

Courtyard by Marriott®  
Hamburg Airport

Flughafenstrasse 47  
22415 Hamburg, Germany  
Tel. + 49.40.5310.20 Fax. +49.40.5310.2222  
courtyardhamburgairport.de

  
COURTYARD  
Marriott

# Hochzeit im weissen Landhaus



## Wir sind für Sie da

Wir organisieren Ihre Veranstaltungen von der privaten Feier, über große Firmenevents - vom Fingerfood Empfang bis hin zum Gala-Buffer!

Kommen Sie einfach auf uns zu. Wir übernehmen die gesamte Planung und Koordination. Bei Catering Anfragen recherchieren wir für Sie exklusive Outside-Locations ganz nach Ihren Vorstellungen (ob zu Lande oder zu Wasser, ob modern oder rustikal). Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Unser professionelles Veranstaltungs- & Verkaufsteam steht Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

**Courtyard by Marriott Hamburg Airport**  
Flughafenstraße 47  
22415 Hamburg

**Ansprechpartner Bankettverkauf:**

Elke Becker	Bankettverkaufsleiterin
Antje Grüning	Stellv. Bankettverkaufsleiterin
Kim Schmuck	Bankettverkauf

**Ansprechpartner Sales & Marketing**

Nils Drescher	Verkaufs - & Stellv. Hoteldirektor
Matthias Bünning	Junior Verkaufsleiter

Telefon +49 (0)40 53 10 20  
Telefax +49 (0)40 53 10 23 04  
E-mail: [bankett@airporthh.com](mailto:bankett@airporthh.com)  
[www.courtyardhamburgairport.de](http://www.courtyardhamburgairport.de)  
[www.restaurant-concorde.de](http://www.restaurant-concorde.de)

# Hochzeits-Arrangement

Feiern Sie den schönsten Tag in Ihrem Leben in unserem weißen Landhaus. Für Ihre Hochzeit bieten unsere 12 eleganten und modern ausgestatteten Veranstaltungsräume den idealen Rahmen. Das Team vom Courtyard by Marriott Hamburg kann auf jahrelange Erfahrungen in der Ausrichtung von Hochzeiten zurückgreifen und hat für Sie zwei außergewöhnliche Pauschalen zusammengestellt.

## Hochzeits-Pauschale „Romantik“

Sektempfang in unserem stilvollen Spiegelfoyer  
oder bei schönem Wetter in unserem romantischen Innenhof  
mit Knabbergebäck

¥¥¥

Großzügiges kalt-warmes Courtyard Buffet

¥¥¥

Korrespondierende Weine und Mineralwasser

¥¥¥

Kaffee- & Teespezialitäten nach dem Essen

¥¥¥

Festlich eingedeckter Hochzeitssaal mit Menükarten

¥¥¥

Ihre Hochzeitsnacht in einer unserer Junior Suiten inklusive Frühstück auf dem Zimmer

¥¥¥

Freie Nutzung unseres Wellnessbereiches

¥¥¥

Zwei halbstündige, wohltuende Ayurveda Massagen für Braut & Bräutigam

¥¥¥

Bis zu 15 Tage kostenfreies Parken in unserer Tiefgarage anlässlich Ihrer Hochzeitsreise  
inklusive Transfer zum und vom Hamburger Flughafen

€ 69,00 pro Person

ab 25 Personen (für 7 Stunden)

## Hochzeits-Pauschale „First Class“

Sektempfang in unserem stilvollen Spiegelfoyer  
oder bei schönem Wetter in unserem romantischen Innenhof

¥¥¥

Flying Fingerfood mit kleinen Köstlichkeiten

¥¥¥

Großzügiges kalt-warmes Courtyard Buffet oder ein erlesenes 3-Gang Menu

¥¥¥

Korrespondierende Weine, Mineralwasser, Bier und alkoholfreie Getränke

¥¥¥

Kaffee- & Teespezialitäten nach dem Essen

¥¥¥

Ein Digestif pro Person von unserem Digestifwagen

¥¥¥

Mitternachtsimbiss

¥¥¥

Festlich eingedeckter Hochzeitssaal mit Menükarten

¥¥¥

Ihre Hochzeitsnacht in einer unserer Junior Suiten inklusive Frühstück auf dem Zimmer

¥¥¥

Freie Nutzung des Wellnessbereiches

¥¥¥

Zwei halbstündige, wohltuende Ayurveda Massagen für Braut & Bräutigam

¥¥¥

Bis zu 15 Tage kostenfreies Parken in unserer in unserer Tiefgarage anlässlich Ihrer  
Hochzeitsreise inklusive Transfer zum und vom Hamburger Flughafen

