

Menüs - Buffets

Fingerfood ...

Angebot 2023



Weinproben - Menü mit begleitender Wein Degustation - Mittelalterliche Tafelrunden
Tagungen, Seminare, Ausstellungen, Konzerte, Hochzeiten - Empfänge - Flying Dinner...
Menüs ab 8 Personen buchbar - Buffets ab 20 Personen

Sie Feiern - wir kümmern uns um den Rest !

Unser Top-Angebot: „Schwanensee“ **Kombination aus Buffet & Menü** **bzw. Das Buffet auf den Tisch gebracht:**

gemischtes Brotsortiment mit Olivenöl, Kräuter Frischkäse und Rollenbutter

Vorspeisenteller oder Etageren Tischbuffet, (wird serviert, mit leckeren, leichten
Kleinigkeiten), wie beispielsweise

Salatbouquet

Lachs-Röschen mit Meerrettich

Rauchschinken auf Melonenschiffchen und Tomate Mozzarella mit Wildkräuter Pesto...

3 Hauptgänge vom Buffet:

Medaillons von der Hühnerbrust, Filetsteaks vom Landschwein
sowie mediterraner Braten vom Weiderind im Barolojus
mit bunter Gemüse Auswahl wie Ratatouille.. Rosmarinkartoffeln,
getrüffelte Gnocchis & Kartoffel-Lauchgratin

Dessertvariation « Süße Sünde »

mousse au chocolat, Panna Cotta und exotischer Obstsalat
oder köstlich vielseitiges Weckglasbuffet

€ 59,50



Unsere Ideen für Ihren Steh-Empfang:

Canapés - filigran belegte Baguettescheiben

1	Parmaschinken Canapé	€	3,50
2	Lachs Canapé mit Sahnemeerrettich	€	3,50
3	Garnelen Canapé mit Forellenkaviar	€	3,50
4	Schweizer Käse Canapé	€	2,90
5	Camembert Canapé auf Pumpernickel	€	2,90
6	Canapé mit geräuchertem Forellenfilet	€	3,50

Belegte Brotstullen

1	Frischkäse mit Schnittlauch	€	2,90
2	Schwarzwälder Schinkenschnitte	€	2,90
3	Roastbeef mit Honigmeerrettich	€	3,90
4	Mozzarella-Schnittchen mit Tomate und Basilikum	€	2,90

Fingerfood

1	Orientalische Bulette mit Zimt	€	3,50
2	Scampi am Spieß - Aioli	€	4,50
3	Salat von Tomate Mozzarella & Pesto im Glas	€	3,50
4	Gazpacho im Glas mit Strohalm	€	3,50
5	Cous Cous im Glas mediterranes Bio Huhn am Spieß	€	4,50
6	Lammfiletspieß mit Pesto	€	4,50
7	Ziegenfrischkäseterrine mit Hagebuttensalsa	€	3,50

Mindestbestellung je Sorte 20 Stück



3-gängige Menüs:

Baguette mit Kräuterquark... 3 Toppings

Karotte - Orange - Ingwer Süppchen

Medaillons von der Schweinelende in Calvadosrahm
Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle

Mandel Panna Cottacreme mit Karamelsoße
€ 39,50

Bauernbrot mit gesalzener Rollenbutter

Kartoffel-Kohlrabisüppchen auf Wunsch getrüffelt +4,00

*

Geschmorte Lammkeule mediterrane mit
Südfranzösische Gemüse / Ratatouille und Kartoffelecken

weißes Mousse au chocolat an eingeweckten Mango Passionsfrucht Allerlei
€ 43,50

Bauernbrot mit Griebenschmalz - Herbstlich

Bunter Salatteller Cassis Vinaigrette an Terrine und Hagebuttensalsa

Zander mit Gamba in Rieslingsoße auf Kartoffel-Selleriepüree

Zimtparfait mit lauwarmen Schattenmorellen
€ 46,50

Generell gilt:

Ab 45 vollzahlenden Personen gewähren wir
5% Nachlass pro Menu.



