

Bankettmappe



Anreize für eine gelungene Feier

Stand 2026

SCHLOSSHOTEL WEILBURG

Langgasse 25

35781 Weilburg

Tel.: 06471/50 90 0

Fax: 06471/50 90 111

E-Mail: info@schlosshotel-weilburg.de

Internet: www.schlosshotel-weilburg.de



WEILBURG

Man soll die Feste feiern, wie sie fallen...

Liebe Gäste,

kann man den perfekten Moment im Voraus planen? Den besonderen Augenblick oder das außergewöhnliche Ereignis, bei dem einfach alles stimmt? Ja, wir können das!

Egal ob Geburtstag, Konfirmation/Kommunion, Taufe, Hochzeit, Jubiläum oder ein anderer Anlass zum Feiern, bei uns im Schlosshotel sind Sie an der richtigen Adresse zur Ausrichtung Ihres gelungenen Festes. Gemeinsam mit Ihnen besprechen wir ausführlich alle Details von der Raumauswahl über die Menü- oder Buffetvorschläge, die passenden Getränke sowie die Raum- und Tischdekoration.

Mit dieser Bankettmappe erhalten Sie einen Überblick über die vielfältigen Möglichkeiten die unser Haus bietet.

Für weitere Fragen und Informationen stehen Ihnen Frau Sobotta oder Herr Zietzschmann gerne telefonisch unter 06471 - 50900, per E-Mail unter info@schlosshotel-weilburg.de oder natürlich auch vor Ort zur Verfügung.

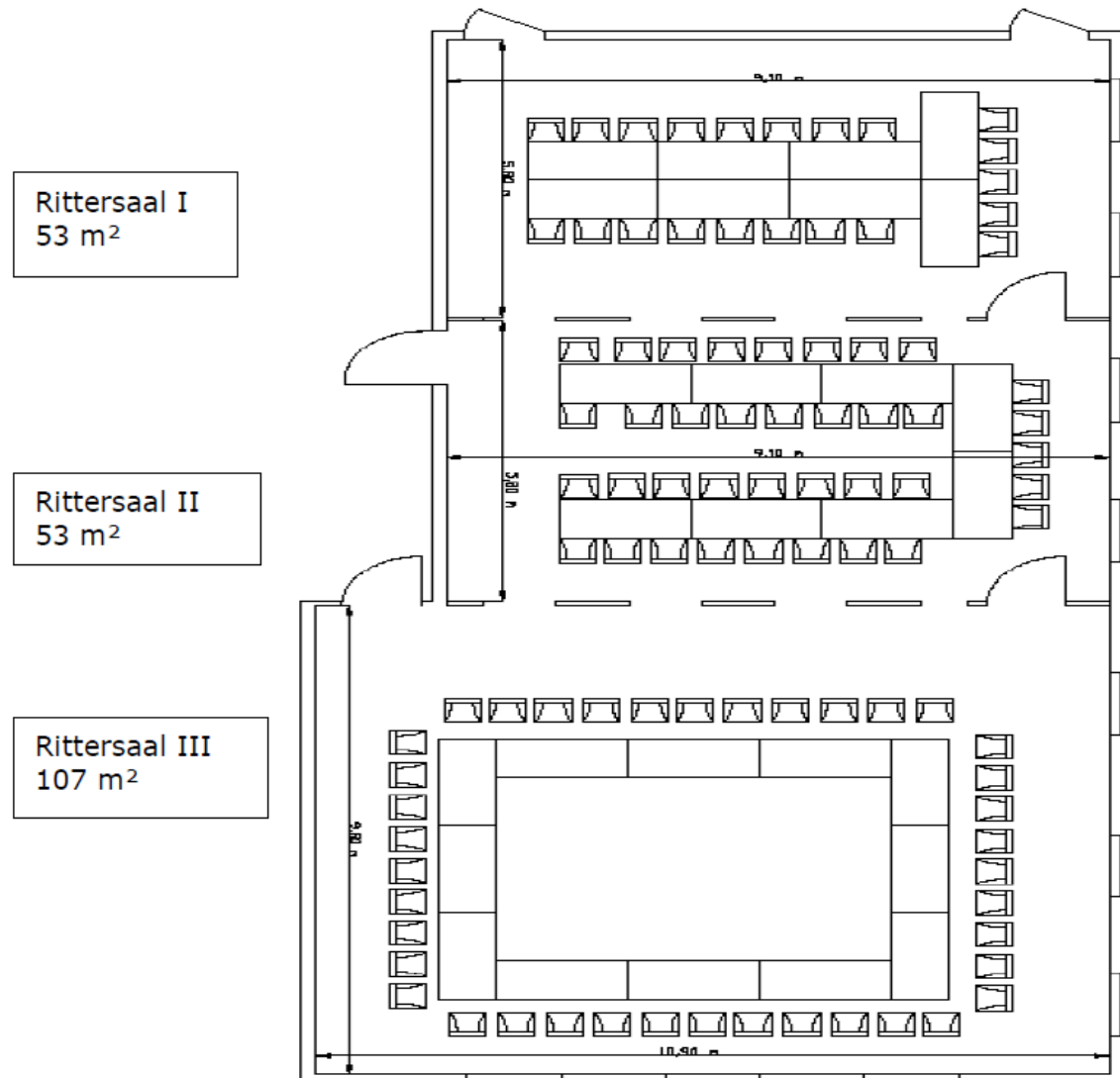
Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Schlossgeister



