Weinschlößchen im Weingut

67294 Ilbesheim, Hauptstr. 52
Tel.: 06355/2698 Fax: 06355/1312
www.Weingut-roos.de

Liebe Gäste,

wir haben für Sie einige Angebote von Speisen zusammengestellt. Sie können aber jederzeit eigene Wünsche und Vorstellungen mit uns besprechen. Die nachfolgenden Angeboten beziehen sich auf ca. 40 Personen wir erstellen Ihnen aber Ihr persönliches Menü immer schriftlich und auf Ihre Wünsche zugeschnitten. Wir werden immer bemüht sein , diese zu Ihrer Zufriedenheit zu verwirklichen, dass Sie im Weinschlößchen eine schöne und unvergessliche Zeit verbringen. Von den Räumlichkeiten haben Sie den Vorteil, dass Sie Ihr Fest im Kreise Ihrer Gäste verbringen. Auch können wir jederzeit unsere Außenanlagen mit einbeziehen. Ihre Kinder können im Innenhof ungestört auch einmal spielen und toben. Für Anregungen und Tipps von Ihnen sind wir sehr dankbar.
Sie können bis zu 110 Gäste zu uns mitbringen.
Für Tagungen sind bis 140 Gäste möglich.
Wir würden uns freuen Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihr Weinschlößchen Team
Und Familie Beck & Roos

Liebe Gäste

Wir werden versuchen Sie in allen Ihren Wünschen zufriedenzustellen.

Bei der Personenzahl gibt es folgende Regelung:
Kinder unter 6 Jahren sind kostenfrei beim Menü sowie bei der Vor- und Nachspeise, bekommen aber Ihr Gedeck.
Kinder bis 10 Jahre zahlen die Hälfte des Menüs sowie Vor- und Nachspeise.
Deshalb bitten wir Sie uns die genaue Personenanzahl inkl. Kinder mitzuteilen.
Acht Werktage vor Ihrem Fest müssen für unsere Planung die genaue Gästeanzahl angegeben werden.

Diese Personenzahl ist Bindend für das Menü-
das heißt wir Kaufen bei 50 Gemeldeten Personen auch für 50 Personen ein.
Sollten weniger Gäste wie erwartet an Ihrem Fest Teilnehmen bitten wir um Verständnis das Wir nach der gemeldeten Personenzahl das Menü Abrechen um unsere Unkosten zu Decken.
Getränkepauschale, Kaffee, Eis, Sektempfang sind von dieser Regelung Ausgenommen und
werden nach der Tatsächlichen Personenzahl Berechnet.

Wenn Sie unseren Gastraum für Ihre Feier als „Geschlossene Gesellschaft“ Buchen möchten würde eine Pauschale von 250,00€ einmalig berechnet werden.
Sollte Ihre Feier über 40 Erwachsene Personen haben entfällt diese Pauschale.

Kaffee & Co

Kaffeegedeck je Person € 4,50 (Ohne Kuchen)

Gerne können Sie die Kuchen und Torten schon bis zu zwei Tage vorher zu uns bringen und ins Kühlhaus stellen. Sie bekommen dann Kaffee mit und ohne Koffein auf Wunsch.

Kaffee ohne Mengenbegrenzung.

Kaffeegedeck für Trauerfeiern

Je Person € 7,50

Liebe Gäste

Ab sofort bieten wir Ihnen wie folgt an:

Getränkepauschale 1

Alle Getränke werden Pauschal abgerechnet, es sind enthalten: Sektempfang, Faßbier, alle Weine vom Weinschlößchen, alle Liköre und Brände sowie alle alkoholfreien Getränke wie z.B. Cola – Fanta usw.

Es fallen keine weiteren Getränkekosten an.

€ 19,90 je Person

Getränkepauschale 2

Wie oben, jedoch ohne Sektempfang.

€ 17,90 je Person

Alle Preise inkl. MwSt. also Endpreise.

Die Getränke werden vom Service gereicht.

