

Liebe Gäste,

wir möchten Sie herzlich dazu einladen, sich auf den folgenden Seiten einen Überblick über die Brasserie Schloss Paffendorf, unser gastronomisches Angebot und die Räumlichkeiten zu verschaffen.

Das Schloss Paffendorf wurde im 16. Jahrhundert als Wasserburg erbaut und besteht aus einem mehrflügeligem zweigeschossigem Herrenhaus, einer malerischen Vorburg, die einen geräumigen Hof umschließt und einem 7,5 Hektar großen Park mit Mammutbäumen und Ginkos, der sich perfekt für einen kleinen Spaziergang, eine Trauung oder einen Empfang unter freiem Himmel eignet.

Die gesamte Anlage wurde von RWE Power umfassend renoviert und modernisiert, sodass eine große Auswahl an verschiedensten Räumlichkeiten zu Ihrer Verfügung steht.

2010 übernahmen wir die Gastronomie und vervollständigen seitdem das Angebot mit kulinarischen Spezialitäten und einem erfahrenen und etablierten Veranstaltungsservice.

Wir bieten Ihnen vom kleinen Empfang bis zum Galadinner einen Rundumservice; perfekt auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.

Ob Hochzeiten oder Geburtstage, Jubiläen, Firmenfeiern oder einer Party im Freundeskreis.

Bei uns wird Ihr Fest ein Erfolg!

In der vorliegenden Mappe haben wir die wichtigsten Informationen und Vorschläge für Ihre Planung zusammengestellt. Lassen Sie sich überzeugen.

Ihr Brasserie Schloss Paffendorf Team

Zur Info

KONTAKT

Brasserie Schloss Paffendorf
Burggasse
50126 Bergheim

Fon 0049 2271 751 200 90
Mail info@schlosspaffendorf.de
Internet www.schlosspaffendorf.de

ANSPRECHPARTNERIN

Frau Anke Dorf Müller

SO FINDEN SIE UNS

Mit dem Auto...

... aus Richtung Köln/Aachen/Mönchengladbach (A 61)

Die A 61 an der Abfahrt Bergheim (Nr. 18, nicht Bergheim Süd) verlassen. Dann der Beschilderung in Richtung Paffendorf folgen und im Kreisverkehr nach Paffendorf abbiegen.

In der Ortsmitte in Höhe der Kirche links in die Burggasse einbiegen.

Zielkoordinaten für das Navigationssystem:

E 6.609.122° N 50.964.122°

Mit Bus und Bahn

Aus Richtung Köln/Aachen (DB-Strecke) in Horrem in den Bus Richtung Bedburg Bf. umsteigen. In Paffendorf-Ortsmitte/Kirche aussteigen. Von hier aus sind es noch 2 Min. Fußweg zum Schloss.

Alternativ: In Horrem Bf. in die Regionalbahn nach Neuss umsteigen. Am Haltepunkt Paffendorf aussteigen. Von hier sind es 5 Min. Fußweg.

Fahrplanauskunft: www.bahn.de, www.vrsinfo.de, www.vrr.de, www.avv.de

**Canapées oder Fingerfood gehören beinahe zu jedem Empfang dazu.
Ob als kleine Appetitanreger vor dem Dinner oder als Begleitung bei einem Sektempfang;
die kleinen Köstlichkeiten passen immer.
Wir empfehlen erfahrungsgemäß bei einem Stehempfang
4 bis 5 verschiedene Sorten pro Person.**

Fingerfood

KALT

Knusprige Grissini mit Parmaschinken umwickelt ^{1,3,7,9,14}	2,00 Euro/Stück
Parmesan-Cracker mit Zwiebelconfit (v) ^{1,3,7,8,9,10,14}	2,30 Euro/Stück
Mini Wrap (v) ^{1,3,6,7,9}	2,50 Euro/Stück
Crêpe-Röllchen mit Räucherlachs ^{1,3,4,5,9,10}	2,90 Euro/Stück
Mini Burger mit Feta, Paprika und Pesto (v) ^{1,3,7,9,10,11,14}	3,50 Euro/Stück

IM GLAS

Getrüffeltes Kartoffel Süppchen (v) ^{1,7,9}	2,50 Euro/ Glas
Brunnenkresse Süppchen mit Croutons (v) ^{1,7,9}	2,50 Euro/ Glas
Kirschtomaten und Baby Mozzarella Salat mit Pesto (v) ^{6,7}	2,00 Euro/ Glas
Rinderstreifen mit einem Thai Glasnudelsalat ^{6,8,9}	2,50 Euro/ Glas
Couscous-Salat mit Pinienkernen und getrockneten Tomaten (v) ^{1,5,6,9,14}	2,50 Euro/ Glas