€ 89,00

Ab 25 Personen (für 7 Stunden)

Gerne unterstützen wir Sie bei der Auswahl einer Hochzeitstorte und der  
Dekoration der Räumlichkeiten

## Unser Buffet im Rahmen des Arrangements

### Variante 1

#### Vorspeisen

Ganzer geräucherter Lachs  
Feldsalat, Eichenlaub, Rucola, Radicchio  
mit drei pikanten Dressings  
Geröstete Speckstreifen, Croûtons, Parmesan,  
Radieschenstreifen, Schnittlauch  
Pikanter Hähnchensalat mit getrockneten Tomaten und Oliven  
Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeermeerrettich  
Roastbeef – rosa gebraten – mit Mixed Pickles und Remouladensauce  
Carpaccio von roter und weißer Beete mit Ziegenkäseschaum

#### Suppe

Minestrone

#### Hauptgänge

Dithmarscher Putenkeule - am Buffet tranchiert -  
mit Blumenkohlröschen und Kartoffelgratin

„Hamburger Pannfisch“  
Filet vom Angelschellfisch mit Dijonsenfauce  
und knusprigen Bratkartoffeln

#### Desserts

Erdbeer-Rhababer-Grütze mit Vanillesauce  
Melonensalat mit weißem Schokoladenmousse  
Crème Caramel

## Unser Buffet im Rahmen des Arrangements

### Variante 2

#### Vorspeisen

Knackfrische Salate mit Eismeer-shrimps und American Dressing  
Tatar vom Matjes auf Pumpernickel  
Schiffchen von der Honigmelone mit Allgäuer Schinken  
Zucchini und Champignons, italienisch mariniert  
Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich  
Yakitori- & Tandoori-Spieße  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum

#### Suppe

Karotten-Ingwer-Suppe

#### Hauptgänge

Braten von Rind, Schwein und Pute  
mit Gemüse der Saison, Kroketten und Salzkartoffeln  
Kartoffelgnocchi mit Lachswürfeln in Pestorahm

#### Desserts

Eisbombe „Courtyard“ mit heißen Kirschen

## 3-Gang Menü im Rahmen des „First Class“ Arrangements

Stellen Sie sich Ihr 3-Gang Menü aus den unten stehenden Speisen zusammen.

### Vorspeisen

„Hochzeitssuppe“

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Eierstich und kleinen Klößchen  
*oder*

Zucchini-crèmesuppe mit Eismeershrimps und Kräutercroûtons  
*oder*

Essenz von Strauchtomaten mit Basilikum-Quarkklößchen und Gemüseperlen

¥¥¥

### Hauptgänge

Parma-Schweinefilet mit Champignon-Schinken-Duxelles  
im Blätterteig auf Estragonschaum  
Zuckerschoten und junge Möhrchen  
Dauphinekartoffeln  
*oder*

Kalbsrückensteak „au four“  
mit Ragout fin und Sauce Hollandaise überbacken  
Broccoliröschen mit gerösteten Pinienkernen  
Kartoffelkroketten  
*oder*

Angus-Roastbeef im Ganzen - rosa gebraten -  
mit Sauce Béarnaise  
frisches Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin

¥¥¥

### Desserts

Mango-Kokos-Mousse auf einem Himbeerspiegel  
und frischen Früchten  
*oder*

Erdbeerlasagne mit Pitazien-Eis  
*oder*

Crème Brulée mit Zitronensorbet  
auf Orangen-Minz-Salat

# Fingerfood

Nachstehend finden Sie kulinarische Empfehlungen zum Apéritif in unserem stilvollen Spiegelfoyer oder bei schönem Wetter in unserem romantischen Innenhof.

Im Rahmen unserer Hochzeitspauschale „First Class“ dürfen Sie sich drei der Fingerfood-Bausteine auswählen.

## Fingerfood I

Mini-Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck  
Lachstatar auf Schwarzbrot  
*Auf kleinen Löffelchen...*  
Mini Frikadelle auf Kartoffelsalat

€ 6,00 pro Person (3 Teile)

## Fingerfood II

Mini-Pizza mit Artischocke  
*Im Glas serviert...*  
Caesar's Salad mit Streifen vom Parmesan  
Saté- Spieße mit zweierlei Dip

€ 7,00 pro Person (3 Teile)

## Fingerfood III

Rindertatar auf Schwarzbrot  
*Im Glas serviert...*  
Pfirsiche mit Ziegenkäse und Rucola  
*Auf kleinen Löffelchen...*  
Riesengarnele in frischem Pesto

€ 8,50 pro Person (3 Teile)

# Mitternachtssnack

Nachstehend finden Sie unsere kulinarischen Empfehlungen zur Stärkung am späten Abend. Im Rahmen unserer Hochzeitspauschale „First Class“ ist einer der u. a. Snacks im Arrangement enthalten.

