

Liebe Gäste!

Unsere Menü - und Buffetvorschläge auf den folgenden Seiten sind ein kleiner Auszug unseres Repertoires.

Gerne berücksichtigen wir bei der Planung Ihrer Speisenauswahl eigene Wünsche und Vorlieben. Vorzugsweise verwenden wir, um unseren Ansprüchen an saisonale Angebote, bestmögliche Frische und qualitative Hochwertigkeit gerecht zu werden, den Jahreszeiten entsprechende Produkte.

Dadurch werden Lieferwege verkürzt und regionale Hersteller unterstützt.

<u>Kulinarische Jahreszeiten:</u>	Frühjahr	Sommer	Herbst	Winter
Je nach Zeitpunkt der von Ihnen geplanten Veranstaltung bieten wir saisonale, aus frischen Lebensmitteln zubereitete Speisen an.	Spargel Frische Morcheln Neue Kartoffeln Dicke Bohnen Bärlauch Waldmeister Rhabarber Maischolle Matjes Kaninchen Lachs Lamm Schwein Rind	Pfifferlinge Steinpilze Blattsalate Gartengemüse Mangold Rhabarber Erdbeeren Beeren Melone Lachs Lamm Schwein Rind	Kürbis Zwetschgen Äpfel Birnen Nüsse Quitten Trauben Steinpilze Wildgeflügel Kaninchen Lachs Lamm Schwein Rind	Wurzelgemüse Rosenkohl Blumenkohl Mangold Chicorée Schlehen Wild Reh, Hirsch Hase, Kaninchen Wildgeflügel Fasan, Rebhuhn Wachtel, Ente Austern Hummer Lachs Schwein Rind

Gerne stehen wir Ihnen für weitere Beratung zur Verfügung, stellen mit Ihnen für Ihre Veranstaltung ein individuelles Menü oder Buffet zusammen und empfehlen Ihnen korrespondierende Aperitifs, Weine und Digestifs.

Um einen reibungslosen Ablauf gewährleisten zu können, bitten wir Sie den zeitlichen Ablaufplan, Zwischeneinlagen, Reden oder sonstige Programmpunkte vorab mitzuteilen. Die finale Gästeanzahl ist spätestens 1 Woche vor dem Veranstaltungstag bekannt zu geben. Auf Wunsch packen wir Ihnen übriggebliebene Buffetspeisen gerne zum Mitnehmen ein.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Sven Schönig & das Team der "S"Kastanie

Menü 1

„S“Kastanie

1. Klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikumklößchen
2. Strudel vom Lachs mit Seezungenkern auf Passe-Pierre mit Sepiatagliarini
3. Pinot-Rosé-Sorbet, mit Sekt aufgegossen
4. Rinderfilet, im Speckmantel gebraten, an Rotwein-Schalottensose mit Pommes Dauphines und Gemüse umlegt
5. Haselnusskuppel mit Himbeeren und Kastanieneis

€ 58,00 pro Person

Menü 2

„Das Klassische“

1. Dreierlei vom Räucherlachs mit Dillbrioche und Sahnemeerrettich
2. Velouté von Schlosskastanien mit Kalbsbriestortellini
3. Schweinemedallions in Calvadossauce mit Miniapfel und Gemüse-Blätterteigsandwich
4. Mousse au Chocolat - blanc & noir - im Glas mit Kokossorbet

€ 47,50 pro Person

Menü 3

„Klein & Fein“

1. Festtagssuppe mit Schnittlauch
2. Rinder- und Schweinebraten mit Rotwein- und Pilzsauce, Herzoginnenkartoffeln und Gemüsekörbchen
3. Williamsbirne „Helena“ mit Schokoladensose und Vanilleeis

€ 31,00 pro Person

Menüs auf Vorbestellung, ab 8 Personen.
Alle Menüs inkl. Petits Fours zum Kaffee.

