

BURG **R**EICHENSTEIN

MENÜS & BUFFETS



**R**ESTAURANT // **B**URGHOTEL // **M**USEUM



BURG REICHENSTEIN



# HERZLICH WILLKOMMEN AUF BURG REICHENSTEIN

Jede Feier ist so individuell wie die Menschen, die sie ausrichten. Gemeinsam mit Ihnen gestalten wir Veranstaltungen, die zu Ihrem Anlass passen – mit klarer, hochwertiger Küche und viel Gespür für den richtigen Rahmen. Unsere Menüs und Buffets verstehen sich als Grundlage und Inspiration. Gerne entwickeln wir daraus gemeinsam mit Ihnen ein Konzept, das Ihre Wünsche, die Saison und den Charakter Ihrer Feier widerspiegelt.

Herzlich, Katrin & Till Gerwinat  
mit dem gesamten Team der **BURG REICHENSTEIN**.



BURG REICHENSTEIN

# EMPFANG

Der Empfang bildet den Auftakt Ihrer Feier – leicht, entspannt und kommunikativ.  
Gerne begrüßen wir Sie und Ihre Gäste mit einem passenden Aperitif.  
Wir empfehlen eine Auswahl hochwertiger Sekte aus der Region sowie klassische Alternativen.

## GABELFRAU SECCO, FRUCHTIG

Weingut Gabelmann, Nahe

## PURICELLI RIESLING SEKT, BRUT

100 % Riesling, Weingut Ratzenberger, Mittelrhein

## LA PRINCIPESSA

100 % Pinot Noir, Weingut Prinz Salm, Nahe

## PRESTIGE CUVÉE MO, BRUT NATURE

Pinot Noir und Chardonnay, Schlossgut Diel, Nahe

## RÉSERVE EXCLUSIVE, BRUT

40 % Pinot Noir, 40 % Pinot Meunier,  
20 % Chardonnay, Nicolas Feuillatte

## RÉSERVE EXCLUSIVE, BRUT ROSÉ

45 % Pinot Noir, 45 % Pinot Meunier,  
10 % Chardonnay, Nicolas Feuillatte

## ALKOHOLFREI

## ZERROZANTE – CUVÉE NO.1, WEISSE TRAUBEN

Sekthaus Raumland, Rheinhessen

## VERJUS SPARKLING

Weingut Prinz Salm, Nahe

Ein kleiner Auszug aus unserer umfangreichen  
Weinkarte. Gerne bieten wir Ihnen  
passende Alternativen an.



## HÄPPCHEN ZUM EMPFANG

### LÖFFEL

Saibling · Gurke · Meerrettich  
Gegrilltes Paprikachutney · Fregola · Thymian  
Kalb · Thunfischcreme · Kapern · Brioche

### TARTELETTES

Forelle · Dill · Crème fraîche  
Karottencreme · Salzzitrone · Estragon  
Ziegenkäse · Honig · Walnusskrokant

### IM GLAS

Garnele · Avocado · Limette  
Büffelmozzarella · Tomate · Olivenöl · Basilikum  
Kalbsleberparfait · Apfel · Röstzwiebel



# MENÜ





# MENÜ-BEISPIEL „KLASSISCH“

Alle Veranstaltungen entstehen in enger Abstimmung mit unseren Gästen. Gerne entwickeln wir gemeinsam mit Ihnen ein individuelles Menü oder Buffet – abgestimmt auf Anlass, Saison und den Charakter Ihrer Feier – selbstverständlich mit passenden vegetarischen Gerichten. Ein Beispiel als erste Orientierung:

## MILD GERÄUCHERTER WILDLACHS AUS EIFLER MANUFAKTUR

Buttermilch · Dillöl · Apfel

## WACHTEL

gebratene Brust und confierte Keule im Raviolo  
Morchelrahm · Erbse · wilder Blumenkohl

## CHAROLAIS RIND

rosa gebratener Rücken und geschmorte Schulter  
Trüffeljus · Schalotte · Parmesanpolenta

## VALRHONA SCHOKOLADE

Mascarpone · Kirsche · Sauerrahmeis

# MENÜ-BEISPIEL „PURICELLI“

Unser Menü „Puricelli“ verbindet gemeinsames Genießen mit einem klaren Ablauf. Zum Start servieren wir Vorspeisen auf Etageren in der Tischmitte – zum Teilen und Ankommen. Zwischengang und Hauptgang folgen klassisch serviert und bringen Ruhe in den Abend. Den Abschluss bildet ein süßer Ausklang.