Räumlichkeiten

Für Ihre Feierlichkeit steht Ihnen das variable Raumangebot unserer drei Rittersäle zur Verfügung, die Sie einzeln aber auch kombiniert nutzen können (max. 213 qm):





Raummiete

Raum	Größe	Gästeanzahl	Mietpreis einmalig	jeder zusätzliche Tag
Rittersaal I	53 m ²	25	200,00 €	150,00 €
Rittersaal II	53 m ²	25	200,00 €	150,00 €
Rittersaal III	107 m ²	50	400,00 €	250,00 €
Rittersaal I+II	106 m ²	50	400,00 €	250,00 €
Rittersaal II + III	160 m ²	70	600,00 €	400,00 €
Rittersaal I + II + III	213 m ²	100	800,00 €	600,00 €

4

Der gebuchte Raum steht Ihnen (bzw. von Ihnen beauftragten Floristen) am Veranstaltungstag ab 07.00 Uhr für Dekorationszwecke zur Verfügung. Es darf bis 04.00 Uhr nachts gefeiert werden – wir bitten jedoch um Ihr Verständnis, dass ab 23.00 Uhr Musik nur noch in gemäßigter Lautstärke gespielt werden darf um Anwohner und Hotelgäste nicht zu stören.

Die angegebene Gästeanzahl bezieht sich auf eine Bestuhlung mit runden Tischen. Bei länglichen Tischreihen sind je nach Raum mehr Gäste möglich (bis zu 140 Personen in Rittersaal I + II + III)

Gerne können Sie unsere Räumlichkeiten auch vor Ort besichtigen – bitte kontaktieren Sie uns 1-2 Tage vor Ihrem Besuch und fragen ob der entsprechende Raum am von Ihnen gewünschten Besuchstag frei wäre.

Für kleine Feierlichkeiten reservieren wir gerne auch eine festliche Tafel in unserem Restaurant „Alte Reitstube“

Sie planen eine größere Feier? Die benachbarte und modern ausgestattete Stadthalle Weilburg (welche ebenfalls vom Schlosshotel Weilburg betreut wird) bietet die Möglichkeit Bankettveranstaltungen mit bis zu 300 Gästen durchzuführen.



Tischformen

Sie können zwischen einer Vielzahl an verschiedenen Tischformen wählen.