WARM

Mini Frühlingsrollen mit süß-saurem Dip ^{1,5,6,8,9}	2,00 Euro/Stück
Kleine Quiche Elsässer Art ^{1,3,6,7}	2,00 Euro/Stück
Spieß mit mariniertem Hähnchen ^{5,6,8,9,11}	2,20 Euro/Stück
Garnele im Kartoffelmantel ^{2,4,6,8}	2,50 Euro/Stück
Kleiner Reibekuchen mit Räucherlachs ^{1,3,4,6,9}	2,90 Euro/Stück

SÜSS

Smoothie mit Melone und Minze	2,00 Euro/ Glas
Smoothie mit Himbeeren und Quark ⁷	2,00 Euro/ Glas
Panna Cotta mit Fruchtsauce ^{3,7}	2,30 Euro/ Glas
Crème Brûlée ^{3,7}	2,50 Euro/ Glas
Petit Fours, diverse Sorten ^{1,3,5,6,7,14}	3,00 Euro/Stück

FÜR KINDER

Mini Pizza verschiedenste Beläge ^{1,3,6,7,8,9}	2,00 Euro/Stück
2 Chicken Nuggets mit süß-saurem Dip ^{6,5,9,14}	2,00 Euro/Stück

(v) vegetarisch

Canapées

KÄSE

Frischkäse und Schnittlauch ^{1,3,7}	2,00 Euro/Stück
„Halve Hahn“, Gouda mit Senf und Gewürzgürkchen ^{1,3,7,9,14}	2,00 Euro/Stück
Cremiger Brie, garniert mit Weintrauben ^{1,3,7}	2,00 Euro/Stück
Tomate Mozzarella überbacken, mit Pesto ^{1,3,5,6,7,8}	2,50 Euro/Stück

AUS DEM MEER

Geräucherte Forellenfilets und Sahnemeerrettich ^{1,3,4,7}	2,90 Euro/Stück
Eismeerkrabben in Cocktailsauce ^{1,2,3,7}	2,90 Euro/Stück
Pumpnickel mit Hering und Zwiebelchen ^{1,4}	2,90 Euro/Stück
Lachsroschen mit Sahnemeerrettich ^{1,3,7,14}	3,50 Euro/Stück
Riesengarnele auf Limetten Frischkäse ^{1,2,3,7}	5,00 Euro/Stück

FLEISCH

Zwiebelmett mit Petersilie garniert ^{1,3,7,9}	2,00 Euro/Stück
Honigschinken mit Cornichon ^{1,3,7,9}	2,00 Euro/Stück
Hähnchenbrust mit Remouladensauce ^{1,3,6,7,9,10}	2,00 Euro/Stück
Tatar vom Rind mit Zwiebeln und Schnittlauch ^{1,3,7,14}	2,50 Euro/Stück
Vitello Tonnato ^{1,3,4,7,9,14}	2,90 Euro/Stück
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade und Dillgurkenfächer ^{1,3,7,14}	3,00 Euro/Stück
Coppa di Parma mit Parmesanhobeln und Kapern ^{1,3,7,14}	3,00 Euro/Stück

Buffet

Hier einige verlockende Buffets und Menüs, die wir in einem Beratungsgespräch ergänzen oder Ihren Wünschen entsprechend anpassen können. Nehmen Sie sich ein wenig Zeit, um sie zu studieren und genießen Sie die Vorfreude auf schöne Stunden in unserem Haus.

LEICHT UND BEKÖMMLICH

Verschiedene Blatt – und Rohkostsalate mit zweierlei Dressing ^{3,5,6,8,9,10}
Carpaccio vom Rind mit Parmesanhobeln, Kapernäpfeln und Balsamico ^{6,7,9,10}
Pochierter Lachs, im Ganzen serviert (ab 20 Personen) ⁴
Couscous-Salat mit getrockneten Tomaten und Fetakäse ^{1,7,9,10,14}
Stangenbrot mit Salzbutter ^{1,3,7}

~~~

Bandnudeln mit Garnelen, Mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum <sup>1,2,3,6,7,9,10</sup>  
Maispoularde mit Ofengemüse und Reis <sup>6,9,10</sup>  
Schweinelendchen mit Kräuterkruste, Gemüse vom Pariser Markt und Kartoffelgratin <sup>1,3,7,9,10</sup>