## VORSPEISEN – ETAGERE SERVIERT

### SAUERTEIGBROT AUS DEM HOLZOFEN

aufgeschlagene Nussbutter

### GEBEIZTER SAIBLING

Gurke · Dill · Zitrone

### TATAR VOM RINDERFILET

Senf · Schalotte · Schnittlauch

### GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE

Ofentomaten · Olivenöl · Kräuter

## ZWISCHENGANG SERVIERT

### FILET VON DER WISPERLACHSFORELLE

Beurre Blanc · Fenchel · Estragonöl

## HAUPTGANG SERVIERT

### SALZWIESENLAMM

Rücken und geschmorte Keule  
Rosmarinjus · gefüllte Artischocke · Aubergine · Olive

## SÜSSER AUSKLANG – BUFFET

### CRÈME BRÛLÉE

### MOUSSE AU CHOCOLAT

### TARTE AU CITRON

### SAISONALE FRÜCHTE

# BUFFET



# BBQ-BUFFET

Unser BBQ-Buffer verbindet hochwertige Produkte mit entspanntem Grillcharakter. Im Mittelpunkt stehen ausgewählte Fleisch- und Fischgerichte vom Grill, ergänzt durch klare, frische Beilagen. Buchbar ab 40 Personen.

## VOM GRILL

### US SHORT RIBS

langsam gegart  
leichte BBQ-Glasur

### PERLUHUHN

Zitrone · Thymian

### FREILANDHUHN

knusprige Keule

### WILDLACHS

von der Zedernholzplanke  
Senf · Dill · Honig

### NACKENSTEAK

vom Landschwein  
Kräuter · Meersalz

### GEGRILLTER BLUMENKOHL

Kräuter · Olivenöl

## HALLOUMI

Zitrone · Kräuter

## BEILAGEN

### OFENKARTOFFELN GRILLKARTOFFELSALAT

Kräuter · Vinaigrette

### WURZELGEMÜSE

Salsa Verde

### CAESAR SALAD

Parmesan · Croutons

## COLESLAW

## BROT UND DIPS

Ciabatta  
BBQ-Mayonnaise  
Aioli  
Kräuterbutter  
Kräuterquark

## DESSERT

### CHEESECAKE

Zitrone · Minze

### GEGRILLTER PFIRSICH

Pistazie · Mascarpone

### PANCAKES

Ahornsirup

### MARINIERTE BEEREN

Vanille

# BURG-BUFFET

Unser Burg-Buffer verbindet klassische Gerichte mit modernen Elementen und ausgewählten Live-Komponenten. Buchbar ab 40 Personen.

## VORSPEISEN & SUPPEN

### BLATTSALATE UND ROHKOST

Gurke · Tomate · Karotte  
Paprika · Vinaigrette

### MARINIERTE WISPERLACHSFORELLE

Meerrettich · Kräuter

### GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE

Chicoree · Granatapfelkerne

### HELLE TOMATENSUPPE

Ricotta Ravioli · Basilikum

### SAUERTEIGBROT

aufgeschlagene Nussbutter

## HAUPTGERICHTE LIVE

### SIMMENTALER RINDERRÜCKEN

am Buffet tranchiert · Pfefferjus

### HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE

im Parmesanrad geschwenkt  
Basilikum

## ERGÄNZUNG

### GEFÜLLTE BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN

Morchelrahmsauce

### POCHIERTE LACHSFORELLE

Rieslingsauce

## BEILAGEN

### KARTOFFELGRATIN

Rosmarin und Knoblauch

### SAISONALES GEMÜSE

## DESSERT

### CRÊPES SUZETTE

am Buffet flambiert · Orange

### GEBRANNTÉ CRÈME

Vanille

### MOUSSE AU CHOCOLAT

Kirsche · Früchte



BURG **R**EICHENSTEIN

# FAMILY STYLE

Gemeinsam genießen. Direkt am Tisch: Unsere Family Style-Konzepte bringen Gerichte in die Tischmitte – zum Teilen, Probieren und Genießen. So entsteht eine lockere, gesellige Atmosphäre mit klarer, regionaler Küche.

## SCHÜSSELTREIBEN

### BESTES WILDSCHWEIN AUS DEM BINGER FORST

Verschiedene Zubereitungen vom Wildschwein werden gemeinsam serviert und laden dazu ein, alles zu probieren – herzhaft, ehrlich und voller Geschmack.

