



Inh. Gottfried Hawel

Weißer Berg 5

56567 Neuwied

Tel	+49 (0) 2631 9688 100
Fax	+49 (0) 2631 9688 115
Email	contact@tagungsvilla-weisserberg.de
Web	www.tagungsvilla-weisserberg.de

Bankettmappe

Canapées, Crostini & Co.

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	2,35 € pro Stück
Forelle mit Preiselbeersahne	2,35 € pro Stück
Matjes mit feinen Zwiebeln und Lauch	2,35 € pro Stück
Putenbrust mit Ananas und Curry	2,35 € pro Stück
Hähnchenfilet mit Kirschtomaten	2,35 € pro Stück
Parmaschinken mit Melone	2,35 € pro Stück
Mettwurst mit Zwiebeln	2,35 € pro Stück
Marinierter Ziegenkäse mit Honig	2,35 € pro Stück
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	2,35 € pro Stück
Kassler Braten mit Senffrüchten	2,35 € pro Stück
Bruschetta mit Auberginen	2,35 € pro Stück
Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella	2,35 € pro Stück
Pumpernickel mit Frischkäse	2,35 € pro Stück
Cocktailtomaten gefüllt	2,35 € pro Stück
Verschiedene Mini Flammkuchen	2,35 € pro Stück
Verschieden Mini Flammkuchen	2,35 € pro Stück

2

Frühstücksbuffet

ab 15 Personen

Französisches Frühstück

Kaffee, Tee, Milch

Croissants, Schokocroissants, Brioche,

Butter, Marmelade, Camembert, Brie,

Schwarzwälder Schinken, Salami frische Früchte

12,00 € pro Person

3

Bayrisches Frühstück

Kaffee, Tee, Milch

Brezen, Laugenstangen, Semmeln

Butter, Marmelade, gekochter & roher Schinken.

Bergkäse

Gemügesticks mit Dip

Weißwurst, Leberkäse,

Leberknödelsuppe

Rettich und Radieserl

Obstkorb

16,50 € pro Person

Amerikanisches Frühstück

Kaffee, Tee, frischer Orangensaft

Brownies und Muffins

Sandwichtoast, Brötchen

Butter, Erdnussbutter, Grilltomaten,

Pancakes mit Ahorn Sirup

Rührei mit Tomaten, Schnittlauch und Speck

Bacon gegrillt

Frisches Obst

Cornflakes, Smacks, Schoko-Pops

15,00 € pro Person

4

Gerne stellen wir Ihnen auch ihr individuelles Frühstück nach Ihren Wünschen zusammen. Sie können sich das Frühstück auch bei uns bestellen und abholen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menü- und unsere Buffetvorschläge aus früheren Veranstaltungen. Selbstverständlich können sie sich aus den verschiedenen Gerichten die eigenen Komponenten kombinieren.

Gerne stellen wir für Sie nach Ihren Wünschen ein Buffet oder Menü zusammen...