Menü 4

„Frühlingstraum“

1. Cappuccino von Curry und Zitronengras mit Garnelenspieß
2. Kalbssteak mit Morchelrahmsoße, Kartoffelalern und Gemüse umlegt
3. Variation von Rhabarber und Topfen

€ 43,00 pro Person

Menü 5

„Vegetarisch“

1. Cappuccino von Süßkartoffeln und Zitronengras
2. Gefülltes Minigemüse auf Curryrisotto und Sesam
3. Schokoladentarte mit Himbeeren und Vanilleeis

€ 33,00 pro Person

Menü 6

„Vegan“

1. Frühlingsrollen mit Süßkartoffel-Gemüsefüllung auf Linsenpüree und Sojajoghurt
2. Falafel mit Spinat auf Tomatencoulis und Maistempura
3. Brownie mit Passionsfrucht, Mango und Nüssen

€ 30,50 pro Person

Menüs auf Vorbestellung, ab 8 Personen.
Alle Menüs inkl. Petits Fours zum Kaffee.

Buffet 1

Das Regionale

- Kaninchenfilet in Schwarzwälder-Schinken-Mantel mit Pilzen
- Geräucherte Forellenfilets und Räucherlachs mit Sahnemeerrettich und Kresse
- Ziegenkäseterrine mit Walnüssen
- Schweinefilet mit Kalbslebermousse an Miniäpfeln
- Geräucherte Schweinebäckle auf Linsensalat

- Großes Salatbuffet mit unseren Dressings
- Verschiedene Brotsorten mit Butter

- Flädlesuppe mit Schnittlauch

- Gebackene Kalbshaxe mit Kartoffelsalat
- Filderkrautwickel mit Zander
- Tafelspitz mit Meerrettichsauce
- Badisches Schäufole an Trollingersoße
- Grünkernküchle mit Rahmmangold
- Schupfnudeln, hausgemachte Spätzle, Bouillonkartoffeln und Gemüse

- Schwarzwälder-Kirsch-Charlotte
- Apfelküchle mit Vanillesauce
- "Getzen" Heidelbeeren mit Pfannkuchen gebacken
- Topfenstrudel mit Kirschen
- Geeister Frankfurter Kranz

€ 49,50 pro Person

Buffets auf Vorbestellung, ab 20 Personen

Buffet 2

Das Rustikale

- *Roastbeefröllchen, gefüllt mit Gemüsesalat*
- *Ganzer pochierter Lachs und verschiedene geräucherte Fische mit Dill-Senfsoße und Sahnemeerrettich*
- *Terrine vom Ochsenmaul*
- *Geräucherte Hähnchenbalontine mit Sprossen*
- *Auswahl von Schwarzwälder Schinken, Landjägern, Schwarzwurst, Leberwurst und Schwartenmagen*

- *Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings*
- *Holzofenbrot und Baguette*

- *Doppelte Rinderkraftbrühe mit Markklößchen*

- *Prager Schinken, im Brotteig gebacken, mit Senfsoße*
- *Gefüllter Ochschwanz auf Burgundersoße*
- *Medaillons vom Schweinefilet mit Champignons*
- *Filet vom Kabeljau auf süß-saurem Linsengemüse*
- *Hausgemachte Spätzle, Bratkartoffeln, Kräuterreis, Gemüse vom Markt*

- *Ofenschlupfer mit Vanillesoße*
- *Schwarzwälder Kirscheisparfait*
- *Karamellisierte Schmandtörtchen mit Beeren*
- *Mohnmousse mit Buchteln*
- *Apfeltorte mit Vanilleeis*

€ 45,00 pro Person

Buffets auf Vorbestellung, ab 20 Personen

Buffet 3

Das Mediterrane

- *Ganzer pochierter Lachs, geräucherter Lachs und geräucherte Forelle*
- *Gegrilltes Gemüse mit Kräutern und Olivenöl mariniert*
- *Salat von Meeresfrüchten in Zitronenmarinade*
- *„Vitello Tonnato“ - Kalbsfleisch in dünnen Scheiben mit Thunfischsoße und Kapern*
- *Romanatomen und Büffelmozzarella mit frischem Basilikum, Olivenöl und Balsamico-Essig*
- *Parmaschinken mit Netzmelone*
- *Rindercarpaccio mit Parmesanspänen und Olivenöl*
- *„Panzanella“ - gerösteter Brotsalat mit Tomaten und Kapern*

