

Menüvorschläge



· Unser Angebot für 2025 ·



Boutique Hotel Zum Weissen Schwanen
Brunnenstraße 4 · 56338 Braubach · Rheinland-Pfalz · DE
+49 (0) 2627 9820 · info@zum-weissen-schwanen.de

Unser Angebot



Das Angebot für die Weinproben und das Menü mit begleitender Wein-Degustation bietet eine exquisite kulinarische Reise, die perfekt für Gruppen ab 8 Personen geeignet ist. Es kombiniert traditionelle Mittelalterküche mit modernen Akzenten und kann für verschiedene Veranstaltungen genutzt werden, von Hochzeiten über Tagungen bis hin zu Feiern und Konzerten. Hier ist eine detaillierte Übersicht über das Menü sowie das "Schwanensee"-Angebot:



Top-Angebot:

• "Schwanensee" – Kombination aus Büffet & Menü •

Das "Schwanensee"-Menü kombiniert das Beste aus einem traditionellen Büffet und servierten Gängen, sodass für alle Gäste eine kulinarische Vielfalt geboten wird. Das Buffet wird nach Wunsch auf den Tisch gebracht, was eine gemütliche und dennoch festliche Atmosphäre schafft:

Preis: 59,50 € pro Person

Verfügbarkeit: Menü ab 8 Personen – Buffet ab 20 Personen buchbar

Anlass: Ideal für mittelalterliche Tafelrunden, Tagungen, Seminare, Hochzeiten, Empfänge, Konzerte, Flying Dinner und andere Feierlichkeiten

Starter

Gemischtes Brotsortiment
mit Olivenöl, Kräuter-Frischkäse und Rollenbutter

Vorspeisenteller oder Etageren-Tischbüffet
(wird serviert, mit kleinen, leckeren Häppchen):

- Salatbouquet
- Lachs-Röschen mit Meerrettich
- Rauchsinken auf Melonenschiffchen
- Tomate-Mozzarella mit Wildkräuter-Pesto



Boutique Hotel Zum Weissen Schwanen
Brunnenstraße 4 · 56338 Braubach · Rheinland-Pfalz · DE
+49 (0) 2627 9820 · info@zum-weissen-schwanen.de



3 Hauptgänge

(vom Büffet):

Medaillons von der Hühnchenbrust

Filetsteaks vom Landschwein

Mediterraner Braten vom Weiderind im Barolojus

Beilagen:

- Bunte Gemüse-Auswahl, z.B. Ratatouille
- Rosmarinkartoffeln
- Getrüffelte Gnocchis
- Kartoffel-Lauchgratin

Desserts

Desservariationen "Süße Sünde":

Mousse au Chocolat, Panna Cotta und Exotischer Obstsalat

oder ein vielseitiges Weckglasbüffet



Boutique Hotel Zum Weissen Schwanen
Brunnenstraße 4 · 56338 Braubach · Rheinland-Pfalz · DE
+49 (0) 2627 9820 · info@zum-weissen-schwanen.de

Unsere Ideen für Ihren Steh-Empfang:



Für Ihren Steh-Empfang haben wir kreative und geschmackvolle Ideen, die perfekt in die lockere, aber dennoch gehobene Atmosphäre eines Empfangs passen. Unsere Canapés und filigran belegten Baguettescheiben, belegte Brotstückchen sowie eine große Auswahl von Fingerfood bieten eine edle und köstliche Auswahl, die Ihre Gäste begeistern wird:

Canapés - filigran belegte Baguettescheiben

1	Parmaschinken Canapé	€	3,50
2	Lachs Canapé mit Sahnemeerrettich	€	3,50
3	Garnelen Canapé mit Forellenkaviar	€	3,50
4	Schweizer Käse Canapé	€	2,90
5	Camembert Canapé auf Pumpernickel	€	2,90
6	Canapé mit geräuchertem Forellenfilet	€	3,50

Belegte Brotstullen

1	Frischkäse mit Schnittlauch	€	2,90
2	Schwarzwälder Schinkenschnitte	€	2,90
3	Roastbeef mit Honigmeerrettich	€	3,90
4	Mozzarella-Schnittchen mit Tomate und Basilikum	€	2,90