Preise verstehen sich ab einer Personenzahl von mindestens 25 Personen



Saisonale Menüs

Frühjahr

Menü I

Kräuterschaumsüppchen mit Zitronengras-Garnelenspieß

Poularden Brüstchen mit Morchel Nudel in Rahm und frischem Gemüse

21,50 € pro Person

Menü II

Schweinefilet im Parma Mantel auf

Tomaten – Rucola – Gnocchi

Milchreis mit Passionsfruchtspiegel

21,00 € pro Person

Menü III

Rindercarpaccio mit Blattsalat und Sprossen

Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Riesling Lauch und

Petersilienkartoffeln

Crêpes mit Eis und frischem Obst

26,00 € pro Person

5

Sommer

Menü I

Süppchen von der Strauchtomate mit Avocado-Crostini

Schweinefilet im Kräutermantel an leichter Dijon Senfsoße

Frisches Marktgemüse und Schalenkartoffel mit Speck

22,00 € pro Person

Menü II

Putensteak mit Tomatenbrunoise und grünem Spargel

Rahmsoße und hausgemachte Bandnudeln

Frische Erdbeeren mit grüner Pfeffersoße und Vanilleeis

23,00 € pro Person

Menü III

Sommerlicher Blattsalat mit Shrimps und Mango Vinaigrette

Rinderfilet mit gebratenen Speckpfefferlingen,

Kartoffelgratin, Spätburgundersoße und Marktgemüse

Zitronensorbet mit Winzersekt und Minze

32,50 € pro Person

Herbst

Menü I

Herbstlicher Salat mit Kohlrabi Streifen, gebratenen Waldpilzen
und Brombeerdressing

Wildgulasch mit Serviettenknödel und Rosenkohlblätter in Rahm

21,00 € pro Person

Menü II

Perlhuhn Brüstchen auf geschmorten Kürbisgemüse
Schupfnudeln und Wildbeerensoße

Schokomousse mit Stroh Rum und
Weißer Schokosoße

20,50 € pro Person

Menü III

Chicorée und Radicchio Salat mit Orangenfilet

Geschmorte Kalbshälfte im Burgunder
Speckbohnen Ragout und Butterknöpfli

Beerenragout mit Walnuss Eis und Cointreau-Es Puma

34,50 € pro Person

Winter

Menü I

Geschmorte Putenkeule mit Natur Jus
und Kartoffel Steckrübengemüse

Birnenstrudel mit Williams Creme und Vanilleeis

21,00 € pro Person

Menü II

Leichtes Kartoffelsüppchen mit Speck Croutons und frischem Majoran

Gegrilltes Wildlachsfilet auf der Haut gebraten mit Safranschaumsoße

Butternudeln und Kirschtomaten mit Meersalz

21,50 € pro Personen

Menü III

Feldsalat mit einer warmen Speck-Kartoffeldressing und Brotcroustons

Geschorte Kalbshaxe im eigenen Saft,

Kraut-Kartoffelstrudel

Marillenknödel auf Topfencreme und Himbeersoße

28,50 € pro Person

Spargelmenü in der Spargelzeit

(April – Juni)

Spargelcremesüppchen mit Kartoffelklöschen

Risotto vom Grünen Spargel und gebackener Spargel mit Schinken und Käse

Gebratenes Zanderfilet und Rucola Pesto

Erdbeerspargelsalat mit frischer Minze und Mango Sorbet

26,50 € pro Person

Gänsemenü zur Gänsezeit

(ab November)

Gänseschmalz mit Zwiebel und Bauernbrot

Gänsesüppchen mit Gemüse

Frischer Gänsebraten (oder Keule) mit Serviettenknödel, hausgemachter Apfel-Zimt-Rotkohl

Frischer Bratapfel mit Marzipan, Rosinen und Mandel

Mandel-Milchsoße

38,50 pro Person

Hessische Menüs

Menü I

Frischer Blattsalat mit Oliven & Currykraut und gebratenen Saitlingen

Filet vom Iberico Landschwein mit Kümmel-Dunkelbiersoße
Stampfkartoffel mit Röstzwiebel und Croutons und Bouillon –Wurzelgemüse

Apelwoi-Creme mit Amarettinikruste

29,50 € pro Person

10

Menü II

Handkäse mit Kümmel und Musik

Schweineragout geschmort in Apfelwein mit Schmorgurken
und Butterkartoffeln mit Speck und Schmorzwiebeln

Frische Trauben-Weincreme mit Quarkmousse

27,50 € pro Person

Hessisches Buffet I

Kalte Gerichte

Presskopf mit Kräutermarinade
Räucherfischauswahl mit Apfelmeerrettich
Gekochte Mastochsenbrust mit Frankfurter Grünen Soße
Handkäse mit Kümmel und Musik
Schweinemetz und Wurstspezialitäten aus Hessen

