger alkoholfrei 0,1 l. - 4,80 €  
Alkoholfreier Summer Dreams 0,3 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 €

### **C a n a p é**

Italienische Salami, Lachs, Roastbeef, Französischer Brie, Italienischer Schinken

pro Stück 3,50 €

## oder vielleicht doch ganz individuell?

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

### 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“ Kalbsrücken mit Thunfischcrème auf Ciabatta  
Serranoschinken und Melone mit Rosmarin Parmesan cracker

### Gespießtes & auf Löffeln

Melone und Serranoschinken  
Feige und Blauschimmelkäse „Fourme d'Ambert“  
Hähnchen-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

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 erfahrungsgemäß 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.

# JAHRESZEITEN KALENDER

## JANUAR - FEBRUAR

Fasan - Barbe - Steinbutt - Karpfen – Jakobsmuschel  
Hummer– Rosenkohl - Rote Bete - Grünkohl - Pastinake - Schwarzwurzel –  
Petersilienwurzel - Hülsenfrüchte - Feldsalat - Chicorée - Radicchio - Trüffel -  
Shiitake Pilze exotische Früchte – Apfel - Mandarine

## MÄRZ - APRIL

Lamm - Zicklein - Perlhuhn - Seeforelle - Spinat - Artischocke – Karotte - Kohlrabi -  
Morcheln – Kresse - Rhabarber

## MAI - JUNI

Reh - Scholle - Krustentiere - Spargel - Mangold - Erbsen - Bohnen – Blumenkohl -  
Rettich - Wirsing - Artischocke - Morchel - Sauerampfer - Bärlauch – Erdbeere -  
Beeren - Aprikose - Waldmeister - Holunderblüte

## JULI - AUGUST

Frischling - Taube - Hering - Erbsen - Tomate – Paprika Fenchel – Sellerie Zucchini -  
Kirsche - Mirabelle - Nektarine  
Beeren - Melone – Feige Holunderbeere – Pfirsich - Zwetschge - Steinpilz - Pfifferling

## SEPTEMBER - OKTOBER

Wild - Rosenkohl - Steckrübe - Schwarzwurzel - Kürbis - Mais – Paprika - Aubergine -  
Pastinake – Marone - Feldsalat - Steinpilz - Trüffel - Quitte – Birne - Apfel - Traube -  
Granatapfel - Nüsse

## NOVEMBER - DEZEMBER

Wild - Gans - Rosenkohl - Rotkohl - Steckrübe - Schwarzwurzel – Topinambur -  
Lauch - Sellerie - Pastinake - Marone - Feldsalat - Trüffel - Orange – Mandarine -

„ESSEN IST EIN  
BEDÜRFNIS, GENIESSEN IST  
EINE KUNST“ (LaRochefoucauld)

Die ausgesuchten Gaumenfreuden sind für das Gelingen Ihrer Veranstaltung von großer Bedeutung.

Unser kreatives Küchenteam rund um Küchenchef Tim Habermann wird Sie begeistern!

Wir bieten Ihnen regionale und internationale Küche.

Die genannten Vorschläge sind Anregungen aus unserem Hause, die selbstverständlich nach Ihren Wünschen abgewandelt werden können.

Für Fragen steht Ihnen unser Team jederzeit gern zur Verfügung:

Da wir Ihnen immer die beste und frischeste Qualität unserer Speisen garantieren wollen, berücksichtigen wir bei der persönlichen Absprache die saisonale Verfügbarkeit einzelner Lebensmittel.

Ganz nach Ihrem Geschmack!

# MENÜVORSCHLÄGE

---

## MENÜ I

Duett von Jakobsmuschel  
an Erbsencreme und Linse

Bunter Frühlingssalat  
Ausgesuchte Rohkost- und Blattsalate  
mit Frühlingssalats 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 Fränkischen Weiderind  
an Kaiserschoten und Fingermöhren dazu Selleriekartoffelpüree

Himbeer mille 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 mariniertes 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 Tartellete  
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)

## Menü „Genussvolle Momente“

Geräucherte Entenbrust  
Feldsalat mariniert mit Sesam-Honig Dressing  
dazu Tomaten Aprikosen Chutney

Champagner-Senf-Süppchen  
mit Kräutercroutons

Kabeljaufilet unter einer Estragon Kruste auf  
Graupen-Risotto dazu Lauwarmer Meerrettich-Espuma

Rinderfilet auf tournierten Gemüse und  
Kartoffellauch-Rösti dazu Portweinjus

Schokoladenmouse auf Frucht Ratatouille,  
Pistaziencrumble und weißes  
Schokoschäumchen

Preis pro Person 45 € (3-Gang) oder 55 € (4-Gang) oder 59 € (5-Gang Menü)

# BUFFETVORSCHLÄGE

---

## BÜFFET I. französisch elegant

Lauchsuppe

Salat Nicoise

Wildkräutersalat mit verschiedenen Toppings  
Croutons, Käse, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne etc.