~~~

Quarkcrème mit Ananaswürfeln ⁷
Blutorangenmousse mit weißer Schokolade ^{3,7,8}

35,90 Euro pro Person

Dazu eine feine Käseauswahl mit Früchtesenf und Weintrauben ^{7,10,14}

38,90 Euro pro Person

Buffet

SOMMER

Verschiedene Blatt – und Rohkostsalate mit zweierlei Dressing 3,5,6,8,9,10,14
Pastasalat mit Rucolasalat und Pesto 1,3,7,8
Geräucherter und gebeizter Lachs mit Dillcreme 4,6,7,9,10,14
„Pollo Tonnato“ -Putenbrusttranchen in Thunfischcreme- 3,5,6,10
Coppa di Parma mit Melone 7,9,10,14
Stangenbrot mit Kräuterbutter 1,3,7,9,10,14

~~~

Pulled Pork im Ganzen serviert (ab 20 Personen) 5,9,10,14  
Perlhuhnbrust 6,9,10,14  
Seelachsfilet mit Oliven-Orangenvinaigrette 4,6,9,10

Tagliatelle mit Pesto und Oliven 1,3,7,8,9,10,14  
Geschmorte Tomaten 6,8,9,10  
Ofengemüse 6,8,9,10  
Rosmarinkartoffeln 6

~~~

Eistorte mit Baiserhaube 3,5,7,8
Quarkmousse 7

37,90 Euro pro Person

Dazu eine feine Käseauswahl mit Früchtesenf und Weintrauben 7,10

40,90 Euro pro Person

Buffet

MEDITERRAN

Rucolasalat mit Parmesanhobeln, Walnüssen und Balsamico 3,7,8,14
Spaghettinialat mit Flusskrebsschwänzen, Radicchio und Oliven 1,2,3,5,7,14

Antipasti 6,9,14

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum 5,6,7,8,14

Bruschetta mit Pesto und Pinienkernen 1,3,5,6,7,8

„Pollo Tonnato“ -Putenbrusttranchen in Thunfischcreme- 3,5,6,10

Coppa di Parma mit Melone 9,10,14

Ciabatta mit Oliven- und Tomatentapenade 1,3,7,8

~~~

Doradenfilet und Gambas auf Bandnudeln 1,2,3,4,7,9,10  
Schweinelendchen mit Ofenkartoffeln und Ratatouille 6,9,10  
Saltimbocca von der Putenbrust mit Gemüsereis 6,9,10,14

~~~

Crema catalana 3,7

Tiramisu 3,7

38,90 Euro pro Person

Dazu eine feine Käseauswahl mit Früchtesenf und Weintrauben 7,10,14

41,90 Euro pro Person

Buffet

GALA

Thunfisch im Sesammantel 4,11

Waldorfsalat 3,6,9,10,14

Krabben mit Champagner Cocktail Dressing 2,3,6,7

Jakobsmuscheln auf Fenchelgemüse 2,4,6,10,13,14

Gänseleber Terrine mit einem Portwein Zwiebel Chutney 14

Carpaccio vom Tafelspitz mit Gemüse-Vinaigrette 3,6,7,10,14

Regionaler Brotkorb mit Salz- und Kräuterbutter 1,3,7

~~~

Seeteufelmedaillons auf Fettuccine mit Safran Ingwer Emulsion 1,3,4,7

Maispoulardenbrust auf italienischem Ofengemüse und Kartoffelgratin-Törtchen 3,6,7,9,10,14

Rosa gebratenes Roastbeef mit Gemüse vom Pariser Markt und Herzoginkartoffeln 6,9,10,14

~~~

Crème Brûlée von der Tonkabohne 3,7,8

Mousse von der Zartbitterschokolade mit Passionsfruchtsauce 3,7

Eistorte mit Baiserhaube 1,3,5,7

Käseauswahl mit Früchtebrot, Walnüssen, Weintrauben und Feigensenf 7,8,10

48,90 Euro pro Person

BBQ Buffet

Das Buffet für den Sommer. Wir bauen im Burghof ein Grillbuffet auf und bereiten die Hauptgänge vor Ihren Augen zu. So wird aus Ihrem Fest eine Gartenparty in gehobener Atmosphäre.

