

# Angebot



## Liebe Gäste,

Ob Hochzeit, Geburtstag, Familienfest oder Firmenevent, wir freuen uns, Sie bei uns willkommen heißen zu dürfen und Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis zu machen!

Individuelle Planung abgestimmt auf Ihre persönlichen Bedürfnisse und Vorstellungen, eine ambitionierte, gutbürgerliche Küche mit frischen, regionalen Produkten sowie einem aufmerksamen und herzlichen Service – das sind unsere Stärken, mit denen wir Ihre Veranstaltung zu einem begeisternden Erlebnis für Sie und Ihre Gäste machen.

Das Restaurant verfügt über einen Gastraum mit bis zu 80 Sitzplätzen, der bei Bedarf unterteilt werden kann. Durch das alte Fachwerk, gepaart mit einer neu gestalteten, modernen Einrichtung, erhält das Restaurant einen besonderen Charme, der durch einen offenen Kamin unterstrichen wird und zum Verweilen einlädt.

# Angebot



## Kurzinformation

### Personenanzahl:

Wir richten Ihre Veranstaltung mit einer Personenanzahl ab 10 bis maximal 80 Personen für Sie aus.

### Parkplätze:

Kostenfreie Parkplätze sind in ausreichender Zahl vorhanden.

### Terrasse:

Große, überdachte Terrasse, kann je nach Möglichkeit und Absprache mitgenutzt werden.

### Räumlichkeiten:

bis 18 Pers. halber Gesellschaftsraum  
bis 48 Pers. ganzer Gesellschaftsraum  
ab 50 - max. 80 Pers. ganzes Restaurant

Unsere Räumlichkeiten liegen ebenerdig und sind behinderten- und rollstuhlgerecht.

### Kinder:

Kleine Gäste sind bei uns herzlich Willkommen. Kinderstühle (2), Malblöcke und Stifte sowie ein Wickeltisch stehen Ihnen zur Verfügung. Eine spezielle Kinderkarte geht auf die kulinarischen Wünsche unserer kleinen Gäste ein.

# Angebot



## Dekoration:

Unsere Tische sind standardmäßig mit Tischläufern, Servietten, Kerzen und Blumen eingedeckt. Bei der farblichen Gestaltung von Kerzen und Servietten richten wir uns ganz nach Ihren Wünschen.

Für Blumenarrangements berechnen wir zusätzlich - je nach Wunsch.

Blumendekoration länglich groß  
ca. 20-25 Euro pro Gesteck

Blumendekoration rund klein  
ca. 15-20 Euro pro Gesteck

Wir arbeiten mit dem Blumenpark Engelskirchen zusammen, auf Wunsch können Sie Ihre Dekoration auch selber organisieren.

## Im Angebot enthalten:

- Raummiete (gemäß Aufteilung unter Punkt Räumlichkeiten)
- Technische Voraussetzung um Hintergrund-Musik abspielen zu können
- Kerzen, Blumen, Tischläufer oder Tischdecken und Servietten
- Menükarten
- Service, solange die Veranstaltung andauert
- Ausführliche Menübesprechung und Beratung

# Angebot

Im nachfolgenden kulinarischen Angebot sind vier verschiedene Beispiel-Menüvorschläge enthalten. Selbstverständlich gehen wir gerne auf Ihre individuellen Wünsche ein.

## Finger Food mit Sektempfang

Krughöfer Sekt trocken	0,75 l	€ 25,00
Sekt alkoholfrei	0,75 l	€ 25,00

### Mini Flammkuchen

pro Stück

mit Seranoschinken und Rucola	3,00 €
mit Gorgonzola, Trauben und Nüssen	2,50 €
mit Frühlingslauch und Speck	2,00 €

### Canapés

pro Stück

mit Ziegenkäse und Feigensenf	2,50 €
mit Frischkäse und Traube	2,00 €
mit Raucherlach und Meerrettich	3,00 €
mit Rostbeef und Senfcreme	3,00 €
mit Seranoschinken und Melone	3,00 €