Fingerfood

1	Orientalische Bulette mit Zimt	€	3,50
2	Scampi am Spieß - Aioli	€	4,50
3	Salat von Tomate Mozzarella & Pesto im Glas	€	3,50
4	Gazpacho im Glas mit Strohalm	€	3,50
5	Cous Cous im Glas mediterranes Bio Huhn am Spieß	€	4,50
6	Lammfiletspieß mit Pesto	€	4,50
7	Ziegenfrischkäseterrine mit Hagebuttensalsa	€	3,50

- Hinweis: Mindestbestellung je Sorte 20 Stück -



Boutique Hotel Zum Weissen Schwanen
Brunnenstraße 4 · 56338 Braubach · Rheinland-Pfalz · DE
+49 (0) 2627 9820 · info@zum-weissen-schwanen.de

3 Gänge Menüs



Die 3-gängigen Menüs bieten eine hervorragende Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten, die ideal für Festlichkeiten, Hochzeiten oder größere Veranstaltungen geeignet sind. Mit unterschiedlichen Menüoptionen, die von herzhaften Klassikern bis hin zu raffinierten Kreationen reichen, ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Rabattregelung:

Ab 45 vollzahlenden Personen gewähren wir einen 5%-Nachlass auf jedes Menü.

Zusätzliche Optionen:

Vegetarische Anpassungen:

Alle Menüs können nach Wunsch auch in einer vegetarischen Variante angeboten werden.

Verfeinerungen:

Auf Wunsch können bestimmte Gerichte mit besonderen Zutaten, wie z.B. Trüffel oder besondere Soßen, verfeinert werden.

Menü-Option 1

Baguette mit Kräuterquark – 3 Toppings

Toppings (z.B.): Frische Tomaten mit Basilikum, Geräucherter Lachs mit Meerrettich-Crème, Gegrillte Paprika mit Oliven

Karotte – Orange – Ingwer Süppchen

Medaillons von der Schweinelende in Calvadosrahm

mit Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle

Mandel Panna Cottacreme mit Karamelsoße

- Preis: 39,50 € -



Menü-Option 2

Bauernbrot mit gesalzener Rollenbutter

Kartoffel-Kohlrabisüppchen
(auf Wunsch getrüffelt + 4,00 €)

Geschmorte Lammkeule (mediterran)
mit Südfranzösische Gemüse / Ratatouille und Kartoffelecken

Weißes Mousse au chocolat
an eingeweckten Mango Passionsfrucht Allerlei

- Preis: 43,50 € -

Menü-Option 3

Bauernbrot mit Griebenschmalz – Herbstlich

Kartoffel-Kohlrabisüppchen
(auf Wunsch getrüffelt + 4,00 €)

Bunter Salatteller Cassis Vinaigrette
an Terrine und Hagebuttensalsa

Zander mit Gamba in Rieslingsoße
auf Kartoffel-Selleriepüree

Zimtparfait mit lauwarmen Schattenmorellen

- Preis: 46,50 € -



Boutique Hotel Zum Weissen Schwanen
Brunnenstraße 4 · 56338 Braubach · Rheinland-Pfalz · DE
+49 (0) 2627 9820 · info@zum-weissen-schwanen.de

Buffets



Einzelne Komponenten können selbstverständlich ausgetauscht werden
oder gegen Aufpreis ergänzt werden.

Kalt-Warmes Mittelrheinisches Buffet

Buntes Brotsortiment mit Kräuterquark, Schmalz und gesalzener Butter, diverse Blattsalate mit Zerlei Dressings sowie diverse Rohkostsalate, Garnelenspieße und Räucherfischplatte, mediterrane Lachsschnitten, hausgemachte Terrine mit Hagebuttensoße und Schinken mit Melone

Suppe Ihrer Wahl

Lammschulter und regionales Weiderind
(sous vide gegart)
mit Gemüse vom Markt und gratinierte Scheibenkartoffeln

Großes Käsebrett
reichlich garniert

Bayrische Mandelcreme mit hausgemachter Karmelsoße
Schokoladenmousse mit Vanillesoße & Zwetschgenröster
und bunter Obst Etagère