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressing ^{3,5,6,8,9,10}

Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln ^{6,9,10,14}

Pasta Salat mit Oliven und Fetakäse ^{1,3,7}

Weißkohlsalat ^{6,9,10,14}

Antipasti Platte ^{6,9}

Stangenbrot mit Kräuterbutter ^{1,3,7}

~~~

Scampi Spieße in Knoblauch Marinade <sup>2,6</sup>

Marinierte Hähnchenbrust <sup>6,9,10</sup>

Marinierte Schweinelendchen <sup>6,9,10</sup>

Rostbratwürstchen <sup>1,3,6,9,10,14</sup>

Rosmarinkartoffeln <sup>6,9</sup>

Mediterranes Ofengemüse <sup>6,9</sup>

Aioli, Rotwein-Charlotten, Frischkäsecreme, <sup>3,6,7,9,14</sup>

Paprika-Salsa, Guacamole und BBQ-Sauce <sup>3,6,7,9,14</sup>

~~~

Salat von frischen Früchten ¹⁴

Duett von heller und dunkler Schokolade ^{3,7}

36,90 Euro pro Person

Dazu eine Käseauswahl mit Früchtesenf und Brotauswahl ^{7,10}

39,90 Euro pro Person

Erweiterungsmöglichkeiten:

Maiskolben ^{6,7}	1,50 Euro
Gemüespieß	2,50 Euro
Lachsfilet „en papillote“ mit Dill ^{4,6,9}	3,50 Euro
Marinierte Lammkoteletts ^{6,9}	4,50 Euro
Marinierte Rindersteaks ^{6,9}	4,50 Euro

Buffet

KÖLSCHE SPEZIALITÄTEN

„Halve Hahn“ - Gouda mit Senf und Gewürzgürkchen ^{1,3,7,9,14}

Frikadellchen auf Kartoffelsalat mit Senf ^{1,3,6,9,10}

„Ähzezupp“ - Erbsensuppe mit Speck ^{1,5,6,9}

Stangenbrot mit Salzbutter ^{1,3,7}

~~~

Hausgemachter Heringsstipp mit Pellkartoffel <sup>4,7,10,14</sup>

„Rievkooche“ - kleiner Reibekuchen mit geräucherter Lachs <sup>1,3,4,6,9</sup>

Sauerbraten vom Rind mit Mini Knödeln und Rotkohl <sup>1,3,6,9,10,14</sup>

~~~

Apfelstrudel mit Vanillesauce

33,90 Euro pro Person

Erweiterungsmöglichkeiten:

„Himmel un Äd“ - gebratene Blutwurst auf Kartoffelschnee mit karamellisierten Apfelspalten ^{1,3,7,9,14}

3,50 Euro pro Person

„Hämchen“ - Eisbein mit Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{6,9,10,14}

4,50 Euro pro Person

Menüvorschläge

Ihr Menü soll so individuell wie Sie und Ihre Feier sein! Dann stellen Sie sich Ihr 3-Gänge-, 4-Gänge- oder 5-Gänge- Menü nach Ihren Wünschen und Vorstellungen selber zusammen. Selbstverständlich unterstützen wir Sie sehr gerne bei Ihren Planungen und Überlegungen.

VORSPEISEN

- | | |
|---|------------|
| 1. Buntes Salatbouquet mit gerösteten Pinienkernen und Parmesanhobeln (v) ^{3,7,9,10} | 6,50 Euro |
| 2. Filo Teigtasche mit Ziegenfrischkäse Füllung, Pinienkernen und Honigschaum (v) ^{1,3,7,8,14} | 9,50 Euro |
| 3. Lachstatar auf Reibekuchen mit Kräutercreme ^{1,3,6,7,9,14} | 10,90 Euro |
| 4. Carpaccio vom Tafelspitz mit Gemüse-Vinaigrette ^{3,6,7,10,14} | 11,50 Euro |
| 5. Weißes Tomatenmousse mit gebratenem Gamba, Pesto und Ofentomaten ^{2,3,6,7,8} | 12,90 Euro |
| 6. Bunter Vorspeisensalat mit gebratener Wachtelbrust und Trüffeljus ^{3,6,7,9,10,14} | 13,90 Euro |
| 7. Vorspeisenteller „Paffendorf“ ^{2,3,6,7,8,9,10,14} | |
| Salatbouquet , Vitello Tonnato, Scampi mit Pesto und Tomatenmousse | 15,50 Euro |

