

## Angebot 2023



Weinproben – Menü mit begleitender Wein Degustation – Mittelalterliche Tafelrunden  
Tagungen, Seminare, Ausstellungen, Konzerte, Hochzeiten – Empfänge – Flying Dinner...  
Menus ab 8 Personen buchbar – Buffets 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, Kräuter Frischkäse und Rollenbutter

\*\*\*

Vorspeisenteller oder Etageren Tischbüffet, (wird serviert, mit leckeren, leichten  
Kleinigkeiten), wie beispielsweise

Salatbouquet

Lachs-Röschen mit Meerrettich

Rauchschinken auf Melonenschiffchen und Tomate Mozzarella mit Wildkräuter Pesto...

\*\*\*

3 Hauptgänge vom Büffet:

Medaillons von der Hühnchenbrust, Filetsteaks vom Landschwein  
sowie mediterraner Braten vom Weiderind im Barolojus  
mit bunter Gemüse Auswahl wie Ratatouille.. Rosmarinkartoffeln,  
getrüffelte Gnocchis & Kartoffel-Lauchgratin

\*\*\*

Dessertvariation « Süße Sünde »

mousse au chocolat, Panna Cotta und exotischer Obstsalat  
oder köstlich vielseitiges Weckglasbüffet

\*\*\*

€ 59,50



## Unsere Ideen für Ihren Steh-Empfang:

### Canapés - filigran belegte Baguettescheiben

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

### Belegte Brotstullen

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

### Fingerfood

1	Orientalische Bulette mit Zimt	€	3,50
2	Scampi am Spieß - Aioli	€	4,50
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



## 3-gängige Menüs:

Baguette mit Kräuterquark... 3 Toppings

\*\*\*

Karotte - Orange - Ingwer Süppchen

\*\*\*

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

\*\*\*

Mandel Panna Cottacreme mit Karamelsoße  
€ 39,50

Bauernbrot mit gesalzener Rollenbutter

\*\*\*

Kartoffel-Kohlrabisüppchen auf Wunsch getrüffelt +4,00

\*

Geschmorte Lammkeule mediterrane mit  
Südfranzösische Gemüse / Ratatouille und Kartoffelecken

\*\*\*

weißes Mousse au chocolat an eingeweckten Mango Passionsfrucht Allerlei  
€ 43,50

Bauernbrot mit Griebenschmalz - Herbstlich

\*\*\*

Bunter Salatteller Cassis Vinaigrette an Terrine und Hagebuttensalsa

\*\*\*

Zander mit Gamba in Rieslingsoße auf Kartoffel-Selleriepüree

\*\*\*

Zimtparfait mit lauwarmen Schattenmorellen  
€ 46,50

## Generell gilt:

Ab 45 vollzahlenden Personen gewähren wir  
5% Euro Nachlass pro Menu.



## BÜFFETS:

### Kalt-Warmes Mittelrheinisches Buffet

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

\*\*\*

Suppe Ihrer Wahl

\*\*\*

Lammschulter und regionales Weiderind sous vide gegart,  
mit Gemüse vom Markt und gratinierte Scheibenkartoffeln

\*\*\*

großes Käsebrett, reichlich garniert

\*\*\*

Bayrische Mandelcreme mit hausgemachter Karamelsoße  
Schokoladenmousse mit Vanillesoße & Zwetschgenröster und bunter Obst Etagère  
€ 65,50

### Buffet „Schöne Müllerin“

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

\*\*\*

Kalbstaufelspitz in Rahmsoße mit Bunten Marktgemüsen  
und gratinierten Scheibenkartoffeln

\*\*\*

Zwetschgenröster mit hausgemachter Vanillesoße  
Vanillecreme, Schokoladenmousse

€44,50

### 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

€ 39,00

Einzelne Komponenten können selbstverständlich ausgetauscht werden  
oder gegen Aufpreis ergänzt werden.