# Angebot

  
Restaurant  
**Eimermacher**  
am Schloss

## Menü 1:

**Petersilienwurzelcremesüppchen**  
mit hausgebeiztem Lachs und Croûtons  
(2,4,5,7,11)

\*\*\*

**Geschmorte Schweinebäckchen**  
mit Süßkartoffelstampf und glasiertem Gemüse  
(5,7)

\*\*\*

**Schokoladen-Crème Brûlée**  
mit Bananeneis  
(1,4,15)

3-Gang-Menü  
€ 35

### Weinempfehlung:

**Primitivo** (7) 0,75 l € 23,50  
Weingut Cantine San Giorgio  
Puglia  
trocken, rot

**Rivaner** (7) 0,75 l € 24,00  
Weingut Peth- Wetz  
Rheinhessen  
trocken, weiß

# Angebot



Restaurant  
**Eimermacher**  
am Schloss

## Menü 2:

**Gebratener Thunfisch mit Sesam**  
an Fenchel- Rucolasalat mit Trauben und gerösteten Nüssen  
(1,4)

\*\*\*

**Gebratene Perlhuhnbrust**  
mit Sherry-Rahmsauce, Kartoffel-Selleriepüree und glasiertem Gemüse  
(1,4,5,7,9,15)

\*\*\*

**Warme Topfenknödel**  
mit Rotweineis  
(1,4,7,9,15)

3-Gang-Menü  
€ 36,50

### Weinempfehlung:

**Merlot** (7) 0,75 l € 23,50  
Cuvée aus Merlot (90%) und Cabernet Sauvignon (10%)  
Weingut Famille Rochet  
Château Malbat, Bordeaux (FR)  
trocken, rot

**Schiefer Riesling** (7) 0,75 l € 23,50  
Weingut Amlinger & Sohn  
Mosel (DE)  
trocken, weiß

# Angebot

  
Restaurant  
**Eimermacher**  
am Schloss

## Menü 3:

### **Haussalat**

gemischte Blattsalate der Saison mit Croûtons, Trauben und Nüssen  
an Feigensenf dressing  
(1,8,11,12)

\*\*\*

**Tranche vom Argentinischen Roastbeef**  
mit saisonalem Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
(5,7)

\*\*\*

**Schokoladenmoussetörtchen**  
mit Blutorangensorbet  
(1,4,9,11)

3-Gang-Menü  
€ 38

### Weinempfehlung:

**Zweigelt (7)** € 24,50  
Weingut Georg Seiler  
Rust/Neusiedlersee-Hügelland, AT (2015)  
Trocken, rot

**Grauburgunder Kabinett (7)** 0,75 l € 24,50  
Weingut Kiefer  
Kaiserstuhl/ Baden (DE)  
trocken, weiß

# Angebot



## Unser süßes Angebot

### Waffeln satt

Waffeln mit Sahne, heißen Kirschen und Schokoladensauce  
inkl. Filterkaffe, Tee und Kakao

9,50€ pro erwachsener Person  
4,50€ pro Kind ab 5 Jahre

### Kuchenbüffet

2 verschiedene Sorten hausgemachte Kuchen  
(Sahnetorte, Obstkuchen)  
inkl. Filterkaffe, Tee und Kakao

10,50 € pro erwachsener Person  
5,00 € pro Kind ab 5 Jahre

### Kuchenbüffet und Waffeln

Waffeln mit Sahne und heißen Kirschen  
2 verschiedene Sorten hausgemachte Kuchen  
(Sahnetorte, Obstkuchen)  
inkl. Filterkaffe, Tee und Kakao

12,50 € pro erwachsener Person  
6,00 € pro Kind ab 5 Jahre



# Angebot



## Mitternachtsimbiss

Currywurst mit Baguette	6,50€ pro P.
Kartoffelsuppe mit Mettenden und hausgemachten Roggenbrötchen	6,50€ pro P.
Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten, Weintrauben, Brot, Butter und Feigensenf	8,00€ pro P.

### 14 Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

- |                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| 1. Eier                       | 8. Erdnüsse        |
| 2. Fisch                      | 9. Gluten          |
| 3. Krebstiere                 | 10. Lupine         |
| 4. Milch                      | 11. Schalenfrüchte |
| 5. Sellerie                   | 12. Senf           |
| 6. Sesamsamen                 | 13. Sojabohnen     |
| 7. Sulfite und Schwefeldioxid | 14. Weichtiere     |

Alle Preise verstehen sich in Euro (€)