SUPPEN

- | | |
|---|-----------|
| 1. „Hochzeitssuppe“ Rinderkraftbrühe mit Einlage ⁹ | 5,90 Euro |
| 2. Brunnenkresse Suppe (v) ^{7,9} | 5,90 Euro |
| 3. Tomatenessenz mit Tortellini ^{1,3,7,9} | 6,50 Euro |
| 4. Getrüffelte Kartoffelsuppe ^{1,3,7,9} | 6,50 Euro |
| 5. Hummercrèmesuppe mit Hummerwürfeln ^{1,3,7,9} | 8,50 Euro |

ZWISCHENGANG

- | | |
|---|------------|
| 1. Bandnudeln mit Steinpilzsauce und Parmesan (v) ^{1,3,7,9} | 8,50 Euro |
| 2. Hähnchenfilet im Schinkenmantel mit Parmesanpüree ^{1,3,6,7,9,10,14} | 9,50 Euro |
| 3. Geschmorte Kalbsbäckchen mit Trüffelsauce und Parmesanchips ^{1,3,6,7,9,10,14} | 11,90 Euro |
| 4. Doradenfilet an Kartoffelpüree mit Petersilienjus ^{1,3,4,6,7,9,14} | 13,50 Euro |
| 5. Gebratene Gambas mit Duftreis und Wasabicrème ^{1,2,3,6,7,14} | 14,50 Euro |

SORBET

- | | |
|---|-----------|
| 1. Zitronensorbet mit Prosecco aufgefüllt ¹⁴ | 4,50 Euro |
| 2. Mangosorbet mit Sekt „Selection“ Schloss Paffendorf aufgefüllt ¹⁴ | 5,50 Euro |
| 3. „Kir Royal“ Cassisorbet mit Taittinger Champagner aufgefüllt ¹⁴ | 7,00 Euro |

VEGETARISCHE GERICHTE

- | | |
|---|------------|
| 1. Pasta mit Wokgemüse und Sesam ^{1,3,6,7,11} | 9,90 Euro |
| 2. Strudel gefüllt mit mediterranem Gemüse ^{1,3,6,7,14} | 10,50 Euro |
| 3. Törtchen von Ratatouille mit Ofenkartoffeln und Tomaten-Basilikumsauce ^{6,14} | 11,50 Euro |

FISCH

- | | |
|---|------------|
| 1. Lachsfilet mit Zuckerschoten, Keniabohnen und Karotten, dazu Herzoginkartoffeln und Petersiliensauce <small>4,6,9,10</small> | 16,90 Euro |
| 2. Kabeljau mit Lauchgemüse und Kartoffeln, dazu Dijon-Senfsauce <small>4,6,9,10</small> | 17,90 Euro |
| 3. Zanderfilet mit Kartoffelschuppen auf Balsamico-Linsen <small>4,6,8,10</small> | 18,90 Euro |
| 4. In Olivenöl gegarter Steinbutt mit Blattspinat, Kartoffelpüree und Weißweinsauce <small>4,6,9,14</small> | 22,90 Euro |

GEFLÜGEL

- | | |
|---|------------|
| 1. Hähnchenbrust mit Wokgemüse und Reis <small>6,9,14</small> | 15,50 Euro |
| 2. Gebratene Maispoularde mit Ratatouille, Ofenkartoffeln und Estragonsauce <small>6,9,14</small> | 16,90 Euro |
| 3. Mit Honig lackierte Entenbrust mit karamellisierten Baby-Chicorée, Herzoginkartoffeln und Thymiansauce <small>6,9,14</small> | 19,90 Euro |

FLEISCH

- | | |
|---|------------|
| 1. Schweinefilet unter der Kräuterkruste mit Gemüse vom Pariser Markt, Rosmarinkartoffeln und Portweinjus <small>1,6,9,14</small> | 16,90 Euro |
| 2. Geschmorte Kalbsbäckchen mit glasierten Karotten und Kartoffel-Parmesanpüree <small>6,9,14</small> | 17,50 Euro |
| 3. Roastbeef mit Ratatouille, Ofenkartoffeln und Rosmarinjus <small>6,9,14</small> | 20,50 Euro |
| 4. Lammkrone mit Bohnen im Speckmantel, Kartoffelgratin Törtchen und Rosmarinjus <small>3,6,7,9,14</small> | 22,50 Euro |
| 5. Rinderfilet mit Zuckerschoten, Keniabohnen und Karotten, dazu Herzoginkartoffeln und Rotweinjus <small>3,6,7,9,14</small> | 24,50 Euro |

