



Sehr geehrte Gäste,

die Schnellenburg am Rhein ist eines der beliebtesten Häuser der Stadt, insbesondere, wenn es um die Ausrichtung Ihrer Feste geht. Unsere Räumlichkeiten bieten Ihnen Platz für Gesellschaften ab 25 bis 200 Personen.

Unser Hotel umfasst 50 Zimmer und Suiten, teilweise mit Rheinblick. Genießen Sie bereits morgens beim Frühstück vom Buffet die herrliche Aussicht auf den Rhein. Das Küchenteam des Hauses, geleitet von zwei Küchenchefs, garantiert hohe Qualität bei der Zubereitung Ihres Menus.

Bei der Organisation Ihres Festes sind wir Ihnen gerne behilflich, gerne auch bei der Vermittlung von Musikern, Fotografen, Floristen etc. Jegliche musikalischen und künstlerischen Darbietungen sollten mit uns im Voraus abgestimmt werden, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten. Unsere reguläre Geschäftszeit endet um 23.00 Uhr. Verlängerungen sind selbstverständlich möglich, müssen jedoch im Vorfeld verbindlich geklärt werden. Sperrstunde ist spätestens 3.00 Uhr. Unsere Menupreise verstehen sich ab 25 Personen bei einem einheitlichen Menu für alle Gäste auf Grundlage der aktuellen Einkaufspreise und können saisonbedingt schwanken. Bitte beachten Sie, dass unsere Buffetvorschläge ab 40 Personen gültig sind.

Alle Einzelheiten Ihres Festes werden üblicherweise ca. vier Wochen vorher verbindlich in einem persönlichen Gespräch besprochen. Wir bitten hierzu um Terminvereinbarung.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns über Ihre verbindliche Buchung.

Ihr Schnellenburg Team

## Cocktailempfänge

### Canapées - bunte Auswahl

- Tortenbrie à 3,20 Euro
- Putenbrustmedaillon mit Kiwi à 3,20 Euro
- Gebratene Entenbrust à 3,20 Euro
- Grönland-Shrimps à 3,20 Euro
- Schwarzwälder Schinken mit Melone à 3,20 Euro
- Roastbeef mit Sauce Remoulade à 3,20 Euro
- Milder Räucherlachs à 3,20 Euro
- Pumpernickel mit Avocadocrème à 2,20 Euro
- Pumpernickel mit Tomatencreme à 2,20 Euro

### Kalte Snacks - in Gläsern serviert

à 3,20 Euro

- Flusskrebse in Curry Ingwer-Crème
- Avocadocrème mit Garnelen
- Caesar's salad
- Gebratene Auberginenscheiben mit Schafskäse
- Eingelegte Oliven mit Pinienkernen

### Warme Snacks-Fingerfood

à 2,20 Euro

- Mini Pizza
- Backpflaume im Speckmantel
- Elsässer Zwiebeltörtchen
- Blätterteigpastete mit Lachs & Spinat
- Satespieße
- Frühlingsrolle mit sweet-chili-sauce

## **Warme Snacks- in Gläsern serviert**

à 4,50 Euro

- Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti
- Schweinefilet im Speckmantel
- Riesengarnele im Cocosmantel
- Lammkotelette mit Tomatensalsa
- Lottemedailon mit Sesam
- Geflügelspieße
- Asia-Happen mit zweierlei Dips
- Scampispieße
- Ziegenkäse im Sesammantel mit Wildpreiselbeeren

**Menü 1**

Büffelmozzarella  
mit Zwergtomaten und Schnittlauchpesto

\* \* \*

Crèmesuppe von Waldpilzen  
mit Blätterteig

\* \* \*

Maispouardenbrust  
auf süß-sauerem Gemüse  
Curry-Ingwersauce  
Kartoffel-Gnocchi

\* \* \*

Zitronensorbet  
mit frischen Früchten  
und Mangoschaum

à Euro 48,50

**Menü 2**

Caesar's Salad  
mit Kapern

\* \* \*

Tomaten-Consommé  
mit Maultaschen

\* \* \*

Schweinefilet im Speckmantel  
-vom Stück geschnitten-  
Möhren-Wirsing-Gemüse  
Jus  
Kartoffel-Zwiebelgratin