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 €

## BÜFFET II. italienisch mediterran

Tomatensuppe

Wildkräutersalat mit verschiedenen Toppings  
Croutons, Käse, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne etc.

Rucola-Melonen-Salat mit Staudensellerie  
Mediterraner Nudelsalat mit getrockneten Tomaten,  
Oliven und Feta-Käse

Couscous-Salat mit frischen Kräutern

Tomate Mozzarella mit Basilikum Pesto  
Vitello tonato mit Thunfischsoße  
Carpacchi vom Rinderfilet mit frisch  
gehobeltem Parmesan und Rucola  
Antipasti - Gegrilltes Gemüse in feinstem Olivenöl mariniert  
Sonnentrocknete Tomaten,  
marinierte Oliven, gegrillt Paprika, Auberginen, Zucchini

Fischfilet der Saison  
Gebratene Maishähnchenbrust à la milanese  
Medaillons vom Kalb a la Saltimbocca

Cannelloni Auflauf  
Mediterranes Gemüse  
Toskanisches Bohnengemüse  
Mandel-Brokkoli

Gebackene Rosmarinkartoffel  
Gnocchi in Basilikum Pesto  
Penne mit Rucola, Kirschtomaten, Pinienkernen & Parmesan

Italienisch mediterranes aus unserer Pâtisserie

44,00 €

## BÜFFET III. saisonal regional

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Gemüsestreifen

Wildkräutersalat mit verschiedenen Toppings  
Croutons, Käse, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne etc.

Kartoffelsalat

Gurkensalat mit frischen Dill

Karottensalat mit Apfel und Rosinen

Verschiedene Räucherfische

Aufschnittplatte von Thüringerwurst

Carpachio vom Schweinenacken

Zwiebelkuchen

Saiblingsfilet

Thüringer Rostbrätl

Geschmorte Ochsenbäckchen

Deftiger Thüringer Schweinebraten

Apfelrotkohl

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 €

„Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.“  
(Auguste Escoffier)

## ZU SPÄTER STUNDE

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

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

### **Schinkenbrett**

Auswahl von verschiedenen Schinkensorten  
mit Beilagen, Butter und Brotauswahl  
pro Gast 9,80 €

### **Käsebrett**

Auswahl von Rohmilchkäse, Hartkäse  
mit Beilagen, Butter und Brotauswahl  
pro Gast 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  
pro Gast 12,90 €

## GETRÄNKE

### Mineralwasser

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

### Biere vom Fass

Apoldaer Pils 0,25 2,80 €  
Apoldaer Pils 0,40l 3,90 €

### Flaschenbiere

Apoldaer Weizenbier 0,50l 4,00 €  
Warsteiner alkoholfrei 0,33l 3,00 €

### Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Fanta, Sprite 0,2l 2,40 €  
Coca-Cola Light 0,2l 2,40 €  
Bitter Lemon 0,2l 2,40 €  
Tonic Water 0,2l 2,40 €  
Ginger Ale 0,2l 2,40 €  
Granini-Saft / Nektar 0,2l 2,50 €  
(Orange, Apfel, Kirsch, Banane)  
Saftschorle nach Wahl 0,2l 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 Tea 4,90 €

## Weine

Weingut Zahn  
Müller Thurgau  
0,75l Flasche - 27 €

Weingut Zahn  
Weißherbst rosé  
0,75l. Flasche - 29 €

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

0,75l. Flasche - ab 27 €

Digestif / Spirituosen / Cocktails

Treffen Sie eine Auswahl aus unserem erlesenen Angebot. Gerne stehen wir Ihnen auch hier mit Rat und Tat zur Seite.

## Kaffee & Kuchen

Kaffee & Kuchen Gedeck pro Person - 18,50 €

(Beinhaltet das komplette organisatorische 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

## 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  
Heiko Schaller

Am Schloss 1  
99439 Ettersburg

Restaurant (03643) 74284-10  
Mobil: (0163) 8820488  
E-Mail: [restaurant@schlossettersburg.de](mailto:restaurant@schlossettersburg.de)