

Schloss Gereuth

Veranstaltungsservice

Rupert Fechner
Birgit Richter
Schloss Gereuth
96190 Untermerzbach



Tel.: 09533 – 98 24 0
Fax: 09533 – 98 24 10
Email: service@schloss-gereuth.de
Internet: www.schloss-gereuth.de

Sehr geehrte Damen und Herren,

Sie planen Ihre Weihnachtsfeier oder Abteilungsfeier? Dazu bieten wir Ihnen in unserer historischen Schlossküche als Veranstaltungsraum folgende Menüvorschläge ab 10 Pers. je Menü an.

- Menü I 18,70 €** - Geräucherter Lachs mit Kräuterjoghurt und Rösti
- Gänsebrust mit Kartoffelkloß, Blaukraut
- gefüllter Bratapfel mit Vanilleeis
- Menü II 16,20 €** - Bunter Salat mit Wildschweinschinken und Croutons
- Wildschweinbraten mit Kartoffelkloß und Preiselbeerbirne, Blaukraut
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren
- Menü III 19,80 €** - Feldsalat mit Walnuss und Croutons
- in Butter gebratenes Zanderfilet auf Sahne-Lauch-Gemüse dazu Hochzeitsnudeln
- Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis
- Menü IV 15,90 €** - Kürbiscremesuppe
- Schweinelendchen in Cognacrahmsoße mit knackigen Gemüseallerlei und Kroketten
- gem. Eis mit Obstsalat
- Menü V 14,20 €** - Leberknödelsuppe
- Schäufole mit Kartoffelkloß, Wirsing
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren
- Menü VI 31,60 €** - Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesankäse und Baguette
- Klares Süsspchen mit Speckknödel
- Zitronensorbet auf Sekt
- Kalbskeule in mediterraner Kräuterweinssoße auf Tagliatelle
- Dessertvariationen (Mousse, Eis, Obst)
- Menü VII Vegetarisch 18,60 €** - Misosuppe
- gefüllte Paprika mit Amaranth und Quinoa und Käse überbacken
- Vanilleeis mit heißen Himbeeren

Buffetvorschläge (nicht mit Menü kombinierbar)

Fränkisches Buffet ab 20 Pers. 9,80 €

Schäufole, Ochsenschweinbrust mit Merch, Bratwurst, Krautrouladen, Sauerkraut, Wirsing, Klöße

Fischbuffet ab 20 Pers. 14,50

Fischsuppe, Fischlasagne, Spaghetti mit Garnelen, Kabeljau, Hokifilet, Red Snapperfilet, Seelachsfilet paniert, Pangasiusröllchen, Reis, Kartoffeln, Blattspinat, Nachspeise: Tiramisu

Schlemmerbuffet ab 20 Pers. 29,90 €

Vorspeisenbuffet: Hausgebeizter Lachs, gefüllte Roastbeefröllchen, Schinken an Melone, Spargelsalat, gefüllte Eier, Baguette

Hauptspeisenbuffet: Wildschweinbraten mit Preiselbeerbirne, Gänsebrust, Klöße, Blaukraut

Nachspeisenbuffet: Obstsalat, Rotweincreme, Apfelkücherl

Gerne erstellen wir Ihnen ein für Sie abgestimmtes Angebot. Besonders auch für Vegetarier