Suppe

Hühnerkraftbrühe mit reichlicher Einlage

Warme Gerichte

Gepökelte Schweinerippchen an Apfelweinsauce mit gebundenem Sauerkraut und Dampfkartoffel
Geschmorter Spanferkelschinken an Schwarzbiersauce mit Semmelknödel
Zanderfilet mit der Haut gebraten auf gebratenem Gartengemüse

Salate

Schnippel Bohnen-Salat mit Kartoffeln
Tomatensalat mit Roten Zwiebeln
Weißkohlsalat mit Speck und Kümmel
Verschiedene Blattsalate mit Dressing
Brotauswahl und Schmalz

Dessert

Apfelweincrème
Ofenfrischer Kirschenmich`l mit Vanillesoße
Tresterpflaumen mit Quarkmousse

32,50 € pro Person

Hessisches Buffet II

Kalte Gerichte

Frisches Schweinemett mit Zwiebeln

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich

Speck-Gurken-Kartoffelsalat

Kraut,- und Tomatensalat

Hausgemachter Spundekäs

Braten und Schinkenplatte

Suppe

Klares Gartengemüsesüppchen

Warme Gerichte

Gekochte Ochsenbrust mit Frankfurter Grünen Eier soße

Schweinekrustenbraten mit Kümmeljus

Butterkartoffeln, Semmelknödel und Rahmsauerkraut

Dessert

Frankfurter Kranz Pudding mit Apfelweinschaum

Traubencreme mit Zimt

25,50 € pro Person

Italienisches Buffet I

Kalte Speisen

Melone mit Parmaschinken
Poelierte Kalbsnuss auf Thunfischsosse
Tomate mit Mozzarella und Basilikum
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rauke und Parmesan
Gebratenes Gemüse mit Kräutern und Oliven
Blattsalate mit Weißweinvinaigrette
Brotauswahl

Suppe

Minestrone mit Parmesan crustinis

Warme Speisen

Edelfische auf mediterranem Gemüse mit frischen Kräutern der Provence
Saltimbocca a la Romana mit Salbeisosse
Trio von Nudelgerichten
Schalenkartoffeln mit Rosmarin
Frisches gebratenes Gemüse

Salate

Thunfisch-Grüner Bohnensalat mit Paprika
Meeresfrüchtesalat
Blattsalate der Saison mit Dressing

Dessert

Panna Cotta mit Himbeerspiegel
Tirami Su von Quark (ohne Eier)
Marinierter Obstsalat

36,50 € pro Person

Tagungsvilla Weisser Berg • Weißer Berg 5 • 56567 Neuwied

Tel +49 (0) 2631 9688 100 • Fax +49 (0) 2631 9688 115

Email contact@tagungsvilla-weisserberg.de • Web www.tagungsvilla-weisserberg.de

Italienisches Buffet II

Kalte Speisen

Gebratene Paprika und Zucchini in Olivenöl
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rauke
Tomaten und Mozzarella Pralinen mit Basilikum Pesto
Salat von Meeresfrüchten mit Fenchel und Zitrone
Blattsalate mit Dressing
Brotauswahl

Warme Speisen

Kalbsschnitzelchen an Marsalarahmsoße und Rosinenkartoffeln
Gegrillte Poularden Brust auf mediterranem Gemüse und frischen Kräutern
Nudelvariation, Risotto nach Ihrer Wahl, Gnocchi
Frisches Ofengemüse

Käse

Italienischer Käse

Dessert

Tirami Su mit Kirschen und Amaretto
Frischer Obstsalat mit Eis

29,50 € pro Person

Frühlingsbuffet

Kalte Vorspeisen

Räucherfisch mit Sahnemeerrettich
Terrinen oder Pasteten nach Wahl mit Kräuter Schmand
Gekochte Eier mit Frankfurter Soße
Gebraten kalt aufgeschnittener Frischlings Rücken im Spargelbeet
Blattsalat mit Sprossen und klarer Dressing
Brotauswahl

Suppe

Spargelcremsüppchen

Warme Speisen

Lammhaxerl mit Spätburgundersoße
Lachsfilet auf frischem gebratenem Spargel
Schweinefilet an einer Apfel Calvados Rahmsoße
Gnocchi, Schalenkartoffeln mit Kräutern und Paprika
Ofenfrisches Gemüse

