



# *Familien-Feiern* *auf Burg Schwalbach*

## **Gelungenes Familienfest**

Ob Taufe, Konfirmation, Kommunion oder ein runder Geburtstag oder auch eine „Silberne oder Goldene Hochzeit“ - die Anlässe für Familienfeiern sind vielfältig. Damit der besondere Tag auch kulinarisch zu einem Festtag wird, stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Angefangen von der Essensplanung bis hin zur Sitzordnung und Dekoration gibt es viel zu bedenken - fragen Sie uns, wir werden Ihnen sehr gerne weiterhelfen.

### **Menue oder Buffet?**

Viele Familienfeiern beginnen mit einem Sektempfang, bei dem neben Champagner, Crémant, Prosecco oder Sekt auch kleine Köstlichkeiten wie Canapés gereicht werden.

Danach folgt meist das eigentliche Essen, das als Menue oder Buffet serviert werden kann.

Erleben Sie bei und mit uns einen unvergesslichen Tag, einen unwiederbringlichen Abend.

Ob Sie dieses Erlebnis mit lieben Freunden, Verwandten oder mit guten Nachbarn teilen möchten, wir bieten Ihnen in jedem Fall mit unseren

### *Familien-Feiern*

den richtigen Rahmen

Gerne organisieren wir für Sie alles, was zu einer erfolgreichen Feier gehört - von der individuellen Gestaltung über die persönliche Beratung.

Sprechen Sie uns gerne an und vereinbaren einen Termin mit uns.

Wir freuen uns auf Sie!



## *Der Empfang Ihrer Gäste*

Zur Ihrer und der Begrüßung Ihrer Gäste können wir Ihnen gerne einen Empfang mit Getränken, Häppchen, Fingerfood oder Petit Fours ausrichten.

Je nach Jahreszeit und Anzahl der Gäste haben wir die Möglichkeit, den Sekt-Empfang in unserem Biergarten, dem Burg-Innenhof oder auch im Restaurant oder der so genannten „Alten Küche“ durchzuführen.

Gerne stellen wir Ihnen hierzu Stehtische mit weißen Hussens und Rosenblättern und Gaspelien dekoriert zum **Preis von 12,50 € pro Stehtisch** zur Verfügung.

### Getränke zum Empfang

Hier haben wir Ihnen einige Varianten zusammengestellt, die wir aus unserer Erfahrung als empfehlenswert betrachten. Sie haben aber auch die Möglichkeit Ihren Lieblingssekt, den bevorzugten Champagner oder andere Getränke Ihrer Wahl bei uns zu ordern. Wir beschaffen Ihnen nahezu jedes Getränk, für das Sie sich entscheiden.

#### **Burg-Variante 1**

*Rheingauer Leichtsinn* - verperlt aus ausgesuchten, typischen Rheingauer Rieslingweinen von hoher Qualität. Pro angebrochene Flasche (0,75 l) berechnen wir Ihnen **21,50 €**.

#### **Burg-Variante 2**

*Klassischer Prosecco* - frisch und fruchtig pro angebrochene Flasche 0,75 l **19,90 €**.

#### **Burg-Variante 3**

Sekt *Bernard Massard*, Blanc de Blanc pro angebrochene Flasche 0,75 l **19,20 €**.

#### **Burg-Variante 4**

Sekt *Cremant de Loire - Methode Traditionelle brut* pro angebrochen Flasche 0,75 l **23,20 €**.

#### **Alkoholfreie Getränke zum Empfang**

*Saudi-Champagner* (Apfelstückchen mit Zitrone abgeschmeckt und mit Mineralwasser aufgegossen pro Glas **1,90 €**).

*Leckere Säfte* - pur oder gespritzt - nach Ihrer Wahl pro 0,1 l-Glas **1,50 €**.

### Häppchen & Fingerfood

Zum Empfang reichen wir Ihnen und Ihren Gästen gerne kleine Häppchen, Petit Fours, Canapés.

Gemügestifte mit 2erlei Dip

Grissini-Stangen mit Parmaschinken

Käse-Trauben-Spieße

Warme Blätterteigstückchen - gefüllt mit Schinken, Käse oder Lachs

Kirschtomaten - Babytomaten - Spieße mit Basilikum-Dip

**Canapés** mit Spundekäs | Roastbeef mit Remoulade | Brie mit Feigensenf | Lahntalschinken mit Meerrettich | Thunfisch-Paprika-Sauce oder Räucherlachs mit Senf-Dill-Sauce

Süße Petit Fours - kleine Naschereien bieten wir in feiner Auswahl an.

