



Sehr geehrte Gäste,

die Schnellenburg am Rhein ist eines der beliebtesten Häuser der Stadt, insbesondere, wenn es um die Ausrichtung Ihrer Feste geht. Unsere Räumlichkeiten bieten Ihnen Platz für Gesellschaften ab 25 bis 200 Personen.

Unser Hotel umfasst 50 Zimmer und Suiten, teilweise mit Rheinblick. Genießen Sie bereits morgens beim Frühstück vom Buffet die herrliche Aussicht auf den Rhein. Das Küchenteam des Hauses, geleitet von zwei Küchenchefs, garantiert hohe Qualität bei der Zubereitung Ihres Menus.

Bei der Organisation Ihres Festes sind wir Ihnen gerne behilflich, gerne auch bei der Vermittlung von Musikern, Fotografen, Floristen etc. Jegliche musikalischen und künstlerischen Darbietungen sollten mit uns im Voraus abgestimmt werden, um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten. Unsere reguläre Geschäftszeit endet um 23.00 Uhr. Verlängerungen sind selbstverständlich möglich, müssen jedoch im Vorfeld verbindlich geklärt werden. Sperrstunde ist spätestens 3.00 Uhr. Unsere Menupreise verstehen sich ab 25 Personen bei einem einheitlichen Menu für alle Gäste auf Grundlage der aktuellen Einkaufspreise und können saisonbedingt schwanken. Bitte beachten Sie, dass unsere Buffetvorschläge ab 40 Personen gültig sind.

Alle Einzelheiten Ihres Festes werden üblicherweise ca. vier Wochen vorher verbindlich in einem persönlichen Gespräch besprochen. Wir bitten hierzu um Terminvereinbarung.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und freuen uns über Ihre verbindliche Buchung.

Ihr Schnellenburg Team

Cocktailempfänge

Canapées - bunte Auswahl

- Tortenbrie à 3,20 Euro
- Putenbrustmedaillon mit Kiwi à 3,20 Euro
- Gebratene Entenbrust à 3,20 Euro
- Grönland-Shrimps à 3,20 Euro
- Schwarzwälder Schinken mit Melone à 3,20 Euro
- Roastbeef mit Sauce Remoulade à 3,20 Euro
- Milder Räucherlachs à 3,20 Euro
- Pumpernickel mit Avocadocrème à 2,20 Euro
- Pumpernickel mit Tomatencreme à 2,20 Euro

Kalte Snacks - in Gläsern serviert

à 3,20 Euro

- Flusskrebse in Curry Ingwer-Crème
- Avocadocrème mit Garnelen
- Caesar's salad
- Gebratene Auberginenscheiben mit Schafskäse
- Eingelegte Oliven mit Pinienkernen

Warme Snacks-Fingerfood

à 2,20 Euro

- Mini Pizza
- Backpflaume im Speckmantel
- Elsässer Zwiebeltörtchen
- Blätterteigpastete mit Lachs & Spinat
- Satespieße
- Frühlingsrolle mit sweet-chili-sauce

Warme Snacks- in Gläsern serviert

à 4,50 Euro

- Hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti
- Schweinefilet im Speckmantel
- Riesengarnele im Cocosmantel
- Lammkotelette mit Tomatensalsa
- Lottemedailon mit Sesam
- Geflügelspieße
- Asia-Happen mit zweierlei Dips
- Scampispieße
- Ziegenkäse im Sesammantel mit Wildpreiselbeeren

Menü 1

Büffelmozzarella
mit Zwergtomaten und Schnittlauchpesto

* * *

Crèmesuppe von Waldpilzen
mit Blätterteig

* * *

Maispouardenbrust
auf süß-sauerem Gemüse
Curry-Ingwersauce
Kartoffel-Gnocchi

* * *

Zitronensorbet
mit frischen Früchten
und Mangoschaum

à Euro 48,50

Menü 2

Caesar's Salad
mit Kapern

* * *

Tomaten-Consommé
mit Maultaschen

* * *

Schweinefilet im Speckmantel
-vom Stück geschnitten-
Möhren-Wirsing-Gemüse
Jus
Kartoffel-Zwiebelgratin

