

SCHLOSS LOERSFELD
RESTAURANT



Ihr Event auf
Schloss Loersfeld

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihr Interesse, Ihre Feierlichkeit bei uns auszurichten.
Um einen reibungslosen Ablauf Ihres Events zu gewährleisten, besprechen wir gerne mit Ihnen Ihre individuellen Wünsche.
Nachfolgend haben wir für Sie einige Unterlagen mit Preisbeispielen zusammengestellt.

Seit einigen Jahren nutzt das Standesamt Kerpen unser Anwesen für standesamtliche Trauungen in unserem „rosa Salon“ oder dem 10ha großen, weitläufigem Park.
Daneben sind auch freie Trauungen auf Schloss Loersfeld möglich.

Zur Durchführung Ihrer eventuell geplanten Feier können wir Ihnen auf unserem Anwesen zwei Varianten anbieten:

1. Variante: Schloss Exklusiv

Unser Gourmetrestaurant im Schloss bietet Platz für maximal 70 Personen.
Wir servieren Ihnen, in unserem Restaurant, ein mit Ihnen ausgesuchtes Menü mit korrespondierenden Getränken.

Der Empfang zu Beginn der Feier kann je nach Wetterlage auf der Terrasse, auf der Freitreppe oder in unserer Eingangshalle stattfinden.

In unserer Eingangshalle kann auch getanzt werden.

Mit unserer Kunststube haben wir eine angenehme Möglichkeit für die rauchenden Gäste eine Zigarette oder Zigarre in Ruhe zu genießen.

Beispiel - Menü

Kulinarischer Einstieg

Jakobsmuschel Ceviche

Fenchel - Maracuja - Yuzu 28€

Chorba Bil Hout

Wolfsbarsch - Carabinero - Kichererbse - Tomate 28€

Französische Maispoularde

Spargel - Bärlauch - Braune Butter 28€

Lammzunge

Estragon - Spinat - Eigelb 28€

Keule vom Juverniferkel

Sellerie - Haselnuss - Kaffee 28€

Heilbutt

Zitronengras - Erbse - Möhre 46 €

oder

*Bäckchen und Filet vom Holsteiner Prime Beef
Gerösteter Buchweizen, Kirschblüte, Shiitake 48 €*

Pré Dessert

Kokostraum 9 €

Arabischer Kaffee

Kardamom - Araguani - Rose 20 €

oder

Rhabarber

Spirulinaalge - Baumkuchen 20 €

Auswahl an Rohmilchkäse

vom Maitre Affineur Waltmann 20€

Feine Patisserie

Menüpreise

<i>4-Gang Menü Ihrer Wahl</i>	<i>98 €</i>
<i>5-Gang Menü Ihrer Wahl</i>	<i>113 €</i>
<i>6-Gang Menü Ihrer Wahl</i>	<i>128 €</i>
<i>7-Gang Menü Ihrer Wahl</i>	<i>143 €</i>

Die in dem Menü angegebenen Preise beziehen sich auf á la carte Portionen.

Ceviche

Ceviche ist ursprünglich ein peruanisches Nationalgericht bei dem rohe Meeresfrüchte in Limettensaft mariniert werden. Heutzutage wird es in vielen südamerikanischen Ländern serviert. Fisch und Meeresfrüchte werden mit einem Dressing, überwiegend aus Zitronensaft serviert.

Durch die Säure wird das Fischfleisch gegart.

Chorba Bil Hout

Chorba Bil Hout ist eine nordafrikanische, traditionelle Fisch-Suppe. Suppen werden in arabischen Ländern nur an besonderen Tagen serviert.

Spirulinaalge

Spirulina zeichnet sich vor allem durch ihren hohen Anteil aller essentiellen Aminosäuren aus. Weitere wichtige und bedeutsame Vitamine und Nährstoffe sind B-Vitamine, Calcium, Magnesium und Eisen. Ihr besonders hoher Eiweißanteil und ihre Reichhaltigkeit an Mineralien und Spurenelementen hat die Alge so populär gemacht. Sie gilt als eines der nährstoffreichsten Lebensmittel überhaupt und sogar die NASA nutzt Spirulina deshalb als Bestandteil der Astronauten-Nahrung.

