

SCHLOSS NIEDERWEIS  
SCHLOSS NIEDERWEIS

EVENT

MENÜ & BÜFFET VORSCHLÄGE

AUSZUG 2016



## Veranstaltungen aller Art

### Genuss, wie und wann immer Sie wollen ...

Wir freuen uns sehr, Ihr Interesse an unserem Hause geweckt zu haben. Für den gemütlichen Abend, das Geschäftsessen und die Seminare, Ihre privaten Feierlichkeiten und Ihre zwanglosen Zusammenkünfte unter Freunden, haben wir Ihnen nachfolgend einige Inspirationen zusammengestellt, die nur eine kleine Auswahl aus unserem vielfältigen gastronomischem Angebot darstellen.

Wir richten Bankette und Feiern ganz nach Ihren Wünschen aus.

Jedes Fest beginnt mit einer Idee oder einer Vision, sei es der Wunsch nach einer besonderen Location oder ein Motto, das zu Leben erweckt werden will.

Hierzu bieten wir Ihnen ein exklusives Spitzenniveau. Es ist unser Ziel, jede Veranstaltung, ob ein Essen im kleinen Kreis oder eine Präsentation für bis zu 150 Personen, zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen.

Neben unserem Restaurant steht Ihnen für Ihre Feier/ Veranstaltung ein großer Festsaal, mit seiner außergewöhnlichen Architektur zu Verfügung. Hier können bis zu 150 Gäste empfangen werden. Des weiteren bietet sich Ihnen die Möglichkeit einen Sektempfang in unserem Schlossgarten zu veranstalten. In unserem Restaurant sind auch kleine Feiern möglich.

Was immer Sie planen, sprechen Sie uns an...

Sandra & Sebastian Poss



Hauptstraße 9  
54668 Niederweis

Tel.: +49 (0) 6568 - 96 96 450

E-Mail: [kontakt@schloss-niederweis.de](mailto:kontakt@schloss-niederweis.de)

Website: [www.schloss-niederweis.de](http://www.schloss-niederweis.de)

## DIE RÄUMLICHKEITEN



## DIE TENNE

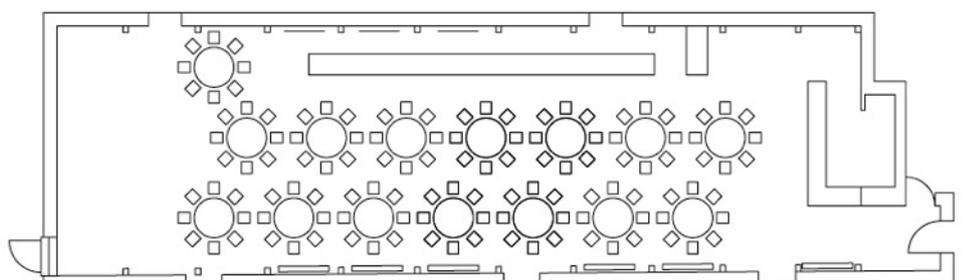
Die Tenne dient heute als einzigartiger Saal für Betriebsfeste, Weihnachtsfeiern, Hochzeiten und besondere familiäre und kulturelle Aktivitäten. Eindrucksvolle Kristalleuchter und Holzbalken geben diesem Raum eine stilvolle und zugleich heitere Atmosphäre. Sowohl für eine Tafel als auch für ein Konzerterlebnis ist die Tenne bestens geeignet.

## RAUMINFORMATIONEN

Raummaße: 330 qm für bis zu 150 Personen

Besonderes: Direkter Zugang zum Schlossgarten

Tanzfläche und Beamer





## DAS RESTAURANT

Das Restaurant bietet 80 Sitzplätze, davon 30 auf einer gemütlichen Galerie.

### RAUMINFORMATIONEN

Raummaße: 250 qm für bis zu 50 Personen

Besonderheit: zusätzliche 100 qm auf einer GALERIE für ca. 30 Sitzplätze





## DAS ESSEN

Für Ihre Feierlichkeit haben wir einige Menü- und Büffetvorschläge zusammengestellt.

Hier finden Sie Anregungen für Häppchen und Fingerfood zum Aperitif oder Sektempfang, spezielle Menüs und Büffetkreationen, Mitternachtssnacks und vieles mehr.

Die Speisen unserer Menüempfehlungen können Sie ganz nach Ihren Wünschen zusammenstellen. Als kompetenter Partner stehen wir Ihnen gerne zur Seite.