**Wir empfehlen 3-4 verschiedene Sorten und 4 - 5 Stück pro Person | Preis nach Auswahl und Menge.**



## *Von den Räumlichkeiten*

Je nach Größe der Hochzeitgesellschaft stehen Ihnen auf unserer Burg Schwalbach eine kleine Auswahl an unterschiedlichen Räumlichkeiten zur Auswahl:

### **Der Rittersaal**

Dieser Raum ist ein ganz besonderes Highlight auf Burg Schwalbach. In seinem mittelalterlich, rustikalen Ambiente finden Sie hier genau die richtige Atmosphäre, um ihren Hochzeitstag im gebührenden Rahmen zu feiern.

Mit seinen rund 120 Sitzplätzen bietet der Rittersaal sehr viele Möglichkeiten. Dabei können wir die Tischordnung gerne nach Personenzahl und Ablauf für Sie planen. Wir stellen Ihnen auch gerne einen „Kinder-Tisch“ mit Mal-Sachen für Ihre kleinen Gäste bereit. Ebenso richten wir Ihnen auch auf Wunsch einen Platz für die Geschenke ein.

Die sanitären Anlagen befinden sich auf der gleichen Ebene.

### **Das Restaurant**

Unser Restaurant bildet das Herzstück der Gastronomie auf Burg Schwalbach. Das romantische Ambiente bietet bis zu 80 Gästen Platz.

### **Die „Alte Küche“**

Sie bietet sich geradezu für kleinere Hochzeiten bis 25 Personen. Auch im Anschluss an eine Trauung auf unserer Burg (Trauzimmer auf unserer Empore vom Standesamt Hahnstätten) ist dieser Raum sehr schön. Hier wurden schon vor Jahrhunderten die Speisen für die Grafen zubereitet. Heute jedoch ist dieser Raum nur noch als Veranstaltungsraum nutzbar, jedoch mit einem wunderschönen Ambiente und einem reizvollen Charme.

### **Der Innenhof**

Bei schönem Wetter bietet unser Burg-Innenhof eine traumhafte Kulisse für den Empfang bei Hochzeiten oder Trauungen. An Tischen bietet der Innenhof rund 40 Personen Platz.

### **Der Biergarten**

Im Sommer bei schönem Wetter eignet sich auch unser Biergarten für Open Air-Hochzeiten und freie Trauungen bestens. Platz ist hier für mehr als 100 Gäste.

### **Allgemeines**

Die Tafel - gleich in welcher Räumlichkeit - wird mit Tisch- und Mundwäsche, Besteck, Wasser- und Weingläsern festlich eingedeckt. Dreiarmige Kerzenleuchter heben die festliche Stimmung.

Pro Person berechnen wir eine Materialpauschale von 5,90 €. Damit sind die Sonderkosten für Bereitstellung und Umbau der Räumlichkeiten, Gema-Gebühren, Tischwäsche, Endreinigung, Buffet-Dekoration, Stuhlhussen sowie Kerzen etc. abgedeckt.

Die Exklusivmiete bis max. 40 Personen beträgt für den Rittersaal 300 €, bei 40 - 60 Personen 150 €, bei 60 - 80 Personen 100 € und bei mehr als 80 Personen entfällt sie komplett.



## *Von Rahmen zum Bild*

Eine gelungene Veranstaltung zeichnet sich auch besonders dadurch aus, dass nicht nur der Rahmen stimmt, sondern dass das gesamte Bild stimmig ist.

### **Dekorationen**

Gerne nehmen wir Ihre Wünsche für eine zu Ihnen und dem festlichen Anlass passende Dekoration auf. Wir lassen uns gerne von Ihnen inspirieren und besorgen (fast) alles, was Sie sich wünschen. Von der Blumendekoration über unseren Floristen Axel Kettenbach mit Gestecken ab 17,50 € bis hin zur speziellen Wanddekoration. Die Kosten hierfür werden dann nach Aufwand berechnet.

### **Unser Service für Sie**

#### **Menue-Karten**

Gerne übernehmen wir auch für Sie den Entwurf Ihrer **Einladungskarten** oder wir kümmern uns auch sehr gerne um **Menue- oder Buffet-Karten** mit dem Text Ihrer Wahl. Je nach Aufwand und Anzahl berechnen wir Ihnen ab 2,50 € pro Stück.

