



HOCHZEITEN

DER SCHÖNSTE TAG IM LEBEN



Liebes Brautpaar,
trauen Sie sich auf Schloss Niederweis! Feiern Sie den schönsten Tag Ihres Lebens in einem ganz besonderen Ambiente. Sie sind der Mittelpunkt und wir stehen Ihnen mit all unserem Wissen und Können zur Seite. Wir freuen uns sehr, Ihr aufmerksamer Gastgeber sein zu dürfen.

Ihr Schloss Niederweis Team
herzlichst Sandra & Sebastian Poss

SCHLOSS NIEDERWEIS

Das Kleinod wurde für Franz Eduard Anton Baron von der Heyden erbaut. Da nur noch wenige Dokumente über die Geschichte des Schlosses existieren, lässt sich über Alter und Historie der Gebäude heute nicht mehr allzu viel sagen. Das Wappen der einstigen Herrschaft Niederweis über der Freitreppe des Hauptportals und der Schlussstein mit der Jahreszahl 1751 sind eine der wenigen Zeugnisse über die Erbauungszeit des Schlosses.

Franz Eduard Anton von der Heyden wurde am 01.11.1693 in Niederweis geboren. Er machte schon in jungen Jahren Karriere und wurde als Präsident des Provinzialrates von Luxemburg, ranghöchster Beamter des Luxemburger Landes.



DIE RÄUMLICHKEIT



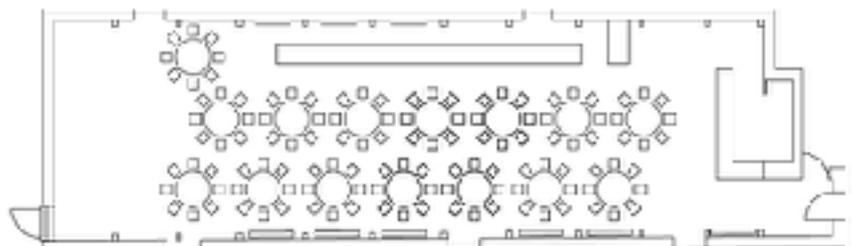
DIE TENNE

Die Tenne dient heute als einzigartiger Saal für Hochzeiten, Weihnachtsfeiern 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 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

- ∞ Rosa Roastbeef mit Gewürzgurke
- ∞ Räucherlachs mit Meerrettich
- ∞ Serrano-Schinken und Melone
- ∞ Riesengarnele mit Kräuterdip
- ∞ Räucherforelle und Schnittlauch-Creme Fraîche
- ∞ Franz. Weichkäse mit Weintraube und Feigensenf
- ∞ Geräucherte Entenbrust Mango Chutney
- ∞ Schweinefilet im Kräutermantel mit Senfcreme

pro Stück €
je 2,20

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 eingelegten Pilzen 2,10
- ∞ Tatar vom Rinderfilet mit Schalotten- Creme Fraîche 2,50
- ∞ Praline von Entenstopfleber mit Portweinbirne 3,30
- ∞ Kirschtomate mit Büffelmozzarella 1,50
- ∞ Eingelegtes Gemüse mit altem Balsamico 1,50
- ∞ Fisch -Croustillant auf Currymayonnaise 2,50
- ∞ Sashimi Thunfisch mit Koriandermarinade 2,50
- ∞ Praline vom Ziegenkäse und Macadamia an Aprikosensenf 1,80
- ∞ Mini -Flammkuchen 1,90

Getränke

Sekt Schloss Niederweis 0,75 l

24,00 € 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- und 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 Tellern und Besteck. Selbstverständlich können Sie den restlichen Kuchen wieder mit nach Hause nehmen.

Beispiel - Menüfolge 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
Praliné von weißer Schokolade und Erdbeersorbet

38 €

Menü III

Brot mit verschiedenen Aufstrichen

Roulade von der Entenbrust
mit kleiner Leberpraline
Birne, Nuss und Portweinreduktion

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel
mit Croûtons und Rosmarinöl

Filet vom Jungschwein
an Senfsoße
Estragonkarotten und Kartoffel-Selleriepüree

Mokkparfait mit Creme
Karamelleis und Sambucasose

44 €

Menü II

Brot mit verschiedenen Aufstrichen

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

Gebratene Brust vom Schwarzfederhuhn
an Sherrysoße
zweierlei Erbse und Kartoffelkrapfen

Halbkugel von Joghurtmousse
Sektsüppchen, Mangoragout und Sorbet

40 €

Menü IV

Brot mit verschiedenen Aufstrichen

Thunfischtatar
mit Tomate, Melone und Mesclunsalat

Tomatenssenz mit Ricottanocken

Am Stück gebratener Rinderrücken
an Sauce Béarnaise
Speckbohnen und Kartoffelgratin