- *Großes Salatbuffet*
- *Verschiedene Brote und Focaccia mit Butter*

- *Paprikacremesuppe mit Pinienkernen*

- *Filet von der Dorade*
- *Saltimbocca „alla Romana“*
- *„Brasato al Barolo“ - Italienischer Rinderbraten*
- *Ravioli mit Nüssen und Gorgonzola*
- *Risotto „Milanese“, Gnocchi „Piemontese“, Tagliatelle, Gemüse der Saison*

- *Tiramisu*
- *Tartufo al cioccolato*
- *Crème Brûlée mit Vanille*
- *Panna Cotta von gerösteter Mandelmilch*
- *Italienische Käsevariation mit Trauben*
~ Provolone, Gorgonzola, Taleggio, Fontina, Montasio ~

€ 49,00 pro Person

Buffets auf Vorbestellung, ab 20 Personen

Buffet 4

Das Französische

- Platte von verschiedenen Terrinen und Pasteten mit Orangen-Preiselbeersosse
- Im Ganzen pochierter Lachs und Hummer mit Fischterriner, Sahnemeerrettich und Dill-Senfsoße
- Schinken vom Pré-Salé-Lamm mit Pfefferfeigen
- Shrimpscocktail, serviert in Pastetchen
- Stopfleberterriner mit geräuchertem grünen Apfelgelee
- Artischocken, gefüllt mit Entenmousse
- Filigrane von Meeresfrüchten

- Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Baguette und Holzofenbrot

- « Bisque d'écrevisses » - Krebsuppe nach altem Rezept

- Loup de Mer mit gebratenem Fenchel
- Kalbsrücken in Chablissauce
- Coq au vin - Hahn in Rotwein
- Kartoffelgratin, Tagliatelle, Rosmarinkartoffeln,
- Cassoulet von Bohnen, Provenzalisches Gemüse

- « Tarte Princesse » mit Blaubeeren
- Profiteroles, gefüllt mit Vanillecrème
- Gratin mit Beeren und Lavendel parfümiert
- Zweierlei Mousse au Chocolat
- Französische Käseauswahl mit Trauben
~ Brillat-Savarin, Bresse Bleu, Munster, Reblochon, St.Christoph Ziegenkäse ~

€ 60,00 pro Person

Buffets auf Vorbestellung, ab 20 Personen

HOCHZEITS-ARRANGEMENT *Basic*

Sektempfang: Sekt - Hausmarke "S" Kastanie - mit Orangensaft und Cassissée
Häppchen nach Wahl

Buffet:

- Im Ganzen pochierter Lachs mit Sahnemeerrettich
- Geräucherte Entenbrust mit Cherrytomaten
- Platte von verschiedenen geräucherten Fischen - Forelle, Makrele und Lachs- mit Dill-Senfsoße
- Parmaschinken mit Honigmelone
- Romanatomen mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum, mit altem Sherry mariniert
- Variationen von Terrinen und Pasteten mit Johannisbeer-Orangen-Soße

- Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Brotauswahl mit Butter

- Die „klassische“ Hochzeitssuppe

- Dreierlei Medaillons: Rind, Kalb und Schwein mit Sauce „Café de Paris“
- Filet vom Zander, kross gebraten, auf Lauchgemüse und Rieslingschaum
- Kartoffelplätzchen, süß-sauer, mit verschiedenem Belag

- Butterknöpfli, Kroketten, Reis, Tortellini und Gemüse der Saison

- Mousse au Chocolat von weißer Schokolade
- Schokoladenmousse-Carré
- Crème Brûlée von Zitronengras
- Erdbeertiramisu mit Beeren
- Schokoladenbrunnen mit Früchteplatte
- Französische Käseauswahl mit Trauben
~ Brillat-Savarin, Bresse Bleu, Munster, Reblochon, St. Christoph Ziegenkäse ~

Ebenfalls inkludiert sind:

Alle alkoholfreien Getränke, alle Biere, 2 Weine (offen, weiß & rot) aus der Region, Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee nach dem Essen, Kaffee zum Kuchen und Gedeckpreis für mitgebrachte Kuchen

