





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



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

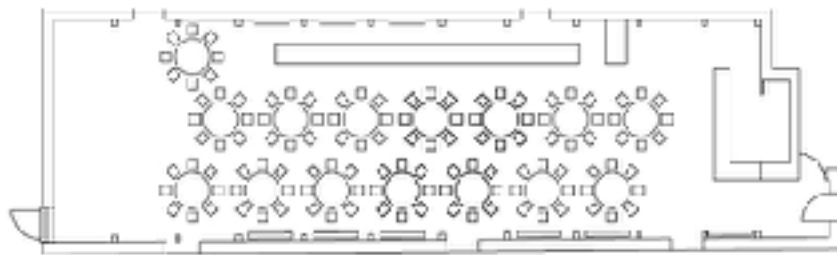
Die Tenne dient heute als einzigartiger Saal für Hochzeiten, Weihnachtsfeiern und besondere familiäre und kulturelle Aktivitäten. Eindrucksvolle Kristalleuchter und Holzbalken geben diesem Raum eine stilvolle und zugleich heitere Atmosphäre. Sowohl für eine Tafel als auch für ein Konzerterlebnis ist 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 mit Mango Chutney
- ∞ Schweinefilet im Kräutermantel mit Senfcreme

**pro Stück €**  
je 3,10

## Fingerfood

- |                                                         |      |
|---------------------------------------------------------|------|
| ∞ Austern mit Limonenvinaigrette                        | 4,00 |
| ∞ Terrine von Edelfischen                               | 3,50 |
| ∞ Hausgebeizter Lachs mit Gurken-Schmand                | 3,50 |
| ∞ Garnelencocktail                                      | 4,00 |
| ∞ Tatar von der Räucherforelle mit Radieschen           | 3,50 |
| ∞ Galantine vom Stubenküken auf eingelegten Pilzen      | 3,10 |
| ∞ Tatar vom Rinderfilet mit Schalotten- Crème Fraîche   | 4,00 |
| ∞ Praline von Entenstopfleber mit Portweinbirne         | 4,50 |
| ∞ Spieß von Kirschtomate mit Büffelmozzarella           | 2,50 |
| ∞ Spieß von eingelegtem Gemüse mit altem Balsamico      | 2,50 |
| ∞ Fisch -Croustillant auf Currymayonnaise               | 4,00 |
| ∞ Sashimi Thunfisch mit Koriandermarinade               | 4,50 |
| ∞ Praline vom Ziegenkäse und Macadamia an Aprikosensenf | 2,80 |
| ∞ Mini -Flammkuchen                                     | 2,80 |

## Getränke

Sekt vom Weingut Rauen, Detzem 0,75 l

31,00 € 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 Unkosten-Pauschale von 300,- €.

## Kaffee & Kuchen

Bei mitgebrachtem Kuchen berechnen wir pro Person 4,00 € für die Bereitstellung von Tellern und Besteck. Zudem berechnen wir bei nicht servierfertigem Kuchen / Torte eine Aufwandspauschale für das Schneiden und das Umsetzen auf Kuchenplatten von 5,00 € pro Kuchen / Torte. Selbstverständlich können Sie den restlichen Kuchen wieder mit nach Hause nehmen.

# Beispiel - Menüfolge bis max. 50 Personen

## Menü I

Brot mit verschiedenen Aufstrichen

\*

Consommé double  
Ravioli, Wurzelgemüse, Sherry

\*

Geschmorte Kalbsbäckchen  
gerösteter Blumenkohl  
Buchenpilze und Kartoffelcreme

\*

Quarkcreme- Schnitte mit marinierten Erdbeeren  
Praliné von weißer Schokolade und Erdbeersorbet

54 €

## Menü III

Brot mit verschiedenen Aufstrichen

\*

Gänseleber Gâteau  
Birne, Nuss und Portwein

\*

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel  
mit Croûtons und Rosmarinöl

\*

Iberico Schwein  
mit gebratener Garnele, süß & sauer  
Paprika und Dim Sum

\*

Savarin von weißer Schokolade  
mit Zitrus und Joghurtsorbet

65 €

## Menü II

Brot mit verschiedenen Aufstrichen

\*

Carpaccio und Tatar vom Rinderfilet  
an Schalotten- Crème Fraîche, Parmesan und  
kleinen Kräutern

