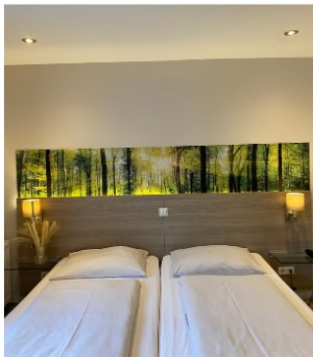




Herzlich Willkommen
im Schriesheimer Tal.
Mit Blick auf Wald und Wiese
haben wir verschiedene
Räumlichkeiten für bis zu 120
Personen.

Unser großzügiger Garten
kann wunderbar für
Sektempfänge und freie
Trauungen genutzt werden
und ist eine tolle Erweiterung
des großen Festsaals.



In unseren **70 modernen Zimmern** können Ihre Gäste
direkt bei Ihrer Feierlichkeit
nächtigen - ganz entspannt
und ohne langen Heimweg.

Bei der Raumgestaltung,
sowie der Dekoration und
Beleuchtung bieten wir eine
Vielzahl individueller
Möglichkeiten an.



Menü oder Buffet ?
Hier sind Ihren Vorstellungen
keine Grenzen gesetzt, egal
ob klassisches Buffet oder
ausgefallenes Menü.

Wir beraten Sie gern individuell,
um Ihre Feier perfekt und
entspannt zu gestalten.



Zum Sektempfang

Canapés mit Räucherlachs, Schinken und Käse bunt garniert

Spießchen mit Mozzarella-Tomate, Olive-Käse, Traube-Käse, Lachs- Crêpes-Röllchen

Bruschetta-Auswahl mit Tomate, Feta und Olive

Rohkostplatte mit Hummus-Dip

Suppen

Klare Hühnerkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Croutons

Saisonal empfehlen wir: Spargelcreme-, Kürbiscreme- oder Pfifferlingrahmsuppe

Kalte Vorspeisen mit Steinofenbaguette

Vitello Tonnato, rosa gebratener Kalbsrücken fein aufgeschnitten mit hausgemachter Thunfisch-Kapernmayonnaise

Schweinebraten, fein aufgeschnitten mit hausgemachter Remouladensauce an Mixed-Pickles

Feine Auswahl an Räucherfischspezialitäten: Lachs, Forelle, eingelegte Garnelen, dazu Sahnemeerrettich

Tapas Auswahl: frittierte Oliven, Datteln im Speckmantel, Frischkäse Anti-Pasti, eingelegte Peperoni, Ziegenkäse im Speckmantel mit Honigkruste

Vegetarische Anti-Pasti: gefüllte Kirschpaprika, eingelegte Oliven, Zucchini, Paprika, Aubergine und Champignons

Saisonale Blattsalate mit fein abgestimmten, hausgemachten Dressings

Bunte Vielfalt hausgemachter, marinierten Salate (z.B. mediterraner Nudelsalat, Gurkensalat, Couscous-Salat, Tomatensalat, Bohnensalat)

Honigmelone mit gehobeltem Schwarzwälder Schinken vom Bio-Schwein

Büffelmozzarellabällchen mit Cocktailtomaten, frischem Basilikum und hausgemachtem Pesto

Dessert

Obstcrumble mit hausgemachtem Chutney

Bunte Mousse-Auswahl in kleinen Glässchen (Erdbeer, Vanille, Schokolade, Limette, Heidelbeer)

Saisonale Obstauswahl, mundgerecht geschnitten

Hausgemachtes Tiramisu

„Klassiker“: rote Grütze mit Vanillesauce, Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce oder Puderzucker und Omas Kirschgrießauflauf

Käsespezialitäten mediterran oder regional, auf dem Holzbrett mit Weintrauben garniert, dazu Steinofenbaguette

Hauptgerichte für Menü & Buffet

vom Schwein	Zwiebelrostbraten mit Schmorzwiebel und feinen Speckwürfeln Schweinefilet mit leichter, gebrannter Calvados-Rahmsoße an kandierte Apfelspalten Schweinefilet, zart gebraten an feinem Pilzragout in Rahm mit frischen Kräutern
vom Rind	Braten vom Rind langsam geschmort mit feiner Rotweinjus Argentinisches Rindersteak rosa gebraten mit Auswahl an frischen Kräutern, hausgemachter Kräuterbutter oder Tomatenkruste Tafelspitz Sous Vide gegart vom Jungbullen mit feiner Meerrettich-Sahne-Soße
vom Kalb	Kalbssteak mit Auswahl an frischen Kräutern, hausgemachter Kräuterbutter oder Tomatenkruste
Geflügel	Hähnchenbrust, gegrillt auf fein abgestimmtem mediterranem Gemüse mit Cockailtomaten und frischen Kräutern Maispoularde auf feinem Gemüse mit Rotweinjus
Wild	Braten vom Junghirsch mit feiner Preiselbeer-Rahmsoße und Preiselbeermarmelade Wildschweingulasch mit Preiselbeermarmelade Wildschweinbraten, geschmort mit feiner Portweinsauce
Fisch	Wildlachsfilet, pochiert an feiner Weißweinsauce Wildlachsfilet, gebraten an hausgemachter Kräuterbutter Zanderfilet, gebraten mit Limetten-Sahnesauce und Chili Zanderfilet, gebraten mit Mandel-Nussbutter und Kräutern Wolfsbarsch, gebraten in Butter mit saisonalem Gemüse und Kräutern

