



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

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

KALTE VORSPEISEN

Kleiner Salatvariation mit gebratenen Hähnchenbruststreifen dazu Preiselbeeren-Dressing
5,20 Euro

Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Tartar mit Salatsträußchen
8,20 Euro

Roulade vom geräuchertem Lachs und Frischkäse im Teigmantel an einem Salatnest
7,90 Euro

In frischen Kräutern und im Räucheröl eingelegter Mozzarella mit Kirschtomaten
6,50 Euro

SUPPEN

Sächsische Kartoffelsuppe
3,60 Euro

Hochzeitsuppe – Consommé Rind mit Flädle, Kalbfleischklößchen und Gemüsestreifen
3,90 Euro

Asiatische Karotten – Ingwersuppe mit Kokosmilch verfeinert an Krappenchips
3,90 Euro

Bouillabaisse von Lachs und Garnelen mit frischem Gemüse und Kräutern
5,40 Euro

HAUPTGÄNGE

Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffel – Gemüsepfanne an grober Senfsauce
14,80 Euro

Schwertfisch – Früchtespiess auf Kartoffel – Korianderpüree an roten Paprika Chutney
14,30 Euro

Gebratenes Maispouardenbrüstchen auf Spinatrisotto an fruchtiger Tomatensauce
13,80 Euro

„Schweinsburger Filetteller“ - Medaillons vom Schwein und Kalb mit Pilzrahm,
dazu servieren wir Kartoffelrösti und Zucchini Schiffchen
16,20 Euro

Sächsischer Sauerbraten mit hausgemachtem Rotkohl und Wickelkloß
15,50 Euro

In Balsamico eingelegtes Rinderfiletsteak unter der Walnuss - Honigkruste auf gebratenem Gemüse
dazu Kartoffelschaschlik
22,50 Euro

DESSERT

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

5,50 Euro

Gebackene Vanillecreme mit Karamellfäden und kleinem Fruchtspieß

6,60 Euro

Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Eis

4,80 Euro

Schokoküchlein mit schmelzendem Kern und hausgemachtem Fruchtsorbet

6,80 Euro

Menüauswahl (nach vorheriger Absprache) buchbar ab 10 Personen

**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,
Auswahl von Blattsalaten mit verschiedenen Dressings

Bunter Kartoffeleintopf mit frischen Kräutern

Sächsischer Sauerbraten mit glasierten Apfelspalten,
Kleine Putenmedallions in Waldpilzrahmsauce,
gedünstetes 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 38,30 pro Person

BUFFET 2
„SÄCHSISCHES SPEZIALITÄTEN - BUFFET“

Rustikale Wurstspezialitäten aus der Region,
Makrelen aus dem Rauch mit 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 nach der Saison

Cremiges Quarkdessert im Glas,
Lauwarmer Apfelstrudel und Vanillesoße,
Frischer Fruchtsalat

Brotauswahl und Butter

Euro 38,70 pro Person

BUFFET 3
„MEDITERRANE GENÜSSE

Bunter Nudelsalat mit frischen Kräutern,
Gegrillte Zucchini, Aubergine, Paprika und Pilze aromatisiert mit Kräutern und Knoblauch
Aus einer Essig - Olivenölm Marinade
Peperoni 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 Croûtons und geriebenem Parmesan

Saltimbocca vom Kalb mit Salbei verfeinert,
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 38,80 pro Person

BUFFET CASTELL

Cocktail von der Garnele und Ananas,
Zartes Räucherfischkonfekt,
Honigmelone mit Serranoschinken,
Feine Scheiben vom Roastbeef mit Meerrettichcreme,
„Caesar Salat“ mit Putenbruststreifen

Französische Zwiebelsuppe mit Blätterteig – Käsestange

Pulled Turkey,
Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“,
Lachsfilet unter der Kartoffelhülle

Kartoffelgratin,
feine Bandnudeln,
Zitrus-Reis,
Frisches Gemüse vom Markt mit Sauce Hollandaise

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

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

pro Person 40,80 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 mit Vanillesauce,
Mousse au Chocolate,
Käsevariation vom Brett mit Trauben und Feigensenf

