

SCHLOSS NIEDERWEIS  
SCHLOSS NIEDERWEIS

EVENT

MENÜ & BÜFFET VORSCHLÄGE

2016 / 17



## 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

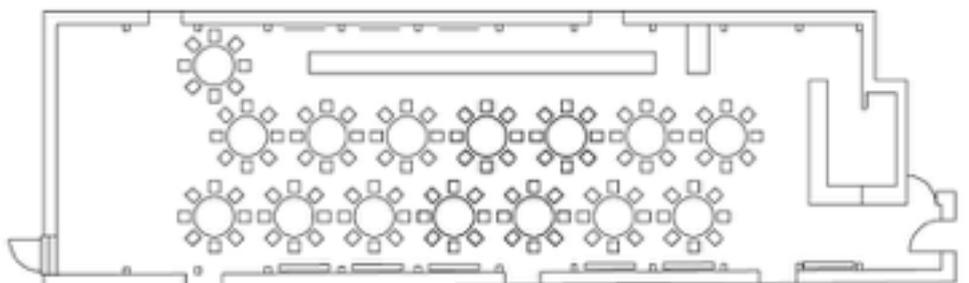
Die Tenne dient heute als einzigartiger Saal für Betriebsfeste, Weihnachtsfeiern, Hochzeiten und besondere familiäre und kulturelle Aktivitäten. Eindrucksvolle Kristalleuchter und Holzbalken geben diesem Raum eine stilvolle und zugleich heitere Atmosphäre. Sowohl für eine Tafel als auch für ein Konzerterlebnis 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 unsere Menü- und Büffetvorschläge zusammengestellt.

Hier finden Sie Anregungen für Häppchen und Fingerfood zum Aperitifempfang, 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.





# Apéritif und Sektempfang

## Canapés

pro Stück €

- ∞ Rosa Roastbeef mit Gewürzgurke je 2,20
- ∞ Räucherlachs mit Meerrettich
- ∞ Serrano-Schinken und Melone
- ∞ Riesengarnele mit Kräuterdip
- ∞ 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.

# Menüfolgen bis max. 50 Personen

## Menü I

Brot mit verschiedenen Aufstrichen

\*\*\*\*

Doppelte Rinderkraftbrühe  
mit Eierstich und Gemüsestreifen

\*\*\*\*

Gesottener Tafelspitz  
Sauce Tatar  
Spitzkohlgemüse und Petersilienkartoffeln

\*\*\*\*

Quarkcreme- Schnitte mit marinierten Erdbeeren  
und Vanilleeis

32 €

## Menü III

Brot mit verschiedenen Aufstrichen

\*\*\*\*

Kaninchen-Galantine mit Waldpilzsalat  
gebackenem Blutwurstkrופן  
und Karottencreme

\*\*\*\*

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel  
mit Croutons und Rosmarinöl

\*\*\*\*

Filet vom Jungschwein  
an Senfsoße  
Estragonkarotten und Kartoffel-  
Selleriepüree

\*\*\*\*

Mokkaparfait mit Creme  
Karamelleis und Sambucasoße

40 €

## Menü II

Brot mit verschiedenen Aufstrichen

\*\*\*

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

\*\*\*\*

Mit Waldpilzen gefüllte Perlhuhnbrust  
Sherrysoße  
zweierlei Erbse und Kartoffelkrופן

\*\*\*\*

Geliertes Sektsüppchen  
mit Orangenflan und Joghurtsorbet

35 €

## Menü IV

Brot mit verschiedenen Aufstrichen

\*\*\*\*

Thunfischtatar mit Avocado  
und Garnelen- Wan Tan

\*\*\*\*

Tomatenessenz mit Ricottanocken

\*\*\*\*

Am Stück gebratener Rinderrücken  
an Sauce Béarnaise  
Speckbohnen und Kartoffelgratin

