



## **Feiern auf Burg Schnellenberg**

*Welchen Anlass Ihr Fest auch haben mag - bei uns erhält Ihre Feier einen einzigartigen Rahmen.*

*Auf Burg Schnellenberg finden Sie eine hervorragende Küche, das für Attendorn einzigartige Ambiente einer Höhenburg, ruhige Hotelzimmer und eine idyllische Umgebung. Unser Servicepersonal steht Ihnen für alle Fragen und Wünsche zur Verfügung und bereitet Ihr Fest perfekt und liebevoll für Sie vor. So können Sie Ihre Feier vom ersten Moment an genießen. Gerne machen wir Ihnen ein individuelles Angebot für Ihren unvergesslichen Festtag.*

*Die Zusammenstellung der nachfolgenden Menüs sind Empfehlungen unseres Hauses. Sehr gerne erstellen wir Ihnen aber auch nach Ihren Wünschen Ihr individuelles Menü. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir bei Veranstaltungen ein einheitliches Menü servieren. Selbstverständlich berücksichtigen wir die Wünsche von Vegetariern, Allergiker, Diabetiker etc.*

*Zum gewählten Menü empfehlen wir Ihnen gerne auch einen vorhergehenden Apéritif und korrespondierende Weine.*

*Über das kulinarische Angebot hinaus, bieten wir Ihnen ein komplettes Rahmenprogramm. Vom Entwurf Ihrer Einladung, Dekoration, Blumen, Musik, Feuerwerk etc. können wir für Sie alles organisieren.*

*Nach vorheriger Anmeldung steht Ihnen Familie Bilsing sehr gerne für eine detaillierte Absprache zur Verfügung.*

*Mit besten Empfehlungen*

**BURGHOTEL SCHNELLENBERG  
FAMILIE BILSING**



## Frühling 2020

### **Menü 1**

*Schaumsüppchen vom Walbecker Spargel  
mit Basilikum-Croûtons*



*Gebratener Kabeljau auf Thai-Currysauce  
mediterranes Gemüse  
und Basmatireisplätzchen*



*Lauwarmes Schokoladensoufflé  
mit Beerenragout und Bourbon-Vanilleeis*

€ 44,50

### **Menü 2**

*Scheiben vom pochierten Kalbstafelspitz  
mit Thunfischcrème, marinierten Gemüsen  
und Salatherzen*



*Crèmiges Bärlauchsüppchen  
mit Frischkäse Wan Tan*



*Roulade vom Maishähnchen  
auf provencialischer Sauce  
Spargelragoût und Pastasotto*



*Kokosnuss-Ganacheschnitte  
mit Passionsfruchtsorbet*

€ 56,00



## Sommer 2020

### **Menü 1**

*Crèmesüppchen von roter Paprika  
mit Knuspergarnele*



*Rosa gebratenes Schweinefilet  
auf Pfifferlingen in Rahm  
sommerliches Gemüseallerlei und Macaire Kartoffeln*



*Erdbeer-Joghurt Terrine  
mit gemischten Früchten*

€ 43,50

### **Menü 2**

*Sommerliche Salate in weißem Balsamicodressing  
mit exotischen Früchten  
und Mini-Mozzarella*



*Pfifferlingcrèmesüppchen  
mit Kartoffelstroh*



*Kalbsrückensteak mit Ziegenkäse  
und Rucola gratiniert  
gebratenes Ratatouille und Rahmgnocchi*



*Bayrisch Crème-Törtchen  
mit Waldbeerensorbet*

€ 59,50



## Herbst 2020

### **Menü 1**

*Schaumsüppchen vom milden Attendorner Höhlenkäse  
mit krossen Panchettastreifen*



*Lammrückenfilet  
mit Tomaten-Olivenbutter gratiniert  
zweierlei Bohnengemüse und Kürbiskernrisotto*



*Crème brûlée-Tarte  
mit Pflaumenragoût und Champagner-Trüffeleis*

€ 45,00

### **Menü 2**

*Salat von Feldsalatröschen und Romana  
in Kartoffeldressing  
mit gebratener Wachtelbrust  
und Walnusskrokant*



*Crèmesüppchen vom Hokkaido Kürbis  
steirisches Öl und Kürbiskerne*



*Rosa gebratenes Roastbeef  
auf Steinpilzen in Rahm  
bunte Karotten und knusprige Kartoffelbällchen*



*Mousse von Baileys und Mascarpone  
mit Johannisbeersorbet*

€ 62,00



## Winter 2020

### **Menü 1**

*Schaumsüppchen von der Steckrübe  
mit Blutwurststrudel*



*Ofenfrische Brust und Keule von der Westfelder Freilandgans  
auf Honigjus  
mit Rotkohlconfit und Kartoffelklöße*



*Winterliches Tiramisu  
mit Heidelbeersorbet*

€ 45,00

### **Menü 2**

*Winterliche Blattsalate in Kürbiskernvinaigrette  
mit geräucherter Entenbrust  
und lauwarmem Zwiebel-Speckkuchen*



*Geflügelkraftbrühe  
mit Kräuterpfannkuchen und Pilzen*



*Crêpinette vom Rehrücken  
auf Portweinzwiebeln  
lauwarmer Waldorfsalat und Semmeltaler*



*Grand Marnier-Orangenmousse  
im Baumkuchenmantel  
mit Amarettini-Eiscreme*

€ 62,50