Arabischer Kaffee

Kaffee hat in arabischen Ländern eine lange Tradition. Hierzulande ist vor allem der Mokka bekannt, der oft mit dem arabischen Kaffee gleichgesetzt wird. Der traditionelle, arabische Kaffee wird aus hell gerösteten Arabica-Bohnen in der Dallah gebrüht und mit allerlei orientalischen Gewürzen verfeinert. Beim Trinken dieses Kaffees fühlt man sich in den Orient versetzt.

!Änderungen unter Vorbehalt!

Auszug aus der Getränkekarte des Restaurants

Aperitif

Hauscocktail, Fruchtpüree mit Champagner
Glas 15,- €

Fruchtcocktail ohne Alkohol
Glas 8,- €

Vaux Rosé Brut
Jahrgang, Flaschengärung
Sektmanufaktur Schloss Vaux, Eltville
0,75l Flasche
48,- €

Prosecco di Valdobbiadene
Rustico Nino Franco Spumante
0,75l Flasche
45,- €

Champagner Baron Fuenté
Grande Réserve
0,75l Flasche
78,- €

Champagner Ruinart Blanc de Blancs
0,75l Flasche
138,- €

Weissweine

2015er Weissburgunder Buntstück
Qualitätswein trocken
Dr. Wehrheim, Birkweiler
Pfalz
0,75l Flasche 45,- €

2015er Hochheimer Hölle

Riesling Kabinett trocken
Franz Künstler, Hochheim
Rheingau
0,75l Flasche 48,- €

2015er Iphöfer Kronsberg Erste Lage
Silvaner „Alte Reben“
Hans Wirsching, Iphofen
Franken
0,75l Flasche 49,- €

2014er Ihringer Winklerberg „Erste Lage“
Grauburgunder trocken
Dr. Heger, Ihringen
Baden
0,75l Flasche 49,- €

2014er Pinot Blanc Seeberg
Weingut Prieler
Schützen/Gebirge am Neusiedlersee - Hügelland
Burgenland
0,75l Flasche 49,- €

2015er Langenloiser Grüner Veltliner
Kamptaler Terrassen
Bründlmayer, Langenlois
Kamptal
0,75l Flasche 46,-€

2015er Sancerre
„La Chatellenie“
Joseph Mellot
Loire
0,75l Flasche 51,- €

2015er Pouilly Fumé
Le Tronsec
Joseph Mellot
Loire
0,75l Flasche 51,- €

2011er Pouilly-Fuissé
„Au Bourg“

Domaine Roger Luquet
Côte Chalonnaise
0,75l Flasche 57,- €

2008er Meursault Blagny
Premier Cru
Michel Bouzerau et Fils
Côte de Beaune
0,75l Flasche 98,- €

2015er Lugana
Ottella - L. Montresor
Venetien
0,75l Flasche 42,- €

2014er Sharjs-Bianco delle Venezie IGT
Chardonnay & Ribolla Gialla
Livio Felluga
Friaul, Isonzo
0,75l Flasche 46,- €

2015er Roero Arneis DOC
Bruno Giacosa
Piemont
0,75l Flasche 58,- €

Rotweine

2013er Cuvée Gaudenz
Cabernet, Dornfelder, St. Laurent
Qualitätswein trocken
Knisper, Laumersheim
Pfalz
0,75l Flasche 42,- €

2013er Selection Casper C
Spätburgunder Qualitätswein trocken
Deutzerhof, Mayschoss
Ahr
0,75l Flasche 55,-€

2013er Malterdinger Spätburgunder
Qualitätswein trocken

Bernhard Huber, Malterdingen
Baden
0,75l Flasche 52,- €

2007er Spätburgunder Selection „S“
Qualitätswein trocken
Franz Keller, Oberbergen
Baden
0,75l Flasche 72,- €