# Aperitif und Sektempfang

## Canapés

pro Stück €

- ∞ Rosa Roastbeef mit Gewürzgurke je 2,20
- ∞ Räucherlachs mit Meerrettich
- ∞ Serrano-Schinken und Melone
- ∞ Riesengarnele
- ∞ Räucherforelle und Schnittlauch-Creme Fraîche
- ∞ Franz. Weichkäse mit Weintraube und Feigensenf
- ∞ Geräucherte Entenbrust und Sauce Cumberland
- ∞ Schweinefilet im Kräutermantel mit Senfcreme

## Fingerfood

- ∞ Austern mit Limonenvinaigrette 3,30
- ∞ Terrine von Edelfischen 2,10
- ∞ Hausgebeizter Lachs mit Gurken-Schmand 2,00
- ∞ Garnelencocktail 2,10
- ∞ Tatar von der Räucherforelle mit Radieschen 1,80
- ∞ Galantine vom Stubenküken auf Mangochutney 2,10
- ∞ Tatar vom Rinderfilet mit Schalotten- Creme Fraiche 2,50
- ∞ Praline von Entenstopfleber mit Portweinbirne 3,30
- ∞ Kirschtomate mit Büffelmozzarella 1,50
- ∞ Eingelegtes Gemüse mit altem Balsamico 1,50

## Getränke

Sekt Schloss Niederweis 0,75 l

22,50 € pro Flasche

oder fragen Sie nach unserer aktuellen Wein- und Getränkekarte

## Sektempfang im Barockgarten

Genießen Sie einen wunderschönen Sektempfang im barocken Schlossgarten.

Für den Auf- Abbau des Sektempfangs im Außenbereich erheben wir eine Service-Pauschale von 250,-€

## Kaffee & Kuchen

Bei mitgebrachtem Kuchen berechnen wir pro Person 2,50 € für das Schneiden des Kuchens, sowie die Bereitstellung von Teller und Besteck. Selbstverständlich können Sie den restlichen Kuchen wieder mit nach Hause nehmen.

# Menü I

Couvert

\*\*\*\*

Doppelte Rinderkraftbrühe  
mit Eierstich und Gemüsestreifen

\*\*\*\*

Gesottener Tafelspitz  
Sauce Tatar  
Spitzkohlgemüse und Petersilienkartoffeln

\*\*\*\*

Quark- Cremeschnitte mit marinierten Erdbeeren  
und Vanilleeis

31 €

# Menü II

Couvert

\*\*\*

Carpaccio und Tatar vom Rinderfilet  
an Schalotten- Creme Fraîche, Parmesan und kleinem Kräutersalat

\*\*\*\*

Mit Waldpilzen gefüllte Perlhuhnbrust  
Sherrysoße  
an zweierlei Erbse und Kartoffelkrapfen

\*\*\*\*

Geliertes Sektsüppchen  
mit Orangenflan und Joghurtsorbet

35 €

## Menü III

Couvert

\*\*\*\*

Kaninchen-Galantine mit Waldpilzsalat  
gebackenem Blutwurstkrapfen  
und Karottencreme

\*\*\*\*

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel  
mit Croutons und Rosmarinöl

\*\*\*\*

Filet vom Jungschwein  
an Senfsoße  
Estragonkarotten und Kartoffel- Selleriepüree

\*\*\*\*

Mokkaparfait  
mit Creme- Karamelleis und Sambucasöße

39 €

## Menü IV

Couvert

\*\*\*\*

Thunfischtatar mit Avocado  
und Garnelen- Wan Tan

\*\*\*\*

Tomatenessenz mit Ricottanocken

\*\*\*\*

Am Stück gebratener Rinderrücken  
an Sauce Bernaise  
Speckbohnen und Kartoffelgratin

\*\*\*\*

Gebranntes Zitronensablé mit Joghurteis  
und Mangosöße

43 €

## Menü V

Couvert

\*\*\*\*

Eifeler Leberpastete  
an Apfel -Walnußsalat und Preiselbeeren

\*\*\*\*

Getrüffeltes Selleriesüppchen  
mit gebratener Riesengarnele

\*\*\*\*

### als Büffet

Rosa gebratener Rinderrücken mit Schalottensauce, Butterspätzle und Gartengemüse  
Risotto mit Waldpilzen, Parmesan und Schmortomaten  
Ravioli und Edelfische in Safransauce auf Juliengemüse

\*\*\*\*

Dessertbüffet

44 €

## Menü VI

Couvert

\*\*\*\*

Sülze vom Kalbstafelspitz  
auf Rote Bete und feiner Vinaigrette

\*\*\*\*

Creme-Suppe von Erbse und Minze

\*\*\*

### als Büffet

Burgunderbraten in eigener Soße, Kartoffelgratin und Gemüse der Saison  
Poulardenbrust in Sherryrahm, Spargelrisotto Kabeljau in Senfsoße

\*\*\*\*

Dessertbüffet

41 €

# BÜFFET

## Vorspeisen

Große Auswahl verschiedener Räucherfische mit diversen Dips  
Edelfischterrinen  
Franz. Felsenaustern mit Zitrone und Chesterbrot  
Ganzer Norweger Lachs  
Garnelen oder Hummercocktail  
Galantinen vom heimischen Huhn  
Kalt tranchiertes Roastbeef mit Remoulade  
Terrine von der Entenstopfleber mit Portweingelee  
Wildpasteten an Sauce Cumberland  
Sülze vom Tafelspitz mit Vinaigrette  
Internationale Wurst und Schinkenspezialitäten  
Eingelegte Grillgemüse an altem Balsamico  
Marinierte Scheiben von Tomate und Büffelmozzarella  
Große Auswahl verschiedener Rohkost- und Blattsalate  
Dressings und Dips  
Ofenfrische Brot und Brötchenauswahl

