



**HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG**

Hotel . Tagungen . Events \* \* \* \*

## **KULINARISCHE EMPFEHLUNGEN**



**HOTEL SCHLOSS SCHWEINSBURG \* \* \* \***

**Hotel . Tagungen . Events**

**Hauptstraße 147-149**

**08459 Neukirchen / Pleiße bei Zwickau**

**www.schloss-schweinsburg.de . [info@schloss-schweinsburg.de](mailto:info@schloss-schweinsburg.de)**

**Telefon 0 37 62 / 94 80-100 . Telefax 0 37 62 / 94 80-199**

Gültig ab dem 01.05.2022

## **KALTE VORSPEISEN**

Kleiner Salatvariation mit gebratenen Hähnchenbruststreifen dazu Preiselbeere Dressing  
**6,50 Euro**

Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Tartar mit Salatsträußchen  
**9,50 Euro**

Roulade vom geräuchertem Lachs und Frischkäse im Teigmantel im Salatnest  
**8,90 Euro**

In Räucheröl und frischem Kräuter eingelegter Mozzarella mit Kirschtomaten  
**7,90 Euro**

## **SUPPEN**

Sächsische Kartoffelsuppe  
**4,50 Euro**

Hochzeitsuppe – Consommé Rind mit Flädle , Kalbfleischklößchen und Gemüsestreifen  
**4,90 Euro**

Asiatische Karotten – Ingwersuppe mit Kokosmilch verfeinert mit Krappenchips  
**4,90 Euro**

Bouillabaisse von Lachs und Garnelen mit frischem Gemüse und Kräutern  
**5,90 Euro**

## **HAUPTGÄNGE**

Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel – Gemüsepfanne an grober Senfsauce  
**19,50 Euro**

Schwertfisch – Früchtespiess auf Kartoffel – Korianderpüree an roten Paprika - Chutney  
**19,50 Euro**

Gebratenes Maispouardenbrüstchen auf Spinatrisotto an fruchtiger Tomatensauce  
**18,50 Euro**

„Schweinsburger Filetteller“ - Medaillons vom Schwein und Kalb mit Pilzrahm,  
dazu servieren wir Kartoffelrösti und Zucchinischiffchen  
**21,00 Euro**

Sächsischer Sauerbraten mit hausgemachtem Rotkohl und Wickelkloß  
**19,50 Euro**

In Balsamico eingelegtes Rinderfiletsteak unter der Walnuss - Honigkruste auf gebratenen Gemüse  
dazu Kartoffelschaschlik  
**27,50 Euro**

Gültig ab dem 01.05.2022

## **DESSERT**

Windbeutel gefüllt mit Früchten der Saison und Schlagsahne ( wahlweise auch mit Eis )

**6,50 Euro**

Gebackene Vanillecreme mit Karamellfäden und  
Kleinem Fruchtspieß

**7,20 Euro**

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Eis

**6,50 Euro**

Schokoküchlein mit schmelzendem Kern mit hausgemachtem Fruchtsorbet

**7,90 Euro**

**Menüauswahl (nach vorheriger Absprache) buchbar ab 10 Personen**

Gültig ab dem 01.05.2022

**Die nachfolgenden 3 Buffets sind ab 20 Personen buchbar.  
Wenn Sie sich für eines unserer All Inklusive Angebote im Rahmen Ihrer Feier  
entscheiden,  
stehen diese 3 Buffets innerhalb des Angebots zur Wahl.**

**BUFFET 1**

**„SCHLOSS SCHWEINSBURG“**

Gefüllte Roastbeefröllchen,  
geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich - Apfelsauerrahm  
Wurst und Schinkenvariation der Region mit Sauergemüse  
deftiger Wurstsalat  
Karotten –Apfelsalat mit Rosinen  
Weißkrautsalat mit Speck  
Tomatensalat  
Schweinsburger Schichtsalat  
Verschiedene Blattsalate mit verschiedenen Dressings

\*\*\*

Bunter Kartoffeleintopf mit frischen Kräutern

\*\*\*

Sächsischer Sauerbraten mit glasierten Apfelspalten  
Kleine Putenmedallions in Waldpilzrahmsauce,  
gedünstet Zanderfilet an Senfsauce

\*\*\*

Wickelklöße  
Auflauf von Kartoffel und Spinat  
Basmatireis mit frischen Kräutern  
Rotkohl  
frisches Marktgemüse ( der Saison )

\*\*\*

Kaltschale von der Erdbeere ,  
Mousse von der dunklen Schokolade  
Früchte der Jahreszeit