Curry Wurst mit frischem Baguettebrot

€ 4,50 pro Person

Chili con Carne (pikant scharf) mit Taccos  
und warmem Baguettebrot

€ 6,50 pro Person

Gulaschsuppe mit frischem Baguettebrot

€ 7,50 pro Person

Saté-Spieße von Rind und Maispoularde  
mit zweierlei Dip

€ 6,00 pro Person

Leberkäse mit Senf und Brezeln

€ 5,50 pro Person

# Buffet

Nachfolgend finden Sie weitere Buffetvorschläge für Ihre Feier. Selbstverständlich kreieren wir für Sie auch ein Buffet ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen. Jegliche unserer Buffets sind buchbar ab 25 Personen.

## Lindbergh Buffet

### Vorspeisen

Marinierter Tafelspitz mit Vinaigrette und Radieschen  
Tomatensalat mit Zwiebelwürfeln und Schnittlauch  
Hausgemachter Gurkensalat in Rahm  
Schweizer Käse-Wurstsalat  
Roastbeef (kalt) mit Remouladensauce  
Eingelegte Bratheringsfilets mit roten Zwiebeln  
Hausgemachte Frikadellen auf Kartoffel-Specksalat

Dazu reichen wir frisches Bauernbrot und verschiedene Baguettesorten  
Butter und Kräuterquark

### Hauptgänge

Bratkartoffeln aus der Pfanne  
*mit...*  
Schellfisch in Senf-Kräutersauce  
Geschmorter Wirsingroulade  
Leberkäse  
Gemüse der Saison

### Desserts

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce  
Dreierlei Schokoladenmousse im Weckglas  
Auswahl verschiedener Blechkuchen

€ 28,00 pro Person

## Richthofen Buffet

### Vorspeisen

Gebratene Tiger Prawns auf Asia-Salat

*Sushi-Auswahl bestehend aus...*

California Roll, Maki und Nigiri  
mit Wasabi und Ingwer

Sashimi vom Lachs

*In kleinen Gläschen...*

Mango mit Ziegenkäse und Rucola

Wasabi-Mousse mit Räucherlachs

Thunfisch-Mango-Tatar

Tandoori Chicken-Tikka mit Pfefferminz-Joghurtschaum,  
Koriander und frischem Ingwer

Dazu verschiedene Brotsorten  
mit Butter und Papadam

### Suppe

Pot au Feu von der Poularde  
mit Kokos und Zitronengras

### Hauptgänge

Lammcurry mit Spinat

Asia-Bratnudeln  
mit Pak Choi und Red Snapper

### Desserts

Kokos-Crème Brûlée in kleinen Schälchen

Hausgemachtes Tiramisù mit exotischen Früchten

Passionsfruchtmousse

*in kleinen Gläschen...*

Milchreis mit Lychees

€ 38,00 pro Person

## Transatlantik Buffet

### Vorspeisen

Ganzer Geräucherter Lachs  
Antipasti von Zucchini, Paprika und Champignons  
Tomate mit Mozzarella und frischem Basilikum  
Putenbruststreifen in Pfeffer-Curry-Crème, Schwedischer Honig-Senf-Sild  
Geräucherte Forellenfilets und Nord-Eismeershrimps  
Rucolasalat mit gerösteten Pinienkernen in Balsamico  
Italienischer Landschinken mit zwei Sorten Melone

- Bitte wählen Sie zwei der genannten Hauptgänge -

### Hauptgänge

Spitzen vom Angus-Rinderfilet in Orangen-Ingwersauce  
mit Brokkolirösschen und Basmatireis  
oder  
Steaks vom Norwegischen Fjordlachs auf frischem Blattspinat  
mit Parisienne Kartoffeln  
oder  
Gefüllte Maispoulardenbrust auf schwarzer Johannisbeersauce  
mit frischem Marktgemüse und Kartoffelrösti  
oder  
Saltimbocca vom Schweinefilet  
mit Käsegnocchis in Tomatensauce

### Käse

Käseauswahl mit Trauben Brotauswahl und Butter

### Desserts

Pyramide von Schokoladenmousse  
Amaretto-Krokant-Crème mit Orangenspalten  
Salat von saisonalen Früchten