BÜFFETS:

Kalt-Warmes Mittelrheinisches Buffet

buntes Brotsortiment mit Kräuterquark, Schmalz und gesalzener Butter
diverse Blattsalate mit 2erlei Dressings, diverse Rohkostsalate
Räucherfischplatte, Garnelenspieß, mediterrane Lachsschnitte
Hausgemachte Terrine mit Hagebuttensoße - Schinken mit Melone

Suppe Ihrer Wahl

Lammschulter und regionales Weiderind sous vide gegart,
mit Gemüse vom Markt und gratinierte Scheibenkartoffeln

großes Käsebrett, reichlich garniert

Bayrische Mandelcreme mit hausgemachter Karamelsoße
Schokoladenmousse mit Vanillesoße & Zwetschgenröster und bunter Obst Etagère
€ 65,50

Buffet „Schöne Müllerin“

buntes Brotsortiment mit Kräuterquark, Schmalz und gesalzener Butter
Diverse Blattsalate mit 2erlei Dressings
Schinken und Melone, Tomate Mozzarella
hausgemachte Terrine
Räucherfischplatte

Kalbstafelspitz in Rahmsoße mit Bunten Marktgemüsen
und gratinierten Scheibenkartoffeln

Zwetschgenröster mit hausgemachter Vanillesoße
Vanillecreme, Schokoladenmousse

€44,50

Rustikales Kalt-Warmes Vesper Buffet:

Brotsortiment mit Kräuterquark, Schmalz und gesalzener Butter
buntes Salatbuffet mit Rohkost und Blattsalaten
Räucherbrettplatte mit verschiedenen Schinken und Hartwürsten
hausgemachte Sülze mit Meerrettich - Terrine mit Dipp

Knuspriger Bierkrustenbraten mit Kartoffelecken und Weinkraut

großes Käsebrett, reichlich garniert

€ 39,00

Einzelne Komponenten können selbstverständlich ausgetauscht werden
oder gegen Aufpreis ergänzt werden.





HOTEL · LANDGASTHOF

MÜHLEN MUSEUM ANNO 1341 • WELTERBE KRÄUTERGARTEN • KELTERHAUS - BRAUBACH
BURG STERRENBERG - KAMP-BORNHOFEN

Regionale – klassische Menüvorschläge:

Speisen nach dem Kurpfälzischem Hauptmann Link

Bauernbrot mit Griebenschmalz

Salate der Saison mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Rheinisches Kartoffelsüppchen mit Sauerkraut und gebratener Blutwurst

Medaillons vom Weiderind mit jungen Kartoffeln
und Spargel (Saisonabhängig)

Dessertvariation „Die Süße“

€ 53,50

Festmahl des Stadtschultheissen Johann Kneuper

Geröstetes Bauernbrot mit Kräuterfrischkäse

Hausgemachte Terrine an bunten Salaten aus dem Bauerngarten

Süppchen vom Tafelspitz

Rotbarschfilet auf Blattspinat-Mangold-Tagliatelle

Birnenröster mit Vanillesoße

€ 53,50

Speisenfolge nach August dem Starkem

Bauernbrot mit gesalzener Rollenbutter

Vorspeisenvariation mit hausgeräuchertem Wildschinken, Lachsroschen und Terrine

Lauchcremesuppe

Feiner Kalbsbraten mit Rahmsoße auf hausgemachten Spätzle und Wirsing mit Speck

Vanille-Topfenschäum auf Fruchtsoßenspiegel

€ 53,50



Hotel Landgasthof Zum Weissen Schwanen GmbH • Brunnenstraße 4-12
56338 Braubach • Telefon: +49 (0) 2627 - 9820 •
www.zum-weissen-schwanen.de • info@zum-weissen-schwanen.de – www.burg-sterrenberg.com



5-gängige Feinschmeckermenüs

Brotsortiment mit dreierlei Toppings

hausgemachte Kaninchenterrine mit Schnittlauchsahne und Salatbouquet

Duett von Edelfischen auf Tagliatelle nero

Kartoffel-Kohlrabisüppchen mit Trüffel aromatisiert

Nüsschen vom Westerwälder Weidelamm an Kaiserschoten und gratinierten
Scheibekartoffeln