\*\*\*

Brotvariation mit Butter

Euro 42,50 pro Person

Gültig ab dem 01.05.2022

## **BUFFET 2**

### **„SÄCHSISCHES SPEZIALITÄTEN - BUFFET“**

Rustikale Wurstspezialitäten aus der Region,  
Makrelen aus dem Rauch, Sahnemeerrettich,  
Feine Scheiben vom Schweine- und Kalbsbraten mit Remouladensauce,  
Variationen vom Harzer Roller (natur, mit Kümmel und in Essig und Öl eingelegt)  
Tomaten und Gurkensalat,  
Bauernsalat „Schweinsburger – Art“,  
Blattsalat mit Kräuterdressing

\*\*\*

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Markklößchen, Gemüsestreifen und Fädle

\*\*\*

Ofensteaks vom Schwein mit Würzfleisch gratiniert auf geschmolzenen Zwiebeln  
Gebratene Lachsforelle auf Kartoffelrösti  
„Deftiger Feuertopf“ vom Kalb mit Paprika und Kartoffeln pikant gewürzt

\*\*\*

Gebackene Kartoffelecken mit Sauerrahm  
Butternudeln,  
Böhmische Knödel  
Gemüseallerlei ( je nach Saison)

\*\*\*

Cremiges Quarkdessert im Glas  
Lauwarmer Apfelstrudel und Vanillesoße,  
Frischer Fruchtsalat

\*\*\*

Brotauswahl und Butter

Euro 43,50 pro Person

Gültig ab dem 01.05.2022

### **BUFFET 3**

#### **„MEDITERRANE GENÜSSE**

Bunter Nudelsalat mit frischen Kräutern

Gegrillte Zucchini, Auberginen, Paprika und Pilzen aromatisiert mit Kräutern und Knoblauch

Aus einer Essig - Olivenölmarinade

Pepperoni und Mini – Paprika gefüllt mit Frischkäsecreme,

mit Frischkäse gefüllte Oliven,

Tomate und Mozzarella mit kaltgepressten Olivenöl und frischem Basilikum,

Ruccolasalat mit Parmesanspänen und Kirschtomaten

\*\*\*

Minestrone mit Croutons und geriebenen Parmesan

\*\*\*

Saltimbocca vom Kalb mit Salbei

Filets von der roten Meerbarbe auf Grillgemüse

Hähnchenbrust „Florentiner Art“ mit Blattspinat

\*\*\*

Pilawreis mit buntem Paprika

Gnocchi " tri colore"

Gefüllte Ravioli in Tomatensugo

\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu,

Panna Cotta mit Beerencocktail,

Früchtearrangement

\*\*\*

Ciabatta ,Paprika & Olivenbaguette

Butter

Euro 44,50 pro Person

Gültig ab dem 01.05.2022

## **BUFFET CASTELL**

Cocktail von der Garnele und Ananas  
Zartes Räucherfischkonfekt  
Honigmelone mit Serranoschinken  
Feine Scheiben vom Roastbeef mit Meerrettichcreme  
Original „Cesar Salat“ mit seinen Garnituren und  
Putenbruststreifen

\*\*\*

Französische Zwiebelsuppe mit Blätterteig – Käsestange

\*\*\*

Pulled Turkey  
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“,  
Lachsfilet unter der Kartoffelhülle

\*\*\*

Kartoffelgratin  
feine Bandnudeln  
Zitrusreis  
Frisches Gemüse vom Markt mit Sauce Hollandaise

\*\*\*

Tarte au Chocolate,  
Bayrisch Crème,  
Obstarrangement  
Französische Käseauswahl vom Brett

\*\*\*

Schweinsburger Schlossbrote (mit Oliven, Paprika und Kräutern) und Salzbutter

**pro Person 44,90 Euro**

## **GUTSHERRENBUFFET**

Roastbeef in der Senf – Pfefferkruste  
Graved Lachs Honig- Nuss-dip  
Auswahl von deftigen Wurstspezialitäten,  
pikantes Sauergemüse,  
bunte Blattsalate mit verschiedenen Dressings,  
Brotsalat mit Cherrytomaten,  
Wurst – Käsesalat,  
Paprikasalat

\*\*\*

Cremiges Erbsensüppchen

\*\*\*

Schweinemedallions mit gebratenen Pilzen  
in Merlot geschmorte Rinderbrust  
gedünstetes Kabeljaufilet

\*\*\*

Serviettenknödeln,  
Salzkartoffeln,  
Meerrettichpüree,  
Gemüsearrangement

\*\*\*

Beerencocktail Vanillesauce,  
Mousse au Chocolate,  
Käsevariation vom Brett mit Trauben und Feigensenf

\*\*\*

Auswahl an Schlossbroten und Butter

**pro Person 44,50 Euro**



## **GALA BUFFET**

Geflügelleberpralinen auf Portweingelee,  
Riesengarnelen gegrillt und auf der Etagere serviert,  
kleine Frühlingsrollen mit Tomaten – Zucchini – Dipp,  
Vitello Tonnato vom Kalbsrücken,  
Hummer Salat mit Vanille – Ingwer – Dressing  
Ruccolasalat mit Parmesanspänen