Vegetarisch	Blumenkohlcurry mit Mandel-Rosinen Gebackener Brokkoli mit Mandelbutter Gebackene Falafel auf Gemüsecurry Gegrillter Schafskäse auf Grillgemüse Feine Spinatlasagne Gebackene Gnocci an hausgemachtem Pesto verde Nudelauflauf mit Kirschtomaten an Pesto rosso Gemüse Mousakka Kartoffel-Gratin mit Fetakruste
--------------------	---

Beilagen

Croquetten, Spätzle, Parboiled-Reis
Petersilienkartoffeln, Rosmarinkartoffel, Wedges (Kartoffelecken)
Serviettenknödelscheiben, Semmelknödel, Kartoffelknödel
Saisonale Gemüseauswahl mit Mandelbutter oder Butterbröseln

Nachtsnack – für den späten Hunger

Hackbällchen aus dem Ofen mit verschiedenen Dips
Currywurst mit hausgemachter Sauce
Tomatencremesuppe mit Croutons
Gulaschsuppe mit Steinofenbaguette
Wiener Würste an Senfauswahl dazu Bauernbrot
Feine Spezialitäten aus der Metzgerei mit mixed-pickles und Bauernbrot
Feine Käseauswahl an Senfauswahl und Steinofenbaguette

Ein Vorschlag für Ihr Heiß-kaltes Buffet

Heißes Buffet

Schweinefilet an feinem Pilzragout in Rahm mit frischen Kräutern

Wildlachsfilet, pochiert an feiner Weißweinsauce

Gegrillter Schafskäse auf Grillgemüse

Spinatlasagne

Beilagen

Parboiled-Reis, Spätzle & Croquetten

Kaltes Buffet

Feine Auswahl an Räucherfischspezialitäten: Räucherlachs, geräucherte Forelle, eingelegte Garnelen, dazu Sahnemeerrettich

Vitello Tonnato, rosa gebratener Kalbsrücken fein aufgeschnitten mit selbstgemachter Thunfisch-Kapernmayonnaise

Büffelmozzarellabällchen mit Cocktailtomaten, frischem Basilikum und hausgemachtem Pesto

Blattsalate mit verschiedenen Dips

Steinofenbaguette und Butter

Dessert

„Klassiker“: rote Grütze mit Vanillesauce, Apfelpfannkuchen mit Vanillesauce oder Puderzucker und Omas Kirschgrießauflauf

76,00 Euro pro Person

Ein Vorschlag für Ihr Heiß-kaltes Buffet

Heißes Buffet

gegrillte Hähnchenbrust auf fein abgestimmtem mediterranem Gemüse mit Cocktailtomaten und frischen Kräutern

Gebratenes Zanderfilet mit Limetten-Sahnesauce und Chili

Kartoffel-Gratin mit Fetakruste

Gebackener Brokkoli mit Mandelbutter

Beilagen

Basmatireis & Spätzle

Kaltes Buffet

Tapas Auswahl: frittierte Oliven, Datteln im Speckmantel, Frischkäse Anti-Pasti, eingelegte Peperoni, Ziegenkäse im Speckmantel mit Honigkruste

Hausgemachte Antipasti vegetarisch: gefüllte Kirschkaprika, eingelegte Oliven, Zucchini, Paprika, Aubergine und Champignons

Bunte Vielfalt hausgemachter, mariniertes Salate, mediterraner Nudelsalat, Gurkensalat, Couscoussalat, Tomatensalat

Steinofenbaguette und Butter

Dessert

Bunte Mousse Auswahl in kleinen Glässchen (Erdbeer, Vanille und Schokolade)