€ 39,00 pro Person

## Graf Zeppelin Buffet

### Suppe

*wir servieren Ihnen vorab...*  
Essenz von roten Kirschtomaten  
mit Basilikum-Quarkklößchen und Crostinis

### Vorspeisen

Ganzer Rehrücken, garniert mit frischen Früchten  
Räucheraal und Schillerlocken mit Preiselbeermeerrettich  
Ganzer pochierter Lachs mit Gambas  
Carpaccio vom Thunfisch mit Limetten und rosa Pfeffer  
Antipasti-Mix am Spieß  
Salat von frischen Flusskrebse  
Salat von grünem Spargel mit Räucherlachsconfekt  
San-Danielle-Schinken mit Galia-Honigmelonenkugeln in Portwein

### Hauptgänge

Frisch tranchiertes Angus-Rinderfilet mit Morchelrahmsauce  
frisches Marktgemüse und Kartoffelgratin  
  
Filets vom Wolfsbarsch auf grünem und gelbem Zucchini Gemüse  
mit frischen Kräutern und kleinen gebratenen Kartoffeln

### Desserts

Exotisches Tiramisù mit Mango, Papaya und Kiwis  
Kokos-Limetten-Sorbet  
Erdbeerlasagne und Schokoladenravioli  
Zitronen-Melissen-Terrine mit Himbeerquark  
Pumpnickelmousse

Internationale Käseauswahl mit Trauben  
Brotauswahl und Butter

€ 54,00 pro Person

## Frühlingsbuffet

(von März bis Juni)

### Vorspeisen

Geräucherter und gebeizter Lachs  
mit Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce  
Tomatensalat mit Lauch und Frühlingszwiebeln  
Salat von Meeresfrüchten mit Limonendressing  
Shrimpscocktail mit Weißkohl-Orangensalat  
Parma Schinken mit Honigmelonen-Schiffchen  
Geflügelsalat mit Curry und grünem Pfeffer  
Klassischer Caesar's Salad

Auswahl von Frühlingssalaten mit Croûtons,  
Parmesan, verschiedene Dressings

Dazu verschiedene Brotsorten mit Butter  
und Frühlingsquark

### Suppe

Frühlingssuppe mit Griesnockerln

### Hauptgänge

Saiblingsfilets auf Blattspinat mit Rieslingschaum  
Kartoffelgratin

Poulardenbrust mit Oliven, Tomatenbutter,  
Tagliatelle und Kräuterrahm

### Desserts

*In kleinen Gläschen...*

Joghurtmousse mit Mangotatar  
Panna Cotta mit Apfelsalat  
Topfenpalatschinken mit eingelegten Birnen und Rosinen

Internationale Käseauswahl mit  
Feigensenf, Weintrauben und Nüssen

€ 41,00 pro Person

## Sommerbuffet

(von Juli bis September)

### Vorspeisen

Variation von geräuchertem und mariniertem Heilbutt  
mit Forellenkaviar und grünem Spargel  
Thunfischsalat mit Keniabohnen und Mais  
Kirschtomaten und Mozzarella-Kugeln mit Basilikum  
Carpaccio vom Rind mit Balsamico und Parmesan  
Mariniertes italienisches Gemüse  
Hähnchensalat mit Oliven und getrockneten Tomaten  
Vitello tonnato

Auswahl von sommerlichen Salaten  
mit Pinienkernen, Sprossen, Parmesan,  
verschiedene Dressings

Dazu Brotsorten mit Butter und Tomatensalsa

### Suppe

Spinatcrème mit Schinkenstreifen

### Hauptgänge

Medaillons vom Seeteufel mit jungem Fenchel und Paprika  
Thymianschaum und Gnocchi

Rosa gebratene Lammnüsschen  
mit Tomaten-Senfkorngjus und Bäckerinnenkartoffeln

### Desserts

Rhabarber Crumble  
Erdbeer-Tiramisù  
Kaiserschmarrn mit Waldbeeren und Vanillesauce

Internationale Käseauswahl mit  
Feigensenf, Weintrauben und Nüssen

€ 43,00 pro Person

## Herbstbuffet

(von Oktober bis November)

### Vorspeisen

Wildpastete mit roter Johannisbeersauce  
Feldsalat mit Croûtons und Walnussdressing  
Babarie-Entenbrust auf Apfel-Selleriesalat  
Geräucherter und gebeizter Lachs  
mit verschiedenen Saucen  
Gegrillte Antipasti-Auswahl  
Zucchini-Kürbissalat süß-sauer