Zum Empfang

Sektempfang nach Art des Hauses unterm Pavillon vorm Weinschlößchen mit allen Sekten und Likören des Weinguts Michel Roos Pur oder als Aperitif gemischt nach Wahl des Gastes ohne Mengenbegrenzung

pro Person € 6,00

Sektempfang wie oben mit Frischen Laugenbrezeln

Pro Person € 7,80

Sektempfang mit Sekten nach Wahl des Gastgebers Pur oder als Aperitif gemischt Abrechnung

je Glas € 2,10

Zum Sektempfang oder als Vorspeise:

Canape's:

Canape's mit gemischten Räucherfleisch, wie Lachs, Forellenfilets, Shrimps und Schillerlocken, dazu Meerrettich

Je Stück € 3,50

Canape's

Canape's mit gemischter Auflage wie Kasseler, Schweinemett, Räucherfisch, wie Lachs, Forellenfilets, Schillerlocken, dazu Meerrettich, verschiede Hart- und Weichkäsesorten, Aufschnittsorten und Salami.

Je Sück € 3,00

Vorspeisen

Suppen:

Markklöschensuppe	€ 3,90
Gulaschsuppe	€ 5,50
Metzelsupp	€ 1,90
Klare Rindfleischsuppe mit Einlage (Backerbsensuppe, Nudeln, Pfannkuchen)	€ 3,50
Lauchcremesuppe mit Croutons	€ 4,50
Linseneintopf mit Räucherspeck	€ 4,50
Bohnensuppe mit Räucherspeck	€ 4,50
Gemüsesuppe	€ 3,50
Hühnersuppe mit Hühnerfleisch	€ 4,50

Dies ist nur eine kleine Auswahl an Suppen, selbstverständlich können wir auch individuell Ihre Wünsche berücksichtigen

Einzelgerichte zum Zusammenstellen der Vor- oder Nachspeise

Melone mit Parmaschinken, Partyfrikadellen, Schinkenplatte mit rohem oder gekochtem Schinken, Aufschnittplatten, Mettigel, Makkaronisalat, gefüllte Senf-Sahne-Eier, Walldorfsalat, bayrischer Wurstsalat, Pfälzer Wurstsalat, Schweizer Wurstsalat, Kartoffelsalat mit Mayo oder Essig-Öl, Pfälzer Handkäse mit Musik, Weinschlößchen's Nudelsalat,

Räucherfischplatte Neptun mit geräuchertem Norweger Lachs, Forellenfilets, Schillerlocken, Shrimps und Meerrettich und Toast.

Käse vom Holzbrett, Rindfleischsalat, Krautsalat, Toast Hawai, Tomaten mit Mozzarella und Basilikum, Kalte Bratenplatte, warmer Fleischkäse, Kasselerplatte, Salatteller (siehe Salatvorschläge).

Wildschweinbraten mit Preiselbeeren
in einer
zart – kräftigen – Portugiesersoße

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Schweinelendchen „gefüllt oder ungefüllt“

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Schweinemedallions

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Winzersteak mit Zwiebeln, ein deftiges Stück vom Schweinekamm

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Rumpsteaks mit Kräuterbutter

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Schweingeschnetzeltes vom Lachs

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Lasagne, Spaghetti Bolognese

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Pfälzer Saumagen, Bratwurst und Leberknödel

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Hähnchencordonbleu

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Sauerbraten „Pfälzer Art“ vom Rind
deftig eingelegt

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Rheinischer Sauerbraten
original vom Pferd

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Rindfleisch vom Tafelspitz o. Ochsenbrust
mit Meerrettich

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Norweger Lachs nach original schwedischem Rezept
mit Kaviarsößchen

Salatvorschläge

Vorspeise einzeln auf Tellern angerichtet:
Feldsalat mit Speck und Weißbrotcroutons.
€ 4,90

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Gemischter Salatteller mit Kopfsalat,
Gurkensalat, Möhren und
Rettich
€ 2,50

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Salatteller mit Tomaten, gekochten Eiern,
Salamistückchen, Kopfsalat, Eisbergsalat,
Schinkenstreifen, Linsensalat, Gurken,
Möhren und Weißbrotcroutons
€ 5,50