Saisonale Obstauswahl, mundgerecht geschnitten

64,00 Euro pro Person

Weine (Flaschenpreise) Weißweine

Riesling trocken Rittersberg WG Schriesheim

Pikant, feinfruchtig mit Pfirsicharomen, angenehm im Abgang 1l 17,20

Weisser Burgunder trocken Rittersberg WG Schriesheim

Kräftig mit Aromen von Apfel und Birne 0,75l 21,60

Chardonnay Bennati La Quercia Veneto Italien

Frischer harmonischer Geschmack mit Bittermandel-Nachhall 1l 18,90

Sauvignon Blanc Paul Buisse Tourraine Loire Frankreich

Zartes Bouquet, nach Apfelfrucht & Nüssen duftend, rassig-lebend 0,75l 18,90

Grauer Burgunder Kabinett trocken Rittersberg WG Schriesheim

Zart duftend, fruchtige Aromen, harmonische Säure 0,75l 21,60

Pinot Noir Blanc de Noir Kabinett trocken Rittersberg WG Schriesheim

Frisch fruchtig, Beerenaromen, mild eingebundene Säure 0,75l 26,00

Jungwinzerinnen Riesling WG Schriesheim

Frisch, fruchtig, harmonisiert gut mit Fisch&Geflügel 0,75l 26,00

Zippammer Carbanet Blanc WG Schriesheim

Süßlich, cremig, verspielt mit dezenten Vanillenoten 0,75l 26,00

Sekt & Prosecco

Sekt Schloß Wachenheim grün Kabinett trocken 0,1l 3,80

Sekt Schloß Wachenheim grün Kabinett trocken 0,75l 19,80

Schriesecco - der Prosecco aus Schriesheim, weiß oder rosé 0,75l 21,60

Weine (Flaschenpreise) Weißherbst & Rosé

Spätburgunder Weißherbst Rittersberg WG Schriesheim

Vollmundig weich, angenehm fruchtbetonte Note 1l 17,20

Rosato della Casa Guiseppe Campagnola Veneto Italien

Feinwürziges Bouquet mit duftigen Aromen von Sauerkirschen & Erdbeeren 1l.. 18,20

Spätburgunder Weißherbst Kabinett Rittersberg WG Schriesheim

Frisch fruchtig, harmonische Säure, feines Beerenaroma 0,75l 21,20

Rotweine

Spätburgunder Rotwein trocken Rittersberg WG Schriesheim

Samtig, angenehme Fülle mit Brombeernote, weich im Abgang 1l 17,80

St. Laurent Reservé WG Schriesheim

Ein Bouquet aus dunklen Beeren mit subtil würzigen Erdtönen 0,75l 32,80

Dornfelder halbtrocken Pfalz

Kräftig und körperreich, fruchtig mit milder bis rassischer Säure 0,75 18,90

Cabernet Sauvignon Cavanza Santa Rita, Rapel Valley Chile

Gehaltvoll, fruchtig, ausgeprägter Duft schwarzer Johannisbeere 0,75 17,20

Primitivo Apulien, Italien

Samtig tiefe Kirschnote 17,20

Korkgeld

Für das Handling und die Kühlung Ihres selbst mitgebrachten Weins erheben

wir ein Korkgeld 15.-/Flasche

Preise in Euro Stand Mai 2025- Änderung vorbehalten

Kaffee-Gedeck

Kaffee, Tee oder Kakao Flatrate und Lagern, Portionieren, Servieren Ihrer
Kuchen inclusive der Tischeindeckung, Servietten und Kerzen pro Person 9,50

Empfangscocktail - Aperitif

Schloß Wachenheim grün Kabinett, Sekt-Orange, Aperol Spritz, Hugo 0,1l 3,80
Martini, Campari 5cl ab..... 3,80
Erdbeer Margarita, Pina Colada, Pfirsich Daiquiri 0,1l 4,20

Digestifwagen - Kaffee

Gerne bieten wir Ihnen Digestifs Ihrer Wahl direkt vom Digestifwagen
Weinbrand, Cognac & Whiskey divers 2cl ab 5,60
Obstbrände Grappa, Obstwasser, Williams 2cl ab..... 3,30
Cafe Creme, Espresso, Cappuccino, Latte Macchiato ab 2,40

Biere

Bitburger Pils, Licher Kellerbier vom Fass 0,3l ab 3,50
Erdinger Weizenbiere 0,5l..... 4,90
Bitburger Alkoholfrei 0,33l, Rothaus Biere 3,50

Alkoholfreie Getränke, Säfte

Cola, Fanta, Sprite, Mineralwasser 0,2l 2,80
Mineralwasser medium oder still 0,25l / 0,5l 2,80 / 4,60
Fruchtsaft verschiedene Sorten 0,2l ab 3,30

Extras die wir gerne für Sie organisieren

Stuhlhusse & Schleife in div. Farben - Miete, Auf und Abziehen pro Stuhl..... 7,-
Kerzenleuchter 5-armig silber, h=80 cm - Miete pro Stück incl. Kerzen 10,-
Bestuhlung für Trauzeremonie im Südgarten – Bänke oder Stühle pro Platz 2,-
Roter Teppich (1,60 x 10 m) Miete incl. Auslegen..... 150,-
Pianist/Livemusik.....ab 400.-
DJ-Service.....ab 1.000.-
Individuelle Blumendeko pro Tisch.....ab 20.-
Candybar.....ab 250.-

Buchen Sie gern ein **Zimmerkontingent** für Ihre Gäste, diese können dann selbstständig direkt bei uns reservieren.

Festsäle Mietgebühren

Großer Festsaal (bis 120 Personen) 750,-
Mittlerer Festsaal (bis 80 Personen) 500,-
Kleiner Festsaal (bis 200 Personen) 200,-
Bistro Peperoni (bis 60 Personen).....300.-

Notizen

.....
.....
.....
.....

Bestuhlungsvorschläge