* * *

Mousse
von zweierlei Schokolade
und Hippengebäck

à Euro 49,50

Menü 3

Carpaccio von geräucherter Ente
und Zucchini Salat

* * *

Basilikumsuppe
mit Crevetten und Croûtons

* * *

Gegrilltes Lachsfilet
mit Tomatensalsa
Blattspinat, rosa Pfeffer
Basmati-Reis

* * *

Gefüllter Crêpe
mit Himbeer-Panna Cotta
und Vanilleeis

à Euro 49,50

Menü 4

Rucolasalat
mit Honig-Thymian-Dressing
& Manchegokäse im Sesammantel

* * *

Zucchinicrème
mit Garnele

* * *

Medaillons von Rind & Schwein
Weiße Pfefferrahmsauce
Bunte Gemüseauswahl
Kartoffelkuchen

* * *

Crème brûlée
mit Ingwer

à Euro 51,00

Menü 5

Friséesalat
in Himbeerdressing
mit Feta und Pinienkernen

* * *

Currycrème mit Pesto
und Parmaschinken

* * *

Kabeljaufilet
auf Tomaten-Lauch-Gemüse
mit Zitronen-Senfsauce
Kartoffelplätzchen

* * *

Parfait von Waldbeeren
mit Vanilleschaum

à Euro 52,00

Menü 6

Serranoschinken und Melone
auf Wildkräuter-Blütensalat
mit Cidre-Dressing

* * *

Crèmesuppe von jungem Lauch
mit gebeiztem Lachs

* * *

US-Hüfte aus Nebraska
Prinzessbohnen
Schalotten-Senfsauce
Rosmarin-Chili-Kartoffeln

* * *

Mascarponecrème
mit Ananassalat

à Euro 56,00

Menü 7

Crêpe-Roulade
vom geräucherten Heilbutt
mit Ricotta an Wildkräutersalat

* * *

Steinpilz-Consommé
mit altem Sherry und Schupfnudeln

* * *

Argentinisches Rinderfilet
-am Stück gegart-
MarsalasaUCE
Bunter Gemüsestrudel

* * *

Dessertbuffet
(ab 40 Personen)

à Euro 57,50

Menü 8

Getrüffelte Tomatensuppe
mit Crisini-Stange

* * *

Riesengarnelen
auf bunten Taglierinis
mit leichter Knoblauch-Kräuterbutter

* * *

Mangosorbet
mit Himbeer-Cocktail

* * *

Kalbsfilet
Morchelrahmsauce
Zwergpaprika
Kräuterpüree

* * *

Latte Macchiato Panna-Cotta

à Euro 66,00

Buffetvorschlag I

Gemischter Brotkorb
mit Aioli und Tomaten-Chutney

Bunte Auswahl von gemischten Salaten...
...Eichlaubsalat, Rote Bete, Eisberg
...Rucola, Tomaten-Mozzarella
Kräutervinaigrette, Balsamico-Dressing

* * * * *

Maishähnchenbrust
mit Kräutern und Chili

Filets vom Loup de Mer
Rieslingsauce

Penne à la arrabiata
mit Parmesan

Toskanisches Gemüse
Zuckerschoten

Geschwenkte Drillinge
Basmatireis mit Ingwer

* * * * *

Kokos-Grießflammerie mit Schokoladensauce
Latte-Macchiato Panna Cotta
Joghurt-Limettencrème
Obstauswahl

à Euro 45,00

Buffetvorschlag II

Gemischter Brotkorb
mit zweierlei Dips

Flusskrebsschwänze in Estragonvinaigrette
Gegrillte, bunte Antipasti
Caesar´s Salad
Hausgebeizter Lachs mit Honig-Dill-Senfauce
Büffel-Mozzarella mit halbtrockneten Kirschtomaten