#### **Übernachtungen**

Sollten Sie Gäste haben, die eine Übernachtung benötigen, sind wir Ihnen natürlich sehr gerne bei der Buchung von Hotel- oder Pensionszimmern behilflich. Fordern Sie unsere Hotel- und Übernachtungsliste an.

#### **Transfers**

Auf Wunsch können wir Ihnen auch gerne einen Bus- und Shuttle-Service organisieren.

#### **Musik & Unterhaltung**

Gerne sind wir Ihnen auch bei der Suche nach musikalischer Unterhaltung behilflich - von einem Disk Jockey (DJ) bis zu Alleinunterhaltern.

Hier eine Auswahl an Musikern Alleinunterhaltern und Dj's:

DJ Mathias Rausch - Mobile Disco the 80 project  
DJ Thorsten Weber  
DJ's Mister Beat  
DJ Michael Willwacher - Mikel Musik

#### *Alleinunterhalter und Sänger*

Oliver Mager – Moderner Alleinunterhalter  
Rick Coleman  
Hank English

#### **Kulinarium**

Für Gesellschaften bis 25 Personen bieten wir auch die Möglichkeit eines Auswahl-Menues an. Für das Menue/Bufett berechnen wir für Kinder **bis 12 Jahre den halben Preis**. Kinder **bis 5 Jahren sind frei**.

# Erlebnisgastronomie Burg Schwalbach



## Burg-Getränke

### Empfang

Gerne servieren wir Ihnen ein Begrüßungsdrunk.

Im Winter servieren wir heißen Glühwein, Apfelglühwein oder Met.  
Im Sommer servieren wir eine fruchtig- spritzige Bowle.

0,2 l-Becher 2,90 €  
0,2 l-Becher 2,90 €

### Digestiv



Wir servieren Ihnen auch sehr gerne unseren  
Burg-Schnaps aus der Ziegenblase.

Pro Person á 2,50 €

### Tischgetränke



Mineralwasser	Tonkrug 1 l	6,40 €
Coca-Cola, Coca-Cola light, Fanta, Spezi	Becher 0,3 l	2,10 €
Apfelsaftschorle	Becher 0,3 l	2,00 €
Pils vom Fass	Tonkrug 1 l	7,80 €
Burg-Bier- Dunkles vom Fass	Tonkrug 1 l	8,60 €
Weißwein	Tonkrug 1 l	16,90 €
Rosé	Tonkrug 1 l	16,90 €
Rotwein	Tonkrug 1 l	16,90 €

Die Getränkeabrechnung erfolgt nach Verbrauch oder nutzen Sie einfach unsere günstigen  
Getränkepauschalen.

### Getränkepauschalen



GP 3 - für 3 Stunden | Bier, Tafelwein, alkoholfreie Getränke und Kaffee für 16,90 €  
GP 4 - für 4 Stunden | Bier, Tafelwein, alkoholfreie Getränke und Kaffee für 20,90 €

Spiritosen werden bei GP 3 und 4 gesondert in Rechnung gestellt.

### Burg-Spezial-Pauschale

Für 4 Stunden | Bier, Sekt, Wein, alkoholfreie Getränke, Obstbrand oder „Burg Schwalbacher  
Kräuter-Schnaps“ und Kaffee für 29,00 €.

Spiritosen, soweit sie nicht aufgeführt sind, werden gesondert in Rechnung gestellt.



## *Buffet 1*

Geflügelsalat mit Curry und Ananas  
Tomate - Mozzarella mit Basilikum  
Hausgebeizter Lachs mit Apfelmeerrettich  
Auswahl von Blattsalaten mit Balsamico und Joghurtdressing  
Gemüsesalate



Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Kräutern



Roastbeef vom Weideochsen im Heu gegart auf einer Thymiansauce,  
gebratene Wildlachstranchen und Zander auf Gemüsenudeln  
mit Zitronen-Buttersauce  
Gemüsevariation der Saison und Kartoffelgratin



Hausgemachte Tiramisuschnitten,  
Salat von frischen Früchten mit flüssiger Sahne  
Mousse von brauner Schokolade und Panna Cotta mit Erdbeersauce

38,50 €



## *Buffet 2*

Auswahl frischer Blattsalate mit Balsamico und Joghurtdressing  
Tomate - Mozzarella mit Basilikum und Gemüsesalate