2013er Merlot
Weingut Setzer
Hohenwarth
Weinviertel
0,75l Flasche 54,- €

2009er “Cairanne“ Vendange Chabrille
Côtes du Rhône Villages
Domaine Laurent Brusset
Rhône
0,75l Flasche 49,- €

2007er Saint-Joseph
“Vieilles Vignes” Tardieu-Laurent
Rhône
0,75l Flasche 72,- €

2007er Nuits-St.-Georges
Vieilles Vignes
Domaine Robert Chevillon
Côte de Nuits
0,75l Flasche 72,- €

2014er Château de Luc
Carignan, Grenache noir, Syrah
L. Fabre, Corbières
Languedoc-Roussillon
0,75l Flasche 45,- €

2013er Mas d’Andrum
Grenache, Syrah
C. du Toit
Costières de Nîme
0,75l Flasche 52,- €

2006er Château la Tour de Mons
Cru Bourgeois
Margaux
0,75l Flasche 69,- €

2006er Château Clarke
Cru Bourgeois
Listrac en Médoc
0,75l Flasche 70,- €

2005er Château Fombrauge
Grand Cru
Saint-Emilion
0,75l Flasche 74,- €

2013er Chianti Classico DOCG
Fonterutoli
Marchesi Mazzei
Toscana
0,75l Flasche 51,- €

2008er Vino Nobile di Montepulciano
Avignonesi
Toscana
0,75l Flasche 64,- €

2012er Il Bacialé - Monferrato rosso DOC
Barbera, Pinot noir & Cabernet Sauvignon
Giacomo Bologna
Piemont
0,75l Flasche 51,- €

2001er Barolo Bussia
Prunotto
Piemont
0,75l Flasche 125,- €

2012er Condado de Haza
Crianza
Alejandro Fernandez
Ribera del Duero
0,75l Flasche 59,- €

2001er Castillo Ygay
Gran Reserva, Especial
Marqués de Murrieta
Rioja
0,75l Flasche 82,- €

! Jahrgangsänderungen vorbehalten!

Mineralwasser

S. Pellegrino / Acqua Panna,
Bad Camberger still / medium / mit Kohlensäure,
Apollinaris Selection
0,75 l Flasche 9,- €

2. Variante: anschließende Feier im Südflügel

In unserem 160 m² großen Südflügel können Sie eine Feier mit max. 120 Personen ausrichten. Die runden Tische haben einen Durchmesser von 1,50m und sind für 8-10 Personen nutzbar.

Der Veranstaltungsraum hat einen direkten Zugang zu unserer ca. 180 m² großen Südterrasse mit Blick in den Schlosspark.

Im Eingangsbereich befinden sich die Garderobe und ein Geschenktisch.

**Die Raummiete beträgt bei bis zu 60 Personen 1.500,- €
ab 60 Personen 2.000,- €**

In der Raummiete sind folgende Leistungen enthalten:

Tischwäsche (Molton, Tischdecken und Servietten), Teller, Gläser und Besteck, rechteckige Tische für Büffet mit Tischdecken, rote Polsterstühle und Terrassenmöbel.

Auch die Reinigung der Räume ist inklusive.

Folgende Leistungen bieten wir Ihnen zusätzlich an:

Stuhlhussen Crème -Farbe gebügelt	Stück 5,00 €
5-armiger Kerzenständer mit Kerzen im Windschutzglas	inkl.
Weißer Kissen für Terrassensessel	Stück 3,50 €
Menükarten	Stück 3,50 €

3. Variante: Standesamtliche Trauung:

Trautisch und Trausessel für draußen	200,00 €
Raummiete Rosa Salon (bis max. 45 Personen)	300,00 €
Sessel & Polster am Traualtar nur draußen	Stück 5,00 €
Reinigung Streuen Rosenblätter (kein Reis, keine Metalle)	15,00 €
Sektempfang nur über uns (keine mitgebrachten Getränke)	Preisübersicht ab Seite 15
Fotografieren 1 Stunde inklusive / weitere Stunde	25,00 €

Die Bewirtung wird ausschließlich durch unsere Schlossküche und unser Servicepersonal vorgenommen!

