

Angebot 2020



*Weinproben - Menü mit begleitender Wein Degustation – Mittelalterliche Tafelrunden
Tagungen, Seminare, Ausstellungen, Konzerte, Hochzeiten – Empfänge – Flying Dinner...
Menüs ab 8 Personen buchbar – Büffets ab 20 Personen*

Sie Feiern – wir kümmern uns um den Rest !

Unser Top-Angebot: „Schwanensee“
Kombination aus Büffet & Menü
bzw Das Büffet auf den Tisch gebracht:

gemischtes Brotsortiment mit Olivenöl, Griebenschmalz und Rollenbutter

Vorspeisenteller (wird serviert, mit drei leckeren, leichten Kleinigkeiten)

Salatbouquet

Lachs-Röschen mit Meerrettich

Rauchschinken auf Melonenschiffchen und Tomate Mozzarella mit Wildkräuter Pesto

3 Hauptgänge vom Büffet:

Medaillons von der Putenbrust und von der Schweinelende
sowie mediterraner Kalbsbraten

mit bunter Gemüseplatte (3 Sorten) Rahmsoße, Rosmarinkartoffeln, Spätzle & Tagliatelle

Dessertvariation « Süße Sünde »

Mousse au chocolat , hausgemachtes Eis-Parfait und exotischer Obstspieß

Käse vom Brett, reichlich garniert
mit Chutney und Brotsortiment

€ 49,50

Unsere Ideen für Ihren Steh-Empfang:

Canapés - filigran belegte Baguettescheiben

1	Parmaschinken Canapé	€	3,50
2	Lachs Canapé mit Sahnemeerrettich	€	2,90
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	€	2,90

Belegte Brotstullen

1	Frischkäse mit Schnittlauch	€	2,90
2	Schwarzwälder Schinkenschnitte	€	2,90
3	Roastbeef mit Honigmeerrettich	€	3,50
4	Mozzarella-Schnittchen mit Tomate und Basilikum	€	2,90

Fingerfood

1	Orientalische Bulette mit Zimt	€	3,50
2	Scampi am Spieß - Aioli	€	3,90
3	Salat von Tomate Mozzarella & Pesto im Glas	€	3,50
4	Gazpacho im Glas mit Strohhalme	€	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

Mindestbestellung je Sorte 20 Stück



HOTEL · LANDGASTHOF

MÜHLEN MUSEUM ANNO 1341 • WELTERBE KRÄUTERGARTEN • KELTERHAUS
BURG STERRENBERG KAMP BORNHOFEN

3-gängige Menüs:

Baguette mit Kräuterquark

Rheinisches Kartoffelsüppchen

Medaillons von der Schweinelende in Calvadosrahm
Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle

Mandelcreme mit Karmelsoße

€ 32,50

Bauernbrot mit gesalzener Rollenbutter

Kartoffel-Kohlrabisüppchen

*

Geschmorte Lammkeule mediterrane mit
Südfranzösische Gemüse / Ratatouille und Kartoffelecken

dunkles oder weißes Mousse au chocolat

€ 34,50

Bauernbrot mit Griebenschmalz – Herbstlich

Bunter Salatteller geräucherter Gänsebrust

Zander in Rieslingsoße auf Kartoffel-Selleriepüree

Zimtparfait mit lauwarmen Schattenmorellen

€ 35,50



Hotel Landgasthof Zum Weissen Schwanen GmbH • Brunnenstraße 4-12
56338 Braubach • Telefon: +49 (0) 2627 - 9820 •
www.zum-weissen-schwanen.de • info@zum-weissen-schwanen.de
Wir sind Welterbegastgeber aus Leidenschaft!



BÜFFETS:

Kalt-Warmes Mittelrheinisches Buffet

buntes Brotsortiment mit Kräuterquark, Schmalz und gesalzener Butter
diverse Blattsalate mit 2erlei Dressings, diverse Rohkostsalate
Räucherfischplatte, Garnelencocktail, mediterrane Lachsschnitte
Hausgemachte Wildterrinen mit Hagebuttensoße - Schinken mit Melone

Suppe Ihrer Wahl

Lammschulter und Schweinerücken geschmort mit Gemüse vom Markt
gratinierte Scheibekartoffeln

großes Käsebrett, reichlich garniert

Bayrische Mandelcreme mit hausgemachter Karamelsauce
Schokoladenmousse mit Vanillesauce & Zwetschgenröster und bunter Obstkorb
€ 57,50

Buffet „Schöne Müllerin“

buntes Brotsortiment mit Kräuterquark, Schmalz und gesalzener Butter
Diverse Blattsalate mit 2erlei Dressings
Schinken und Melone, Tomate Mozzarella
hausgemachte Terrine
Räucherfischplatte

Kalbshaxe in Rahmsauce mit bunten Marktgemüsen
und gratinierten Scheibekartoffeln

Zwetschgenröster mit hausgemachter Vanillesauce
Vanillecreme, Schokoladenmousse

€ 35,50

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

€ 29,50





HOTEL · LANDGASTHOF

MÜHLEN MUSEUM ANNO 1341 • WELTERBE KRÄUTERGARTEN • KELTERHAUS
BURG STERRENBERG KAMP BORNHOFEN

Regionale Menüvorschläge:

Speisen nach dem Kurpfälzischem Hauptmann Link

Bauernbrot mit Griebenschmalz

Salate der Saison mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Brokkolicremesüppchen

Medaillons vom Weiderind mit jungen Kartoffeln
und Spargel (Saisonabhängig)

Dessertvariation „Die Süße“

€ 45,50

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

€ 45,50

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

€ 42,50



Hotel Landgasthof Zum Weissen Schwanen GmbH • Brunnenstraße 4-12
56338 Braubach • Telefon: +49 (0) 2627 - 9820 •
www.zum-weissen-schwanen.de • info@zum-weissen-schwanen.de
Wir sind Welterbegastgeber aus Leidenschaft!