Auswahl an herbstlichen Salaten mit Pfifferlingen,  
Nüssen, Parmesan, verschiedene Dressings

Dazu Brotsorten mit Butter und Kürbis-Tomatensalsa

### Suppe

Kürbiscrème mit Kürbiskernöl und Croûtons

### Hauptgänge

„Hamburger Pannfisch“  
Filet vom Angelschellfisch mit Dijonsenfauce  
und knusprigen Bratkartoffeln

Medaillons vom Hirschkalb mit Pfifferlingsrahm,  
Gemüse der Saison und Rösti

### Desserts

Süße Kürbis-Zwetschgen-Knödel mit Vanillesauce  
Eierlikör-Crème Caramel mit Apfelkompott  
Heimische Beeren in Kombination mit:  
Sahne, Vanillesauce und Walnusseis  
*In kleinen Gläschen...*  
Orangen-Dattelsalat

Internationale Käseauswahl mit  
Feigensenf, Weintrauben und Nüssen

€ 46,00 pro Person

## Winterbuffet

(von Dezember bis Februar)

### Vorspeisen

Rotkohl-Apfelsalat mit geräucherter Gänsebrust  
Hochrippe vom Angus-Rind rosa gebraten mit Remoulade  
Kalt geräucherter Thunfisch  
mariniert mit weißem und schwarzem Sesam  
Wildschwein und Geflügelpasteten  
mit Selleriesalat und Sauce Cumberland  
Variation von Gambas  
Feldsalat mit Kartoffel-Balsamico-Dressing  
und Streifen von der geräucherten Forelle

Auswahl an winterlichen Salaten mit Speckwürfeln,  
Croûtons und Parmesan sowie verschiedenen Dressings

Dazu Brotsorten mit Butter und Griebenschmalz

### Suppe

Crème vom Rosenkohl mit Streifen vom Serrano-Schinken

### Hauptgänge

Norwegisches Lachsfilet in Dillschaum  
mit duftendem Basmatireis

Vierländer Ente mit Rotweinjus  
auf gekräutertem Spitzkohl mit Sesam-Schupfnudeln

oder

*wenn es etwas weihnachtlicher sein darf...*  
Vierländer Ente – kross gebraten aus dem Ofen –  
mit Zwergorangensauce, Apfelrotkohl,  
knusprige Mandelbällchen

### Desserts

Lebkuchenmousse mit Karamellsauce  
Apfelbeignets mit Vanillesauce und Vanilleeis  
Zimtparfait mit Rumkirschen

Internationale Käseauswahl mit  
Feigensenf, Weintrauben und Nüssen

€ 48,00 pro Person

## Brunch Buffet in unseren Festsälen

### Frühstück

Gekochte Eier, Rühreier,  
gegrillter Speck und Nürnberger Rostbratwürstchen  
Quark, Joghurt, Müsli, Konfitüren und Honig  
Schinken-, Wurst- und Käsespezialitäten  
Frische Brötchen, Brotauswahl und Butter

### Vorspeisen

Räucherfischspezialitäten mit Sahnemeerrettich  
Tomate und Mozzarella mit Basilikum  
Kasseler Rippenspeer  
Matjessalat „Hausfrauen Art“  
Austernpilze in Salbei  
Auberginen in Tomatensauce  
Schalotten in Balsamico-Essig-Marinade  
Blattsalate der Saison mit verschiedenen Dressings

### Suppe

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

### Hauptgänge

Hamburger Pannfisch  
Filets vom Angelschellfisch  
auf knusprigen Bratkartoffeln  
mit einer leichten Kräutersenfauce

Putengeschnetzeltes in Pilzrahmsauce  
mit Schupfnudeln und Gemüseauswahl

### Desserts

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce  
Verschiedene Sorten Fruchtquark  
Salat von frischen Früchten  
Tiramisù mit Mokkasauce  
Panna Cotta mit Fruchtmark

### Getränke

Kaffeespezialitäten, Tee, Milch und Fruchtsäfte

€ 37,00 pro Person

# Menü

Nachfolgend offerieren wir gerne unsere Menüauswahl. Selbstverständlich kreieren wir für Sie auch ein Menü ganz nach Ihren Wünschen und Vorstellungen. Jegliche Menüs sind buchbar ab acht Personen.

