



Pilkens
im
Schloss

Schöner feiern.

Ihr Fest im Hochzeitsschloss Lüntenbeck





Pilkens
im
Schloss

Ein besonderer Ort. Für besondere Momente.

Schloss Lüntenbeck ist Romantik pur. Der perfekte Rahmen, um mit Ihrer Familie und Ihren Freunden das Fest Ihrer Hochzeit zu feiern. Genießen Sie den barocken Zauber dieses besonderen Ortes, erleben Sie kreative Landhausküche in Bestform und den erstklassigen Service von Pilkens im Schloss! Wir versprechen Ihnen: Ihr großer Tag wird Ihnen und Ihren Gästen über den Moment hinaus in Erinnerung bleiben.

Pilkens im Schloss
Schloss Lüntenbeck
42327 Wuppertal

T: 0202.26477100
F: 0202.264771029

info@pilkens-im-schloss.de
www.pilkens-im-schloss.de



Pilkens
im
Schloss

Ihr Fest im Schloss

Der Schloss-Saal

Der große Schloss-Saal mit seinem Parkettboden, seiner schönen Balkendecke und dem großen, offenen Kamin ist der stimmungsvolle und repräsentative Rahmen für Ihre Hochzeitsfeier. Je nach Sitzordnung, können Sie bis zu 70 Gäste an den festlich gedeckten Tafeln platzieren. Die Bühne vor dem Kamin lässt sich als Tanzfläche oder für musikalische Darbietungen nutzen.

Die Möblierung

Wir statten den Schloss-Saal wahlweise mit runden oder rechteckigen Tischen aus. Runde Tische stehen in zwei verschiedenen Größen zur Verfügung – für bis zu acht bzw. bis zu elf Personen. Die rechteckigen Tische lassen sich variabel zu einer langen Tafel oder zu Tischgruppen für bis zu 10 Personen anordnen. Wir bieten Ihnen unterschiedliche Stuhlformen an, die wir auf Wunsch auch mit Stoffhussen versehen können.

Unsere Arrangements

Um Ihnen die Planung Ihres Hochzeitsfests zu erleichtern, haben wir unterschiedliche Buffet-Arrangements und Menüvorschläge zusammengestellt. Darüber hinaus können Sie unsere attraktive Getränkepauschale nutzen oder Ihre Getränke aus unserer Karte wählen. Buffet- und Menüvorschläge finden Sie auf den folgenden Seiten.

Selbstverständlich sind Sie in unserem Restaurant jederzeit herzlich willkommen, um Bekanntschaft mit unserer kreativen Landhausküche zu machen.



Pilkens
im
Schloss

Der Ablauf

Nach Ihrer
Trauung

Während Sie nach der standesamtlichen Trauung Ihre Gäste zum Hochzeitsempfang begrüßen, bauen wir den Schloss-Saal für Ihre Abendveranstaltung um. Wir stellen und decken die Tische nach Ihren Vorgaben, sorgen für die Dekoration und bereiten alles für Ihr Festdiner vor.

Der Apéritif

Wenn Sie mögen, können Sie Ihre Gäste zum Aperitif im Foyer des Schloss-Saals begrüßen. Anschließend nehmen Sie gemeinsam an den festlich gedeckten Tafeln Platz.

Das Festdiner

Unser aufmerksamer Service kümmert sich den gesamten Abend über um Sie und Ihre Gäste. Falls Sie sich für eines unserer Buffets entschieden haben, richten wir die Speisen außerhalb des Saales an. Das Buffet wird von unserem Team durchgehend betreut.

Die einzelnen Gänge eines Menüs werden selbstverständlich am Tisch serviert.

Das Rahmen-
programm

Sie wünschen sich für Ihr Hochzeitsfest ein Rahmenprogramm – zum Beispiel mit musikalischen Darbietungen? Gerne vermitteln wir Ihnen den Kontakt zu geeigneten Künstlern und Dienstleistern.



Pilkens
im
Schloss

Festliche Buffets

Unsere Buffet-Arrangements beinhalten die Möblierung des Saales nach Ihren Wünschen, Tischwäsche und Tischgedecke sowie den Service bis 1.00 Uhr. Nach 1.00 Uhr berechnen wir pro Servicekraft und Stunde 28 Euro. Bestellungen, die nach 1.00 Uhr erfolgen, rechnen wir nach Kartenpreisen ab. Dies gilt auch dann, wenn Sie unser Getränke-Arrangement gebucht haben.

