

Catering Menüvorschläge

Menü 100

Amuse Bouche

Karamellierte Maronensamtsuppe
mit gebratenen Zanderwürfeln

Glasierte Perlhuhnbrust auf Waldpilzrisotto
mit Petersilienwurzelgemüse und Rotweinjus

Birnentörtchen und Schokoladenknödel
auf Vanilleschaum mit Rotweineis

34,-€ zzgl. MwSt.

Menü 101

Amuse Bouche

Variation von marinierten Orangen und Anis-Lachs
mit kleinen Salaten, Pfeffer-Cremefraiche und Keta Kaviar

Rosa gebratene Baberieentenbrust
mit Erdwurzelgemüse, Kartoffelstrudel und Trüffelrahm

Vanille-Quarksouffle
mit karamellisiertem Ananasragout und Krokanteis

36,-€ zzgl. MwSt.

Menü 102

Amuse Bouche

Feldsalat mit Kartoffelspeckdressing
und geräucherter Entenbrust

Petersilienwurzelsamtsuppe
mit pochiertem Gewürzlachs

Glasierte Kalbsnuss rosa gebraten auf Rahmwirsing,
Kartoffeltaler, sautierte Waldpilze und Rotweinjus

Gewürz-Schokoladentörtchen mit eingelegten Vanille -Orangen
und Passionsfruchtsorbet

40,-€ zzgl. MwSt.

Menü 103

Amuse Bouche

Praline, Mousse und Creme Brulée von der Gänseleber
mit Koriander-Apfelkompott und Feldsalat

Gebratene Dorade Royal auf Krustentierisotto
und jungem Lauch

Rinderfilet auf Wurzelgemüse
mit Kartoffelgratin und Portweinjus

Dessertvariation „Schloss Eberstein“

48,-€ zzgl. MwSt.

Menü 104

Amuse Bouche

Tafelspitzterrine auf Rotebeetesalat,
mit Apfel-Meerrettichsoße und Feldsalatrößchen

Zander im Speckmantel gebraten
auf Weißburgunderschaum

Hirschkalbskeule aus Niedertemperaturofen an Rosmarinjus
auf Apfel-Rotkohl mit Kartoffel-Speckklößchen und Rotweinjus

Dessertvariation Schloss Eberstein

46,-€ zzgl. MwSt.

Menü 105

Amuse Bouche

Gebratene Jakobsmuscheln und Gambas
mit Trüffelcremefraiche und Bittersalaten

Waldpilzessenz mit gebratener Wachtelbrust
und Gänseleberklößchen

Weißes Heilbuttfilet auf geschmortem Fenchel und Safransoße

Geschmortes und gebratenes von der Rehkeule mit Gewürzjus, Preiselbeeren,
Rosenkohlblätter und Selleriepüree

Lebkuchenmousse mit Dörrobstkompott
und Zimteis

53,-€ zzgl. MwSt.

Menü 106 (vegetarisch)

Amuse Bouche

Gemischte Blattsalate
mit gebackenem Ziegenfrischkäse

Petersilienwurzelcremesüppchen mit Croutons

Gebackener Kartoffel-Pilzstrudel auf Perlgrauen
mit jungem Gemüse

Mascapone Orangencreme im Baumkuchenmantel
mit Zwergorangen und Joghurtsorbet

33,-€ zzgl. MwSt.

Menü 107 (vegetarisch)

Amuse Bouche

Mus und Schaum vom Blumenkohl
mit Wildkräutersalat und Wachtelei

Lauchcremesüppchen mit Kartoffelkräpfen

Feine Nudeln mit sautierten Pilzen,
Gemüse und Sellerieschaum

Rumtopfrüchte mit Mandeleis

35,-€ zzgl. MwSt.

Schloss-Eberstein-Büffet 108

Kalte Vorspeisen

Bernd Werners Variation vom Orkney-Lachs auf Rucola-Nusscrème
Saiblingfilet aus dem Niedertemperaturofen auf Apfelschmand
Mediterrane Gemüseterrine mit Gambas und Basilikum
Emice von der Entenbrust auf süß-saurem Spitzkohlsalat mit Thaicurry
Roastbeef mit Remouladencreme
Gänselebercreme mit Portweingelee und Sesamblätter
Räucherfischkompositionen mit Meerrettichpesto
Verschiedene Gourmetsalate und Soße mit reichhaltiger Brotauswahl, Partybrötchen und Olivenring

Warme Vorspeisen

Murgalzander auf Grafensprungsoße und Gartenkräutern
Schwarzwurzelsamtsuppe mit Zuckerschoten
(selbstverständlich können wir das Menü an Ihre persönlichen Wünsche anpassen)

Hauptgericht

Glasierte Kalbsnuss rosa gebraten auf Rahmwirsing,
Kartoffeltaler, sautierte Waldpilze und Rotweinjus

Dessertbüffet

Exotischer Fruchtsalat mit Ingwer und Kokosnussknödel
Kokosnuss-Topfenknödel mit Mandarinchuttny
Weißes und braunes Schokoladenmousse mit Passionsfruchtcoulis
Mangotörtchen mit Baumkuchen und Rahmcaramelnüsse
Ofenschlupfer mit Vanilleschaum
Zimtcreme-Brülee mit Gewürzorange und Cassissorbet
Eisvariationen

41,- Euro ohne Warme Vorspeisen ohne Hauptgang
44,- Euro mit warmen Vorspeisen ohne Hauptgang

zzgl. MwSt.

Amuse-Gueule-Menü 109

Neues aus der Kreativ-Küche von Bernd Werner im Schloss Eberstein.

Das Menü wird in kleinen Gängen serviert.