\*\*\*\*

Gebranntes Zitronensablé mit  
Joghurteis  
und Mangosoße

43 €

# Menüfolgen 50 bis max. 100 Personen

## Menü V

Eifeler Leberpastete  
an Apfel-Selleriesalat und Preiselbeeren

\*\*\*\*

Getrüffeltes Selleriesüppchen  
mit gebratener Riesengarnele

\*\*\*\*

### als Büffet

Rosa gebratener Rinderrücken mit Schalottensauce, Butterspätzle und Gartengemüse  
Risotto mit Waldpilzen, Parmesansauce und Schmortomaten  
Ravioli und Edelfische in Safransauce auf Julienne Gemüse

\*\*\*\*

Dessertbüffet

44 €

## Menü VI

Sülze vom Tafelspitz  
auf Rote Bete und feiner Vinaigrette

\*\*\*\*

Cremesuppe von Erbse und Minze  
Saiblingsfilet und Kaviar

### als Büffet

Burgunderbraten in eigener Soße, Kartoffelgratin und Gemüse der Saison  
Poulardenbrust in Sherryrahm, Spargelrisotto  
Heilbutt in Estragonsoße

\*\*\*\*

Dessertbüffet

41 €

# Büffet ab 100 Personen

## 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  
Kalbsrücken am Büffet tranchiert  
In Burgunder geschmorte Ochsenbäckchen in dunkler 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

**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-Speisen aufstellung berechnen wir individuell zu einem Festpreis inkl. MwSt. und Service.

# Live Cooking am Büffet

## Wo Essen zum Erlebnis wird - Front Cooking

Bei einem Frontcooking steht neben tollem Essen die Kommunikation und Interaktion im Vordergrund. Während die Profis ein zartes Roastbeef tranchieren oder knackiges Gemüse im **Wok** schwenken, läuft Ihren Gästen schon das Wasser im Munde zusammen: Es zischt, es dampft und vor allem riecht es verführerisch gut – so dass Ihre Veranstaltung für diesen Moment kein anderes Gesprächsthema braucht.

Unser Front Cooking ist Gaumengenuss und Show in einem. Wir unterhalten Ihre Gäste und verwöhnen sie mit unseren frisch gekochten Spezialitäten.



## Varianten des Front Cooking

### Vom Grill

- ∞ A la minute tranchiert: Ganze Hochrippe, Roastbeef oder Kalbsrücken
- ∞ Minutensteaks oder Spieße: Rumpsteak, Flanksteak, Kalbsteaks Lammchops, Geflügelbrust
- ∞ Riesengarnelen & verschiedene Fische



### Aus dem Wok

- ∞ Asiatische Gemüse & Shrimps
- ∞ Meeresfrüchte in Tomatensugo
- ∞ Frische Pasta in Olivenöl oder Tomatensugo mit Parmesan, Ruccola, getr. Tomaten Oliven, Speck, Petersilie



Zum Menüpreis kommen zusätzlich € 25,00 pro Koch/ Stunde hinzu.

## LEISTUNGSBESCHREIBUNG

Alle Preisangaben verstehen sich inklusive der folgenden Leistungen:

Raummiete: € 500,-

Die Raummiete ist als Anzahlung im Voraus zu zahlen. Die Raummiete beinhaltet sämtliche Nebenkosten wie Servicepersonal, Aufbau und Abbau.

(Strom, Wasser, Heizung, Reinigung, Versicherung)

∞ Raum-Inszenierung (wie vorhanden)

∞ Mobiliar

∞ Runde und eckige Tische

∞ Stehtische / Hochtische

∞ Bestuhlung

∞ Inventar

∞ Geschirr / Besteck

∞ Gläser / Tassen

∞ Tischwäsche / Stoffservietten

### Weitere nach Wunsch zu buchbare Leistungen:

Empfang im Außenbereich (Pavillon) 250,- € (inkl. Servicepersonal)

Blumenschmuck (Rosen mit Grün) Preis nach Angebot

Stuhlhusse 6 € pro Stück (inkl. Auf-/Abziehen und Reinigung)  
Wir akzeptieren keine Fremdstuhlhusse