- *runde Tische (geeignet für 6-11 Personen)*
- *rechteckige Tische für Block-Form, U-Form, T-Form, Einzeltische oder Fischgräte.*

Dekoration und Zubehör

<i>weiße/champagnerfarbene Tischwäsche</i>	<i>kostenfrei</i>
<i>weiße/champagnerfarbene Mundservietten</i>	<i>kostenfrei</i>
<i>Menükarte auf weißem Papier mit Hülle</i>	<i>kostenfrei</i>
<i>Tischplan vor dem Raum</i>	<i>kostenfrei</i>
<i>silberne 5-armige Kerzenleuchter inkl. weißer Kerzen</i>	<i>14,50 € / Stück</i>
<i>weiße/champagnerfarbene Stuhlhussen</i>	<i>6,50 € / Stück</i>
<i>Menükarte gerollt aus Pergamentpapier ohne Teelicht</i>	<i>2,50 € / Stück</i>
<i>Menükarte gerollt aus Pergamentpapier mit Teelicht</i>	<i>3,00 € / Stück</i>
<i>Platzteller in Silber (matt)</i>	<i>2,50 € / Stück</i>
<i>Stehstisch mit Husse in weiss/champagnerfarben</i>	<i>12,00 € / Stück</i>
<i>Beamer mit Projektionsfläche/Leinwand</i>	<i>50,00 € / Tag</i>
<i>Mikrofonanlage (2 Lautsprecherboxen mit Funkmikrofon)</i>	<i>120,00 € / Tag</i>

Für die individuelle Tisch- und Raumdekoration geben wir gerne unsere Kontakte an Sie weiter. Sprechen Sie uns an! Wir stehen Ihnen beratend zur Seite und unterstützen Sie bei der Auswahl.

Übernachten

Eine Atmosphäre zum Wohlfühlen bieten unsere 60 komfortablen Gästezimmer. Neben individuell eingerichteten Einzel- und Doppelzimmern sind auch Maisonette-Appartements mit Wohn- und Schlafraum auf 2 Ebenen verfügbar.

Unsere Zimmer sind ausgestattet mit Fernseher, Minibar und Telefon. Die komfortablen Bäder verfügen über Dusche/Badewanne, WC und Föhn. Unsere Zimmer sind ausschließlich Nichtraucherzimmer.

Alle Zimmerpreise beinhalten unser reichhaltiges Frühstücksbuffet sowie die Nutzung des Wellnessbereichs mit Schwimmbad, Sauna und Fitnessraum. Gegen eine geringe Gebühr können unsere beiden Kegelbahnen genutzt werden.

Kostenfreie Parkplätze für unsere Übernachtungsgäste stehen Ihnen vor dem Haus nach Verfügbarkeit zur Verfügung. Für Gäste Ihrer Feier, die nicht bei uns übernachten, gibt es in maximal 5 Minuten Fußweg Entfernung zahlreiche Parkmöglichkeiten (z.B. unser Parkhaus Heuscheuer, das Parkdeck Rathaus oder das Parkdeck in der Hainallee).



Sektempfang

Ob in unserer Lobby oder bei schönem Wetter auf unserer Terrasse.

Ein Sektempfang lässt Ihre Feier stilvoll beginnen.

<i>Secco Weingut Lang</i>	<i>0,75 Liter</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Champagner BRUT TRADITION Jean Pernet</i>	<i>0,75 Liter</i>	<i>69,00 €</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>1,0 Liter</i>	<i>9,80 €</i>

Unsere Weinkarte bietet Ihnen für jede Gelegenheit den passenden Wein.

Wir sind Ihnen gerne bei der Auswahl behilflich.

Appetizer

Verwöhnen sie Ihre Gäste mit köstlichen Appetithäppchen.

