



Feste feiern in der Rimparer Schlossgaststätte

Liebe Gäste,

schön, dass Sie unser Haus in Ihre engere Wahl genommen haben.

Bei der Zubereitung unserer Speisen legen wir großen Wert
auf **Frische** und **Regionalität**.

So beziehen das **Fleisch** von der Metzgerei Hollerbach
und das **Obst und Gemüse** von Bastian Reitzenstein aus dem Ort.
Die **Süßwasserfische** bekommen wir von der Fischzucht Schlereth aus Zellingen.

Weitere regionale Lieferanten sind Schraud & Baunach in Lengfeld
Fa. Groma in Schweinfurt, Fa. Nußbaumer in Kürnach
sowie M+M Getränke GmbH in Rimpar.

Auf den folgen Seiten haben wir für Sie eine Auswahl
an Menü- und Buffetvorschlägen zusammengestellt.

**Sollten Sie in Ihrem Menü eine Auswahlmöglichkeit anbieten, bitten wir Sie die
jeweiligen Gänge aus der aktuellen Speisekarte auszuwählen.**

Selbstverständlich können Sie Buffet- und Menübestandteile untereinander
austauschen bzw. mit Ihren Ideen ergänzen.

Bitte geben Sie uns die **verbindliche Personenzahl** spätestens
sieben Tage vorher bekannt, damit wir dementsprechend einkaufen können.

Vereinbaren Sie mit uns ca. **4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung** einen Termin,
damit wir alles persönlich mit Ihnen besprechen können.

**Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung!
Ihre Gastgeber Susan und Jens Cosmar
sowie das Schloss-Team**

Rimpar, 2022

Alle vorherigen Bankettmappen verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.



Aperitif

PRÖstlerSECCO, Perlwein, weiß
vinifiziert von Christine Pröstler, Retzbach 0,75 l € 19,90

Alkoholfrei

Karaffe Orangensaft 1 l € 8,00

Crostinis zum Aperitif

(wir empfehlen 3 Stk. pro Person zu rechnen)

Crostini mit Tomate und Basilikum Stück € 2,20

Crostini mit Oliventapenade Stück € 2,20

Crostini mit sizilianischem Carponatagemüse Stück € 2,50

Crostinis mit einem Tatar vom Zellinger Forellenmatjes Stück € 2,70

Crostinis mit Räucherlachs und Dill-Schmand Stück € 3,00

Tomatenbrot mit Seranoschinken Stück € 3,00

Canapéés nach Ihren Wünschen belegt Stück € 3,00

Halbe belegte Brötchen (verschieden belegt) Stück € 2,50



Unsere fränkischen Menüs

Menü 1

Rahmsüppchen vom fränkischen Silvaner
mit Zimtcroustons

Schweinefiletmedaillons „Würzburger Art“
in einer Soße aus Zwiebeln, Speck, Champignons und Majoran
mit hausgemachten Butterspätzle und knackigen Blattsalaten

Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

€ 30,00

Menü 2

Fränkische Festtagssuppe
mit Gemüse, hausgemachten Flädle
Leber- und Grießklößchen

Gebratenes Wallerfilet auf roten Linsen
und Meerrettichsoße

Zarte Rinderbäckchen, in Frankenwein geschmort
mit Apfelrotkraut und Kartoffelkloß

Hausgemachte Apfel-Zimt-Bällchen
mit Vanillesoße und Haselnusseis

€ 44,00



Menü 3

„Panzanella“
Italienischer Tomaten-Brotsalat
mit drei gebratenen Riesengarnelen und frischem Basilikum

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Portweinjus
auf sizilianischem Caponatagemüse und gebratenen Schalenkartoffeln

Rosmarin Crème brûlée
mit Apfel-Chili-Kompott und Vanilleeis

€ 42,00

Menü 4

Gratinierter Ziegenkäse mit einer Honig- Kräuterkruste
auf knackigen Blattsalaten in Orangen- Himbeervinaigrette

Rinderfilet, rosa gebraten
verfeinert mit Black BBQ Salz
auf mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin

Hausgemachtes Schokoladen Soufflé mit flüssigem Kern
an Haselnusseis und Vanillesoße

€ 50,00



Menü 5

Variation vom Lachs
-geräuchert, gebeizt und als Tatar-
mit hausgemachten Dips und Salatbouquet