## Ikarus Menü

Variation von Thunfisch und Gambas

¥¥¥

Schaumsuppe vom jungen Lauch mit Kräutercrostini

¥¥¥

Lachsfilet auf Rahmspinat und Ricotta-Ravioli

¥¥¥

Kalbsfilet im Brotmantel mit Portweinjus  
grünem Spargel und Kartoffel-Kohlrabigratin

¥¥¥

Crème Brûlée mit Johannisbeer-Sorbet

€ 59,00 pro Person  
(€ 53,00 pro Person ohne Suppe)  
(€ 44,00 pro Person ohne Suppe und Zwischengang)

## Pazifik Menü

### *Vorspeisenvariation...*

Carpaccio vom Argentinischen Angus-Rind mit Parmesan  
Rucolasalat mit Kräutercroûtons  
und Himbeerdressing  
Riesengarnele auf Asia-Mangosalat

¥¥¥

Essenz von Champignons  
mit Trüffelravioli

¥¥¥

Filet vom Flusszander  
auf Rieslingschaum und Rote Beete Püree

¥¥¥

Sorbet von Marc de Champagne

¥¥¥

Filet vom Weideochsen unter der Pinienkruste  
mit Portweinsauce, grünem Spargel  
und Kartoffel-Pilzstrudel

¥¥¥

Kombination aus Birnen  
und dunkler Valrhona Schokolade

€ 69,00 pro Person  
(€ 63,00 pro Person ohne Suppe)  
(€ 57,00 pro Person ohne Suppe und Sorbet)  
(€ 45,00 pro Person ohne Suppe, Sorbet und Zwischengang)

## Phoenix Menü

Salat von roten und grünen Linsen  
in Kräuter-Balsamico mit gegrillter Stubenkükenbrust

¥¥¥

Velouté von jungen Kohlrabi  
mit geröstetem Bärlauch-Jacobsmuschel-Canapé

¥¥¥

Steinbuttfilet auf einem Lauchbett à la Crème  
mit geräucherter Kirschtomate

¥¥¥

Angus Rinderfilet „Wellington“  
mit Champignon-Duxelles im Blätterteigmantel  
Gemüse der Saison und Kartoffelgratin

¥¥¥

Pyramide von weißem Schokoladenmousse  
mit exotischen Früchten

€ 71,00 pro Person  
(€ 53,00 pro Person ohne Zwischengang)  
(€ 41,00 pro Person ohne Vorspeise und Zwischengang)

## Frühlingsmenü

(von März bis Juni)

Gebratene Gambas  
mit Spargelsalat und konfierten Tomaten

¥¥¥

Spinatsamtsüppchen mit Schinkenstreifen  
und Kräutercroûtons

¥¥¥

Seeteufel unter der Olivenkruste  
Kartoffelpüree und Rote Beete-Schaum

¥¥¥

Karree vom Weidelamm mit Thymianjus,  
grünen Bohnen und Rosmarin-Gnocchi

oder

*zur Spargelzeit bieten wir Ihnen...  
Kalbsfilet mit Hollandaise, frischem Stangenspargel  
und neuen Kartoffeln*

¥¥¥

*Dessertsvariation...*  
Kokos-Crème Brûlée  
Schokoladenmousse mit exotischen Früchten  
Sorbet von frischen Waldbeeren

€ 59,00 pro Person  
(€ 52,00 pro Person ohne Suppe)  
(€ 39,00 pro Person ohne Suppe und Zwischengang)

## Sommermenü

(von Juli bis September)

Variation vom Wildlachs  
mit Sahnemeerrettich

¥¥¥

Spargelcrème mit Kerbelklößchen

¥¥¥

Auberginenravioli mit Tomatencoulis  
und Basilikumschaum

¥¥¥

Saltimbocca von der Perlhuhnbrust  
mit Balsamicojus, geschmorte Zucchini  
und kleinen gebratenen Kartoffeln in der Schale

¥¥¥

Erdbeerparfait mit Ragoût von der Ananas  
auf Joghurtspiegel

€ 55,00 pro Person  
(€ 48,00 pro Person ohne Suppe)  
(€ 39,00 pro Person ohne Suppe und Zwischengang)

## Herbstmenü

(von Oktober bis November)

Duett von Steinpilzen und Wachtelbrust  
mit Feldsalat und Linsenvinaigrette

¥¥¥

Essenz vom Kalbstafelspitz  
mit Wurzelgemüse und Meerrettichnocken

¥¥¥

Filet vom Kabeljau  
mit getrüffeltem Spinat

¥¥¥

Medaillons vom Dammhirsch  
mit grüner Pfeffersauce, Rosenkohl  
und Rosmarinkartoffeln