\*

Brust vom Maishähnchen  
an Sherrysoße  
zweierlei Erbse und Kartoffelkräpfen

\*

Halbkugel von Joghurtmousse  
Sektsüppchen, Mango und Sorbet

60 €

## Menü IV

Brot mit verschiedenen Aufstrichen

\*

Thunfisch Sashimi  
mit Tomate, Pfirsich, Mandel und Dill

\*

Tomatenessenz mit Ricottanocken

\*

Am Stück gebratener Rinderrücken  
Jus  
zweierlei Mais und Kartoffelgratin

\*

Mokkaparfait mit Creme  
Karamelleis und Sambucasose

65 €

# Beispiel - Menüfolgen 50 bis max. 100 Personen

## Menü V

Eifeler Leberpastete  
an Apfel, Sellerie und Preiselbeeren

\*

Getrübtes 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

64 €

## Menü VII

Gebeizter Lachs mit Limonenmarinade  
an Buttermilch, Gurke und Dillöl

\*

Schaumsuppe vom Thaicurry  
mit Shrimps

\*

### als Büffet

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

\*

Dessertbüffet

62 €

## 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 Weißweinsoße

\*

Dessertbüffet

62 €

## Menü VIII

Terrine von der Gänseleber  
mit Portwein 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

70 €

# Beispiel - **B**üffet -Auswahl ab 25 Personen

## **Vorspeisen**

Große Auswahl verschiedener Räucherfische mit diversen Dips  
Edelfischterrinen  
Franz. Felsenaustern mit Zitrone und Chesterbrot  
Ganzer norwegischer 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  
Joghurtherme mit Gewürzorange  
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 von Affineur Mons

Die Büffetaufstellung stellt nur einen Auszug unserer Speisenauswahl da. 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 Front Cooking 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

### Von der Tranchierstation

- ∞ À la minute tranchiert: Ganze Hochrippe, Roastbeef oder Kalbsrücken

### Aus dem Wok oder aus dem Parmesanlaib

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

Zum Menüpreis kommen zusätzlich € 40,00 pro Koch hinzu.

## LEISTUNGSBESCHREIBUNG

Alle Preisangaben verstehen sich inklusive der folgenden Leistungen:

Raummiete: € 750,-

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 300 € (inkl. Servicepersonal)

Foyer 200 € (inkl. Servicepersonal)

Blumenschmuck in der Regel wird der Blumenschmuck vom Brautpaar organisiert

Stuhlhusse 8 € pro Stück (inkl. Auf-/Abziehen und Reinigung)  
wir akzeptieren keine Fremdstuhlhusse

Stehtischhusse 15 € pro Stück (inkl. Auf-/Abziehen und Reinigung)

Freie Trauung 3 € pro Person für das Aufstellen von Stühlen oder Bänken im Außenbereich

# 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 **750,00** 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.

## Wunschtermin & Optionierung

Gerne optionieren wir Ihren Wunschtermin 14 Tage unverbindlich für Sie. Wenn wir nach dieser Zeit keine Rückmeldung Ihrerseits erhalten haben, geben wir den Termin wieder frei.

## Nachtzuschläge

Nach 1:00 Uhr nachts erheben wir einen Nacht- bzw. Feiertagszuschlag und berechnen dafür pauschal **150,00** Euro je angefangener Stunde. Für die Aufräum- und Nacharbeiten kalkulieren wir, ab Verlassen der letzten Gäste, eine weitere Stunde ein.

## 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.

## Raummiete

Auf Grund der vielen Anfragen in unserem Haus bitten wir Sie um eine Anzahlung der Raummiete in Höhe von **750,00** Euro. Sollte Ihre Veranstaltung wider Erwarten storniert werden, wird diese Anzahlung wegen des planerischen und organisatorischen Aufwands nicht zurück erstattet.

## Gästeanzahl

In der Hochzeitssaison (April bis einschließlich Oktober) beträgt die Mindestgästeanzahl für unseren Festsaal 80 erwachsene Personen.

Bei Unterschreitung der Personenanzahl, berechnen wir einen Mindermengenzuschlag von **75,00** Euro je unterschrittener erwachsene Person.

## Getränkeverzehr

Die Getränke werden nach Verbrauch abgerechnet, eine Pauschale bieten wir nicht an.

## Kinder

Kleine Kinder können von der Kinderspeisekarte wählen oder Kinder bis 12 Jahre zahlen die Hälfte vom Menü/Büffetpreis.

Es stehen Kinderstühle (5 Stück) zur Verfügung, bitte planen Sie für die Kinder einen regulären Platz mit ein.

## Detailbesprechung und persönliches Angebot

8 bis 10 Wochen vor Ihrer Feier besprechen wir gerne die Details mit Ihnen und erstellen Ihnen ein persönliches Angebot. Für diese Besprechung sollten Sie sich an einem Mittwoch, Donnerstag oder Freitag Vormittag Zeit nehmen.