### ROSA GEBRATENER RÜCKEN

### SANFT GESCHMORTES RAGOUT AUS DER KEULE

### BRATWÜRSTE AUS DER SCHULTER

### SAFTIGE FRIKADELLEN

## BEILAGEN

### SPÄTBURGUNDERSAUCE

### PREISELBEER BIRNE

### WIRSING

### KARTOFFELPÜREE

# BURGVESPER

Unsere Burgvesper verbindet klassische Spezialitäten aus der Region mit ausgewählten warmen Gerichten.  
Serviert in der Tischmitte entsteht eine lockere, kommunikative Atmosphäre –  
zum Teilen, Probieren und Genießen. Buchbar ab 30 Personen

## MAINZER GRÜNE SAUCE

Ei

## SPUNDEKÄS

Radieschen

## GERÄUCHERTER UND GEKOCHTER SCHINKEN

Cornichons

## KÄSEAUSWAHL

aus der Region

## MINI-PFLANZERL

Kartoffelsalat

## QUICHE

Lauch · Kräuter

## GEBRATENE BLUTWURST

Apfel

## FLAMMKUCHEN

klassisch oder vegetarisch

## CHRISTIANS 360° LAIB

aufgeschlagene Nussbutter

WEINE



BURG **R**EICHENSTEIN



# UNSER BURGWEIN

Rund um die **BURG REICHENSTEIN** liegt unser eigener Weinberg mit Blick auf das Mittelrheintal. Auf historischen Terrassen, deren Ursprünge bis in die Römerzeit zurückreichen, wachsen heute unsere Reben.

Unser Burgwein ist der **PURICELLI** Weißburgunder. Ergänzt wird er durch einen Riesling und Spätburgunder, die exklusiv für uns vom VDP.-Spitzenweingut Jochen Ratzenberger vinifiziert und abgefüllt werden.

Alle **PURICELLI** Weine stehen für klare, präzise Stilistik und spiegeln Herkunft, Handwerk und die Charakteristik des Mittelrheintals wider.

## **PURICELLI** EDITION

Weißburgunder trocken  
Riesling Kabinett feinherb  
Spätburgunder trocken

# WEINBEGLEITUNG

Zu unseren Menüs und Buffets bieten wir Ihnen gerne eine passende Weinauswahl an, die die einzelnen Gänge harmonisch begleitet und den Abend stimmig abrundet. Nachfolgend ein Beispiel für eine mögliche Auswahl:

## **PURICELLI WEISSBURGUNDER TROCKEN**

Weingut Burg Reichenstein, Mittelrhein

## **LORCHER PFAFFENWIES RIESLING TROCKEN VDP. ERSTE LAGE**

Weingut Graf von Kanitz, Rheingau

## **BLUTSBRUDER ROT TROCKEN**

Weingut Karl May, Rheinhessen

## **TWO PRINCES, RIESLING FEINFRUCHTIG VDP. GUTSWEIN**

Weingut Prinz Salm

Gerne beraten wir Sie persönlich und stellen eine individuelle Weinbegleitung zusammen – abgestimmt auf Ihr Menü, Ihre Vorlieben und die Charakteristik Ihrer Veranstaltung. Eine umfangreiche Auswahl finden Sie in unserer Weinkarte.

## **ALKOHOLFREIE BEGLEITUNG**

Zu unseren Menüs bieten wir Ihnen gerne eine alkoholfreie Begleitung an, die die einzelnen Gänge ebenso fein und ausgewogen begleitet wie unsere Weine. Wir arbeiten mit ausgewählten Säften und alkoholfreien Alternativen, die Frische, Säure und Struktur ins Glas bringen.



BURG **R**EICHENSTEIN

# ZU SPÄTERER STUNDE ...

## MITTERNACHTSSNACKS

Nach einem langen Abend bieten wir Ihnen gerne eine Auswahl herzhafter Speisen als spätere Stärkung an.

### AUSWAHL FRANZÖSISCHER ROHMILCHKÄSE

Feigensenf · Trauben · gesalzene Butter

### MINI-PFLANZERL

Kartoffel-Gurkensalat

### CURRYWURST „BR“

gebackene Zwiebelringe

### MINI-BURGER

Krautsalat · Röstzwiebeln

## BAR

Auf Wunsch ergänzen wir Ihre Veranstaltung um eine Auswahl klassischer Cocktails und Longdrinks.

### MOJITO

### HUGO

### CAIPIRINHA

### CUBA LIBRE

### WODKA TONIC

### WODKA LEMON

### GIN TONIC

### LILLET WILD BERRY

### MOSCOW MULE

### APEROL SPRITZ

### LIMONCELLO SPRITZ







## BURG REICHENSTEIN

Burgweg 24 · 55413 Trechtingshausen · T: +49 (0) 6721 6117  
 info@burg-reichenstein.com · www.burg-reichenstein.com