¥¥¥

Griesflammeri  
mit eingelegten Zwetschgenröstern

€ 62,00 pro Person  
(€ 56,00 pro Person ohne Suppe)  
(€ 45,00 pro Person ohne Suppe und Zwischengang)

## Wintermenü

(von Dezember bis Februar)

Parfait von der Entenleber  
mit eingelegten Zwergorangen

¥¥¥

Kürbiscrème mit gebratener Riesengarnele  
am Zitronengrasspieß

¥¥¥

Halber Hummer, lauwarm serviert,  
mit zweierlei Saucen

¥¥¥

Rehrücken unter der Walnusskruste  
mit gefüllter Rotweibirne, Romanescoröschen,  
Selleriepüree und Kartoffelnudeln

¥¥¥

Champagnercrème mit eingelegter Feige  
und Stracciatella-Eis

€ 95,00 pro Person  
(€ 87,00 pro Person ohne Suppe)  
(€ 59,00 pro Person ohne Suppe und Zwischengang)

# Wein

Im Folgenden haben wir Ihnen unsere Weine für Veranstaltungen aufgelistet. Gern sind wir Ihnen bei der Auswahl korrespondierender Weine behilflich. Auf Wunsch lassen wir Ihnen gerne unsere umfassende Restaurant-Weinkarte zukommen.

## Sekt

Hausmarke Sekt Kabinett, trocken  
Schloßbergkellerei Schnauffer € 29,00

Chardonnay Brüt Impérial  
2008 Jahrgangssekt, Schloßbergkellerei Schnauffer € 35,00

## Prosecco

Prosecco di Valdobbiadene Spagnol € 31,00

## Champagner

De Saint Gall Brüt, Champagne € 68,00

Veuve Cliquot, Ponsardin € 95,00

Zum Empfang Ihrer Gäste empfehlen wir Ihnen, ein Glas Sekt oder Prosecco mit einem saisonalen Fruchtpüree Ihrer Wahl zu kombinieren.

Fruchtpüree Ihrer Wahl 1L € 22,00  
(Himbeere, Mango Pfirsich, Erdbeere)

### Deutsche Weißweine

#### **Pfalz**

2008/09	<b>„Villa Bürklin“</b> Cuvée, Weißburgunder, Chardonnay, Riesling, trocken, QBA, Dr. Bürklin- Wolf,	€	24,00
2009	<b>Riesling Dr.Bürklin-Wolf</b> trocken, QBA	€	24,00
2005/07	<b>Ungeheuer G.C.</b> Riesling,trocken, QBA, Dr. Bürklin- Wolf,	€	69,00
2008/ 09	<b>Weißburgunder „RK“</b> trocken, QBA, Weingut Reichsrath von Kesselstadt	€	24,00

#### **Franken**

2007	<b>Randesackerer Sonnenstuhl</b> Silvaner Kabinett, trocken Schloss Sommerhausen	€	29,00
2007	<b>Rivaner</b> trocken, QBA, Familienweingut Hofmann	€	27,00

#### **Rheingau**

2007	<b>Riesling Kabinett</b> trocken, QBA, Prinz von Hessen	€	24,00
------	--	---	-------

#### **Baden**

2009	<b>Grauer Burgunder,</b> trocken, QBA, Julius Zotz	€	24,00
------	---	---	-------

### Italienische Weißweine

#### **Venetien**

2009	<b>Pinot Grigio Veneto I.G.T.</b> Cantine Sacchetto	€	25,00
------	--	---	-------

#### **Toscana**

2006/07	<b>Castello di Pomino D.O.C.</b> Pomino Bianco, Marchesi de'Frescobaldi	€	34,00
---------	--	---	-------