* * * * *

Duett von Lachs und Zander
in Orangen-Pfeffersauce

Schinken-Krustenbraten
mit Schalotten-Senfauce

Bunte Taglierini mit Knoblauchspinat
und Pinienkernen

Prinzessbohnen mit geröstetem Speck
Champignons mit Lauchzwiebeln
Vichy-Karotten

Thymiankartoffeln
Basmatireis

* * * * *

Nougatmousse mit Ananasgrütze
Bayerische Orangencrème
Crème brûlée

à Euro 46,50

Buffetvorschlag III

Crépe Roulade vom geräucherten Heilbutt
mit Spinat und Hüttenkäse
an Zuchinisalat
-wird serviert-

* * * * *

Roastbeef vom „Black Angus“ Rind
-am Stück gebraten-
Zwiebelsalsa

Kabeljaufilet
in Limettensauce

Spitzkohlgemüse
Bunten Bohnen mit Speck
Gelbe Ingwer-Möhren

Gemüsereis
Kartoffel-Selleriegratin

* * * * *

Himbeer-Panna Cotta mit Vanillesauce
Weiße Schokoladenmousse mit Fruchtmark

Manchegokäse mit Feigensenf

à Euro 49,00

Buffetvorschlag IV

Gebratene Riesengarnelen, herzhaft mariniert
auf Ruccola-Friséesalat
mit Mango-Chili-Vinaigrette
-wird serviert-

* * * * *

Filetspitzen vom „Black Angus“
mit Waldpilzen in Cognacrahm

Schweinefilet im Speckmantel
-vom Stück geschnitten-
Dijonsensauce

Seeteufel
mit Vermutsauce

Penne
mit Thunfisch-Tomatensauce
und gehobeltem Parmesan

Frischer Mandelspinat
Rahmwirsing

Butterspätzle
Kartoffelgratin

* * * * *

Mango-Panna Cotta mit Waldbeeren
Kaffee-Crème brûlée
Mousse von Macadamia-Nüssen

à Euro 49,90

Buffetvorschlag V

Brotauswahl mit Schnittlauchcrème
und Chili-Mayonnaise

* * * * *

Gefüllte Peperoncinis
Shrimps-Cocktail mit Palmherzen in Vinaigrette
Rauchaal und Forelle mit Meerrettich
Geräucherte Entenbrust mit Preiselbeer-Chutney
Diverse Salate mit zweierlei Dressings

* * * * *

Rinderfilet vom „Black Angus“
-am Stück gebraten-
Trüffelsauce

Perlhuhnbrust
mit Mango-Chutney

Gebratene Riesengarnelen
mit Basilikum-Knoblauchbutter

Gemüseauswahl
Tomatisierte Zuckerschoten

Kartoffelkuchen
Butter-Gnocchis
Basmati-Wildreis

* * * * *

Schokoladentarte
Panna-Cotta mit Himbeermark
Obstsalat

Käseauswahl aus Rohmilch

à Euro 53,00

Buffetvorschlag VI

Tomatencrèmesuppe mit Trüffelpesto
und Crissini-Stange
-wird serviert-

Zweierlei Schinken mit Baby-Birnen
Rauchlachs mit Kräuter-Aioli
Ruccolasalat mit Nüssen und Croûtons
Römersalat mit gefüllten Kirschaprika
Marinierte und eingelegte Antipasti

* * * * *

Lammcarrée
mit Kräuter-Senfkruste
Rosmarinjus

Kalbsfilet
-am Stück gebraten-
Steinpilzsauce

Filtes vom Loup de Mer
mit Creventtensauce

Gemüsestrudel
Bunte Möhren
Kohlrabigemüse in leichtem Rahm

Mandelreis
Kartoffel-Apfelgratin

* * * * *

Caipirinhacrème mit Kiwis
Beerengrütze mit Vanillesauce
Gefüllte Crêpes mit Nougatcrème

à Euro 59,50



Pauschalen für Veranstaltungen

(gültig ab 60 Personen)

Standard-Pauschale (unlimited)

