



Menüvorschläge

Burghotel Schnellenberg

57439 Attendorn / Sauerland

Tel. 02722-6940

info@burg-schnellenberg.de

www.burg-schnellenberg.de

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

Menü 1

Spargelcrèmesuppe / Eismeergarnele / Estragonöl



*Tranche vom Kalbsrücken / ½ Pfund Spargel
Kartoffel / Béarnaise / Morchelrahm*



*Erdbeerparfait / Weißer Schokoladenschaum
Mandelkrokant*

€ 48,50

Menü 2

*Tafelspitzscheiben / Gepickeltes Gemüse
Meerrettichcrème / Salatbouquet*



Bärlauchsuppe / Räucherlachsstreifen



*Spanferkelkrone / Grüner Spargel im Speckmantel
Kümmeljus / Kartoffelkrapfen*



*Quarkmousse / Ananasragoût
Gefüllter Filochip / Passionsfruchtsorbet*

€ 59,50

Menü 3

Glücksstädter Matjes / Gurke / Dill / Schmandcrème



Rote Beete Suppe / Meerrettichnocken



*Gebratener Kabeljau / Leipziger Allerlei
Estragon- Beurre Blanc*



*Rinderfilet / Ur-Karotten / Pinienjus
Gnocchi*



Schokoladentarte / Milcheis / Orangencrumble

€ 76,50

Sommer

Menü 1

Petersilienschaumsuppe / Gebeizter Zander / Speck



*Saltimbocca vom Kalb / Marsalajus / Gegrillte Zucchini
Pappardelle / Getrocknete Tomaten*



Joghurtmousse / Zitronengelée / Minzpesto / Frische Beeren

€ 50,00

Menü 2

*Mille-feuille von geschmortem Gemüse
Parmaschinken / Oliven*



Pfifferlingcrèmesuppe / Kartoffelstroh



*Rinderrückensteak / Pfefferrahm
Geräuchertes Knoblauch - Kartoffelpüree / Gegrillter grüner Spargel*



Bayrisch Crème / Erdbeeren / Mandeln

€ 61,00

Menü 3

Lachsforellentatar / Gurke / Schmand / Dill / Senf



Tomatenessenz / Dehydrierte Tomate / Basilikum



*Scampi / Frühlingslauch-Risotto
Safran-Beurre blanc*



*Kikok Hähnchen / Crème Polenta
Spinat / Pinienjus*



Himbeervariation / Holunder / Yuzu

€ 79,00

Herbst

Menü 1

Sellerieschaumsüppchen / Kräuterseitlinge / Petersilienöl



*Ochsenbacke geschmort / Orangenkarotten
Kartoffelmousseline / Rotweinjus*



Apfel / Haselnuss / Milchkaramell

€ 47,00

Menü 2

*Jakobsmuschel / Wilder Brokkoli / Mandel
Sardelle / Yuzu*



Kürbissuppe / Crunchy Ingwer



*Rosa gebratenes Roastbeef im Ganzen / Steinpilzrahm
Gebackene Kartoffelnocken / Spitzkohl*



*Schokoladen - Kaffeeschnitte
Pistazie / Mango*

€ 65,50

Menu 3

*Tatar vom deutschen Rind
Kürbisvariation / Feldsalat*



Petersilienwurzelsuppe / Jakobsmuschel



*Zander gebraten / Graupenrisotto mit Attendorner Höhlenkäse
Lauwarme Gemüse vinaigrette*



*Lammrücken / Bohnen-Cassoulet
Tomate / Gebratene Polenta*



Brombeer / Gin Tonic / Joghurt / Zitrone

€ 79,50

Winter

Menü 1

Maronenschaumsuppe / Rotes Zwiebelconfit / Portweinglace



*Brust und Keule von der Westfelder Freilandgans
Rotkohl / Kartoffelklöße*



Bratapfel-Tiramisu / Rum-Rosineneis

€ 55,00

Menü 2

*Himmel und Äd von der Gänseleber
Kartoffelpüree / Apfel / Gänseleber / Zwiebelringe*



Rote Beete Essenz / Eingelegte Beete / Quarknockerln



Rehrücken / Schwarzwurzel / Risolée kartoffeln / Dunkle Schokoladenjus



Orange / Kokos / Weiße Schokolade

€ 61,50

Menu 3

*Kalbskopfsülze / Gepickeltes Gemüse
Röstzwiebelvinaigrette / Knuspergemüse*



Schwarzwurzelcrèmesuppe / Trüffel



Heilbutt / Rote Beete / Orangen-Beurre blanc



*Rinderfilet / Steckrübe
Pochierte Kartoffelmousseline / Herbsttrompeten*



*Baileys / Gewürzorange
Baumkuchen / Cashewkerne*

€ 82,00