Komplettpreis: € 99,00 pro Person
Getränkepauschale bis 8 Std., jede weitere Stunde: + € 5,00 pro Person

HOCHZEITS-ARRANGEMENT *Premium*

Sektempfang: Sekt - Hausmarke "S"Kastanie - mit Orangensaft und Cassissée
Häppchen nach Wahl

6-Gänge-Tischbuffet-Menü:

Vorspeisenquintett als Tischbuffet

Wildkraftbrühe und Yakitori vom Wild

Taschenkrebs - warm und kalt -
mit Lachskaviar, eingelegter Gurke und Estragon

Himbeer-Paprikasorbet mit Ananasessenz

Zweierlei von der Ente

- gratinierte Brust und Enten-Pastilla -

mit Orangenjus, Sellerie und Zwiebelkroketten

Desserts als Tischbuffet

Ebenfalls inkludiert sind:

Alle alkoholfreien Getränke, alle Biere, 2 Weine (offen, weiß & rot) aus der Region,
Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee nach dem Essen,
Kaffee zum Kuchen und Gedeckpreis für mitgebrachte Kuchen
Menükarten - nach Ihren Angaben gestaltet

Komplettpreis: € 115,00 pro Person
Getränkepauschale bis 8 Std., jede weitere Stunde: + € 5,00 pro Person

ALL-INCLUSIVE-ARRANGEMENT *Deluxe*

Getränkepauschale „open end“:

- Sektempfang: Hausmarke "S"Kastanie - mit Orangensaft, Cassissée & Blätterteigteilchen
- Alle alkoholfreien Getränke & alle Biere
- 1 Weißwein: z.B. Riesling trocken oder Weißburgunder, trocken, Weingut Gehrig, Weisenheim am Sand
- 1 Rotwein: z.B. Palatino, trocken oder Diablo, feinherb, Weingut Gehrig, Weisenheim am Sand, Pfalz
- Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee
- 2 Spirituosen/Longdrinks nach Wahl
- 2 Cocktails nach Wahl

Buffet:

- Im Ganzen pochierter Lachs mit Sahnemeerrettich
- Platte von Räucherfischen - Forelle, Makrele & Lachs- mit Dill-Senfsoße
- Russische Eier mit Garnelen auf geröstetem Toast
- "S"Kastanien-Terrine auf grünen Linsen
- Pasteten von Reh und Ente an Sauce Cumberland und Orangen
- Romanatomen mit Büffelmozzarella und frischen Basilikum, mariniert mit altem Sherry
- Gegrilltes Gemüse mit Kräutern und Olivenöl mariniert

- Großes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
- Brotauswahl mit Butter

- Die „klassische“ Hochzeitssuppe mit Gemüsestreifen, Mark- und Grießklößchen

- Lammschulter mit Zitronenjoghurt und grünem Spargel
- Kalbsrückensteak in Morchelrahmsauce
- Filet vom Saibling mit Passe-Pierre-Algen
- Mit Pilzmousse gefüllte Paprikaschoten
- Kartoffeltaler, Mandelreis, Tagliatelle, Pommes Rissolées und Gemüse der Saison

- Schokoladenmousse-Carré
- Crème Brûlée von Zitronengras
- Erdbeertiramisu mit Beeren
- Schokoladenbrunnen mit Früchteplatte
- Käseauswahl mit Trauben

- Mitternachtsimbiss nach Wahl

Weitere enthaltene Leistungen:

- Blumendekoration nach Wunsch Weiße • Stuhlhussen mit Schleifen (Farbwahl)
- Menükarten - nach Ihren Angaben gestaltet
- 3-stöckige Hochzeitstorte nach Ihren Wünschen (Konditorei Zimmermann)
- Kuchengedeckpreis für mitgebrachte Kuchen • Candybar
- Das gesamte Restaurant steht Ihnen exklusiv zur Verfügung
- Personalkosten - Servicemitarbeiter „open end“

Komplettpreis: € 149,00 pro Person - buchbar ab 50 Gästen -

ALL-INCLUSIVE-ARRANGEMENT *Deluxe*- **VEGETARISCH & VEGAN**

Getränkepauschale „open end“:

- Sektempfang: Hausmarke "S"Kastanie - mit Orangensaft, Cassissée
Vegetarische Blätterteigteilchen, vegane Häppchen - Sushi von Mangold und Couscous -
- Alle alkoholfreien Getränke & alle Biere
- 1 Weißwein: z.B. Riesling trocken oder Weißburgunder, trocken, Weingut Gehrig, Weisenheim am Sand
- 1 Rotwein: z.B. Palatino, trocken oder Diablo, feinherb, Weingut Gehrig, Weisenheim am Sand, Pfalz
- Kaffee, Kaffeespezialitäten und Tee
- 3 Spirituosen/Longdrinks nach Wahl
- 3 Cocktails nach Wahl

Buffet:

- Salat von gegrilltem Jungmais, Feta und frischer Birne mit Walnussdressing // auch ohne Feta: vegan
- Terrine mit Auberginen und Eiertomaten auf Tapenadensauce // vegan
- Ziegenfrischkäse mit Pesto im Pastillateig
- Roulade mit Spinat und Ricotta
- Großes Salatbuffet - Blatt- und Rohkostsalat - mit verschiedenen Dressings // überwiegend vegan
- Brotauswahl & Focaccia // vegan
- Gazpacho mit Olivenöl // vegan
- Mille-Feuille aus Kartoffeln und frischem Trüffel mit Pilzragout // vegan
- Tomatentarte mit Kalamata-Oliven // vegan
- Hara Kebab mit Cashewkernen // vegan
- Trüffel-Cannelloni mit Pak-Choi
- Gefüllte La Ratte-Kartoffeln
- Grüner Spargel mit Morcheln // vegan
- Reis, Tagliatelle, Gemüse der Saison // teilw. vegan
- Chili-Tonkabohnen-Mousse und Bitterschokolade mit Seidentofu // vegan
- Obstsalat // vegan
- Crème Brûlée von Zitronengras
- Erdbeertiramisu mit Beeren
- Schokoladenbrunnen mit Früchteplatte
- Käseauswahl mit Trauben
- Mitternachtsimbiss nach Wahl

Weitere enthaltene Leistungen:

- Blumendekoration nach Wunsch Weiße • Stuhlhussen mit Schleifen (Farbwahl)
- Menükarten - nach Ihren Angaben gestaltet
- 3-stöckige Hochzeitstorte nach Ihren Wünschen (Konditorei Zimmermann)
- Kuchengedeckpreis für mitgebrachte Kuchen • Candybar
- Das gesamte Restaurant steht Ihnen exklusiv zur Verfügung
- Personalkosten - Servicemitarbeiter „open end“

Komplettpreis: € 143,00 pro Person - buchbar ab 50 Gästen -

FINGERFOOD

~ Unsere Empfehlung für Tagungen und Empfänge ~

Italienisch

- Caponata - Gemüse auf „sizilianische Art“ mit Puten-Piccata
- Zuppa di lenticchie e salsiccia - Linsensuppe mit pikanter Wurst
- Thunfischsteak im Crissini-Mantel mit Rosmarin
- Focaccia mit Tomaten und Mozzarella
- Röstgemüsesalat mit Ziegenkäse
- Tintenfisch in Chilikruste auf Tomatensugo
- San-Danielle-Schinken mit Melone
- Panna Cotta im Glas mit Pekanuss-Krokant

€ 26,00 pro Person

Rustikal

- Zwiebelkuchen mit Räucherspeck
- Rindertöpfchen mit Gemüse
- Blinis mit Krabbencocktail
- Avocadosandwiches mit Räucherlachs
- Gefüllte Teigtaschen mit Blutwurst- und Pinienkernfüllung
- Quiche Lorraine
- Charcuterie vom Schwäbisch Hällischen Schwein ~ Coppa, Salami, Schinken ~
- Quarkstrudel mit Eis

