



# **BANKETTBROSCHÜRE**

Informationen für eine gelungene Feier



# *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 Bankettbroschüre erhalten Sie einen Überblick über die vielfältigen Möglichkeiten, die unser Haus bietet.

Für weitere Fragen und Informationen stehen wir Ihnen gerne telefonisch unter 06471/50900, per E-Mail unter [info@schlosshotel-weilburg.de](mailto:info@schlosshotel-weilburg.de) oder natürlich auch vor Ort zur Verfügung.

**Wir freuen uns auf Sie!**

*Ihre Schlossgeister*



# Das Schlosshotel Weilburg auf einen Blick



## 4-Sterne-Ambiente mit 60 Zimmern

- Einzelzimmer, Doppelzimmer, Doppelzimmer Komfort, Maisonette-Zimmer, Heuscheuerzimmer
- Badewanne oder Dusche, WC, Föhn, Telefon, Minibar, TV
- kostenfreies Parken im Innenhof
- Garagenstellplätze
- kostenfreies W-LAN

## Restaurant & Bankett

- À-la-carte-Restaurant „Alte Reitschule“ mit Sonnenterrasse
- Rittersaal (Bankett-/Tagungsraum) bis 140 Pers.
- Stadthalle bis 560 Pers. (Tischreihen)

## Unterhaltung

- moderne Kegelbahnen
- Billard
- Tischtennis
- TV- und Leseraum

## Wellness & Beauty

- Schwimmbad
- Sauna
- Fitnessraum
- Beauty Center im Partnerhotel „Lahnschleife“

## Tagungen

- variable Tagungsräume für Tagungen bis 120 Personen
- moderne Tagungstechnik
- Tagungspauschalen mit und ohne Übernachtung

## Dinnerveranstaltungen

- Dinner & Krimishow
- Gruseldinner
- Musical Dinner Show



# Räumlichkeiten

## RESTAURANT „ALTE REITSCHULE“

Unser À-la-carte-Restaurant bietet Raum für maximal 70 Personen. Das schicke Ambiente und unser freundliches Serviceteam lassen Ihre Feier gelingen. Bei schönem Wetter kann auch die Terrasse im Innenhof mit herrlichem Blick auf das Hochschloss genutzt werden.



## RITTERSÄLE

Im historischen Ambiente unserer drei Rittersäle können Sie Feiern mit bis zu 140 Personen ausrichten. Durch mobile Trennwände können Sie die Raumgröße selbst bestimmen (s. Grafik nächste Seite).



## STADTHALLE WEILBURG

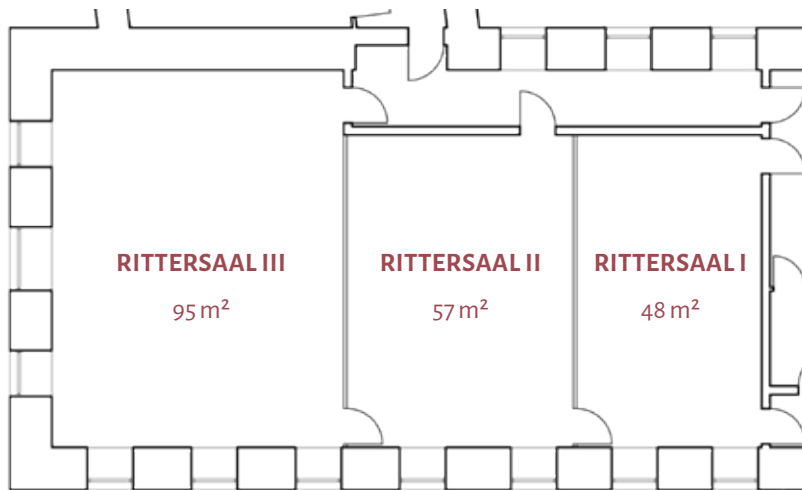
Sie planen eine größere Feier? Die benachbarte Stadthalle, welche ebenfalls vom Schlosshotel Weilburg betreut wird, bietet die Möglichkeit, Veranstaltungen mit bis zu 330 Personen durchzuführen – auf Wunsch mit Bühne.