- Preis: 39,50 € -

Buffet „Schöne Müllerin“

Buntes Brotsortiment mit Kräuterquark, Schmalz und gesalzener Butter, diverse Blattsalate mit Zerlei Dressings, Schinken und Melone, Tomate Mozzarella hausgemachte Terrine, Räucherfischplatte

Kalbstaufelspitz in Rahmsoße mit Bunten Marktgemüsen
und gratinierten Scheibenkartoffeln

Zwetschgenröster mit hausgemachter Vanillesoße,
Vanillecreme und Schokoladenmousse

- Preis: 44,50 € -



Boutique Hotel Zum Weissen Schwanen
Brunnenstraße 4 · 56338 Braubach · Rheinland-Pfalz · DE
+49 (0) 2627 9820 · info@zum-weissen-schwanen.de

Rustikales Kalt-Warmes Vesper Buffet

Brotsortiment mit Kräuterquark, Schmalz und gesalzener Butter
buntes Salatbuffet mit Rohkost und Blattsalaten Räucherbrettplatte
mit verschiedenen Schinken und Hartwürsten
hausgemachte Sülze mit Meerrettich - Terrine mit Dipp

Knuspriger Bierkrustenbraten
mit Kartoffelecken und Weinkraut

großes Käsebrett, reichlich garniert

- Preis: 39,00 € -



Regionale - klassische Menüvorschläge



Speisen nach dem Kurpfälzischem Hauptmann Link

Bauernbrot mit Griebenschmalz

Salate der Saison mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Rheinisches Kartoffelsüppchen mit Sauerkraut und gebratener Blutwurst

Medaillons vom Weiderind mit jungen Kartoffeln
und Spargel (Saisonabhängig)

Dessertvariation „Die Süße“

- Preis: 53,50 € -



Boutique Hotel Zum Weissen Schwanen
Brunnenstraße 4 · 56338 Braubach · Rheinland-Pfalz · DE
+49 (0) 2627 9820 · info@zum-weissen-schwanen.de

Festmahl des Stadtschultheissen Johann Kneuper

Geröstetes Bauernbrot mit Kräuterfrischkäse

Hausgemachte Terrine an bunten Salaten aus dem Bauerngarten

Süppchen vom Tafelspitz

Rotbarschfilet auf Blattspinat-Mangold-Tagliatelle

Birnenröster mit Vanillesoße

- Preis: 53,50 € -

Speisenfolge nach August dem Starkem

Bauernbrot mit gesalzener Rollenbutter

Vorspeisenvariation mit hausgeräuchertem Wildschinken, Lachsroschen und Terrine

Lauchcremesuppe

Feiner Kalbsbraten mit Rahmsoße auf hausgemachten Spätzle und Wirsing mit Speck

Vanille-Topfenschaum auf Fruchtsoßenspiegel

- Preis: 53,50 € -



Boutique Hotel Zum Weissen Schwanen
Brunnenstraße 4 · 56338 Braubach · Rheinland-Pfalz · DE
+49 (0) 2627 9820 · info@zum-weissen-schwanen.de

5 Gänge Feinschmeckermenüs

Anpassungen der Menüs:

Sie können einzelne Gänge nach Wunsch austauschen – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt.
Vegetarische, vegane oder allergikerfreundliche Optionen können berücksichtigt werden.

Buchung und Bestellmenge:

Verbindliche Bestellung: Die Bestellmenge muss 3 Tage vor dem Event festgelegt werden.

Burg Sterrenberg: Bei Buchung der Burg kommt ein 10% Aufschlag auf die Menüpreise des Boutique Hotels Zum Weissen Schwanen.

Option 1

Brotsortiment mit dreierlei Toppings
hausgemachte Kaninchenterrine mit Schnittlauchsahne und Salatbouquet
Duett von Edelfischen auf Tagliatelle nero
Kartoffel-Kohlrabisüppchen mit Trüffel aromatisiert
Nüsschen vom Westerwälder Weidelamm an Kaiserschoten und gratinierten Scheibenkartoffeln
Zimtparfait mit Schattenmorellen und hausgemachter Vanillesoße

- Preis: 64,50 € -

Option 2

Bauernbrot mit Griebenschmalz
Streifen vom Kaninchen an bunten Blattsalaten
Zweierlei aus Fluß und Meer auf Tagliatelle
Wiesenkräutersuppe
Kalbssteak mit bunten Gemüsen frisch vom Markt und Rosmarinkartoffeln
Dessertvariation Die Süße – Mousse – Parfait und Fruchtiges