DESSERT

- | | |
|---|------------|
| 1. Creme Brûlée mit Himbeeren und Minze <small>3,7</small> | 6,50 Euro |
| 2. Parfait von Beeren mit Zitronenbaiser <small>3,7</small> | 6,90 Euro |
| 3. Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Vanilleeis <small>1,3,7</small> | 7,00 Euro |
| 4. Kleine Dessertvariation „Schloss Paffendorf“ mit 3 Dessertkomponenten <small>1,3,7</small> | 8,50 Euro |
| 5. Große Dessertvariation „Schloss Paffendorf“ mit 5 Dessertkomponenten <small>1,3,7</small> | 11,50 Euro |
| 6. Auswahl von Rohmilchkäse mit Früchtesenf und Baguette <small>1,3,7,10</small> | 9,50 Euro |

Die oben genannten Speisen verstehen sich als Menükomponenten und sind sowohl von den Mengen und Preisen auf mindestens ein 3-Gang-Menü abgestimmt.

Eine Menü- und Buffetkombination ist selbstverständlich auch möglich.

Mitternachtssnack

Wer kennt das nicht. Obwohl alle vorzüglich geschlemmt haben, schleicht sich nach einigen Stunden Feier ein kleiner Hunger ein. Der Mitternachtssnack gibt noch einmal Energie für die letzten Stunden der Party. Grundsätzlich zaubern wir Ihnen um Mitternacht jedes Gericht.

Hier einige Vorschläge:

AUS DEM SUPPENTOPF

Kartoffel-Lauchsuppe mit Baguette ^{1,3,7,9}	5,00 Euro/Person
Gulaschsuppe mit Baguette ^{1,3,6,7,9}	5,50 Euro/Person
Rinderkraftbrühe mit Gemüseeinlage und Markklößchen ^{1,3,6,7,9}	5,00 Euro/Person

DEFTIG

Chili con Carne mit Baguette ^{1,3,7,9}	4,90 Euro/Person
Currywurst mit Baguette ^{1,3,7,9}	3,60 Euro/Person
Deftige Wurstplatte ^{1,3,7,9,10}	3,00 Euro/Person
Deftige Käseplatte ^{1,3,7}	3,50 Euro/Person

Hochzeitstorte & Kuchen

Sie möchten Ihren eigenen Kuchen/Hochzeitstorte mitbringen?

Diese Möglichkeit räumen wir Ihnen sehr gerne ein.

Für die Bereitstellung einer Kühlmöglichkeit, Teller, Besteck, Tortenmesser, Kuchenheber usw. berechnen wir eine Gedeckpauschale von 2,50 Euro pro Person

Brunch-Bufferet ab 20 Personen

von 10.00 bis 14.00 Uhr

Getränke

Filterkaffee, Teeauswahl, verschiedene Säfte und 1 Glas Prosecco pro Person

Frühstück

Rührei mit knusprigem Speck und Nürnberger Rostbratwürstchen
Verschiedene Käse-, Wurst- und Schinkenspezialitäten
Räucherlachs mit Honig-Senfsauce
Marmelade, Honig, Nutella und Butter
Müsli, Joghurt und Fruchtsalat
Bunter Brotkorb mit Brot, Brötchen und Croissants

Vorspeisen

Saisonale Suppe
Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing
3 verschiedene Naschereien der Saison

Hauptspeisen

Zwei saisonale Hauptspeisen á la Küchenchef
als Beispiel:

Jungschwein-Medaillons al Limone mit buntem Gemüseis
Sahnige Fischpfanne mit Tagliatelle

Dessert

Bunte Dessert Variationen

pro Person 25,50 Euro

Erweiterungsmöglichkeiten:

Pan Cake mit Ahornsirup	1,50 Euro Stück
Muffins	2,00 Euro Stück
Smoothies	2,00 Euro Stück
Mini Wraps mit verschiedenen Füllungen	2,50 Euro Stück
Quiche mit Spinat und Lachs	4,00 Euro Stück
Pochierter Lachs im Ganzen (ab 20 Personen)	4,50 Euro pro Person

Getränkepauschale

Zum Aperitif:

Sekt „Selection Schloss Paffendorf“

Alkoholfreie Getränke:

Gerolsteiner Wasser mit und ohne Kohlensäure

Afri Cola, Afri Cola ohne Zucker, Bluna Orange, Bluna Zitrone, Apfelsaft und Orangensaft

Weine:

Weißburgunder, trocken, Weingut Kirchner, Pfalz, QbA

Tempranillo, Bodegas Maximo, La Mancha, Kastilien

Bier:

Peters Kölsch vom Fass

Bitburger Drive

Heißgetränke:

Kaffee, Cappuccino, Tee, Milchkaffee und Espresso

pro Person und Stunde 5,00 Euro

Getränkepauschale für Kinder

Kinder unter 4 Jahre sind kostenfrei

Kinder von 4 bis 12 Jahre 2,50 Euro pro Stunde

Kinder von 13 bis 15 Jahre 3,00 Euro pro Stunde

Getränkekarte

Perlendes

Sekt "Selection Schloss Paffendorf"	0,75l	26,50€
Prosecco „Hausmarke“	0,75l	21,50€
J. Oppmann Sprizz oder Hugo	0,75l	21,50€
Champagne Taittinger Brut Réserve	0,75l	60,00€

Aperitif

CAMPARI 4		
mit Orangensaft Soda	0,2l	6,00€
Gin Tonic 8	0,2l	6,00€
MARTINI		
Bianco Rosso Extra Dry d'oro	0,05l	4,20€
SHERRY		
Medium Dry	0,05l	4,00€

Hausweine

Weißburgunder, trocken, Weingut Kirchner, Pfalz, QbA	0,75l	20,50€
Tempranillo, Bodegas Maximo, La Mancha, Kastilien	0,75l	20,50€

Ohne Alkohol

Gerolsteiner Wasser	0,75l	6,50€
Afri Cola 4,7 Afri Cola ohne Zucker 4,7,10	0,3l	2,50€
Bluna Orange 3,4 Bluna Zitrone 3,4 Diesel 4,6,7	0,3l	2,50€
Apfelschorle	0,3l	2,50€
Bitter Lemon 8 Tonic Water 8 Ginger Ale 4,8	0,3l	2,90€
Fassbrause	0,33l	2,80€
Fritz Rhabarberschorle	0,33l	2,90€
Säfte	0,3l	2,90€

Vom Fass

BITBURGER PILS	0,2l	1,80€
Pur Alster Radler Schuß Cola	0,3l	2,50€
PETERS KÖLSCH	0,2l	1,80€
Pur Alster Radler Schuß Cola	0,3l	2,50€

Aus der Flasche

BITBURGER PILS Alkoholfrei	0,33l	2,80€
BENEDIKTINER WEISSBIER Alkoholfrei	0,5l	4,00€

Heiss

Kaffee Crema	2,00€
Espresso	2,00€
Espresso Macchiato	2,20€
Cappuccino	2,50€
Latte Macchiato	2,80€
Milchkaffee	2,80€
Heisse Schokolade	2,20€
mit Sahne	2,70€
Meßmer Tee (diverse Sorten)	2,30€

Digestif

AQUAVIT

Jubiläum Malteser Linie	0,02l	3,00€
-----------------------------	-------	-------

OBSTBRÄNDE AUS DEM ELSASS

Poire William, Kirsch, Quitte, Himbeere, Mirabelle	0,02l	3,50€
--	-------	-------

GRAPPA

Sarpa di Poli	0,02l	4,00€
Sarpa Riserva	0,02l	4,50€

KLAR

Wodka	0,02l	2,50€
-------	-------	-------

KRÄUTER

Jägermeister Fernet Branca	0,02l	2,50€
Ramazotti Averna	0,02l	3,00€

COGNAC

Remy Martin VSOP	0,02l	4,50€
------------------	-------	-------

WHISKY

Jack Daniels Old No. 7	0,02l	3,50€
Johnny Walker	0,02l	4,00€

LIKÖR

Sambucca Ouzo Cointreau	0,02l	3,00€
Baileys	0,04l	4,00€

- Dies ist nur ein Auszug aus unserer Getränke und Weinkarte-

Sie möchten Ihren eigenen Sekt, Wein oder Spirituosen mitbringen? Das dürfen Sie gerne machen!
Wir berechnen dann pro angebrochener 0,75l Flasche ein Korkgeld von:

Sekt oder Prosecco	10,00 Euro pro Flasche
Wein	12,50 Euro pro Flasche
Spirituosen	20,00 Euro pro Flasche

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Geschmackverstärker, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt und 10 enthält Phenylalaninquelle

Liebe Brautpaare,

Sie sind flexibel bei Ihrer Terminwahl? Feiern Sie Ihre Hochzeit bei uns im Zeitraum vom 15. November bis zum 15. April und wir gewähren Ihnen einen Rabatt von 10 % auf die ausgewählten Speisen und Getränke.

Alle weiteren Leistungen sind von diesem Rabatt ausgeschlossen.