Fingerfood (Preis pro Stück)

3 verschiedene Sorten (Fisch, Fleisch, vegetarisch)	6,50 €
4 verschiedene Sorten	8,50 €

(alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen 19 % MwSt.)

Buffet 1

Vorspeisen

Brotkorb mit Butter & Kräuterquark

Saisonale Blattsalate, Gemüseplatte
Balsamicodressing und Joghurtdressing

Melone Mit Parmaschinken oder Flusskrebse

Antipasti

(z.B. Zucchini, Pilze, Aubergine, Oliven und Schafskäse)

Hauptgänge

Schweinemedallions, geschmorten Zwiebeln und Rosmarinkartoffeln

In Knoblauch gebratene Riesengarnelen
mit Fenchel-Tomaten-Gemüse und Safranreis

Frische Spätzle mit Waldpilzen in Rahmsauce

Dessert

Weißes Schokoladenmousse mit Mangoragout

Crêpes mit Schokolade

Himbeer-Limetten-Schnitte

Preis pro Person 73,00 €

Buffet 2

Vorspeisen

Brotkorb mit Butter und Kräuterquark

Tomatensalat mit Büffelmozzarella

Involtini vom Kalb mit Rucola und Tomaten

Hauptgänge

Rinderrücken, mediterranes Gemüse, gebackene Süßkartoffeln

Tagliatelle mit Kräuterpesto

Gebackener Lachs, Schmorgurke, Reis

Dessert

Schokoladen Brownie

Crème Brûlée

Vanillemousse mit saisonalen Beeren

Preis pro Person 75,00 €

Buffet 3

Vorspeisen

Brotkorb mit Butter und Kräuterquark

Vitello Tonnato

Hausgebeizter Lachs

Saisonale Blattsalate, Gemüseplatte
Balsamicodressing und Joghurtdressing

Hauptgänge

Ochsenbacke, Spitzkohl, Spätzle

Lammragout, Gemüse Couscous

Fischragout „Bouillabaisse“, Junge Kartoffeln

Dessert

Sauerrahmmousse mit Kirschragout

Frucht-Crumble
Apfel, Waldfrucht, Pfirsich

New York Cheesecake

Preis pro Person 83,00 €

Auszug der Getränkekarte

Aperitif

Fruchtcocktail ohne Alkohol 0,2 l

6,- €

Orangensaft 0,2l

3,00 €

Campari Orange

7,- €

Gin Tonic

7,- €

Sherry 5cl

5,- €

Martini 5cl

5,- €

Portwein 5cl

5,- €

Hugo

0,75l Flasche 28,- €

Crémant de Bordeaux (Sekt)

Saint Jean Nadine

0,75l Flasche 36,- €

Prosecco

0,75l Flasche 35,- €

Vaux Rosé Brut (Sekt)

Jahrgang; Flaschengarung

Sektmanufaktur Schloss Vaux, Eltville

0,75l Flasche 48,- €

Champagner Baron Fuente

Grande Réserve

0,75l Flasche 78,- €

1,5l Magnum Flasche 150,- €

Weissweine

2014er Domaine Gardrat
Colombard
0,75l Flasche 28,- €

2014er Domaine Gardrat
Chardonnay
0,75l Flasche 28,- €

2015er Chateau Les Faures
Sauvignon, Semillon
0,75l Flasche 29,-€

2015er Weissburgunder
Qualitätswein trocken
Dr. Wehrheim, Birkweiler
Pfalz
0,75l Flasche 41,- €

2015er Iphöfer Kronsberg
Silvaner Alte Reben
Hans Wirsching, Iphofen
Franken
0,75l Flasche 49,- €

2014er Ihringer Winklerberg „Erste Lage“
Grauburgunder Qualitätswein trocken
Dr. Heger, Ihringen
Baden
0,75l Flasche 49,- €

2012er Langenloiser Grüner Veltliner
Kamptaler Terrassen
Bründlmayer, Langenlois
Kamptal
0,75l Flasche 44,- €