- Preis: 64,00 € -

Boutique Hotel Zum Weissen Schwanen
Brunnenstraße 4 · 56338 Braubach · Rheinland-Pfalz · DE
+49 (0) 2627 9820 · info@zum-weissen-schwanen.de

Unsere modernen Klassiker



Ziegenkäsemousse Paprika mit Lemonpesto und Pinienkernen	€ 12,50
Provenzalische Poulardenbrust mit Feigen, Rosmarin, Knoblauch und Kartoffel-Zwiebelspieß	€ 24,50
Mousse von Bitterschokolade mit Orangen-Lavendelaroma	€ 12,80
Tafelspitz im Crêpeteig auf Spargelragout, Morchelschaum und Parmesanchips	€ 18,50
Avocadoparfait mit konfierten Kirschtomaten und Bärlauchpesto	€ 14,50
Kaninchenkeule in Honig- Estragonsauce mit Kohlrabi, schwarzen Oliven, Mandeln und gratinierten Kartoffeln	€ 24,70
Muffin mit marinierten Kirschen und weißes Schokoladenmousse	€ 11,20
Forellenmousse mit Forellenkaviar an Wildkräuterpflücksalat	€ 16,90
Schaumsuppe von Erbsen und Kopfsalat mit Parmaschinken	€ 7,90
Zanderfilet auf Mangold mit Waldpilzjus und Kartoffel-Lauchpüree	€ 26,80
Topfenmousse mit eingeweckten Rhabarberstreifen und Erdbeeren	€ 10,30



Marinierter Thunfisch auf Frühlingsgemüsesalat mit schwarzer Oliven- Zitronenvinaigrette und Kapern	€	16,50
Hausgemachte Taleggio Gnocchi mit süßen Kirschtomaten und Rucola	€	18,20
Kalbsnuss (4 Stunden gegart) mit Waldpilzen, Zuckerschoten, Kräuterjus und Zitronen-Ricotta Tagliatelle	€	28,90
Pfirsichmousse auf marinierten Beeren und Mandelkrokant	€	11,30
Käse vom Brett (reichlich garniert) mit Chutney und Brotsortiment	€	12,50

Weinempfehlungen



Aperitif:

- Perlwein – Prosecco trocken 28,00 €
- Riesling Sekt Hausmarke, Brut 36,00 €
- Taittinger Champagner ab 75,00 €

Zur Vorspeise und Suppe:

- Grauer Burgunder Qualitätswein trocken 36,00 €
- Riesling Qualitätswein trocken oder halbtrocken 28,00 €
- Rose trocken oder feinherb 38,00 €

Zum Hauptgang:

- Merlot oder Spätburgunder 38,00 €
- Französischer Rotwein 48,00 €

Als Digestif:

- Weinbrand, Trester, Grappa, Aversa... 2cl 4,00 €
- Diverse Obstbrände, Haselnussgeist 2cl 4,50 €

Longdrinks:

- Gin Tonic, Cuba Libre, Whiskey Cola. u.v.m.** 4cl 9,50 €

** ab 50 Stück 8,50 €



Boutique Hotel Zum Weissen Schwanen
Brunnenstraße 4 · 56338 Braubach · Rheinland-Pfalz · DE
+49 (0) 2627 9820 · info@zum-weissen-schwanen.de

Selbstverständlich ist dies nur ein kleiner Auszug aus unseren vielfältigen Möglichkeiten.

Wenn Sie andere Wünsche haben, lassen Sie es uns wissen – wir erweitern gerne unsere Weinvorschläge.

Bei Buchung der Pauschalen bieten wir zudem eine Weinprobe im Vorfeld an.

Wir freuen uns auf Ihre Wahl und stehen Ihnen für weitere Fragen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Familie König-Kunz

- Preise und Angebote sind bis zur Veröffentlichung einer neuen Preisliste gültig. -



Boutique Hotel Zum Weissen Schwanen
Brunnenstraße 4 · 56338 Braubach · Rheinland-Pfalz · DE
+49 (0) 2627 9820 · info@zum-weissen-schwanen.de