Kokos-Entensuppe
mit braunen Champignons, Frühlingslauch und Koriander

Zartes Kalbsfilet, rosa gebraten
mit einer skandinavischen Würzmischung
aus Meersalz, Kubebenpfeffer und Fenchelöl
auf getrüffeltem Kartoffelpüree und gegrilltem Gemüse

Orangen-Quark-Mousse im Schokoladencrepemantel
mit Pistazienpesto und Nougat-Krokanteis

€ 54,50

Menü 6

Blattsalate mariniert in Himbeeressig und Walnussöl
mit Melone, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Parmaschinken

Fruchtige Karotten-Mangosuppe
mit Kresse und Croutons

Saftig gebratene Perlhuhnbrust auf Ratatouille
und hausgemachten Kartoffelgnocchis

Hausgemachter Schokoladen Brownie
mit Vanilleeis und Flugmangosalat

€ 42,50



Menü 7

Rucolasalat mariniert mit Apfel-Barrique-Essig und Olivenöl
an drei gebratenen Riesengarnelen und Crostini mit Caponatagemüse

Barbarie Flugentenbrust, rosa gebraten
mit Wasabi und Kirschmarmelade lackiert
auf Shii Take Pilzen, roten Zwiebeln
und hausgemachten Kartoffelgnocchis

Dessertvariation „ROKOKO“

€ 41,50

Menü 8

Carpaccio vom Rind
verfeinert mit Zitrusöl und Meersalz
Rucola, gerösteten Pinienkernen und frischem Parmesan

Kross gebratenes Zanderfilet an Zitronengrasschaum
und Oliven-Tomatenrisotto

Passionsfruchtsorbet auf einem Salat von Flugmango und Minze

Gekräuterter Lammrücken, rosa gebraten
mit Thymianjus und Gemüse Couscous

Mascarponecreme mit knusprigem Zimt Chip
an Beerenragout

€ 60,50

(Büffets ab 20 Personen)



Fränkisches Buffet

Suppe (wird serviert)

Fränkische Festtagssuppe
mit allerlei Klößchen und Kräutern

Vorspeise

Fränkischer Winzerkäse
(Frischkäse und Schmand mit Zwiebeln, rohem Schinken
und gehackten Nüssen fein abgeschmeckt)
Variation von geräucherten Fischen mit Sahnemeerrettich
Scheiben vom Kalbstafelspitz in Gemüse-Schnittlauchvinaigrette
Verschiedene kalte Braten mit Frankfurter Grüner Soße
Gefüllte russische Eier
Rahmgurkensalat, Krautsalat mit Speck, Tomatensalat
Blattsalate mit zweierlei Dressing, geröstete Kerne, Croutons, Kresse

Hauptgang

Rinderbäckchen in Frankenwein geschmort
Schweinefiletmedaillons „Würzburger Art“
in einer Soße aus Speck, Zwiebeln, Champignons und Majoran
Gebratenes Zellinger Forellenfilet in Zitronen-Petersilienbutter

Frisches Gemüse der Saison, Rotkraut
Schwenkkartoffeln, hausgemachte Butterspätzle, Kartoffelklöße

Dessert

Unsere Eistheke mit allem was dazu gehört...
Fränkische Weincreme mit Trauben
Filetierte Früchte
Gebackene Apfelkühle mit Zimt und Zucker
dazu Vanillesoße

pro Person € 47,00



Mediterranes Buffet

Suppe (wird serviert)

Tessiner Minestrone mit Parmesan
und frischen Kräutern

Vorspeise

Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto
Crostini mit sizilianischem Caponatagemüse
Meeresfrüchteplatte in Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette
Vitello Tonnato - Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsoße
Honigmelone mit Parmaschinken
Rucolasalat verfeinert mit Apfel-Barrique-Essig und Olivenöl
an getrockneten Tomaten und Ziegenkäse
Hausgemachtes Antipastigemüse
von Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignon
Carpaccio vom Rind mit Parmesan

Hauptgang

Saltimbocca vom Schweinefilet in Portweinssoße
Zarter Rinderschmorbraten in Barolo Soße
Gebratenes Lachsfilet an Zitronen- Kräutersoße

Mediterranes Gemüse, Basilikumpenne
hausgemachte Kartoffelgnocchi und Rosmarinkartoffeln