## Regionale – klassische Menüvorschläge:

### Speisen nach dem Kurpfälzischem Hauptmann Link

Bauernbrot mit Griebenschmalz

\*\*\*

Salate der Saison mit gerösteten Sonnenblumenkernen

\*\*\*

Rheinisches Kartoffelsüppchen mit Sauerkraut und gebratener Blutwurst

\*\*\*

Medaillons vom Weiderind mit jungen Kartoffeln  
und Spargel (Saisonabhängig)

\*\*\*

Dessertvariation „Die Süße“

€ 53,50

### 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

€ 53,50

### 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-Topfenschäum auf Fruchtsoßenspiegel

€ 53,50



## 5-gängige Feinschmeckermenüs

Brotsortiment mit dreierlei Toppings

\*\*\*

hausgemachte Kaninchenterrine mit Schnittlauchsahne und Salatbouquet

\*\*\*

Duett von Edelfischen auf Tagliatelle nero

\*\*\*

Kartoffel-Kohlrabisüppchen mit Trüffel aromatisiert

\*\*\*

Nüsschen vom Westerwälder Weidelamm an Kaiserschoten und gratinierten  
Scheibekartoffeln

\*\*\*

Zimtparfait mit Schattenmorellen und hausgemachter Vanillesoße

€ 64,50

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

€ 64,00

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

**Die Bestellmenge ist 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn verbindlich zu  
buchen und somit Berechnungsgrundlage.**

**Bei Buchung von Burg Sterrenberg ist allen Preisen der Landgasthof  
Zum Weissen Schwanen GmbH,  
10% Kostenaufschlag hinzuzufügen.**



## Unsere modernen Klassiker

Ziegenkäsemousse Paprika-  
Lemonpesto und Pinienkernen **12,50 €**

\* \* \*

Provenzalische Poulardenbrust mit  
Feigen, Rosmarin, Knoblauch und  
Kartoffel-Zwiebelspieß **24,50 €**

\* \* \*

Mousse von Bitterschokolade mit  
Orangen-Lavendelaroma **12,80 €**

Tafelspitz im Crêpeteig auf  
Spargelragout, Morchelschaum und  
Parmesanchips **18,50 €**

\* \* \*

Avocadoparfait mit konfierten  
Kirschtomaten und Bärlauchpesto **14,50 €**

\* \* \*

Kaninchenkeule in Honig-  
Estragonsauce, Kohlrabi, schwarzen  
Oliven, Mandeln und gratinierten  
Kartoffeln **24,70 €**

\*\*\*

Muffin mit marinierten Kirschen und  
weißes Schokoladenmousse **11,20 €**



---

Forellenmousse mit Forellenkaviar an  
Wildkräuterpflücksalat **16,90 €**

\* \* \*

Schaumsuppe von Erbsen und Kopfsalat  
mit Parmaschinken **7,90 €**

\* \* \*

Zanderfilet auf Mangold, Waldpilzjus  
und Kartoffel-Lauchpüree **26,80 €**

\* \* \*

Topfenmousse mit eingeweckten  
Rhabarberstreifen und Erdbeeren **10,30 €**

---

Marinierter Thunfisch auf  
Frühlingsgemüsesalat, schwarze Oliven-  
Zitronenvinaigrette und Kapern **16,50 €**

\* \* \*

Hausgemachte Taleggio Gnocchi, süße  
Kirschtomaten, Rucola **18,20 €**

\* \* \*

Kalbsnuss 4 h gegart - mit Waldpilzen,  
Zuckerschoten, Kräuterjus und Zitronen- **28,90 €**  
Ricotta Tagliatelle

\* \* \*

Pfirsichmousse auf marinierten Beeren  
und Mandelkrokant **11,30**

\* \* \*

Käse vom Brett, reichlich garniert  
mit Chutney und Brotsortiment **12,50€**





## WEINEMPFEHLUNGEN:

### Aperitif:

Perlwein – Prosecco trocken	€ 28,00
Riesling Sekt Hausmarke, Brut	€ 36,00
Taittinger Champagner ab	ab € 75,00

### Zur Vorspeise und Suppe:

Grauer Burgunder Qualitätswein trocken	€ 36,00
Riesling Qualitätswein trocken oder halbtrocken,	€ 28,00
Rose trocken oder feinherb	€ 38,00

### Zum Hauptgang:

Merlot oder Spätburgunder	€ 38,00
Französischer Rotwein	€ 48,00

### Als Digestif:

Weinbrand, Trester, Grappa, Averna...	2cl	€ 4,00
Diverse Obstbrände, Haselnussgeist	2cl	€ 4,50

### Longdrinks; 4CL:

Gin Tonic	
Cuba Libre	
Whiskey Cola...	€ 9,50

Ab 50 Stück 8,50

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. Bei Buchung der Pauschalen, bieten wir eine Weinprobe im Vorfeld an. In Erwartung Ihrer Wahl, bzw. Antwort verbleiben wir,

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

Familie Karolin König-Kunz

Dieses Angebot ist so lange gültig, bis eine neue Preisliste erscheint.