#### **Lago di Garda**

2009	<b>Bianco di Custoza D.O.C.</b> Lenotti	€	23,50
------	--	---	-------

**Piemont**  
2008/09

**Gavi D.O.C.G.**  
La Doria

€ 28,00

Französische Weißweine

**Burgund**  
2007

**Chablis Premier Crû**  
La Tour

€ 59,00

**Loire Tal**  
2007/08

**Pouilly Fumé**  
Domaine Paul Cornweau, Cuvée Selection

€ 41,00

Amerikanischer Weißwein

**California**  
2008/09

**Chardonnay**  
Valley Oaks Fetzer Vineyards

€ 29,50

Neuseeländischer Weißwein

**Hawke's Bay**  
20007

**Sauvignon Blanc**  
Babich

€ 32,00

Südafrikanischer Weißwein

**Western Cape**  
2008

**Sauvignon Blanc,**  
Table Mountain

€ 23,00

2007/08

**Chenin Blanc,**  
Leopard's Leap

€ 29,00

### Roséwein

#### **Baden**

2009

**Spätburgunder Weißherbst**  
halbtrocken ,QBA, „Heitersheimer Maltesergarten“  
Julius Zotz,

€ 24,00

### Deutsche Rotweine

#### **Ahr**

2008

**Spätburgunder**  
trocken ,QBA, Meyer-Näkel

€ 39,00

#### **Pfalz**

2008/09

**Dornfelder**  
trocken, QBA, Kindenheimer Grafenstück,  
Weingut Ludi Neiss

€ 26,50

2007/08

**Cuveé Villa Bürklin**  
trocken, QBA, San Giovese, Dornfelder, Spätburgunder  
Weingut Dr. Bürklin-Wolf

€ 24,00

2008

**Cuvée Höhenflug**  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Frühburgunder  
trocken, QBA, Weingut Thomas Hensel,

€ 42,00

### Französische Rotweine

#### **Bordeaux**

2004

**Château Haut- Beausé Jour**  
Crû bourgeois  
Appelation Saint Estèphe Contrôlée

€ 63,00

2004

**Château Paveil de Luze**  
Crû Bourgeois, Appellation Margaux Contrôlée

€ 59,00

2004/07

**Château Cissac**  
Crû Bourgeois, Appellation Haut Médoc

€ 39,00

## Rhône Tal

2007	<b>Chateauneuf-du-Pape</b> Domaine de Nalys A.C.	€	49,00
2009	<b>Côte du Rhône Rocca Maura</b> Les Vignerons de Roquemaure Appellation Côtes du Rhône Contrôlée	€	29,00

## Italienische Rotweine

### Piemont

2005	<b>Barolo D.O.C.G</b> Giacosa Fratelli	€	66,00
2007	<b>Babera d'Alba</b> Pio Cesare	€	39,00

### Toscana

2008	<b>Chianti D.O.C.G</b> Colli Senesi, Lombardo	€	26,00
2008	<b>Tenuta di Castiglione</b> Marchesi de'Frescobaldi	€	39,00

### Venetien

2008	<b>Rosso del Veneto</b> Casal Moro, Terre di Pra	€	24,50
------	---	---	-------

## Spanischer Rotwein

### Rioja

2005	<b>Cune</b> Reserva D.O.C.	€	39,00
------	-------------------------------	---	-------

### USA Rotwein

#### California

2008	<b>Cabernet Sauvignon</b> Valley Oaks, Fetzer Vineyard	€	33,00
2007/2009	<b>Panamera</b> Cuvée California, Cabernet Sauvignon, Syrah und Merlot	€	29,50

### Australischer Rotwein

#### Barossa Valley

2009	<b>Shiraz, Mc Pherson</b> Goulburn Valley, South Australia	€	31,00
------	---	---	-------

#### Koonuga Hill

2008	<b>Shiraz Cabernet</b> Penfolds	€	34,00
------	------------------------------------	---	-------

### Chilenischer Rotwein

#### Valle del Maipo

2008	<b>Cabernet Sauvignon</b> „Antiguas Reservas“, Cousino Macul Estate Bottled	€	32,00
------	---	---	-------

# Getränkepauschalen

Für Ihre Feier in unserem Hause, bieten wir Ihnen folgende Getränkepauschalen an:

## Getränkepauschale I

- Sektempfang in unserem Spiegelfoyer oder bei gutem Wetter in unserem romantischen Hinterhof
- Korrespondierende Weine und Mineralwasser während des Essens
- Kaffee nach dem Essen

€ 36,00 pro Person (basierend auf 7 Stunden)

## Getränkepauschale II

- Sektempfang in unserem Spiegelfoyer oder bei gutem Wetter in unserem romantischen Hinterhof
- Korrespondierende Weine, Bier, alkoholfreie Getränke während des Essens
- Kaffeespezialitäten nach dem Essen
- Eine Runde Digestif nach dem Essen

€ 49,00 pro Person (basierend auf 7 Stunden)

## Getränkepauschale III

- Sektempfang in unserem Spiegelfoyer oder bei gutem Wetter in unserem romantischen Hinterhof
- Korrespondierende Weine, Bier, alkoholfreie Getränke während des Essens
- Kaffeespezialitäten nach dem Essen
- Eine Runde Digestif nach dem Essen
- 2 Longdrinks oder 2 Cocktails

€ 59,00 pro Person (basierend auf 7 Stunden)