Buffet 1

Köstlichkeiten
der italienischen
Küche

Vorspeisen:

- Gegrillte rote Paprika mit Knoblauchchips
- Marinierte Zucchini
- Überbackene Aubergine mit Mozzarella
- Champignon-Carpaccio auf Rucola
- Gambas, im Rosmarinduft gebraten, Aioli
- Tintenfischtuben-Ringe mit mediterraner Füllung
- Marinierte Rotbarbe auf Estragon-Orangen
- Datteln im Speckmantel
- Vitello Tonnato, mit Thunfisch-Kapern-Sauce
- Auberginenröllchen mit Lammhackfüllung, Joghurt-Minz-Sauce –
- Salbei-Zitronen-Hühnchen
- verschiedene Crostini, Ciabatta und Kräuterbutter

Hauptspeisen:

- Kalbsrücken im Kräutermantel mit einer Salbeisauce, tomatisiertes Zucchini Gemüse und Kartoffelgratin oder
- Saltimbocca vom Seewolf mit einer Salbei-Sahne-Sauce, dazu Linguine und Kaniaböhnchen

Ab 20 Personen sind zwei Hauptgänge möglich.

Desserts:

- Tiramisu
- Orangemuß mit Camparischaum

Buffet-Arrangementpreis: 52,00 Euro pro Person



Pilkens
im
Schloss

Festliche Buffets

Buffet 2

Das Beste aus
der Schloss-
küche

Vorspeisen:

- Im Ganzen pochierter Salm, Kräutercreme und Cocktailsauce
- Lottemedaillons, auf Zitronengras gespießt, mariniert mit Chili und Koriander
- Kalbsrückenröllchen, mit getrüffeltem Spaghetti gefüllt
- Brust von der Barbarie-Ente mit mariniertem Gemüse
- Asiatischer Flusskrebssalat mit Gemüsestreifen und Gewürzkräcker
- Tafelspitzsalat mit frischer Gurke und Schnittlauch
- Taboulésalat mit Lammhackbällchen
- Weizenküchlein mit Auberginenkaviar
- Profiteroles mit Ziegenfrischkäse
- Stangenbrot, Partybrötchen und Salzbutter

Hauptspeisen:

- Perlhuhnbrust, mit einer Pistazienfarce gefüllt, Weintrauben-Speck-Sauce, Gnocchi und feines Saisongemüse
oder
- Rinderfilet in der Kräuterkruste, auf Niedertemperatur gegart, dazu eine Kartoffel-Blätterteig-Schnitte und marktfrisches Gemüse

Ab 20 Personen sind zwei Hauptgänge möglich.

Desserts:

- Melonenterrine mit Minzgelee
- Beerenlasagne mit Schokolade und Marzipan

Buffet-Arrangementpreis: 62,00 Euro pro Person



Pilkens
im
Schloss

Festliche Buffets

Buffet 3
Mediterrane
Gaumenfreuden

Vorspeisen:

- Schmorgemüse-Terrine mit Ziegenfrischkäse
- Shrimpscocktail mit Tomaten- und Zucchiniwürfeln
- Lachsforellenfilet in Fenchel-Anis-Sud
- Scampi, in Knoblauch-Kräuter-Oel gebraten, Aioli
- Cherrytomaten-Salat mit Mozzarella und Basilikum
- Farfallesalat mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Rucola
- Oliven und gefüllte Peperoni
- Melone mit Parmaschinken
- Vitello Tonnato, mit Thunfisch-Kapern-Sauce
- Ciabatta und Salzbutter

Hauptspeisen:

- Schweinefilet, gefüllt mit Pesto, Mozzarella und Blattspinat, dazu Gnocchi in Salbeibutter und Zuchinigemüse sowie Pestosauce
oder
- Putenbrust mit Basilikum und einer Champignonsauce, dazu Linguine und frisches Marktgemüse

Ab 20 Personen sind zwei Hauptgänge möglich.