\* \* \*

Mousse  
von zweierlei Schokolade  
und Hippengebäck

à Euro 49,50

**Menü 3**

Carpaccio von geräucherter Ente  
und Zucchini Salat

\* \* \*

Basilikumsuppe  
mit Crevetten und Croûtons

\* \* \*

Gegrilltes Lachsfilet  
mit Tomatensalsa  
Blattspinat, rosa Pfeffer  
Basmati-Reis

\* \* \*

Gefüllter Crêpe  
mit Himbeer-Panna Cotta  
und Vanilleeis

à Euro 49,50

**Menü 4**

Rucolasalat  
mit Honig-Thymian-Dressing  
& Manchegokäse im Sesammantel

\* \* \*

Zucchinicrème  
mit Garnele

\* \* \*

Medaillons von Rind & Schwein  
Weiße Pfefferrahmsauce  
Bunte Gemüseauswahl  
Kartoffelkuchen

\* \* \*

Crème brûlée  
mit Ingwer

à Euro 51,00

**Menü 5**

Friséesalat  
in Himbeerdressing  
mit Feta und Pinienkernen

\* \* \*

Currycrème mit Pesto  
und Parmaschinken

\* \* \*

Kabeljaufilet  
auf Tomaten-Lauch-Gemüse  
mit Zitronen-Senfsauce  
Kartoffelplätzchen

\* \* \*

Parfait von Waldbeeren  
mit Vanilleschaum

à Euro 52,00



**Menü 6**

Serranoschinken und Melone  
auf Wildkräuter-Blütensalat  
mit Cidre-Dressing

\* \* \*

Crèmesuppe von jungem Lauch  
mit gebeiztem Lachs

\* \* \*

US-Hüfte aus Nebraska  
Prinzessbohnen  
Schalotten-Senfsauce  
Rosmarin-Chili-Kartoffeln

\* \* \*

Mascarponecrème  
mit Ananassalat

à Euro 56,00

**Menü 7**

Crêpe-Roulade  
vom geräucherten Heilbutt  
mit Ricotta an Wildkräutersalat

\* \* \*

Steinpilz-Consommé  
mit altem Sherry und Schupfnudeln

\* \* \*

Argentinisches Rinderfilet  
-am Stück gegart-  
MarsalasaUCE  
Bunter Gemüsestrudel

\* \* \*

Dessertbuffet  
(ab 40 Personen)

à Euro 57,50

**Menü 8**

Getrüffelte Tomatensuppe  
mit Crisini-Stange

\* \* \*

Riesengarnelen  
auf bunten Taglierinis  
mit leichter Knoblauch-Kräuterbutter

\* \* \*

Mangosorbet  
mit Himbeer-Cocktail

\* \* \*

Kalbsfilet  
Morchelrahmsauce  
Zwergpaprika  
Kräuterpüree

\* \* \*

Latte Macchiato Panna-Cotta

à Euro 66,00

**Buffetvorschlag I**

Gemischter Brotkorb  
mit Aioli und Tomaten-Chutney

Bunte Auswahl von gemischten Salaten...  
...Eichlaubsalat, Rote Bete, Eisberg  
...Rucola, Tomaten-Mozzarella  
Kräutervinaigrette, Balsamico-Dressing

\* \* \* \* \*

Maishähnchenbrust  
mit Kräutern und Chili

Filets vom Loup de Mer  
Rieslingsauce

Penne à la arrabiata  
mit Parmesan

Toskanisches Gemüse  
Zuckerschoten

Geschwenkte Drillinge  
Basmatireis mit Ingwer

\* \* \* \* \*

Kokos-Grießflammerie mit Schokoladensauce  
Latte-Macchiato Panna Cotta  
Joghurt-Limettencrème  
Obstauswahl

à Euro 45,00

## **Buffetvorschlag II**

Gemischter Brotkorb  
mit zweierlei Dips

Flusskrebsschwänze in Estragonvinaigrette  
Gegrillte, bunte Antipasti  
Caesar´s Salad  
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce  
Büffel-Mozzarella mit halbtrockneten Kirschtomaten

