

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

Website: www.schloss-niederweis.de

DIE RÄUMLICHKEITEN



DIE TENNE

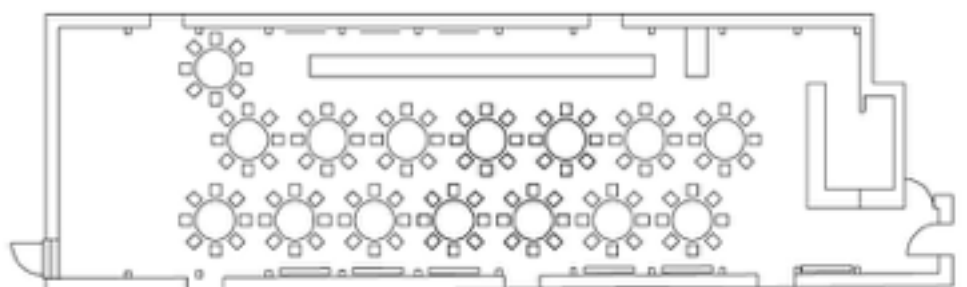
Die Tenne dient heute als einzigartiger Saal für Betriebsfeste, Weihnachtsfeiern, Hochzeiten und besondere familiäre und kulturelle Aktivitäten. Eindrucksvolle Kristalleuchter und Holzbalken geben diesem Raum eine stilvolle und zugleich heitere Atmosphäre. Sowohl für eine Tafel als auch für ein Konzerterlebnis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





Aperitif 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

Mokkparfait 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 gegerichte 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
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

Musikalische Umrahmung



FANKEvents
Im Keitelsberg 29, 54311 Trierweiler
INFO@FANKEVENTS.de
0651/49368870



Aroundsound Dj's
Johannes Kinnisch

54636 Mülbach
aroundsound-djs@web.de
0152/34209198



mizando
Michael Zander
info@mizando.de
0651/ 4637910

Photo Booth



Fotobox- Eifel
Timo Tautges

Obereckenerstr. 2, 54668 Alsdorf
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