## RAUMMIETE

Raum	Größe	Gäste (Bankett)	Mietpreis einmalig	Mietpreis pro zusätzlichem Tag
Rittersaal I + II	105 m <sup>2</sup>	50	250,00 €	125,00 €
Rittersaal III	95 m <sup>2</sup>	50	250,00 €	125,00 €
Rittersaal II + III	152 m <sup>2</sup>	70	350,00 €	175,00 €
Rittersaal I + II + III	200 m <sup>2</sup>	100	500,00 €	250,00 €
Stadthalle Foyer	300 m <sup>2</sup>	120	350,00 €	350,00 €
Stadthalle Saal	385 m <sup>2</sup>	210	950,00 €	950,00 €





Flexible Aufteilung der 3 Rittersäle



## HINWEISE ZU RAUMMIETE UND BESTUHLUNG

Der gebuchte Raum steht Ihnen (bzw. von Ihnen beauftragten Floristen/Dekorateuren) am Veranstaltungstag ab 7:00 Uhr für Dekorationszwecke zur Verfügung. Es darf bis 4:00 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.

Ab einem Büffet-/Menüpreis von 25,00 € pro Person entfällt die Raummiete für den Tag der Veranstaltung bei mindestens 50 vollzahlenden Gästen.

Die in der Tabelle angegebene Gästeanzahl bezieht sich auf eine Bestuhlung mit runden Tischen, die für 6 - 11 Personen geeignet sind. Daneben können Sie weitere Bestuhlungen mit rechteckigen Tischen wählen (Block-Form, U-Form, T-Form, Einzeltische oder Fischgräte). Bei länglichen Tischreihen sind je nach Raum mehr Gäste möglich: Bis zu 140 Personen in Rittersaal I + II + III und bis zu 330 Personen im Saal der Stadthalle.

*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.*

Bestuhlungspläne für die Stadthalle Weilburg finden Sie unter [www.stadthalle-weilburg.de](http://www.stadthalle-weilburg.de).

# Dekoration

weiße/champagnerfarbene Tischwäsche	kostenfrei
weiße/champagnerfarbene Mundservietten	kostenfrei
Menükarte auf weißem Papier mit Umschlag	kostenfrei
Tischplan vor dem Raum	kostenfrei
silberne 5-armige Kerzenleuchter inkl. weißer Kerzen	7,50 € / Stück
weiße/champagnerfarbene Stuhlhussen	4,50 € / Stück
Tischkarten gedruckt	2,00 € / Stück
Menükarte aus Pergamentpapier ohne Teelicht	2,50 € / Stück
Menükarte aus Pergamentpapier mit Teelicht	3,00 € / Stück

*Sie planen eine umfassende Tischdekoration mit frischen Blumen und zusätzlicher Dekoration? Gerne empfehlen wir Ihnen Floristen und Dekorateure, die Ihre Wünsche umsetzen.*



# Unterhaltung

Funkmikrofon-Anlage inkl. 2 Lautsprecherboxen

120,00 €

Alleinunterhalter, z.B. Zauberer, Spaßkellner, DJ etc.

Preis auf Anfrage

*Ab 2:00 Uhr berechnen wir 28,00 € Nachtzuschlag pro Mitarbeiter und Stunde. Bitte teilen Sie uns vorab mit, wenn Ihre Feier voraussichtlich länger als 02:00 Uhr dauert, damit wir ggfs. zusätzliches Personal bereitstellen können.*

*Bitte beachten Sie, dass der Einsatz von Nebelmaschinen oder das Anzünden von Tischfeuerwerken strikt untersagt ist, da die Feuermelder der Brandmeldeanlage stets aktiviert sind. Bei Nichtbeachtung sind die dadurch entstandenen Kosten (Feuerwehreinsatz) durch den Veranstalter zu tragen.*

# Weitere Angebote

Shuttleservice (Hotelbus, 9 Sitzplätze)

Preis auf Anfrage

Fotograf

Preis auf Anfrage

# Übernachten im Schlosshotel Weilburg

Eine Atmosphäre zum Wohlfühlen bieten unsere 60 komfortablen Gästezimmer. Neben Einzel- und Doppelzimmern sind auch Maisonettezimmer mit Wohn- und Schlafrum auf zwei Ebenen verfügbar. Die in der 2015 umgebauten ehemaligen Heuscheuer befindlichen Zimmer weisen einen individuellen Zuschnitt auf. Unsere Zimmer sind ausgestattet mit Fernseher, Minibar und Telefon. Die komfortablen Bäder verfügen über Dusche/Badewanne, WC und Föhn. Unsere Zimmer sind ausschließlich Nichtraucherzimmer. Für Raucher halten wir einen Raucherraum bereit.