Zimtparfait mit Schattenmorellen und hausgemachter Vanillesoße

€ 64,50

Bauernbrot mit Griebenschmalz

**

Streifen vom Kaninchen an bunten Blattsalaten

**

Zweierlei aus Fluß und Meer auf Tagliatelle

**

Wiesenkräutersuppe

**

Kalbssteak mit bunten Gemüsen frisch vom Markt und Rosmarinkartoffeln

**

Dessertvariation Die Süße – Mousse – Parfait und Fruchtiges

€ 64,00

**Selbstverständlich können Sie einzelne Gänge tauschen...
Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.**

**Die Bestellmenge ist 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich zu
buchen und somit Berechnungsgrundlage.**

**Bei Buchung von Burg Sterrenberg ist allen Preisen der Landgasthof
Zum Weissen Schwanen GmbH,
10% Kostenaufschlag hinzuzufügen.**



Unsere modernen Klassiker

Ziegenkäsemousse Paprika-
Lemonpesto und Pinienkernen **12,50 €**

* * *

Provenzalische Poulardenbrust mit
Feigen, Rosmarin, Knoblauch und
Kartoffel-Zwiebelspieß **24,50 €**

* * *

Mousse von Bitterschokolade mit
Orangen-Lavendelaroma **12,80 €**

Tafelspitz im Crêpeteig auf
Spargelragout, Morchelschaum und
Parmesanchips **18,50 €**

* * *

Avocadoparfait mit konfierten
Kirschtomaten und Bärlauchpesto **14,50 €**

* * *

Kaninchenkeule in Honig-
Estragonsauce, Kohlrabi, schwarzen
Oliven, Mandeln und gratinierten
Kartoffeln **24,70 €**

Muffin mit marinierten Kirschen und
weißes Schokoladenmousse **11,20 €**



Forellenmousse mit Forellenkaviar an
Wildkräuterpflücksalat **16,90 €**

* * *

Schaumsuppe von Erbsen und Kopfsalat
mit Parmaschinken **7,90 €**

* * *

Zanderfilet auf Mangold, Waldpilzjus
und Kartoffel-Lauchpüree **26,80 €**

* * *

Topfenmousse mit eingeweckten
Rhabarberstreifen und Erdbeeren **10,30 €**

Marinierter Thunfisch auf
Frühlingsgemüsesalat, schwarze Oliven-
Zitronenvinaigrette und Kapern **16,50 €**

* * *

Hausgemachte Taleggio Gnocchi, süße
Kirschtomaten, Rucola **18,20 €**

* * *

Kalbsnuss 4 h gegart - mit Waldpilzen,
Zuckerschoten, Kräuterjus und Zitronen- **28,90 €**
Ricotta Tagliatelle

* * *

Pfirsichmousse auf marinierten Beeren
und Mandelkrokant **11,30**

* * *

Käse vom Brett, reichlich garniert
mit Chutney und Brotsortiment **12,50€**



WEINEMPFEHLUNGEN:

Aperitif:

Perlwein – Prosecco trocken	€ 28,00
Riesling Sekt Hausmarke, Brut	€ 36,00
Taittinger Champagner ab	ab € 75,00

Zur Vorspeise und Suppe:

Grauer Burgunder Qualitätswein trocken	€ 36,00
Riesling Qualitätswein trocken oder halbtrocken,	€ 28,00
Rose trocken oder feinherb	€ 38,00

Zum Hauptgang:

Merlot oder Spätburgunder	€ 38,00
Französischer Rotwein	€ 48,00

Als Digestif:

Weinbrand, Trester, Grappa, Averna...	2cl	€ 4,00
Diverse Obstbrände, Haselnussgeist	2cl	€ 4,50

Longdrinks; 4CL:

Gin Tonic	
Cuba Libre	
Whiskey Cola...	€ 9,50

Ab 50 Stück 8,50

Selbstverständlich ist dies nur ein klitzekleiner Auszug aus unseren Möglichkeiten. Falls Sie andere Wünsche haben, so lassen Sie es uns wissen. Gerne erweitern wir unsere Weinvorschläge. Bei Buchung der Pauschalen, bieten wir eine Weinprobe im Vorfeld an. In Erwartung Ihrer Wahl, bzw. Antwort verbleiben wir,

mit freundlichen Grüßen hier vom Mittelrhein,
Hotel – Landgasthof Zum Weißen Schwanen

Familie Karolin König-Kunz

Dieses Angebot ist so lange gültig, bis eine neue Preisliste erscheint.