Savarin von weißer Schokolade
mit Zitrus und Joghurtsorbet

45 €

Beispiel - 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 Jus
Butterspätzle und Gartengemüse
Risotto mit Waldpilzen
Ravioli und Edelfische in Safransauce auf
Juliennegemüse

Dessertbüffet

45 €

Menü VII

Gebeizter Lachs mit Limonenmarinade
an Gurkenschmand, Wasabi und Kräutern

Schaumsuppe vom Thaicurry
mit Shrimps

als Büffet

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Jus
Schupfnudeln und Gartengemüse
Edelfische in Weißweinsouße auf Juliennegemüse
Rosmarin-Kartoffeln

Dessertbüffet

44 €

Menü VI

Tatar vom gekochten Kalbstafelspitz
mit Sauce Remoulade, Brotknusper und Kräutersalat

Cremesuppe von der Erbse
mit Minze und Schmand

als Büffet

Burgunderbraten in eigener Soße, Kartoffelgratin
und Gemüse der Saison
Poulardenbrust in Sherryrahm, Risotto
Heilbutt in Weißweinsouße

Dessertbüffet

42 €

Menü VIII

Terrine von der Gänseleber
auf Portweinreduktion, Birne und kleinem Brioche

Legiertes Hummersüppchen
mit Mango und Estragon

als Büffet

Hirschrücken, am Büffet tranchiert
Sellerie-Kartoffelpüree und Speckwirsing
Gebratene Atlantik Fische
im Muschelsud
Gemüse der Saison und Risotto

Dessertbüffet

52 €

Beispiel - **B**üffet -Auswahl

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
Cremesuppe vom Knollensellerie mit Brotcroûtons
Eifeler Kartoffelsuppe
Thaicurrysuppe mit Shiitake und Sesam
Maronensuppe verfeinert mit Trüffelöl und Schlagrahm
Karottensüppchen mit Curry und Orange
Tomatenessenz und Ricottanocken
Waldpilzsüppchen mit Rosmarin und luftgetrocknetem Schinken
Legiertes Hummersüppchen mit Mango und Estragon
Cremesuppe vom Süßmais mit Popcorn

Fisch

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut
Sanft gegarte Tranchen vom Wildlachs an Dillsoße
Atlantik Seeteufel mit feinem Fenchelgemüse
Halber gegrillter 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, gekräuterte Tagliatelle, Schupfnudeln, Gnocchi
Gemischte Gemüse der Saison
Spargel
Rotkohl, Spitzkohl, Ratatouille

Käse

Internationale Käseauswahl mit verschiedenen Senfsoßen,
Butter und edler Brotauswahl

Dessert

Zweierlei Mousse von der belgischen Callebaut Schokolade
Joghurtcreme mit Gewürzorange
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, Mini Cheeseburger
oder eine Käseauswahl vom Tölzer Kasladen

Die Büffetaufstellung stellt nur einen Auszug unserer Speisenauswahl dar. Haben Sie andere spezielle Wünsche, beraten wir Sie gerne auch diesbezüglich. 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.

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
- ∞ Riesengarnelen & verschiedene Fische



Aus dem Wok

- ∞ Asiatische Gemüse & Shrimps oder Geflügel
- ∞ Meeresfrüchte in Olivenöl oder 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)

- ∞ Raum-Inszenierung (wie vorhanden)

- ∞ Mobiliar
- ∞ Runde 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.

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 Garantieanzahl, 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.

Lebensmittelsicherheit

Um einen eventuellen Verderb durch unsachgemäße Lagerung und Kühlung mit nach Hause genommener Speisen zu vermeiden. Verweigern wir aus Sicherheitsgründen das Mitnehmen von übrig gebliebenen Speisen.

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** und **Himmelslaternen**, 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

Standesamt Niederweis

Petra Schneider

petra@schloss-niederweis.eu

Mobil: +49 (0) 175/5964139

Standesamt Südeifel

info@vg-suedeifel.de

Tel.: +49 (0) 6525/790

Blumendekoration



Das Blumenatelier
Eva Neises

E-Mail: dasBlumenatelier@t-online.de
Ewerhartstr. 27, 54666 Irrel
Telefon: 06525/358