2014er Sancerre
„La Chatellenie“
Joseph Mellot
Loire
0,75l Flasche 51,- €

Roséwein

2013er Domaine Gardrat

Rosé

0,75l Flasche 28,-€

2014er Château Les Faures

Rosé, Camiran Gironde

0,75l Flasche 29,-€

Rotweine

2014er Domaine Gardrat

Merlot

0,75l Flasche 28,- €

2010er Château Les Faures Mystère

Jacky Certain

Camiran Gironde

0,75l Flasche 29,- €

2004er Château Les Faures

Bordeaux rouge barrique

Jacky Certain

Camiran Gironde

0,75l Flasche 32,- €

2013er Spätburgunder 2 Sterne

Qualitätswein trocken

Weingut Stern

Pfalz

0,75l Flasche 39,- €

2011er Cuvée Gaudenz

Cabernet, Dornfelder, St. Laurent

Qualitätswein trocken

Knisper, Laumersheim

Pfalz

0,75l Flasche 42,- €

2013er Malterdinger Spätburgunder
Qualitätswein trocken
Bernhard Huber, Malterdingen
Baden
0,75l Flasche 52,- €

2010er Zweigelt „Avantgarde“
Heribert Bayer, Baden
Mittelburgenland
0,75l Flasche 44,- €

2013er Château de Luc
Carignan, Grenache noir, Syrah
L. Fabre, Corbières
Languedoc-Roussillon
0,75l Flasche 45,- €

2013er Chianti Classico DOCG
Fonterutoli
Marchesi Mazzei
Toskana
0,75l Flasche 51,- €

2012er Il Bacialé - Monferrato rosso DOC
Barbera, Pinot noir & Cabernet Sauvignon
Giacomo Bologna
Piemont
0,75l Flasche 51,- €

! Jahrgangsänderungen vorbehalten!

Diverse Getränke

Flasche Mineralwasser Thermes Brunnen 6,- €

Softdrinks: Cola, Fanta, Sprite, Apfelsaft, Apfelsaftschorle 2,50 €

Kölsch Glas 0,2l 2,00 €

Kölsch 10l Fass 95,- €

Andere Biersorten sind auch möglich.

Kaffee / Tee Tasse 2,50 €
Cappuccino / Milchkaffee 3,50 €

Digestif: z.B. :

Fernet Branca / Averna 4cl 6,- €
Cognac 4cl 6,- €
Grappa 4cl 6,- €
Obstbrände 4cl 6,- €

Weitere Getränke nach Absprache möglich.

- Das Mitbringen von Getränken und Speisen ist nicht erlaubt
- Das Servieren von mitgebrachten Kuchen oder Torten wird mit einer Kuchenservice-Pauschale in Höhe von 3,50 € pro Person berechnet.
- Die Kuchenservice - Pauschale in Verbindung mit Kaffee oder Tee bieten wir zum Preis von 10,- € an.

Ab 1:00 Uhr berechnen wir eine Mitarbeiterpauschale von 200,- € je angefangene Stunde.

Ansonsten fallen keine Kosten für die Mitarbeiter an.

Zur Übernachtung verfügen wir über 3 Appartements auf unserem Anwesen zum Preis von 125,- € (45 m²) bzw. 150,- € (55m²) für 2 Personen inklusive Frühstück.

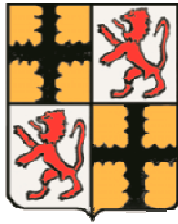
Generell sind alle „Brautspiele“ bzw. Überraschungen erlaubt.
Aus versicherungstechnischen Gründen und zur Sicherheit Ihrer Gäste sind Luftballons oder Lampions mit brennenden Wunderkerzen untersagt.

Da das Schloss in einer Alleinlage liegt, gibt es keine Einschränkungen bezüglich einer Sperrstunde.

Wir möchten darauf hinweisen, dass wir ab einer bestimmten Größe generell nur eine Hochzeitsfeier ausrichten.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihr Schloss Loersfeld Team



Restaurant Schloss Loersfeld GmbH
50171 Kerpen

Tel.: +49 22 73 5 77 55 Fax: +49 22 73 5 74 66
www.schlossloersfeld.de service@schlossloersfeld.de