## Suppen

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Eierstich  
Legiertes Selleriepüppchen mit gebratener Garnele  
Eifeler Kartoffelsuppe an Croutons  
Thaicurrysuppe mit Shiitake und Sesam  
Cremesuppe von Karotte und Orange  
Tomatenessenz mit bunten Wurzelgemüsen  
Waldpilzsüppchen mit Rosmarin und luftgetrocknetem Schinken

## Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut  
Sanft gegarte Tranchen vom Wildlachs an Dillsoße  
Atlantik Seeteufel mit feinem Fenchelgemüse  
Gegrillter halber Hummer an Sherryrahm  
Klassisch zubereitete Bouillabaisse  
Auswahl verschiedener Süß- und Salzwasserfische in Safrannage

## **Fleisch**

Glacierte Kalbshüfte an eigener Jus  
Kalbrücken am Büffet tranchiert  
In Burgunder geschmorte Ochsenbäckchen in viel Soße  
Roastbeef am Büffet tranchiert  
Schmorbraten vom Rinderbug an kräftiger Soße  
Gebratene Poulardenfilets  
Geschmorte Keulen von der Freilandente  
Geschnetztes vom Hähnchencurry mit Kokos und Chili  
Schweinekrustenbraten in Senfsoße  
Schweinefiletmedaillons an Waldpilzrahm

## **Beilagen**

Butterkartoffeln, Kartoffelpüree, Pilzrisotto, Kartoffelgratin  
Duftreis, Tagliatelle  
Gemischte Gemüse der Saison  
Spargel  
Rotkohl, Spitzkohl, Ratatouille

## **Käse**

Internationale Käseauswahl mit verschiedenen Senfsoßen,  
Butter und Brotauswahl

## **Dessert**

Zweierlei Mousse von der belgischen Callebaut Schokolade  
Joghurtcreme mit Mangosoße  
Obstcocktail fein mariniert  
Winzer-Sektbowle  
Vanillecreme mit Fruchtspiegel  
Schokoladenbrownies  
Mokkacreme mit Crumble  
„Original italienisches Tiramisu“  
Gebrannte Zitronentarte  
Apfelstrudel mit Vanillesoße

**Mitternachtssnack:** Chili con Carne, kalte Frikadellen mit Kartoffelsalat, Gulaschsuppe,  
Currywurst, Weißwurst mit Laugengebäck oder eine Käseauswahl

Die Büffetaufstellung stellt nur einen Auszug unserer Speisenauswahl dar. Haben Sie andere spezielle Wünsche, beraten wir Sie gerne darauf hin weiter. Gerne unterbreiten wir Ihnen auch ein Angebot für saisonale Produkte.

Die Preise der Büffet- Speisenaufstellung berechnen wir individuell zu einem Festpreis inkl. MwSt. und Service.

## VORBEREITUNG & ANREGUNGEN

### Blumendekoration



Das Blumenatelier  
Eva Neises

E-Mail: [dasBlumenatelier@t-online.de](mailto:dasBlumenatelier@t-online.de)  
Ewerhartstr. 27, 54666 Irrel  
Telefon: 06525/358



Conrad Floristik  
Silke Klaeren

Saarstraße 65, 54290 Trier  
Telefon: 06 51 / 4 25 07  
Fax: 06 51 / 4 87 14  
E-Mail: [post@conrad-floristik.de](mailto:post@conrad-floristik.de)

## Musikalische Umrahmung



FANKEvents  
Im Keitelsberg 29, 54311 Trierweiler  
[INFO@FANKEVENTS.de](mailto:INFO@FANKEVENTS.de)  
0651/49368870



Aroundsound Dj's  
Johannes Kinnisch

54636 Mülbach  
[aroundsound-djs@web.de](mailto:aroundsound-djs@web.de)  
0152/34209198



mizando  
Michael Zander  
[info@mizando.de](mailto:info@mizando.de)  
0651/ 4637910

## Photo Booth



Fotobox- Eifel  
Timo Tautges

Obereckenerstr. 2, 54668 Alsdorf  
[fotobox-eifel@hotmail.com](mailto:fotobox-eifel@hotmail.com)  
0170/2830576



**Restaurant Schloss Niederweis  
Inh. Sebastian Poss**

**Hauptstraße 9  
54668 Niederweis**

**Tel.: 06568/ 96 96 450  
EMAIL: [kontakt@schloss-niederweis.de](mailto:kontakt@schloss-niederweis.de)**