<i>Pumpernickel mit Frischkäse</i>	<i>1,85 € / Stück</i>
<i>Cracker mit Frischkäsecreme</i>	<i>1,85 € / Stück</i>
<i>Canapés mit Räucherlachs, Schinken, Salami oder Käse</i>	<i>2,50 € / Stück</i>
<i>Pikant gefüllte Plunderteilchen</i>	<i>1,55 € / Stück</i>
<i>Aprikosen im Speckmantel</i>	<i>1,45 € / Stück</i>
<i>Garnelen im Knusperteig</i>	<i>1,85 € / Stück</i>
<i>Tomaten- Mozzarella- Spieße</i>	<i>2,10 € / Stück</i>
<i>Gemüse im Tempurateig, gebacken</i>	<i>1,55 € / Stück</i>
<i>Mit Spargel gefüllte Schinkenröllchen</i>	<i>1,75 € / Stück</i>
<i>Marinierte Geflügelspießchen</i>	<i>1,85 € / Stück</i>
<i>Mit Gemüse gefüllte Mini-Frühlingsröllchen</i>	<i>1,55 € / Stück</i>
<i>Blätterteiggebäck mit Lachscreme gefüllt</i>	<i>1,85 € / Stück</i>
<i>Crêperouladen gefüllt mit Räucherlachs</i>	<i>2,40 € / Stück</i>

Menüs und Buffets zur Auswahl



Finger Food

Buffet I

8

Krabbencocktail "Hawaii" im Glas
Frischkäsecreme auf Pumpernickel
Schweineschnitzelchen auf Kartoffelsalat
Mini-Frikadellen
Tomaten-Mozzarellaspieße
Flammkuchlein
Rohkost-Gemüsespieße
Hähnchen-Crossies
Kräuter- und Chilli-Dip
Beerenragout mit Vanillesauce

€ 23,50 pro Person

Buffet II

Räucherlachs-Crêperöllchen
Vegetarisch gefüllte Frühlingsröllchen
Calamares im Backteig
Mediterrane Gemüsespieße
Cordon bleu auf Bratkartoffelsalat
Käsespieße mit Trauben
Blätterteig mit Lachscreme gefüllt
Süss-Sauer-Sauce und Curry-Dip
Schokomousse auf Kirschgrütze

€ 24,50 pro Person

Buffet III

Gazpacho im Weckglas
Roastbeeftranchen auf Löffel
Gebackene Shrimps
Crissini mit Parmaschinken umwickelt
Gorgonzolaspiesse mit Feige
Gebratene Lachswürfel auf Asia-Salat
Mozzarella-Sticks
Schweinemedallions "Saltimbocca"
Petit-Fours

€ 27,50 pro Person

3-Gänge-Menüs

Menü I

Kraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüse

*Schweinerückensteak an Waldpilzsauce
mit Bandnudeln und Broccoli*

Apfelstrudel mit Walnusseis

€ 35,00 pro Person

Menü II

Champignoncremesuppe mit Thymian

*Gegrilltes Kabeljaufilet auf Fenchelgemüse
mit Petersilienkartoffeln*

Beerenragout mit Vanilleeis

€ 33,50 pro Person

Menü III

*Rinderconsommé
mit Kräuterflädle und Gemüseeinlage*

*Gesottener Kalbsrücken mit Austernpilzsauce
an Pappardelle und Romanesco*

Crème Brûlée mit Ananas-Salat

€ 38,50 pro Person

4-Gänge-Menüs

Menü I

Ziegenkäsetaler im Speckmantel an einem Salatstrauß

Karotten-Kokossuppe

Perlhuhnbrust auf Thymianjus mit Polentatalern und Fingermöhrchen

Vanilleparfait an Kirschgrütze

€ 44,00 pro Person

Menü II

Feldsalat mit Eismeer-Shrimps

Feine Kartoffelsuppe mit Croûtons

*Schweinemedallions im Speckmantel mit Waldpilzsauce
an Petersilienkartoffeln und Broccoli*

Apfelkühle mit Walnusseis

€ 46,00 pro Person

Menü III

Knackige Salatvariation mit Austernpilzen und Parmesan

Tomaten-Basilikumsuppe

Gegrilltes Lachsfilet an Limettensauce mit Parpadelle und grünem Spargel

Panna Cotta an Fruchtsaucenspiegel

€ 48,50 pro Person



5-Gänge-Menüs

Menü I

*Geräucherte Lachsscheiben mit Kartoffelrösti
und Sahnemeerrettich an Salatbukett*