Dessert

Hausgemachtes Tiramisu
Vanille Creme brulee
Filetierte Früchte
Unsere Eistheke mit allem was dazu gehört...

pro Person € 50,00



Hochzeitsbuffet

Suppe (wird serviert)

Fruchtige Karotten-Mangosuppe mit Kresse und Croutons

Vorspeise

Carpaccio vom Kalbstafelspitz mit Dijonsenf-Schalotten-Dip

Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto

Rucola mit Parmesan und Pinienkernen

Hausgemachtes Antipastigemüse

von Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignon

Tomatenbrot mit Parmaschinken

Italienische Salami mit Caponatagemüse

„Albondigas“ - spanische Hackfleischbällchen

in Tomate und Lorbeer geschmort

Meeresfrüchteplatte in Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette

Blattsalate mit zweierlei Dressings

Hauptgang

„Hochzeitsessen“

Kalbstafelspitz in Apfel-Meerrettichsoße

Saftig gebratene Perlhuhnbrust an Sherry-Rahmsauce

Kross gebratenes Zanderfilet in Frankensektsoße mit gerösteten Mandeln

Gemüse der Saison, Bandnudeln, Schwenkkartoffeln

Hausgemachte Butterspätzle

Dessert

Filetierte Früchte

Vanille Panna Cotta mit Himbeersoße

Eistheke mit allem was dazu gehört...

Marmoriertes Schokoladenmousse mit Mangosoße

Pro Person € 50,00



Internationales Buffet

Suppe (wird serviert)

Kokos-Entensuppe

mit braunen Champignons, Frühlingslauch und Koriander

Vorspeise

Marinierter Bresaola

mit Oliven, getrockneten Tomaten und Rucolasalat

Hausgemachte Quiche Lorainne

-mit Schmand, Schinken, Champignons und Käse-

Spanischer Orangen-Zwiebelsalat

verfeinert mit Apfelessig und Walnussöl an Ziegenkäse und frischen Kräutern

Sauer-scharfer Salat mit gegrilltem Rindfleisch, Tomate und Paprika

Flugmango und Büffelmozzarella mariniert mit Limette, Chili und Petersilie

Gurkensalat mit Erdnüssen, Koriander, Zitrone und Kümmel

Scallopini - kleine Putenschnitzelchen mit Salbei in Olivenölmarinade

Gemüse Couscous mit Shrimps und Minze

Hauptgang

Kleine Rinderrückensteaks mit Wildkräuterkruste

Involtini vom Kalb

gefüllt mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Mozzarella

Kross gebratenes Saiblingsfilet auf Zitronen-Buttermilchsoße

Basmatireis verfeinert mit Chili und Koriander

Gewürzkartoffeln aus dem Ofen, Tagliatelle

Wokgemüse, Gebratene Edelpilze mit frischen Kräutern

Dessert

Frisch filetierte Früchte

Unsere Eistheke mit allem was dazu gehört...

Mallorquinischer Mandelkuchen mit Honigfrischkäse

Kokos Creme brulee

Internationale Käseauswahl mit Chutney

pro Person € 62,00



Mitternachtssnack

Internationale Käseauswahl verschiedene Weich- und Hartkäsesorten mit Früchten, Chutney und Brotauswahl (wir empfehlen für die Hälfte der Personenzahl Käse zu bestellen)	€ 12,00
Chili con Carne mit Baguette	€ 5,50
Currywurst mit Baguette	€ 6,00
Gulaschsuppe mit Bauernbrot	€ 6,50
Guacamole mit Tortillachips	€ 3,50

Sonstiges

Wasser: Mineralwasser spritzig oder naturell 0,75 l	€ 4,90
Kaffee: Kanne (10 Tassen)	€ 14,00
Gedeckpreis: bei eigenem Kuchen	€ 2,50
Menükarten: Stück	€ 2,50
Platzkarten: Stück	€ 1,20
Stuhlhussen: Stück	€ 5,00
Weißer Stoffservietten: Stück	€ 0,80
Weißer Tischwäsche: pro Person	€ 1,80

Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir bei einem Buffet € 1,- pro Lebensjahr.

Nachtzuschlag:

Ab 1 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde eine Gebühr von € 85,00.
Diese wird der Rechnung hinzugefügt. Der Veranstalter gibt durch die Verlängerung der Veranstaltung sein Einverständnis zur Zahlung dieses Überstundenausgleichs.