Liebe Gäste,

nach der Allergeninformationsverordnung haben wir alle Speisen gekennzeichnet. Die Auflistung der einzelnen Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen, haben wir hier für Sie zusammengestellt:

- 1.) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern; Vorkommen z. B. in Mehl, Bier, Wurstwaren, Kuchen)
- 2.) Krebstiere (z. B. Krebs, Shrimps, Garnelen; Vorkommen z. B. in Suppen, Soßen, Würzpasten)
- 3.) Eier (z. B. als Flüssigei, Lecithin, (Ov)-Albumin; Vorkommen z. B. in Mayonnaise, Panade, Dressing)
- 4.) Fisch (alle Fischarten; Vorkommen z. B. in Fischextrakten, Würzpasten, Soßen etc.)
- 5.) Erdnüsse (z. B. Erdnussöl, -butter; Vorkommen in Gebäck, Schokolade etc.)
- 6.) Soja (z. B. als Miso, Sojasoße, Sojaöl; Vorkommen z. B. in Gebäck, Marinaden, Kaffeeweißer)
- 7.) Milch (Erzeugnisse wie Butter, Käse, Laktose, Molkenprotein; Vorkommen z. B. in Wurst, Soßen, Kroketten)
- 8.) Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecanuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Vorkommen z. B. in Kuchen, Schokolade, Pesto)
- 9.) Sellerie (Bleich-, Knollen- und Staudensellerie; Vorkommen z. B. in Wurst, Brühen, Gewürzmischungen)
- 10.) Senf (z. B. Senfkörner, -pulver in Dressings, Ketchup, Gewürzmischungen)
- 11.) Sesamsamen (z. B. als Sesamöl, Tahin, Gomasio; Vorkommen in Gebäck, Falafel, Marinaden, etc.)
- 12.) Lupine (z. B. als Lupinenmehl, -eiweiß in vegetarischen, glutenfreien Produkten)
- 13.) Weichtiere (z. B. Schnecken, Tintenfisch, Austern, Vorkommen in Soßen, asiatischen Spezialitäten etc.)
- 14.) Schwefeldioxid und Sulfit (E220 – E228, z. B. in Trockenfrüchten, Wein, Essig)

Bereitstellungskosten

RÄUME IN DER BURG	TAGES LICHT	STEH EMPFANG	BLOCK	U-FORM	RUNDE TISCHE	BEREITSTELLUNGS KOSTEN GANZTAGS
Kaminzimmer	Ja	40	12	-	30	850 Euro
Silverberg	Ja	40	12	-	20	600 Euro
Gärtner	Ja	68	24	34	40	1.000 Euro
Rittersaal	Ja	110	32	46	80	1.650 Euro
Kaminzimmer und Rittersaal	Ja	130				2.500 Euro
Kaminzimmer, Rittersaal und Silverberg	Ja	180				3.000 Euro
Erdgeschoss Hauptburg	Ja	250				3.500 Euro
Brasserie	Ja	120	34	42	ECKIGE TISCHE 80	* auf Nachfrage
Galerie und Forum	Ja	130	29	25	110	2.300 Euro
Pavillon im Schlosspark						* auf Nachfrage

Folgende Leistungen sind in den Bereitstellungskosten bereits beinhaltet:

- Möblierung der Räumlichkeiten und deren Außenbereiche mit dem vorhandenen Mobiliar
- Tischwäsche (Tischtücher, Mundservietten, Buffetverkleidung und Hussen für die Stehtische)
- Gläser, Besteck, Geschirr und Equipment, für bestellte Speisen und Getränke aus unserem Sortiment
- Service- und Küchenpersonal für 8 Stunden (ab 03:00 Uhr Sperrstunde)
- Buffetbeschilderung
- Endreinigungskosten

Weitere Leistungen gegen Aufpreis: z.B. Stuhlhussen, Menükarten, Blumenschmuck, die Ausrichtung einer Trauung im Schlosspark und vieles mehr....

Wir und unsere Partner, unterstützen Sie sehr gerne bei Ihren Planungen und Überlegungen. Das Team der Brasserie steht Ihnen mit „Rat und Tat“ zur Seite, damit Ihre Feier, das „Fest“ Ihrer Wünsche und Vorstellungen wird.

* Die Brasserie (mit dazugehörigem Innenhof), für geschlossen Gesellschaften ab 18 Uhr buchbar.

* Der Pavillon im Schlosspark ist für Trauungen inkl. Möblierung buchbar.

Unsere Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer und ab einer Stück- bzw. Personenanzahl von mindestens 20. Änderungen vorbehalten.