5-gängige Feinschmeckermenüs

Deftiges Bauernbrot mit Griebenschmalz, Salz und Pfefferkorn

hausgemachte Kaninchenterrine mit Schnittlauchsahne und Salatbouquet

Duett von Edelfischen auf Tagliatelle

Kartoffel-Kohlrabisüppchen mit Trüffel aromatisiert

Nüsschen vom Westerwälder Weidelamm mit Bohnen und gratinierten Scheibenkartoffeln

Zimtparfait mit Schattenmorellen und hausgemachter Vanillesoße

€ 55,50

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

€ 55,00

Selbstverständlich können Sie einzelne Gänge tauschen... Ihrer Phantasie sind keine Grenzen gesetzt.

Die Bestellmenge ist 48 h vor Veranstaltungsbeginn verbindlich zu buchen und somit Berechnungsgrundlage.

Auf Burg Sterrenberg fallen 10% Kulturförderabgabe an das Land Rheinland Pfalz an, welche den Preisen hinzuzufügen ist.

Unsere modernen Klassiker

Ziegenkäsemousse Paprika-Lemonpesto
und Pinienkernen 9,50 €

* * *

Provenzalische Poulardenbrust mit Feigen,
Rosmarin, Knoblauch und Kartoffel-
Zwiebelspieß 19,50 €

* * *

Mousse von Bitterschokolade mit Orangen-
Lavendelaroma 9,80 €

Ochsenschwanz im Crêpeteig auf
Spargelragout, Morchelschaum und
Parmesanchips 14,50 €

* * *

Avocadoparfait mit konfierten
Kirschtomaten und Feldsalatpesto 9,50 €

* * *

Kaninchenkeule in Honig-Estragonsauce,
Kohlrabi, schwarzen Oliven, Mandeln und
gratinierten Kartoffeln 20,70 €

Muffin mit marinierten Kirschen und
weißes Schokoladenmousse 9,20 €

Forellentatar mit Forellenkaviar auf Kartoffel-Gemüserösti und Relish	13,90 €
* * *	
Schaumsuppe von Erbsen und Kopfsalat mit Parmaschinken	7,90 €
* * *	
Zanderfilet auf Mangold, Morcheljus und Kartoffel-Lauchpüree	24,80 €
* * *	
Topfenmousse mit eingeweckten Rhabarber-Erdbeer	9,30 €
<hr/>	
Marinierter Thunfisch auf Frühlingsgemüsesalat, schwarze Oliven- Zitronenvinaigrette und Kapern	14,50 €
* * *	
Hausgemachte Taleggio gnocchis, süße Kirschtomaten, Rucolabutter und Parmaschinken	14,20 €
* * *	
Kalbsrücken mit Pioppinipilzen, Zuckerschoten, Kräuterjus und Zitronen- Ricotta Tagliatelle	22,90 €
* * *	
Pfirsichmousse auf marinierten Beeren und Mandelkrokant	7,30

WEINEMPFEHLUNGEN:

Aperitif:

Riesling Winzersekt, Mittelrhein	€ 34,00
Perlwein – Prosecco trocken	€ 24,00
Riesling Sekt Hausmarke	€ 32,00
Champagner ab	€ 59,00

Zur Vorspeise und Suppe:

Riesling Qualitätswein trocken, Sonderabfüllung Weißer Schwan	€ 24,00
Grauer Burgunder Qualitätswein trocken	€ 28,00
Riesling Qualitätswein halbtrocken, Sonderabfüllung Weißer Schwan	€ 24,00
Rose Trocken oder feinherb	€ 26,00

Zum Hauptgang:

Merlot oder Spätburgunder Qualitätswein trocken	€ 36,00
--	---------

Als Digestif:

Spätburgunder Trester 1995, Ahr	2cl	€ 4,60
Riesling Trester, Mittelrhein	2cl	€ 3,10
Diverse Obstbrände	2cl	€ 3,50
Haselnussgeist		€ 3,50

Longdrinks; 4CL:

Gin Tonic		
Cuba Libre		
Whiskey Cola...		€ 7,90

Ab. 50 Stück 6,50

Selbstverständlich ist dies nur ein klitzekleiner Auszug aus unseren Möglichkeiten. Falls Sie andere Wünsche haben, so lassen Sie es uns wissen. Gerne erweitern wir unsere Weinvorschläge. In Erwartung Ihrer Wahl, bzw. Antwort verbleiben wir;

mit freundlichen Grüßen hier vom Mittelrhein,
Hotel - Landgasthof Zum Weißen Schwanen