Gebratene Wachtelbrustpraline mit Trüffelvinaigrette

Gänseleberparfait mit lauwarmen Feigen-Pfefferkompott und Brioche

*Glasierte Rotbarben auf Rotwein-Zwiebelmarmelade
und Pinienkernschmelze*

*gebratene Jakobsmuscheln
auf Ananas-Thaicurryschaum und Gewürzkracherle*

*Seesaibling auf Kartoffel-Knoblauchpüree
mit Artischocken*

*Lammfilet auf rotem Paprikagemüse
und Basilikumcreme*

*Geschmortes Ochsenbäckle
und Vanille-Spätburgundersoße*

*Charentaise Meloncocktail
mit Limonen-Jogurteis*

*Valrhona-Schokoladenschnitte
mit Mango-Chilieis*

67,00 € zzgl. MwSt.

- 6 -

Amuse-Gueule-Menü 110

*Regionales aus der Kreativ-Gourmet Küche von Bernd Werner
im Schloss Eberstein. Das Menü wird in kleinen Gängen serviert.*

*Salat von getrüffelten Schweinebäckle
mit Weinbergschneckenragout*

*Variation von der Murgtalforelle
mit Apfel-Meerrettichschaum*

*Petersilienwurzelsüppchen mit Flusskrebse
und Gartenkräutern*

*Geschmorte Milchlammschulter und Keule
mit Bärlauchcreme und Rahmkartoffelragout*

*Geeister Quittenschaum
mit Sauerrahmeis und Honighippe*

*Gebratene Griesschnitte mit Zimtzucker,
Weinbergpfirsich und Karamelleis*

51,00 € zzgl. MwSt.

Ausstattung

Besteck in Cromagan

Vorspeisenmesser	à	0,35 €
Vorspeisengabeln	à	0,35 €
Suppenlöffel	à	0,35 €
Hauptgangmesser	à	0,35 €
Hauptganggabeln	à	0,35 €
Dessertlöffel	à	0,35 €
Dessertgabeln	à	0,35 €
Fischmesser	à	0,35 €
Fischgabeln	à	0,35 €
Kaffeelöffel	à	0,35 €
Espressolöffel	à	0,35 €

Besteck in Silber

Vorspeisenmesser	à	0,45 €
Vorspeisengabeln	à	0,45 €
Suppenlöffel	à	0,45 €
Hauptgangmesser	à	0,45 €
Hauptganggabeln	à	0,45 €
Dessertlöffel	à	0,45 €
Dessertgabeln	à	0,45 €
Fischmesser	à	0,45 €
Fischgabeln	à	0,45 €
Kaffeelöffel	à	0,45 €
Espressolöffel	à	0,45 €

Gläser der Serie Spiegelau

Sekt-, Champagnergläser	à	0,45 €
Weisweingläser	à	0,45 €
Rotweingläser	à	0,45 €
Wassergläser	à	0,45 €
Degestifgläser	à	0,45 €
Saftgläser	à	0,45 €

Teller der Serie Rosenthal

Vorspeisen-, Zwischengangteller	à	0,40 €
Hauptgangteller	à	0,40 €
Dessertteller	à	0,40 €
Kuchenteller	à	0,40 €
Kaffeetasse mit Unterteller	à	0,50 €
Espressoteller mit Unterteller	à	0,50 €

Besteck, Teller und Gläser werden von uns ungespült wieder zurückgenommen.

Sonderausstattung

Profi Kaffee Maschine (SAECO)	à	30,00 €
Zucker-Milch für Kaffee	à	3,00 €
Aschenbecher	à	3,00 €
Stehtisch	à	10,00 €
Runde Tische mit 165 cm	à	25,00 €
Terassen-Heizstrahler	à	25,00 €
Empfangs-, Cocktailbar-Module	à	20,00 €
Blumenvasen	à	2,00 €
Elektroversorgung - Pauschal	à	30-50,-€

Menükarten mit Kordel	à	2,00 €
Tisch-Namenskarten	à	1,00 €
Tischnummern	à	1,00 €
Kühllastwagen		gratis

Tischwäsche

in verschiedenen Farben und Größen erhältlich

Stoffservietten	à	1,30 €
Tischdecken 140x140	à	7,00 €
Tischdecken 140x180	à	8,00 €
Tischdecken 140x220	à	9,00 €
Tischdecken 160x180	à	8,00 €
Tischdecken rund	à	10,00 €

Blumenschmuck

nach Ihren Wünschen

Tischgestecke	15-25,-€
Stehtischgestecke	8-12,- €
Raumdekorationspflanzen	15-25,-€

zzgl. Mwst

Personal (Preisangaben zzgl. MwSt.)

Service	27,00 Euro / Stunde
Köche	29,00 Euro / Stunde
Logistiker (für Auf- und Abbau)	25,00 Euro / Stunde
Herr Werner- Gesamtorganisation	39,00 Euro / Stunde
Serviceleiter	37,00 Euro / Stunde

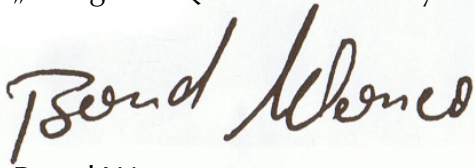
Unser Servicepersonal ist einheitlich gekleidet und arbeitet zeitversetzt, so dass Ihnen keine zusätzlichen Kosten entstehen.

Ihr Vorteil

Inklusive: Konzeptausarbeitung Ihrer Veranstaltung
Erstellen von Checklisten
Beratung vor Ort von Herrn Werner mit seinen Erfahrungen
Jegliche Organisation von: Künstlern/Musikern, Dekorateurs, Zeltbau
etc.

Alles aus einer Hand mit Qualität und Perfektion.

„Erfolg und Qualität ist eine Symbiose aus Erfahrung und Top Personal“



Bernd Werner