Alle Zimmerpreise beinhalten unser reichhaltiges Frühstücksbuffet sowie die Nutzung von Schwimmbad, Sauna und Fitnessraum. Zudem stehen ein Tischtennis- und ein Billardtisch kostenfrei zur Verfügung. Gegen eine geringe Gebühr können unsere beiden Kegelbahnen genutzt werden.

Kostenfreie Parkplätze für unsere Übernachtungsgäste stehen Ihnen vor dem Haus 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).

## ZIMMERPREISE FÜR IHRE GÄSTE

Doppelzimmer Standard	105,00 €
Doppelzimmer Komfort	120,00 €
Maisonettezimmer	140,00 €
Einzelzimmer	65,00 €



Doppelzimmer Komfort



## FÜR UNSERE HOCHZEITSPAARE:

Für das Hochzeitspaar stellen wir unser Hochzeitszimmer selbstverständlich kostenfrei zur Verfügung (bei einer Feier in unserem Haus ab 30 Personen).

Doppelzimmer Komfort Heuscheuer



# Sektempfang

Ob in unserer Lobby oder bei schönem Wetter auf unserer Terrasse – ein Sektempfang lässt Ihre Feier stilvoll beginnen.

Hausmarke Sekt Riesling Sekt, extra trocken Sektellerei Ohlig, Rüdesheim am Rhein	0,75 Liter	25,50 €
Prosecco Spumante Brut Villa Sandi	0,75 Liter	24,50 €
Secco Weingut Lang	0,75 Liter	18,50 €
Champagner Brut Tradition Jean Pernet	0,75 Liter	59,00 €
Orangensaft	1,0 Liter	8,80 €

Unsere Weinkarte bietet Ihnen für jede Gelegenheit den passenden Wein. Wir sind Ihnen gerne bei der Auswahl behilflich.

# Appetizer

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

## *Menüs & Buffets zur Auswahl*

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Menü- und Buffetvorschläge unserer Küchenchefin. Selbstverständlich können Sie die einzelnen Komponenten der Menüs und Buffets auch kombinieren. Gerne stellen wir Ihnen auch ein Menü oder Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.





Krabbencocktail "Hawaii" im Glas

Frischkäsecreme auf Pumpernickel

---

Schweineschnitzelchen auf Kartoffelsalat

Mini-Frikadellen

Tomaten-Mozzarella-Spieße

Flammkuchlein

Rohkost-Gemüsespieße

Hähnchen-Crossies

Kräuter- und Chilli-Dip

---

Beerenragout mit Vanillesauce

**17,50 € pro Person**





Räucherlachs-Crêperöllchen

Vegetarisch gefüllte Frühlingsröllchen

---

Calamares im Backteig

Mediterrane Gemüsespieße

Cordon bleu auf Bratkartoffelsalat

Blätterteig mit Lachscreme gefüllt

Süß-Sauer-Sauce und Curry-Dip

---

Käsespieße mit Trauben

Schokomousse auf Kirschgrütze

**17,50 € pro Person**







Gazpacho im Weckglas

Roastbeeftranchen auf Löffel

Gebackene Shrimps

Crissini mit Parmaschinken umwickelt

Gorgonzolaspieße mit Feige

Gebratene Lachswürfel auf Asiasalat

Mozzarella-Sticks

Schweinemedallions "Saltimbocca"