Fotografie



Frank Martini Photography

54314 Greimerath
Telefon: 0160 944 09433
Email: info@frankmartini-photography.de

Brautmoden



Marryfair- Das Hochzeitshaus
Julia Steffen

Saarstraße 44, 54634 Bitburg
Telefon: 06561/9497771
Email: info@marryfair.de

Musikalische Umrahmung



mizando
Michael Zander
info@mizando.de
0651/ 4637910



Aroundsound Dj's
Johannes Kinnisch

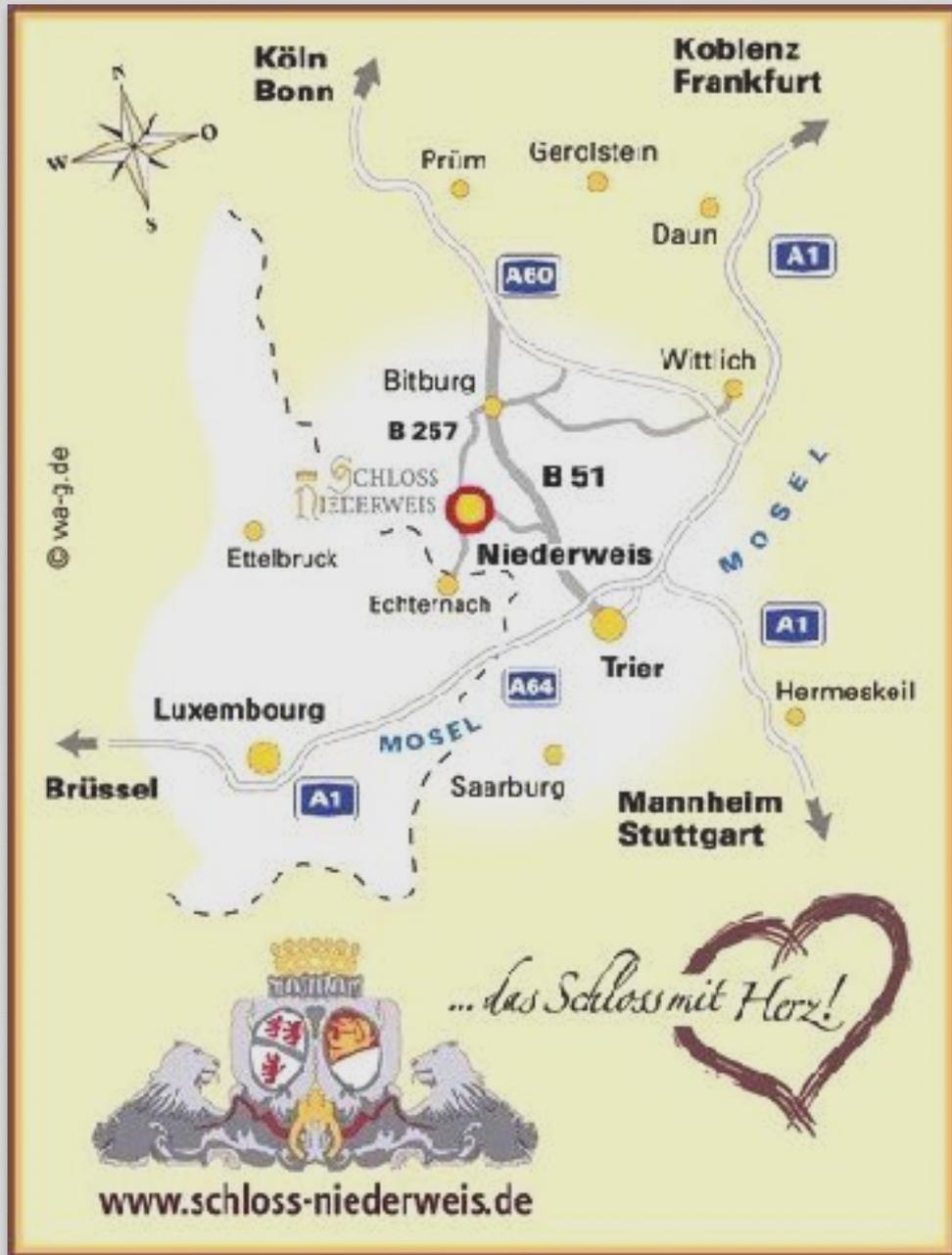
54636 Mülbach
aroundsound-djs@web.de
0152/34209198

Photo Booth



Fotobox- Eifel
Timo Tautges

Obereckenerstr. 2, 54668 Alsdorf
fotobox-eifel@hotmail.com
0170/2830576



Restaurant Schloss Niederweis
S. Poss GmbH

Hauptstraße 9
54668 Niederweis

Tel.: 06568/ 96 96 450

EMAIL: kontakt@schloss-niederweis.de