\* \* \* \* \*

Duett von Lachs und Zander  
in Orangen-Pfeffersauce

Schinken-Krustenbraten  
mit Schalotten-Senfsauce

Bunte Taglierini mit Knoblauchspinat  
und Pinienkernen

Prinzessbohnen mit geröstetem Speck  
Champignons mit Lauchzwiebeln  
Vichy-Karotten

Thymiankartoffeln  
Basmatireis

\* \* \* \* \*

Nougatmousse mit Ananasgrütze  
Bayerische Orangencrème  
Crème brûlée

à Euro 46,50

**Buffetvorschlag III**

Crépe Roulade vom geräucherten Heilbutt  
mit Spinat und Hüttenkäse  
an Zuchinisalat  
-wird serviert-

\* \* \* \* \*

Roastbeef vom „Black Angus“ Rind  
-am Stück gebraten-  
Zwiebelsalsa

Kabeljaufilet  
in Limettensauce

Spitzkohlgemüse  
Bunten Bohnen mit Speck  
Gelbe Ingwer-Möhren

Gemüsereis  
Kartoffel-Selleriegratin

\* \* \* \* \*

Himbeer-Panna Cotta mit Vanillesauce  
Weiße Schokoladenmousse mit Fruchtmark

Manchegokäse mit Feigensenf

à Euro 49,00

## Buffetvorschlag IV

Gebratene Riesengarnelen, herzhaft mariniert  
auf Ruccola-Friséesalat  
mit Mango-Chili-Vinaigrette  
-wird serviert-

\* \* \* \* \*

Filetspitzen vom „Black Angus“  
mit Waldpilzen in Cognacrahm

Schweinefilet im Speckmantel  
-vom Stück geschnitten-  
Dijonsensauce

Seeteufel  
mit Vermutsauce

Penne  
mit Thunfisch-Tomatensauce  
und gehobeltem Parmesan

Frischer Mandelspinat  
Rahmwirsing

Butterspätzle  
Kartoffelgratin

\* \* \* \* \*

Mango-Panna Cotta mit Waldbeeren  
Kaffee-Crème brûlée  
Mousse von Macadamia-Nüssen

à Euro 49,90

## Buffetvorschlag V

Brotauswahl mit Schnittlauchcrème  
und Chili-Mayonnaise

\* \* \* \* \*

Gefüllte Peperoncinis  
Shrimps-Cocktail mit Palmherzen in Vinaigrette  
Rauchaal und Forelle mit Meerrettich  
Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeer-Chutney  
Diverse Salate mit zweierlei Dressings

\* \* \* \* \*

Rinderfilet vom „Black Angus“  
-am Stück gebraten-  
Trüffelsauce

Perlhuhnbrust  
mit Mango-Chutney

Gebratene Riesengarnelen  
mit Basilikum-Knoblauchbutter

Gemüseauswahl  
Tomatisierte Zuckerschoten

Kartoffelkuchen  
Butter-Gnocchis  
Basmati-Wildreis

\* \* \* \* \*

Schokoladentarte  
Panna-Cotta mit Himbeermark  
Obstsalat

Käseauswahl aus Rohmilch

à Euro 53,00



## Buffetvorschlag VI

Tomatencrèmesuppe mit Trüffelpesto  
und Crissini-Stange  
-wird serviert-

Zweierlei Schinken mit Baby-Birnen  
Rauchlachs mit Kräuter-Aioli  
Ruccolasalat mit Nüssen und Croûtons  
Römersalat mit gefüllten Kirschaprika  
Marinierte und eingelegte Antipasti

\* \* \* \* \*

Lammcarrée  
mit Kräuter-Senfkruste  
Rosmarinjus

Kalbsfilet  
-am Stück gebraten-  
Steinpilzsauce

Filtes vom Loup de Mer  
mit Creventtensauce

Gemüsestrudel  
Bunte Möhren  
Kohlrabigemüse in leichtem Rahm

Mandelreis  
Kartoffel-Apfelgratin

\* \* \* \* \*

Caipirinhacrème mit Kiwis  
Beerengrütze mit Vanillesauce  
Gefüllte Crêpes mit Nougatcrème

