



## *Menüvorschläge*

*Burghotel Schnellenberg*

*57439 Attendorn / Sauerland*

*Tel. 02722-6940*

[info@burg-schnellenberg.de](mailto:info@burg-schnellenberg.de)

[www.burg-schnellenberg.de](http://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*

€ 56,50

### **Menü 2**

*Tafelspitzscheiben / Gepickeltes Gemüse  
Meerrettichcrème / Salatbouquet*



*Bärlauchsuppe / Räucherlachsstreifen*



*Spanferkelkrone / Grüner Spargel im Speckmantel  
Kümmeljus / Kartoffelkrapfen*



*Quarkmousse / Ananasragoût  
Gefüllter Filochip / Passionsfruchtsorbet*

€ 69,50

### **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*

€ 88,00

## Sommer

### **Menü 1**

*Petersilienschaumsuppe / Gebeizter Zander / Speck*



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



*Joghurtmousse / Zitronengelée / Minzpesto / Frische Beeren*

€ 56,50

### **Menü 2**

*Mille-feuille von geschmortem Gemüse  
Parmaschinken / Oliven*



*Pfifferlingcrèmesuppe / Kartoffelstroh*



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



*Bayrisch Crème / Erdbeeren / Mandeln*

€ 70,50

### **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*

€ 86,00

## Herbst

### **Menü 1**

*Sellerieschaumsüppchen / Kräuterseitlinge / Petersilienöl*



*Ochsenbacke geschmort / Orangenkarotten  
Kartoffelmousseline / Rotweinjus*



*Apfel / Haselnuss / Milchkaramell*

€ 54,00

### **Menü 2**

*Jakobsmuschel / Wilder Brokkoli / Mandel  
Sardelle / Yuzu*



*Kürbissuppe / Crunchy Ingwer*



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



*Schokoladen - Kaffeeschnitte  
Pistazie / Mango*

€ 73,00

### **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*

€ 98,00



## Winter

### **Menü 1**

*Maronenschaumsuppe / Rotes Zwiebelconfit / Portweinglace*



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



*Bratapfel-Tiramisu / Rum-Rosineneis*

€ 64,00

### **Menü 2**

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



*Rote Beete Essenz / Eingelegte Beete / Quarknockerln*



*Rehrücken / Schwarzwurzel / Risoléekartoffeln / Dunkle Schokoladenjus*



*Orange / Kokos / Weiße Schokolade*

€ 77,00

### **Menu 3**

*Kalbskopfsülze / Gepickeltes Gemüse  
Röstzwiebelvinaigrette / Knuspergemüse*



*Schwarzwurzelcrèmesuppe / Trüffel*



*Heilbutt / Rote Beete / Orangen-Beurre blanc*



*Rinderfilet / Steckrübe  
Pochierte Kartoffelmousseline / Herbsttrompeten*



*Baileys / Gewürzorange  
Baumkuchen / Cashewkerne*

€ 98,00