EUR 109,00 pro Person

Unser Angebot beinhaltet:

Sektempfang mit Chardonnay Loire Sekt, brut
-wahlweise auch mit Orangensaft-
und Mineralwasser San Pellegrino

Menu I oder II

alternativ Buffet I,II oder III

Aus folgenden Weißweinen kann einer ausgewählt werden:

Oberrotweiler Käsleberg oder

Trittenheimer Altärchen oder

Domaine de Bellevue

Aus folgenden Rotweinen kann einer ausgewählt werden:

Oberrotweiler Henkenberg oder

Vignes de Nicole

Malbec – Argentinien

Füchschen Alt & Bitburger Pils

Softdrinks (Coca-Cola, Fanta, Sprite und Granini Säfte)

Kaffeespezialitäten nach dem Essen

1 Runde Digestif (z.B. Ramazotti, Averna, Killepitsch, Jubiläums Aquavit,
Williamsbirne)



Exklusiv-Pauschale (unlimited)

EUR 129,00 pro Person

Unser Angebot beinhaltet:

Sektempfang mit Prosecco Spumante brut
-wahlweise auch mit Orangensaft-
und Mineralwasser San Pellegrino

Zusätzlich zur Standardpauschale gilt hier auch Menu III oder IV
alternativ auch Buffet IV
einen Weißwein aus allen Weinen, die mit „EP“ gekennzeichnet wurden,
einen Rotwein aus allen Weinen, die mit „EP“ gekennzeichnet wurden,
(die Auswahl eines Weiß- und eines Rotweines ist vor Veranstaltung
festzulegen)

Füchsen Alt & Bitburger Pils
Softdrinks (Coca-Cola, Fanta, Sprite und Granini Säfte)
Kaffeespezialitäten nach dem Essen
Digestif (z.B. Ramazzotti, Obstbrände, Cognac VSOP)



Pauschale de luxe (unlimited)

EUR 149,00 pro Person

Unser Angebot beinhaltet:

Champagner-Empfang mit Champagne «Poissenet»

-wahlweise auch mit Orangensaft-

und Mineralwasser San Pellegrino

Menu I-VII

auch Buffet I-VI

einen Weißwein aus allen Weinen, die mit „DP“ gekennzeichnet wurden

einen Rotwein aus allen Weinen, die mit „DP“ gekennzeichnet wurden

(die Auswahl eines Weiß- und eines Rotweines ist vor Veranstaltung festzulegen)

Füchschen Alt & Bitburger Pils

Softdrinks (Coca-Cola, Fanta, Sprite und Granini Säfte)

Kaffeespezialitäten nach dem Essen

Digestif (außer Whiskey und Cognac X.O. oder Paradise)

Alle Pauschalen gelten ab 60 Personen für den Zeitraum 18.00 Uhr bis 2.00 Uhr. In den Pauschalen ist die Bereitstellung des Raumes sowie Tischwäsche, Menukarten und Service enthalten. Alle oben aufgeführten Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer i.H. von 19%.

Die Pauschalen gelten nur in ihrer Gesamtheit.

Musikalische Darbietungen (z.B. DJ, Band, etc.) sowie Blumendekoration werden separat berechnet.

Zu den oben aufgeführten Pauschalen können folgende Pakete individuell dazugebucht werden:

Kaffee & Kuchen

EUR 19,50 pro Person

(gilt für die Zeit von 15.00Uhr bis 18.00 Uhr)

Sektempfang mit Chardonnay Loire Sekt, brut
-wahlweise mit Orangensaft
Mineralwasser San Pellegrino
Kaffeespezialitäten
Kuchenauswahl

(eine evtl. Hochzeitstorte ist nicht mit inbegriffen)

Cocktail-Empfang

EUR 27,00 pro Person

(als Alternative zum Sekt-/Champagner-Empfang in den Pauschalen)

Empfang mit Cocktails (auch alkoholfrei)
Mineralwasser San Pellegrino
Canapées & warme Würzbissen