Auswahl an Schlossbrotten und Butter

pro Person 39,80 Euro

GALA BUFFET

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

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Cheesterstange,
Asiatische Karotten – Ingwersuppe mit Kokosmilch verfeinert an 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 saisoniales Gemüse

Charlotte Royale – Bayrisch Creme mit Biskuitteig,
Birnen Schmand-Strudel,
Orangenmousse mit Mandelkrokant,
Auswahl von Französischem Rohmilchkäse mit Feigen und
Birnenenf dazu servieren wir Walnussbrot

Brot und Butter

pro Person 56,70 Euro

KLEIN UND FEIN

STEHEMPFÄNGE ODER „EAT AND TALK“

FINGERFOOD

Auswahl	Pro Stück	Anzahl	Gesamtpreis
Oliven mit Frischkäse gefüllt	Euro 0,50		
Kaltes Gurkensüppchen mit Cocktailgarnele	Euro 1,80		
Gazpacho im Glas	Euro 1,50		
Käsewürfel mit Trauben (Appenzeller)	Euro 1,20		
Mozzarella-Kirschtomaten-Spieß mit Basilikum	Euro 1,20		
Grissini mit Serranoschinken	Euro 1,50		
Tomaten Bruschetta mit frischem Basilikum	Euro 1,20		
Oliven Crostini	Euro 1,20		
Kräuterfrischkäse auf Salzkräcker	Euro 1,20		
Feines Blätterteiggebäck „Pikant“	Euro 1,30		
Minipizzen	Euro 1,00		
Räucherlachs auf Toastecke	Euro 1,50		
Geflügelsaté mit Curry – Dip	Euro 1,80		
Kleine Frühlingsrolle mit süßer Chilisauce	Euro 1,30		
Roastbeefröllchen mit Spargelspitzen	Euro 1,90		
Kleiner Shrimpscocktail im Glas mit Crouton	Euro 2,00		
Mousse von Avocado mit Tomatenpesto	Euro 2,20		
Riesengarnele mit Speck umwickelt	Euro 2,50		
Auswahl an Salzmandeln und feinen Nüssen	Euro 4,50 pro 100g		
Hausgemachtes Käsegebäck	Euro 4,50 pro 100g		

FEINE LÖFFEL – FUNNY SPOONS

Eiersalat mit Radieschen	Euro 1,50		
Räucherfisch Mousse mit Lachskaviar	Euro 2,00		
Glasnudelsalat mit Garnele	Euro 2,00		
Nordseekrabben mit Wachtelei	Euro 2,90		
Bündnerfleisch mit Käsestick	Euro 2,00		
Lachstartar mit Limette und Gurkenrelish	Euro 2,50		
Geräucherte Entenbrust an Apfel-Selleriesalat	Euro 2,80		

DEFTIGES UM MITTERNACHT

Auswahl	Pro Stück/Person	Anzahl	Gesamtpreis
Laugengebäck mit Brie	Euro 2,20 p. Stück		
Mini Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat	Euro 2,50 p. Person		
Kleine Buletten mit Schmorzwiebeln	Euro 3,00 p. Person		
Gulaschsuppe mit Brot	Euro 3,20 p. Person		
Obazda mit Mini-Laugengebäck	Euro 2,80 p. Person		
Hackepeter auf Pumpernickel	Euro 1,50 p. Stück		
Belegte Baguettescheiben	Euro 2,50 p. Stück		

SÜSSER AUSKLANG

Banane und Ananas im Schokokleid	Euro 1,20		
Quark Mousse im Glas	Euro 1,50		
Zitronenparfait mit Himbeermark im Glas	Euro 1,50		
Eierlikörparfait mit Schokoguss	Euro 1,50		
Mini Creme brûlée mit Rohrzucker gratiniert	Euro 1,80		
Rotweinkuchen mit Zitronencreme	Euro 2,00		
Gefüllte Windbeutel mit Bailey Sahne	Euro 1,80		
Feine Erdbeeren mit Pina Colada Schaum	Euro 2,00		
Beerencocktail mit Vanillesauce	Euro 1,80		
Plätzchen	Auf Anfrage		
Petit fours	Auf Anfrage		
Pralinen	Auf Anfrage		