Desserts:

- Latte-Macchiato-Crème
- Crème Brûlée

Buffet-Arrangementpreis: 47,50 Euro pro Person



Pilkens
im
Schloss

Festliche Buffets

Buffet 4
Pilkens
Buffet-Klassiker

Vorspeisen:

- Champignons-Carpaccio auf Rucola, Parmesanraspeln
- Lachsfilet in der Gewürzkruste, saftig gegart, Kräuterschaum
- Krabbensalat mit Chicoree-Chifonade, im Gläschen angerichtet
- Schwedischer Graved Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce
- Lammhackbällchen mit Tomaten-Basilikum-Sauce
- Kalbstafelpitz, hauchdünn geschnitten, mariniert mit Schnittlauch-Vinaigrette
- Apfel-Porree-Salat mit rosa Pfefferbeeren
- Geflügel-Curry-Salat
- Stangenbrot, Salzbutter

Hauptspeisen:

- Argentinisches Roastbeef mit würziger Kräuterkruste, dazu sautiertes Gemüse und gefüllte Schnittlauch-Kartoffeln sowie eine Thymiansauce oder
- Maispoulardenbrust à l`Orange, mit Spitzkohlgemüse und Schupfnudeln, dazu eine feine Orangensauce

Ab 20 Personen sind zwei Hauptgänge möglich.

Desserts:

- Mangoterrine im Passionsfruchtmantel, Himbeermarksauce
- Schokoladengâteau mit Obst, Vanillesauce

Buffet-Arrangementpreis: 52,00 Euro pro Person



Pilkens
im
Schloss

Festliche Buffets

Buffet 5
Das Fein-
schmecker-Buffer

Vorspeisen:

- Rotbarbenfilet, in Orangen-Thymian-Butter gebraten, auf Reisplätzchen
- Fischterrine mit Lachsfilet im Spinatmantel
- Bresaola mit Parmesanspänen
- Kalbsrücken-Schnitzelchen, in Eihülle gebraten, mit Crème-Frâiche-Zitronen-Sauce
- Auberginenröllchen mit Lammhackfüllung, Minz-Joghurt-Sauce
- Schmorgemüse-Terrine mit Ziegenfrischkäse
- Cherrytomaten-Salat mit Mozzarella und Basilikum
- Tafelspitzsalat mit frischer Gurke und Schnittlauch
- Stangenbrot, Salzbutte

Hauptspeisen:

- Kalbsfilet, rosa gebraten, Morchelrahmsauce, Kartoffel-Trüffel-Türmchen und Kaiserschotengemüse
oder
Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten, im Wirsingmantel, Salbeisauce, gefüllte Parmesankartoffeln und buntes, frisches Gemüse

Ab 20 Personen sind zwei Hauptgänge möglich.

Desserts:

- Tausendblatt von der Himbeere mit einer Champagner-Crème
- Joghurt-Pfirsich-Terrine mit Kokosflocken
- Frischer Obstsalat

Buffet-Arrangementpreis: 65,00 Euro pro Person



Pilkens
im
Schloss

Menüvorschläge

Menü 1 3 Gänge

Amuse-gueule

Bouquet von Blattsalaten in einem Passionsfrucht-Dressing, mit gebratenem Doradenfilet, Riesengarnele und mariniertem Seeteufel

Tomatenessenz mit Topfen-Basilikumklößchen

Zart rosa gebratener Kalbsrücken, Thymiansauce, mit sautierten Waldpilzen, Fingermöhren im Lauchwickel und Vanillesabayone, dazu ein Linguinenest

Tausendblatt von der Himbeere mit einer Champagner-Crème

Menü-Arrangementpreis: 52,00 Euro pro Person

Menü 2 4 Gänge

Amuse-gueule

Gebratener Ziegenkäse im Honig-Pistazien-Mantel, warme Ofentomaten und ein Rucolasalat im Frenchdressing, dazu Baguettescheiben

Lachs, in der Kräuterkruste gegart, auf Belugalinsen, Champagnersauce

Brust von der Barbarie-Ente in einer Salbei-Geflügel-Farce im Wirsingblatt, dazu ein getrüffeltes Kartoffeltürmchen, ein Gemüsebouquet und Salbeisauce

Schokoladensoufflé mit einer Erdbeersauce, Pfirsich-Rosmarin-Sorbet und gebrannte Passionsfruchtcrème

Menü-Arrangementpreis: 57,50 Euro pro Person



Pilkens
im
Schloss

Menüvorschläge

Menü 3 4 Gänge

Amuse-gueule

Carpaccio vom Rinderfilet an einem Wildkräutersalat mit Balsamico und gehobeltem Parmesan

Saltimbocca vom Seewolf mit einer Salbei-Sahne-Sauce, dazu Linguine und zarte Keniaböhnchen

Kalbsfilet in einem Mantel von mediterranen Kräutern, dazu glasier-tes Wurzelgemüse, Morcheln und eine Kartoffel-Blätterteig-Schnitte