Curry - Karottencremsüppchen mit Croutons



Burgunderbraten in eigener Sauce, Gegrillte Putenmedaillons  
auf Tomaten-Sugo,  
Schweinelendchen aus dem Rohr auf Rahmpilzen  
Kräuterspätzle und Rosmarinkartoffeln  
Feine Gemüseauswahl der Jahreszeit



Salat von frischen Früchten mit flüssiger Sahne  
Mousse von weißer und brauner Schokolade

28,50 €



## *Buffet 3*

Kleine Fleischpflanzerl mit Meerrettichsenf  
frische Blattsalate mit Joghurt - Kräuterdressing,  
Roastbeef mit Remouladensauce,  
Hausgeräucherter Lachs mit Apfelkren



Unsere Festtagssuppe

Eine feine Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Eierstich und Gemüsestreifen



gegrillter Pazifikwels auf Tomaten - Gnocchigemüse  
Prager Schinken in Barolosauce  
geschmortes Kräuterhähnchen in Rieslingrahm  
Kartoffelgratin  
Glasierte Möhren, Broccoli, Blumenkohl und ZucchiniGemüse



Rote Beerengrütze mit einer leichten Vanillesoße,  
Kaiserschmarrn mit hausgemachtem Apfelkompott,  
Mousse von Schokolade mit Waldbeerenmark  
Feine Sahne- Zimtcreme mit Dunstbirnen

**31,50 €**



## *Buffet 4*

Zarte Scheiben von Zucchini, Paprika und Aubergine gegrillt  
und mit feinem Thymian-Balsamicoessig mariniert,  
Kleine Melonenschiffchen mit rohem Schinken drapiert,  
Frühlingsalate mit Dressing von altem Balsamico



Kalbsrahmbraten, Poulardenbrustmedaillons  
Champignonrahm- und Rotweinsosse  
pochierter Wildlachs auf Rosmarinkartoffeln  
mit Dillrahm



Frisches Gemüse aus dem Burggarten  
Gratin und Tagliatelle



Hausgemachtes Tiramisu,  
Weißes und Braunes Schokoladenmousse,  
verschiedene Fruchtsoßen,  
Gebackene Apfelringe mit Vanillesosse

**30,50 €**



## *Allgemeines*

Dieses Angebot ist freibleibend. Es gilt, soweit nicht anders festgelegt, die aktuelle Preisliste der Restauration der Burg Schwalbach. Darüber hinaus gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen, die Sie im Internet „[www.burg-schwalbach.de](http://www.burg-schwalbach.de)“ einsehen können.

Alle Preise für Essen und Getränke verstehen sich incl. 19 % MwSt., alle sonstigen Preise zuzüglich 19 % MwSt., es sei denn, es ist anderweitig beschrieben.

Extraausstattungen und Zusatzleistungen werden nach Aufwand berechnet.

Für Servicepersonal berechnen wir ab 24.00, 22.50 pro Keller und Stunde. Ansonsten ist das Personal im Preis ist enthalten.

Bitte teilen Sie uns **5 Werktage** vor der Veranstaltung die zu erwartende Personenzahl für unseren Einkauf der Ware, unsere Personalplanung und der Bereitstellung der Räumlichkeiten mit. Diese Personenzahl liegt der Rechnungsstellung zu Grunde und ist in schriftlicher Form per Mail oder Fax mitzuteilen.

Wir bitten eine Anzahlung von „Personenzahl x Menüpreis“ bis 5 Tage vor der Veranstaltung auf unser Konto zu überweisen.

Alle weiteren Kosten sind nach Rechnungserstellung und Zustellung sofort ohne Abzug fällig.

Wir würden uns freuen, Sie als Gäste begrüßen zu dürfen und stehen Ihnen gerne jederzeit für eventuelle Rückfragen zur Verfügung.

Herzliche Grüße von der Burg Schwalbach

Ihr Burgteam

Jens Oelschläger  
Restauration Burg Schwalbach  
Paul-Morant-Allee 5  
D- 65558 Burgschwalbach  
Fon 06430/6611  
Fax 06430/7306  
[info@burg-schwalbach.de](mailto:info@burg-schwalbach.de)  
[www.burg-schwalbach.de](http://www.burg-schwalbach.de)

### **Auftragsbestätigung:**

Gerne können Sie durch Kennzeichnung Ihre Auswahl treffen, wir prüfen dann gerne den Termin und senden Ihnen die Buchungsbestätigung umgehend zurück.

Hiermit bestätigen beide Vertragspartner die schriftliche Annahme des Angebots.

\_\_\_\_\_  
Burgschwalbach, den \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
....., den .....