Waldpilzsuppe mit Kräuter-Croûtons

Gedämpfte Seehechthäppchen auf Gemüsebeet mit Rieslingschaum

*Rinderfilet an Gorgonzolasauce
mit Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen*

Lauwarmes Schokoküchlein mit Vanilleeis

€ 67,00 pro Person



Menü II

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet mit Parmesanhobel

Getrübte Selleriesuppe

Zitronensorbet mit Sekt und Minze

*Gegrillte Riesengarnelen auf Tagliatelle mit Pesto-Genovese und sautierten
Zwergtomaten*

Crème Brûlée mit Ananas-Salat

€ 64,00 pro Person

Ritterbuffet

Salatbuffet mit zweierlei Dressing

Blattsalate mit Speckcroûtons

Lauchsuppe mit Croûtons

Räucherlachstranchen mit Meerrettich

Schwarzwälder Rohschinken auf Melonenspalten

Rohkostplatte mit verschiedenen Dips

Krabbencocktail mit Ananas

Roastbeef mit Essiggemüse

Schweinebraten in Pfeffersauce

Geschnetzelte Putenbrust mit Pfirsich und Curry

Rinderschmorbraten

Rotbarschfilet mit Gurken und Dill

Tagliatelle, Kräuterkartoffeln, Butterreis, Gemüseauswahl

Brot und Butter

Beerengrütze mit Vanillesauce

Früchtesalat mit Nüssen

Bayrisch Crème mit Fruchtsauce

€ 39,00 pro Person

Stallmeisterbuffet

Hausmacher Wurstplatte mit Presskopf, Leber- und Blutwurst

Bauernsülze mit Remouladensauce

Gartensalate, angemacht

Blattsalate mit zweierlei Dressing

Kartoffel-Specksuppe

Deftiger Schweinenackenbraten

Kasseler im Brotteig

Seelachsfilet in Gurken und Dillsauce

Kartoffel- Gemüsegratin

Kräuterkartoffeln

Butterspätzle

Brotauswahl mit Landbutter

Beerengrütze mit Vanillesauce

Käsewürfel mit Trauben

€ 36,50 pro Person

Prinzessinnenbuffet

*Pochierter Lachs, geräucherte Makrelenhappen
und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Honig- und Galiamelone mit Parmaschinken und Crissini
Geräucherte Entenbrust mit Feigen-Chutney
Avocado - Shrimpssalat
Mammut Oliven, gefüllte Paprika,
Schafskäse und Tomaten in Olivenöl mit Kräutern
Salatvielfalt mit verschiedenen Dressings*

Getrübte Selleriesuppe

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Hollandaise
Schweinelende in Gorgonzolasauce
Edelfischvariation (Zander, Lachs, Meerbarbe) in Safransauce
Gebratener Kalbsrücken mit Austernpilzen
Auflauf von Broccoli und Rigatoni
Schupfnudeln, Basmati- und Wildreis
Kartoffelgratin, Gemüseauswahl
Ofenfrisches Baguette mit Butter*

*Käseauswahl mit Trauben
Eisbuffet „Schlosshotel“ und Tiramisu*

54,50 € pro Person

Ratsherrenbuffet

Tomaten-Mozzarella-Scheiben mit Olivenöl und Balsamico

Farfalle mit Shrimps in Knoblauchsauce

Feinster Räucherlachs und bunte Makrelenhappen mit Sahnemeerrettich

Tranchen von der Hähnchenbrust mit Tomatenpesto

Feine Kartoffelsuppe mit Kresse

Schweinebraten in Waldpilzsauce

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“

Duo von Zander und Lachs auf Lauchbeet in Senf-Dill-Sauce

Feine Gemüseauswahl

Kartoffelgratin, Tagliatelle und Spätzle

Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Baguette und Butter

Bayrisch Creme mit Fruchtmousse

Tiramisu

Apfelstrudel mit Vanillesauce

44,50 € pro Person

Gerne können Sie auch einzelne Komponenten austauschen und sich aus den

Menü- und Buffetvorschlägen

selbst ein individuelles Menü oder Buffet zusammenstellen.

Buffets servieren wir ab 20 Personen.