à Euro 59,50



## **Pauschalen für Veranstaltungen**

(gültig ab 60 Personen)

### **Standard-Pauschale (unlimited)**

EUR 109,00 pro Person

Unser Angebot beinhaltet:

Sektempfang mit Chardonnay Loire Sekt, brut  
-wahlweise auch mit Orangensaft-  
und Mineralwasser San Pellegrino

Menu I oder II

alternativ Buffet I,II oder III

Aus folgenden Weißweinen kann einer ausgewählt werden:

Oberrotweiler Käsleberg oder

Trittenheimer Altärchen oder

Domaine de Bellevue

Aus folgenden Rotweinen kann einer ausgewählt werden:

Oberrotweiler Henkenberg oder

Vignes de Nicole

Malbec – Argentinien

Füchschen Alt & Bitburger Pils

Softdrinks (Coca-Cola, Fanta, Sprite und Granini Säfte)

Kaffeespezialitäten nach dem Essen

1 Runde Digestif (z.B. Ramazotti, Averna, Killepitsch, Jubiläums Aquavit,  
Williamsbirne)



**Exklusiv-Pauschale (unlimited)**

EUR 129,00 pro Person

Unser Angebot beinhaltet:

Sektempfang mit Prosecco Spumante brut  
-wahlweise auch mit Orangensaft-  
und Mineralwasser San Pellegrino

Zusätzlich zur Standardpauschale gilt hier auch Menu III oder IV  
alternativ auch Buffet IV  
einen Weißwein aus allen Weinen, die mit „EP“ gekennzeichnet wurden,  
einen Rotwein aus allen Weinen, die mit „EP“ gekennzeichnet wurden,  
(die Auswahl eines Weiß- und eines Rotweines ist vor Veranstaltung  
festzulegen)

Füchschen Alt & Bitburger Pils  
Softdrinks (Coca-Cola, Fanta, Sprite und Granini Säfte)  
Kaffeespezialitäten nach dem Essen  
Digestif (z.B. Ramazzotti, Obstbrände, Cognac VSOP)



**Pauschale de luxe (unlimited)**

EUR 149,00 pro Person

Unser Angebot beinhaltet:

Champagner-Empfang mit Champagne «Poissenet»

-wahlweise auch mit Orangensaft-

und Mineralwasser San Pellegrino

Menu I-VII

auch Buffet I-VI

einen Weißwein aus allen Weinen, die mit „DP“ gekennzeichnet wurden

einen Rotwein aus allen Weinen, die mit „DP“ gekennzeichnet wurden

(die Auswahl eines Weiß- und eines Rotweines ist vor Veranstaltung festzulegen)

Füchschen Alt & Bitburger Pils

Softdrinks (Coca-Cola, Fanta, Sprite und Granini Säfte)

Kaffeespezialitäten nach dem Essen

Digestif (außer Whiskey und Cognac X.O. oder Paradise)

Alle Pauschalen gelten ab 60 Personen für den Zeitraum 18.00 Uhr bis 2.00 Uhr. In den Pauschalen ist die Bereitstellung des Raumes sowie Tischwäsche, Menukarten und Service enthalten. Alle oben aufgeführten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer i.H. von 19%.

Die Pauschalen gelten nur in ihrer Gesamtheit.

Musikalische Darbietungen (z.B. DJ, Band, etc.) sowie Blumendekoration werden separat berechnet.

Zu den oben aufgeführten Pauschalen können folgende Pakete individuell dazugebucht werden:

## **Kaffee & Kuchen**

EUR 19,50 pro Person

(gilt für die Zeit von 15.00Uhr bis 18.00 Uhr)

Sektempfang mit Chardonnay Loire Sekt, brut  
-wahlweise mit Orangensaft  
Mineralwasser San Pellegrino  
Kaffeespezialitäten  
Kuchenauswahl

(eine evtl. Hochzeitstorte ist nicht mit inbegriffen)

## **Cocktail-Empfang**

EUR 27,00 pro Person

(als Alternative zum Sekt-/Champagner-Empfang in den Pauschalen)

Empfang mit Cocktails (auch alkoholfrei)  
Mineralwasser San Pellegrino  
Canapées & warme Würzbissen