

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:

Haussalat

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

Geschmorte Ochsenbäckchen

mit Kartoffel-Selleriepüree und glasiertem Gemüse
(5,7)

Vanille-Käse-Törtchen

mit grünem Apfelsorbet
(1,4)

3-Gang-Menü mit Suppe
€ 35,50

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:

Rindercarpaccio
mit Balsamico, Rucola und gehobeltem Parmesan
(9,12)

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

Topfenknödel
mit Vanillesauce und Rotweineis
(1,4,7,9,15)

3-Gang-Menü mit Suppe
€ 37,50

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:

Gratinierter Ziegenkäse
mit Thymianhonig, karamellisierten Walnüssen und Balsamico
(4,8,9,12)

Klare Rinderkraftbrühe
mit eigener Roulade
(1,5,9,15)

Tranche vom Thüringer Durocschwein
(aromatisches, fein marmoriertes Schweinefleisch mit saftiger Speckkruste)
mit saisonalem Gemüse und Römischen Nocken
(4,5,7)

Lauwarme Apfeltarte
mit Erdnussbuttereis
(1,4,9,11)

3-Gang-Menü mit Suppe

€ 37,00

4-Gang-Menü

€ 43,00

Weinempfehlung:

Blafränkisch (7) 0,75l € 25,50
Weingut Georg Seiler
Rust/Neusiedlersee-Hügelland (AT)
trocken, rot

Burgunder vom Löss (7) 0,75l € 25,50
Cuvée aus Weißburgunder und Chardonnay
Weingut Kolkman
Fels/Wagram (AT)
trocken

Angebot


Restaurant
Eimermacher
am Schloss

Menü 4:

Hausgebeizter Lachs
mit Meerrettich, Kartoffelrösti und Salatbouquet
(1,2,4,5,7,9,12)

Cremesüppchen der Saison
mit Einlage
(5,7)

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

Schokoladenmoussetörtchen
mit Blutorangensorbet
(1,4,9,11,15)

3-Gang-Menü mit Suppe
€ 38,00
4-Gang-Menü
€ 45,00

Weinempfehlung:

Zweigelt (7): 0,75 l € 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


Restaurant
Eimermacher
am Schloss

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 | 9. Gluten |
| 2. Fisch | 10. Lupine |
| 3. Krebstiere | 11. Schalenfrüchte |
| 4. Milch | 12. Senf |
| 5. Sellerie | 13. Sojabohnen |
| 6. Sesamsamen | 14. Weichtiere |
| 7. Sulfite und Schwefeldioxid | 15. Unverkochter Alkohol |
| 8. Erdnüsse | |

Alle Preise verstehen sich in Euro (€)