Petit-Fours

**22,50 € pro Person**





**Menü I**

Kraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüse

---

Schweinerückensteak an Waldpilzsauce mit Bandnudeln und Broccoli

---

Apfelstrudel mit Walnusseis

**28,00 € pro Person**

**Menü II**

Champignoncremesuppe mit Thymian

---

Gegrilltes Kabeljaufilet auf Fenchelgemüse mit Petersilienkartoffeln

---

Beerenragout mit Vanilleeis

**27,00 € pro Person**



**Menü III**

Marktfrische Salate an Balsamicodressing mit Kräuter-Champignons

---

Gebrautes Hähnchenbrustfilet  
auf cremigem Ruccola-Tomatengemüse mit Gnocchi

---

Bayrisch Creme mit Obst garniert

**29,00 € pro Person**





**Menü I**

Ziegenkäsetaler im Speckmantel an einem Salatstrauß

Karotten-Kokossuppe

Perlhuhnbrust auf Thymianjus mit Polentatalern und Fingermöhrrchen

Vanilleparfait an Kirschgrütze

**38,00 € pro Person**







**Menü II**

Feldsalat mit Eismeer-Shrimps

---

Feine Kartoffelsuppe mit Croûtons

---

Schweinemedallions im Speckmantel mit Waldpilzsauce  
an Petersilienkartoffeln und Broccoli

---

Apfelkühle mit Walnusseis

**40,00 € 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

**42,00 € pro Person**



**Menü I**

Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet mit Parmesanhobel

Getrüffelte Selleriesuppe

Zitronensorbet mit Sekt und Minze

Gegrillte Riesengarnelen auf Tagliatelle mit Pesto Genovese und sautierten Zwergtomaten

Crème brûlée mit Ananas-Salat

**54,00 € pro Person**

**Menü II**

Rehpastete mit Sauce Cûmberland an Salatstrauß

Kartoffelsuppe mit Shrimps

Gegrilltes Zanderfilet auf gerahmten Spitzkohl

Gesottener Kalbsrücken mit Austernpilzsauce an Parpadelle und Romanesco

Vanille- und Schokomousse an Beerengrütze mit Früchten garniert

**58,00 € pro Person**



**Menü III**

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

**61,00 € pro Person**



---

## BUFFETS



## STALLMEISTERBUFFET

---

Hausmacher Wurstplatte mit Presskopf, Leber- und Blutwurst

Bauernsülze mit Remouladensauce

Angemachte Gartensalate

Blattsalate mit zweierlei Dressing

---

Kartoffel-Speck-Suppe

Deftiger Schweinenackenbraten

Kasseler im Brotteig

Seelachsfilet in Gurken und Dillsauce

Kartoffel-Gemüsegratin

Kräuterkartoffeln

Butterspätzle

Brotauswahl mit Landbutter

---

Beerengrütze mit Vanillesauce

Käsewürfel mit Trauben

**29,50 € pro Person**





---

## BUFFETS



## 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



**35,00 € pro Person**

---

## BUFFETS



## 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

---

Kartoffelsuppe mit Kresse

---

Schweinebraten mit Waldpilzen  
Poulardenbrust in Kräutersauce auf Blattspinat  
Filetspitzen „Stroganoff“  
Duo von Zander und Lachs auf Lauchbeet in Senf-Dill-Sauce  
Feine Gemüseauswahl

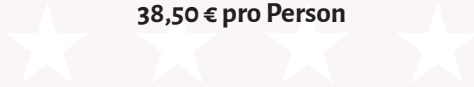
Kartoffelgratin, Tagliatelle und Gemüsereis  
Salatauswahl mit verschiedenen Dressings

Baguette und Butter

---

Mousse au Chocolat  
Tiramisu  
Apfelstrudel mit Vanillesauce

**38,50 € pro Person**



---

## BUFFETS



## PRINZESSINNENBUFFET

---

Pochierter Lachs, geräucherte Makrelenhappen und Forellenfilets mit Sahnemeerrettich

Honig- und Galiamelone mit Parmaschinken und Crissini

Geräucherte Entenbrust mit Feigen-Chutney

Avocado-Shrimpssalat

Mammutoliven, 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“

Tiramisu



**45,50 € pro Person**



WEILBURG

Betriebsstätte der Hogano GmbH & Co. KG  
Ein Unternehmen der Firmengruppe KRÜGER

Langgasse 25 · D-35781 Weilburg  
Tel. +49 (0) 64 71 / 50 90-0 · Fax +49 (0) 64 71 / 50 90-111  
info@schlosshotel-weilburg.de · www.schlosshotel-weilburg.de



[www.facebook.com/schlosshotelweilburg](https://www.facebook.com/schlosshotelweilburg)