## Lebensmittelsicherheit

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

## Speerstunde

Das Veranstaltungsende liegt bei 3:00 Uhr.

## Dekoration, Blumen, Menükarten

Dekoration darf gerne mitgebracht werden. Blumenschmuck wird in der Regel vom Brautpaar organisiert, gerne sprechen wir bei Bedarf Empfehlungen aus. Auf Wunsch fertigen wir gerne unsere „Schloss Niederweis Menükarten“ für € 3,00 pro Stück für Sie an.

## Konfetti/ Streumaterial

Beim Streuen von Konfetti oder ähnlichem Material berechnen wir eine Reinigungsgebühr von **80,00 Euro**. Im Außenbereich dürfen nur natürliche Materialien gestreut werden.

## Kuchen

Gerne können Ihre Kuchen bereits einen Tag vor Ihrer Feier bei uns abgegeben werden oder bis spätestens 12 Uhr am Veranstaltungstag. Für mitgebrachte Lebensmittel, Tortenplatten und Behälter übernehmen wir keine Haftung. Wir bitten um Kennzeichnung der mitgebrachten Behältnisse.

## Stornogebühren

Bei Stornierung Ihrer Veranstaltungen ab 3 Monaten vor Ihrer Veranstaltung werden wir Ihnen 50 % des gebuchten Arrangements in Rechnung stellen.

Bei Stornierung Ihrer Veranstaltung im letzten Monat 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.

Wir bitten um Verständnis, dass wir Bargeldzahlungen nur bis zu einem Betrag von **5000,00 Euro** annehmen.

## 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](mailto:petra@schloss-niederweis.eu)

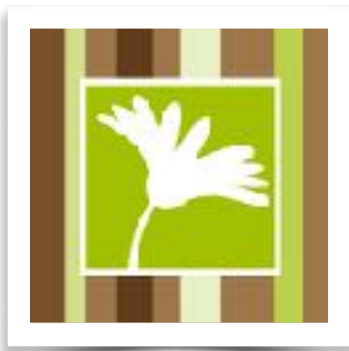
Mobil: +49 (0) 175 5964139

### Standesamt Südeifel

[standesamt@vg-suedeifel.de](mailto:standesamt@vg-suedeifel.de)

Tel.: +49 (0) 6564 6912230

### Blumendekoration



Das Blumenatelier  
Eva Neises

E-Mail: [dasBlumenatelier@t-online.de](mailto: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](mailto:info@frankmartini-photography.de)

### Brautmoden



Marryfair- Das Hochzeitshaus  
Julia Steffen

Saarstraße 44, 54634 Bitburg  
Telefon: 06561/9497771  
Email: [info@marryfair.de](mailto:info@marryfair.de)

## Musikalische Umrahmung



Rainer Tures Band steht für:

maßgeschneiderte Musikkonzepte  
(klassisch, modern, rockig oder Dinner)

zwei bis fünf versierte Musiker  
(erweiterbar um DJ und weitere Musiker)

professionelle Beschallung und ansprechendes  
Stimmungslicht

[info@rainerturesband.com](mailto:info@rainerturesband.com)

[www.rainerturesband.com](http://www.rainerturesband.com)



mizando

Michael Zander

[info@mizando.de](mailto:info@mizando.de)

0651/ 4637910

## Photo Booth



Fotobox- Eifel

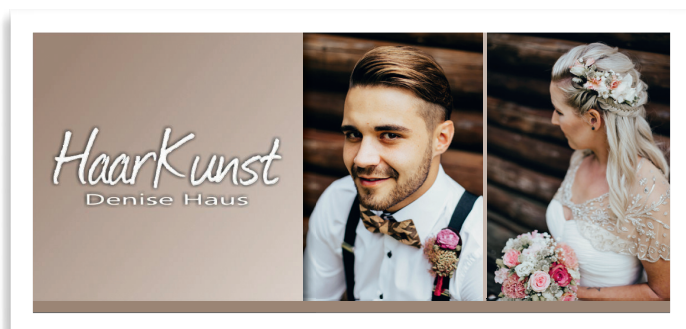
Timo Tautges

Am Mäschbach 23, 54668 Holsthum

[fotobox-eifel@hotmail.com](mailto:fotobox-eifel@hotmail.com)

0170/2830576

## Frisuren & Make-up



HaarKunst

Denise Haus

Bitburgerstr. 14

54636 Rittersdorf

[denisehaus@web.de](mailto:denisehaus@web.de)

06561/683177



Restaurant Schloss Niederweis  
S. Poss GmbH

Hauptstraße 9  
54668 Niederweis

Tel.: 06568/ 96 96 450

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