Zabaione mit einem Parfait vom Weinbergpfirsich und Beeren der Saison

Menü-Arrangementpreis: 66,50 Euro pro Person

Menü 4 5 Gänge

Amuse-gueule

Cappuccino vom Sauerampfer, im Tumbler serviert

Lotte in einer Lachsfarce, im Mangoldblatt gegart, auf marinierten Glasnudeln mit Kokosschaum

Sorbet vom Granatapfel

Karee vom walisischen Weidelamm mit einem Ratatouille-Törtchen, einem Grießstrudel und Thymiansauce

Dessertbuffet: Wir präsentieren Ihnen unsere besten Dessert-creationen zur freien Auswahl

Menü-Arrangementpreis: 75 Euro pro Person



Pilkens
im
Schloss

Das Getränkearrangement

Bequemer geht es nicht: Den Getränkeverzehr berechnen wir bis 1.00 Uhr zum Pauschalpreis. Bestellungen, die nach 1.00 Uhr aufgenommen werden, erfolgen zu den Preisen unserer Getränkekarte, die Sie auf den nächsten Seiten finden. Das Arrangement beinhaltet folgende Getränke:

Prosecco Villa Sandi
Hauswein Pilkens im Schloss, weiß und rot
Stauder Pils
Stauder Pils alkoholfrei
Münchner Hefeweizen
Erdinger Weißbier alkoholfrei
Radler
Wasser: Haaner Felsenquelle, Medium und still
Coca Cola, Fanta, Sprite
Orangensaft
Apfelsaft
Apfelschorle
Kaffeespezialitäten

Getränke-Arrangementpreis: 36 Euro pro Person



Pilkens
im
Schloss

Die Getränkekarte

	0,25 l	0,75 l
Haaner „Cool Blue“	2,00	5,80
Haaner „Bergische Waldquelle“, still	2,00	5,80
	0,20 l	
Coca Cola, Sprite, Fanta	2,20	
	0,20 l	
Schweppes Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon	2,70	
	0,20 l	
Apfelsaft	2,20	
Apfelschorle	2,20	
Orangensaft	2,20	
	0,30 l	
Stauder Pils vom Fass	3,00	
Radler (Stauder mit Sprite)	3,00	
	0,33 l	
Stauder Pils, alkoholfrei	2,80	
Stauder Malzbier	2,80	
	0,50 l	
Münchner Hofbräu Hefeweizen	4,20	
Erdinger Hefeweizen, alkoholfrei	4,20	



Pilkens
im
Schloss

Die Getränkekarte

0,2 l

Gin Tonic	6,50
Vodka Lemon	7,50
Campari Orange	5,50
Aperol Spritz	6,50
Hugo	5,50

2 cl

Grappa Nonino	5,50
Williams Christ	4,00
Mirabelle	4,00
Anis-Kräuter	4,00
Bailey`s	3,30
Sambucca	3,20

4 cl

Vecchia Romana	4,50
Amaro Ramazotti	4,50
Johnny Walker Red Label	4,50



Pilkens
im
Schloss

Kaffee und Tee

Kaffee

Kaffee	2,50
Cappuccino	3,00
Milchkaffee	3,00
Espresso	2,50

Tasse

Tee

Alle Sorten	2,50
-------------	------

Schokolade

Heiße Schokolade	3,20
------------------	------



Pilkens
im
Schloss

Die Weine

Ein Auszug aus unserer Weinkarte

Weißweine	0,75 l
2010 / 2011 Riesling trocken Ellermann-Spiegel, Pfalz	19,00
2010 / 2011 Grauburgunder trocken Ellermann-Spiegel, Pfalz	19,00
2010 Mas de Cadenet blanc Côtes de Provence	21,00
Rosé	0,75 l
2010 Windrose Ellermann-Spiegel, Pfalz	19,00
2010 Mas de Cadenet Sainte Victoire, Côtes de Provence	21,00
Rotweine	0,75 l
Merlato Montepulciano, Hauswein Pilkens im Schloss	21,00
2008 Spätburgunder trocken Winzerverein Mayschoss, Ahr	21,00
2010 Mas de Cadenet Sainte Victoire, Côtes de Provence	21,00
Schaumweine	0,75 l
Kess, deutscher Sekt, trocken	24,00
Prosecco Villa Sandi	19,00
Champagne Devaux, Grand Reserve Brut	75,00