Dessert

Ragout von Rhabarber und Erdbeeren mit frischer Minze und Zitronensorbet
Weißes Schokomousse mit Eierlikör

30,50 € pro Person

Sommerliches Buffet

Kalte Vorspeisen

Tomatensalat mit Lauch-Zwiebeln
Gebratenes Maispouardenbrüstchen auf Orangen Vinaigrette
Gurkentaler mit Ziegenfrischkäse und Kräutern
Pochierter Lachs mit Limonen Soße
Gebratenes Sommergemüse mit Olivenöl und verschiedene Kräuter
Blattsalat mit Rauke und Sommerblumen an Vinaigrette
Brotauswahl

Suppe

Kalte Knoblauch-Tomaten-Gurkensuppe mit Brotcroutons

Warme Speisen

Schweinefiletspitzen in einer Pilzrahmsoße
Zanderfilet auf Kartoffel Gemüse ragout und Olivenöl
Putensteak auf Tomaten Penne
Kohlrabi Gemüse mit Kartoffelgratin
Salbei Knöpfli mit geklärter Butter
Sommergemüse

Dessert

Frisches Herzkirschenragout mit After Eight Mousse
Windbeutel mit Vanillesahne und frischen Erdbeeren

32,50 € pro Person

Herbstliches Buffet

Kalte Vorspeisen

Terrine vom Wild mit Preiselbeersahne

Geräucherte Entenbrust an Feigenconfit

Frische verschieden Salate

Lauwarme Kürbis Kartoffel Tarte

Brotauswahl

Suppe

Petersilienwurzelcreme

Warme Speisen

Poularden Brüstchen auf Kürbis Chutney

Schweinefilet an einer Waldpilzrahmsoupe

Edelfische im Wurzelsud

Kartoffelpfanne mit Gemüse

Eierknöpfli, Gnocchi, Ofenfrisches Gemüse

Dessert

Apfel Birnenstrudel mit Williams Schmand

Feigen in Cassis und Walnuss Eis

33,50 € pro Person

Winterliches Buffet

Kalte Speisen

Wildpastete oder Terrine mit Sc. Cumberland

Artischockenherzen in Olivenöl

Karotten Nuss Salat

Räucherfische an Apfel-Meerrettich

Rucola Salat mit Parmesan und Parma Schinken

Brotauswahl

Suppe

Kastanien Cremesüppchen mit Haselnuss Sahne

Warme Speisen

Frische geschmorte Gänsekeule mit Beifuß und Zimt Soße

Frischer Wildbraten an Burgundersoße

Frische Muscheln im Gemüsesud

Winterlicher Gemüsetopf mit Schupfnudeln und Kraut

Semmelknödel, Kartoffelknödel und frischer Apfelrotkohl

Dessert

Frischer Obstsalat mit Rum

Bratapfel mit Nüssen und Marzipan und Vanille – Mandelsoße

36,50 € pro Person

Schlemmerbuffet

Kalte Speisen

Gemüseterrine auf Gurkenstreifen
Wildpastete mit Sauce Cumberland
Räucherfischplatte mit Honig Dill Senfsauce
Gebratener Schweinerücken gefüllt mit Dörripflaumen
Roastbeef und Schinkenröllchen gefüllt
Geräucherte Entenbrust mit Feigenconfit
Matjesfilet mit Äpfel, Zwiebelrahmsauce

Suppe

Tomatencremesüppchen mit Reis

Warme Speisen

Puten-Geschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce
Rumpsteak mit einer Pumpernickel Kruste und
Spätburgundersauce
Duo von Zander und Lachsfilet an einer leichten Safran Pernod Sauce
Butterknöpfli, Kartoffelgratin und Ofenfrisches Gemüse

Salate

Frische Salate Bioanbau aus der Region mit Dressing
Brotauswahl mit Butter und Schmalz