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Krautsalat oder Fleischsalat, Gurken und Tomaten
€ 5,00
~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Hauptgerichte

Hier finden Sie eine Auswahl an leckeren Hauptgerichten

Lendentöpfchen „Winzerart“
mit überbackenen Schweinelendchen in Stücke geschnitten in einem Riesling – Pilzrahmsößchen, darüber eine Lage feine Spargelstückchen überbacken mit Butterkäse

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

„Brasilianischer Rahmbraten“
Ein mageres Stück vom Schweinelachs, eingelegt in eine Gewürzmischung aus verschiedenen Kräutern und Sahne.
Für den Liebhaber von zarten und mageren Braten.

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Weinschlößchens Königsbraten,
eine hauseigene Bratencreation mit einer reichhaltigen Füllung aus Schweinemett und feinen Fleisch + Gemüsestückchen, verfeinert mit verschiedenen Gewürzen

„Nierenrollbraten Pfälzer Art“
gefüllt mit zarten Schweinenieren in einer Pilzrahmriesling Soße.
Ein herzhafter Braten.

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Rinderbraten,
ein deftiger Braten nach Hausrezept, mit einer kräftigen dunklen Soße.

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Wiener Schnitzel vom Schwein oder Kalb,
als Jägerschnitzel, Zigeunerschnitzel, Rahmschnitzel,
Zwiebelschnitzel, oder überbacken mit Schinken Käseauflage.

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Kalbsnierenbraten

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“
Zartes Putenbrüstchen in einer Champignon Riesling – Sahne - Soße

Menüvorschlag als Buffet:

Weinschlößchens Königsbraten, Schweineschnitzelchen,
Pommes-Frittes + Kartoffelknödel, Gemüseplatte
(3 Sorten Gemüse)
€ 19,50 pro Person

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Rinderbraten mit dunklem Portugiesersößchen,
Weinschlößchens Königsbraten,
Schweineschnitzelchen mit Schinken und Käse überbacken,
dazu:
Kartoffelknödel, Kartoffelkroketten, und einem Salatbuffet
€ 20,50

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Pfälzer Schlachtfest mit Sauerkraut
und Brot.
€ 12,50
(Ab 100 Personen 9,90€)

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Gemüseschnitzel

rein vegetarisch mit Gemüsen der Saison

oder vom Großmarkt

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Wellfleisch mit Nierchen

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Rehrücken und Rehbraten mit Preiselbeeren

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Hasenrücken gespickt mit Speck

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~
~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Nachspeisen

Das „Rollende Rustikale Nachspeisenbuffet“ mit:
Verschiedenen Käsesorten, Käsespieße mit Trauben, Pfäzer Handkäse mit Musik, Obstsalat, Moussé o Chocolat, Vanillecreme, Schokopudding „Birne Helene Art“
Allerlei knuspriges aus dem Brotkorb
(Ab 50 Personen)
€ 10.90

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Gemischtes Eis mit Sahne
€ 3,50

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Gemischtes Eis mit Sahne und heißen Himbeeren oder Kirchen
€ 5,00

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Dampfnudeln mit Vanillecreme
€ 4,90

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten
und knuspriges aus dem
Brotkorb
€ 7,50

Menüvorschlag als Buffet

Lauchcremesuppe

€ 4,50

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Pfälzer Teller, mit Pfälzer Saumagen, Pfälzer Bratwurst und Leberknödeln dazu:

Kartoffelpüree, Specksauerkraut

und Schwarzbrot

€ 12,80

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Dampfnudeln nach Omas Rezept,

mit Vanillesoße

€ 4,50

Menüvorschlag als Buffet

Markklöschensuppe

€ 3,90

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Lendentopf „Winzerart“

Putengeschnetzeltes „Züricher Art“

Wildschweinbraten mit Preiselbeeren

dazu:

Kartoffelknödel, Kartoffelkroketten, Pommes-Frites und Spätzle

sowie:

Gemüseplatte mit 3 Sorten Gemüse

Salatbuffet mit mindestens 5 Sorten Salat

3 Dressings zur Wahl

€ 30,50

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Überraschungsbuffet

€ 8,00

Menüvorschlag als Buffet

Vorspeise:

Räucherfischplatte „Neptun“ mit Norweger Räucherlachs, Forellenfilets, Shrimps in Schottischem Whisky-Dressing , Meerrettich und Toast

€ 19,90

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Norweger Lachs „Schwedischer Art“

Kalbschnitzel „Wiener Art“

Lendentopf „Winzerart“

dazu:

Salzkartoffeln, Kartoffelkroketten, Kartoffelgratin

sowie:

Salatbuffet

€ 32,00

~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~~

Haugemachtes Moussè au Chocolat aus weißer und Vollmilchschokolade

€ 4,50

Beilagen & Salate

Beilagen:

Pommes-Frites, Kartoffelkroketten, Kartoffelknödel
Bandnudeln, Reis, Spätzle, Spaghetti, Salzkartoffeln,
Kartoffelpüree,
Kartoffelgratin mit Käse überbacken

Gemüseplatte mit:
Blumenkohl, Erbsen + Karotten und Speckbohnen oder
Rosenkohl, Apfelrotkohl, Brokkoli, Kaisergemüse,
Weinsauerkraut mit Speckwürfel, Meerrettich,
Kartoffelsalat mit Speckwürfeln, Kartoffelsalat mit Mayo, Sahne
oder Essig und Öl.

Salate:

Als Salatbuffet, oder als Vorspeisensalat, Kopfsalat, Eisbergsalat,
Gurken, Möhren, Rettich, Tomaten, Krautsalat, Kidney-Bohnen,
Mais, Linsensalat, Zwiebeln und Feldsalat.

Uvm. Sprechen Sie uns gerne an!

Bildergalerie

Feste:

Essen:

Wir kochen unsere Soße noch selbst ☺

Unser Hof:

WEINSCHLÖßCHEN
ROOS
Gästezimmer

Unsere Gaststätte im Stand-by-Modus:

Schää das ner do sein

1635 KM

Weinschlößchen
Speisekarte
ab Dezember 2013
Alle Speisen auch zum Mitnehmen
Weinschlößchen im
Weingut Michel-Ries
EISLISTE

Weinschlößchen
Speisekarte
AUSZEICHNUNG
Schlemmerblock
Unsere Öffnungszeiten
Hauptstraße 52 · 67294 Ilbesheim
Tel. +49 (0) 63 55-98 92 15
Alle Speisen auch zum Mitnehmen

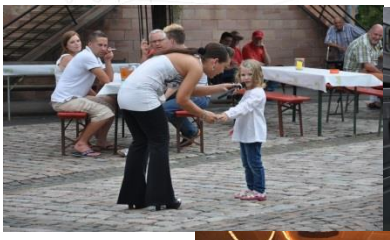
Wir freuen uns auf

Ihren Besuch!

Unsere Empfehlung:

Ob Pop, Rock, Oldies, Balladen, Walzer, Stimmungsmusik, Country, Twist oder Schlager ... für jeden Gast etwas dabei ...
Hier ein kleiner Auszug aus meinem Programm :

Du hast mich 1000 Mal belogen // Atemlos // Boney M. Medley // The best // Lass die Sonne in dein Herz // Tulpen aus Amsterdam // Schunkelmedley // Amsterdam// Liebeskummer lohnt sich nicht // Heut Abend hab ich Kopfweh //
Rot sind die Rosen // Wir lassen uns das Singen nicht verbieten //
Lets have a party // Sweet for my sweet // Twist again
Tanze mit mir in den Morgen // Einen Stern der deinen Namen trägt // Spiel noch einmal für mich Habanero // Schatzi schenk mir ein Foto //
Er hat ein knallrotes Gummiboot // Waterloo //The power of love // One moment in time // Aprés toi // Rocking all over the world …
... und viele weitere Titel aus den verschiedensten Musikrichtungen.



Preise auf Anfrage www. tamara-musik.de