Stehtischhusse 12 € pro Stück (inkl. Auf-/Abziehen und Reinigung)

Beamer 25 € pro Stunde / pauschal 100 €

# Allgemeine Geschäftsbedingungen

## Preise

Unsere Preise verstehen sich in Euro inklusive der gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer. Wir behalten uns jedoch bei langfristig getätigten Bestellungen, die länger als 3 Monate vor dem Veranstaltungstermin liegen oder in Fällen, die wir nicht selbst verschulden, eine Preisanpassung je nach Marktlage vor.

## Miete

Wir berechnen eine Raummiete in Höhe von **500,00** Euro für den großen Festsaal der Tenne. Diese Pauschale ist als Anzahlung im Voraus zu zahlen. Die Raummiete beinhaltet sämtliche Nebenkosten wie Strom, Wasser, Heizung, Reinigung, Versicherung.

## Nachtzuschläge

Nach 2:00 Uhr nachts erheben wir einen Nacht- bzw. Feiertagszuschlag und berechnen dafür pauschal **100,00** Euro je angefangener Stunde bis der letzte Gast sich verabschiedet hat.

## Anzahl der teilnehmenden Personen

Wir benötigen bei jeder Veranstaltung, bei denen Speisen serviert werden, eine Garantiezahl, die uns bis spätestens 7 Tage vor der Veranstaltung bekannt gegeben wird. Diese Zahl gilt als garantierte Mindestanzahl. Diese Mindestanzahl wird dem Veranstalter auf jeden Fall in Rechnung gestellt, eine darüber hinausgehende Personenanzahl wird zusätzlich verrechnet.

## Anzahlung

Auf Grund der vielen Anfragen in unserem Haus bitten wir Sie um eine Anzahlung in Höhe von 500,00 Euro. Diese Zahlung wird bei Stornierung bis zu 6 Monate vor dem Veranstaltungstermin zurückerstattet.

## Stornogebühren

Bei Stornierung Ihrer Veranstaltungen ab 6 Wochen vor Ihrer Veranstaltung werden wir Ihnen 50 % des gebuchten Arrangements in Rechnung gestellt.

Bei Stornierung Ihrer Veranstaltung in der letzten Woche vor Ihrer Veranstaltung werden wir Ihnen 80 % des gebuchten Arrangements in Rechnung stellen.

## Rauchen und Feuerkörper

Es besteht absolutes **Rauchverbot** in allen Räumlichkeiten. Es ist strikt untersagt, offenes Feuer zu entfachen, **Feuerwerkskörper** oder sonstige **Brandkörper**, wie auch **Wunderkerzen**, zu zünden.

## Stuhlhussen und Stehtischhussen

Wir akzeptieren keine Fremdstuhlhussen und Fremdstehtischhussen.

## Musik

Nach 2:00 Uhr muss die Musik auf eine angemessene, nicht die Nachtruhe störende, Lautstärke reduziert werden.

## Sach- und Personenschäden

Wer Schäden am Gebäude oder Inventar verursacht, haftet dafür im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen. Diebstahl und vorsätzliche Sachbeschädigung werden unverzüglich zur Anzeige gebracht. Ersatz für eventuelle Beschädigung wird in Rechnung gestellt.

## Zahlung

Es gelten die Preise unseres schriftlichen Vertragsangebotes. Sämtliche Preise verstehen sich einschließlich der gesetzlichen zum Zeitpunkt der Veranstaltung gültigen Mehrwertsteuer.

Zahlungsziel ist 14 Tage ab Rechnungsdatum rein netto.

## AGB's

Wir erlauben uns an dieser Stelle darauf hinzuweisen, dass mit der Annahme des Angebotes die zugrundeliegenden AGB's ausdrücklich anerkannt werden und damit einen integrierenden Bestandteil der Vereinbarung bilden.

Druckfehler, Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten!

## 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)