€ 24,00 pro Person

International

- Satéspieße mit Erdnusscurry
- Wan Tans mit Fleisch-Reis-Füllung
- Red Snapper im Bananenblatt
- Mini-Cheeseburger mit Kartoffelstroh
- Hähnchenbrust im Tortillamantel
- Reishällchen mit Garnele und Sesam
- Kokossuppe mit Krabben und Koriander
- Manchego-Lolli mit Gin Tonic
- Verschiedene Petits Fours

€ 29,00 pro Person

Vegetarisch

- Gelierte Gazpacho mit Ziegenkäseterrine
- Wan Tans mit Tofu-Koriander-Füllung
- Couscous-Röllchen mit Mangold
- Avocado-Empanadas auf Zitronenspiegel
- Champignonkroketten auf Frischkäse
- Blauer Trüffel-Kartoffelsalat mit Ricottacannelloni
- Spinat-Käsehällchen
- Mini-Crêpe mit Eis

€ 25,50 pro Person

Getränkepauschalen:

*Veranstaltungen bis 5 Std.: € 26,00 pro Person
jede weitere Stunde: + € 5,00 pro Person*

darin enthalten:

Sekttempfang: Sekt Hausmarke "S"Kastanie mit Orangensaft & Cassisée

Alle alkoholfreien Getränke & alle Biere

*1 Weißwein: z.B. Riesling, trocken oder Sauvignon Blanc, trocken
Weingut Gehrig, Weisenheim am Sand/ Pfalz*

*1 Rotwein: z.B. Diablo, feinherb oder Palatino, trocken
Weingut Gehrig, Weisenheim am Sand/ Pfalz*

*Kaffee/Kaffeespezialitäten und Tee nach dem Essen
(Kaffee & Kuchen wird extra berechnet)*

Nicht enthalten sind Spirituosen/Longdrinks und Cocktails

Pauschale für Spirituosen/Longdrinks und Cocktails: € 8,00 p.P./Std.

All-Inklusiv-Pauschale - open end - : € 65,00 pro Person

*Alle Getränke wie oben + Kaffee zum Kuchen + Kuchengedeckpreis
+ 3 Spirituosen/Longdrinks und 3 Cocktails nach Wahl*

Kinder:

Regelung für Buffets, Arrangements und Pauschalen

< 4 Jahre: frei; 4-6 Jahre: 20%; 7-9 Jahre: 30%; 10-12 Jahre: 50%

Personalkosten:

bis 0.00h inklusive, danach: € 25,00 pro Mitarbeiter /Std.

"Zu Tisch":

Menükarten: € 3,50 /Stk,

Weißer Stuhlhussen mit Schleifen (Farbwahl): € 7,50 /Stk,

Zum Empfang:

- Mini-Laugenstangen: € 1,20 /Stk.
Blätterteigteilchen: € 3,00 /Stk.
Mini-Bagel -verschieden gefüllt-: € 3,00 /Stk.
Mini-Windbeutel -verschieden gefüllt- : € 3,00 /Stk.

Mitternachtsimbiss:

- Wurstplatte: € 5,00 pro Person
Käseplatte: € 6,00 pro Person
Gulaschsuppe: € 4,50 pro Person
Mini Cheeseburger mit Pommes: € 4,50 pro Person
Hot Dog: € 6,00 pro Person

jeweils mit Baguette und Butter

Kaffee & Kuchen:

Kannenkaffee: € 14,50 /Kanne

Kuchengedeckpreis für mitgebrachten Kuchen: € 3,50 pro Person

Konditorei - Kuchen (wird von uns bestellt):

Kuchen (rund) z.B. Obstkuchen, Käsekuchen	€ 40,00
Sahnetorten z.B. Himbeer-/Erdbeersahne	€ 47,00
Crêmetorten	€ 48,00
Bunte Platten (12 Stk. Kuchen und Torten gem.)	€ 43,00
Rührkuchen	€ 27,00
Blechkuchen (groß)	€ 78,00

Gedeckpreis: € 2,00 pro Person

Bei Buchung von Kaffee & Kuchen ohne vorherigen oder anschließenden anderweitigen Verzehr im Restaurant fällt zusätzlich eine Raum-/Service-Gebühr von € 3,50 pro Person an.