\*\*\*

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Cheesterstange  
Asiatische Karotten – Ingwersuppe mit Kokosmilch verfeinert mit Krappenchips

\*\*\*

Kleine Entrecôtes vom schottischen Weiderind und Sauce Bernaise,  
Kalbskronenbraten mit Schalottenjus,  
Baramundifilet in Ingwer – Zitronengrassauce

\*\*\*

**Tagliarini mit Trüffelrahmsauce**  
Teigtaschen mit Frischkäse gefüllt,  
Kartoffelstrudel,  
Gemüse Nudeln,  
frisches saisonales Gemüse

\*\*\*

Charlotte Royale – Bayrisch Creme mit Bisquitteig,  
Birnen Schmandstrudel,  
Orangenmousse mit Mandelkrokant,  
Auswahl von Französischem Rohmilchkäse mit Feigen und  
Birnensenf und Walnussbrot

\*\*\*

Brot und Butter

**pro Person 56,70 Euro**

# KLEIN UND FEIN

## STEHEMPFÄNGE ODER „EAT AND TALK“

---

### FINGERFOOD (AUCH ALS PAUSCHALE BUCHBAR 14,50 € – 3 TEILE P.P.)

<b>Auswahl</b>	<b>Pro Stück</b>	<b>Anzahl</b>	<b>Gesamtpreis</b>
Oliven mit Frischkäse gefüllt	Euro 0,90		
Kaltes Gurkensüppchen mit Cocktailgarnele	Euro 2,50		
Gazpacho im Glas	Euro 2,30		
Käsewürfel mit Trauben (Appenzeller)	Euro 2,10		
Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß mit Basilikum	Euro 2,10		
Grissini mit Serranoschinken	Euro 2,30		
Tomaten Bruschetta mit frischem Basilikum	Euro 2,10		
Oliven Crostini	Euro 2,10		
Kräuterfrischkäse auf Salzkräcker	Euro 2,10		
Feines Blätterteiggebäck „Pikant“	Euro 2,20		
Minipizzen	Euro 2,00		
Räucherlachs auf Toastecke	Euro 2,50		
Geflügelsaté mit Curry – Dip	Euro 2,90		
Kleine Frühlingsrolle mit süßer Chilisauce	Euro 2,20		
Roastbeefröllchen mit Spargelspitzen	Euro 3,10		
Kleiner Shrimpscocktail im Glas mit Crouton	Euro 2,90		
Mousse von Avocado mit Tomatenpesto	Euro 3,20		
Riesengarnele mit Speck umwickelt	Euro 3,50		
Auswahl an Salzmandeln und feinen Nüssen	Euro 5,50 pro 100g		
Hausgemachtes Käsegebäck	Euro 5,90 pro 100g		

### FEINE LÖFFEL – FUNNY SPOONS

Eiersalat mit Radieschen	Euro 2,50		
Räucherfisch Mousse mit Lachskaviar	Euro 3,00		
Glasnudelsalat mit Garnele	Euro 3,00		
Nordseekrabben mit Wachtelei	Euro 3,90		
Bündnerfleisch mit Käsestick	Euro 3,00		
Lachstartar mit Limette und Gurkenrelish	Euro 3,50		
Geräucherte Entenbrust an Apfel-Sellerialesalat	Euro 3,80		

Gültig ab dem 01.05.2022

## **DEFTIGES UM MITTERNACHT**

<b>Auswahl</b>	<b>Pro Stück/Person</b>	<b>Anzahl</b>	<b>Gesamtpreis</b>
Laugengebäck mit Brie	Euro 3,20 p. Stück		
Mini Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat	Euro 3,50 p. Person		
Kleine Buletten mit Schmorzwiebeln	Euro 4,00 p. Person		
Gulaschsuppe mit Brot	Euro 4,90 p. Person		
Obazda mit Mini-Laugengebäck	Euro 3,80 p. Person		
Hackepeter auf Pumpernickel	Euro 2,90 p. Stück		
Belegte Baguettescheiben	Euro 3,50 p. Stück		

## **SÜSSER AUSKLANG**

Banane und Ananas im Schokokleid	Euro 2,20		
Quark Mousse im Glas	Euro 2,50		
Zitronenparfait mit Himbeermark im Glas	Euro 2,50		
Eierlikörparfait mit Schokoguss	Euro 2,50		
Mini Creme brûlée mit Rohrzucker gratiniert	Euro 2,80		
Rotweinkuchen mit Zitronencreme	Euro 3,00		
Gefüllte Windbeutel mit Bailey Sahne	Euro 3,80		
Feine Erdbeeren mit Pina Colada Schaum	Euro 3,00		
Beerencocktail mit Vanillesauce	Euro 2,80		
Plätzchen	Auf Anfrage		
Petit fours	Auf Anfrage		
Pralinen	Auf Anfrage		

Speisen können entsprechend etwaiger Unverträglichkeiten angepasst angeboten werden.