

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
www.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. - 5,20 €
Aperol Spritz 0,3 l. - 6,90 €
Hugo 0,3 l. - 6,90 €
Crémant de Limoux Grand Cuveé brut 0,1 l. – 6,80 €
Crémant de Limoux Grand Cuveé brut 0,1 l. – 6,80 €
verschiedene Sorten Champagner ab 0,75l - 89,00 €
Prisecco von Jörg Geiger alkoholfrei 0,1 l. - 5,20 €
Alkoholfreier Summer Dreams 0,3 l. - 5,90 €
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 - 8 €

C a n a p é

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

pro Stück 3,80 €

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 Pumpnickel 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 Kräuter crème

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
14 € pro Person

Fingerfood II
vier verschiedene Leckereien
17 € pro Person

Fingerfood III
fünf verschiedene Leckereien
19 € 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 Frühlingss dressing

Gebratene Maispoulardenbrust
auf gelbem Selleriepüree und grünem Spargel

Crème brûlée Törtchen
dazu Erdbeer Sorbet

Preis pro Person 44 € (3-Gang) oder 52 € (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 46 € (3-Gang) oder 56 € (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 46 € (3-Gang) oder 56 € (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 46 € (3-Gang) oder 56 € (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 46 € (3-Gang)

MENÜ VI

Ziegenkäsetörtchen mit Holunderblütengelee
an Feigen mit Frisee und Wildkräuter im Brickteig

Gebratenes Zanderloin
Auf sautierten Wirsing-Julienne und gebratenen 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 46 € (3-Gang) oder 56 € (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 47 € (3-Gang) oder 58 € (4-Gang) oder 69 € (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

45,00 €

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

45,00 €

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

45,00 €

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

ZU SPÄTER STUNDE

Großmutter's Kartoffelsuppe mit Majoran, Schnittlauch
pro Gast 6,50 €

Gulaschsuppe „Ungarisch“ mit Paprika und Landbrot
pro Gast 7,50 €

Schinkenbrett

Auswahl von verschiedenen Schinkensorten
mit Beilagen, Butter und Brotauswahl
pro Gast 12,80 €

Käsebrett

Auswahl von Rohmilchkäse, Hartkäse
mit Beilagen, Butter und Brotauswahl
pro Gast 12,80 €

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 15,90 €

GETRÄNKE

Mineralwasser

Acqua Morelli Mineralwasser, frizzante oder Still
0,75 l. 5,20 €

Biere vom Fass

Apoldaer Pils 0,25 2,90 €
Apoldaer Pils 0,40l 4,70 €

Flaschenbiere

Apoldaer Weizenbier 0,50l 4,90 €
Warsteiner alkoholfrei 0,33l 3,50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Fanta, Sprite 0,2l 2,80 €
Coca-Cola Light 0,2l 2,80 €
Bitter Lemon 0,2l 2,80 €
Tonic Water 0,2l 2,80 €
Ginger Ale 0,2l 2,80 €
Granini-Saft / Nektar 0,2l 2,80 €
(Orange, Apfel, Kirsch, Banane)
Saftschorle nach Wahl 0,2l 2,80 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee 2,90 €
Tasse Cappuccino 3,50 €
Glas Latte Macchiato 3,50 €
Tasse Milchkaffee 3,50 €
Tasse Espresso 2,80 €
Kännchen Tea 4,90 €

Weine

Weingut Zahn
Müller Thurgau
0,75l Flasche - 31 €

Weingut Zahn
Weißherbst rosé
0,75l. Flasche - 31 €

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

0,75l. Flasche - ab 29 €

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 - 19,50 €

(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
oder verschiedene Torten

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: 59 € 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

K ü c h e - M e n ü
Kai Hebestreit

Menü - Service - Weine
Heiko Schaller

RESTAURANT SCHLOSS ETTERSBURG
Heiko Schaller

Am Schloss 1
99439 Ettersburg

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