Käse

Auswahl von Rohmilchkäse mit Trauben

Dessert

Marinierter Obstsalat
Bayrische Creme mit Erdbeer Ragout mit frischer Minze
Gries Schmarrn mit Hausgemachtem Apfelkompott

39,50 € pro Person

BBQ Buffet I

Vorspeisen

Tomaten Mozzarella mit Basilikum und Oliven
Melonenspalten mit Parmaschinken
Tomaten Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill
Weißer Bohnensalat
Amerikanischer Krautsalat mit Ananas und Rosinen
Brotauswahl, Sandwich
Butter , Kräuterbutter und Verschiedene Grillsoßen

Vom Grill

Hausgemachte Spare Ribs, Gegrillte Hähnchenbrüstchen,
eingelegter Schweinebauch, Bratwurst und Rinderhüftsteak

Folienkartoffeln mit Sauerrahm, Risolees-Kartoffeln mit Mais und Bohnen und Speck

Dessert

Frische Melonenspalten
Johannisbeeren Muffins
Brotpudding mit Ahornsirup

29,50 € pro Person

BBQ Buffet II

Vorspeisen und Salate

Gegrilltes Gemüse mit Kräutern und Olivenöl

Wrapes gefüllt mit Ziegenkäse Honig und Thymian

Meeresfrüchtesalat mit Fenchel und Knoblauch und Zitronenfilet

Italienischer Brotsalat

Amerikanischer Krautsalat, Mais-Bohnensalat

Frischer Romanasalat mit Chicorée

Brotauswahl , Butter Kräuterbutter und verschiedene

Grillsoußen

Vom Grill

Entrecote, Putensteak, Iberico Kotelette, grobe Bratwurst

Lachsfilet in der Folie gegart, gegrillter Pulpo

Chicken Wings

Schalenskartoffeln mit Sauerrahm, Folienkartoffeln mit Dip

Frisches Bohnen-Mais –Speckgemüse

Dessert

Pfanne Kuchen mit Ahornsirup

Apfel-Brot pudding mit Rosinen und Zimt

Birnen mit Feigen und Ziegenfrischkäse und Rosmarin

Beerengrütze mit flüssiger Sahne

36,00 € pro Person

Fingerfood Buffet

Stellen Sie sich Ihr Finger-Food selbst zusammen

Wählen sie

3 Vorspeisen 3 Hauptspeisen und 3 Dessert	18,00 € pro Person
5 Vorspeisen 5 Hauptgerichte 5 Dessert	24,50 € pro Person

Vorspeisen

Zucchinirollchen mit Frischkäse

Weißes Tomatengelee mit Garnele

Crêpe mit Meerrettich und Räucherlachs

Rinder Tartar auf Pumpernickel und Dijonsenfcreme

Feige mit Ziegenfrischkäse und Parmaschinken

Couscous- Salat mit Entenschinken

Crêpe mit Avocado creme und Shrimps

Eiersalat mit Kresse

Schinkenrollchen mit Spargel

Meeresfrüchtesalat mit Limettencreme

Hauptspeisen

Safran Risotto mit Lachsfilet
Gebratene Garnele auf Mango Chutney
Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Rahmspinat
Gnocchi mit Gorgonzolarahm und Birnen
Zucchini Reibekuchen mit Creme Fraiche
Lammkotelett mit Kräuterkruste auf Kartoffelgratin
Rinderbäckchen geschmort auf Stampfkartoffeln und Burgundersoße
Kleines Schnitzel auf Kartoffelsalat
Hähnchenspieß auf Sojasprossen

23

Dessert

Griechischer Joghurt im Glas mit Früchten
Beerengrütze mit Vanillecreme
Apfeltartelettes mit braunem Zucker
Creme Brulee mit frischen Beeren
Fruchtsalat mit Minze
Marillenknödel auf Sauerrahmsoße
Topfenpalatschinken mit Rum Sahne
Schwarzwälder Kirsch Tiramisu