

# Bankettmappe



*Klostermühle*

OCKFEN | SAAR

**WEINHOTEL RESTAURANT**

Hauptstraße 1 | D-54441 Ockfen/Saar  
Telefon +49 6581 9293-0 | Fax +49 6581 9293-20  
[weinhotel@klostermuehle-saar.de](mailto:weinhotel@klostermuehle-saar.de) | [www.klostermuehle-saar.de](http://www.klostermuehle-saar.de)

# Herzlich Willkommen

## Feiern Sie...

- Ihre Hochzeit
- Ihre standesamtliche Trauung in unserer Vinothek, mit samt dem Standesbeamten
- Ihren Geburtstag
- Ihre Goldene Hochzeit
- Ihr Jubiläum
- Ihre Kommunion
- Ihre Firmenveranstaltung
- oder, oder, oder,...

## Schlemmen Sie...

- aus unserer Frische-Küche
- gepaart mit Wein und Sekt aus dem eigenen Weingut

## Entspannen Sie...

- in unserem Restaurant
- in unseren Hotelzimmern
- auf der Gartenterrasse
- mitten im Grünen

## Genießen Sie...

- Ihre Feier im Weinhotel Restaurant Klostermühle

...wir beraten Sie gerne!

# Zum Empfang

**Beginnen Sie** Ihre Veranstaltung auf unserer Gartenterrasse, im Restaurant oder im Weinkeller mit einem

- **Sekt-Empfang** **Preis** nach Verbrauch
  - hauseigener Saar-Riesling Sekt - brut oder trocken -

oder

- **Aperitif-Empfang** **Preis** nach Verbrauch
  - Sekt mit Weinbergspfirsichlikör
  - Sekt mit frischen Früchten, je nach Saison (Erdbeeren, Himbeeren, Orangen, Cranberrys, ...)
  - Aperol-Spritz, Hugo, Ramazotti Rosato Mio
  - Sherry, Martini, Pernod, Ricard oder Campari
  - Alkoholfreier Aperitif wie z.B. Ingwer-Minz-Cocktail

Zu Ihrem Empfang reichen wir **Fingerfood**

Wir haben für Sie eine Auswahl zusammengestellt

- **Fingerfood „Kombination“** (je 1 Artikel) **6,00 €** pro Person
  - geräucherter Lachs auf Baguette
  - Roastbeef-Lollis
  - Schinkenmousse auf Baguette
  - Tomate-Mozzarella-Spieß

oder Sie stellen sich Ihr Fingerfood aus einzelnen Bestandteilen zusammen:

- **Fingerfood „Knabbereien“** **0,40 €** pro Stück
  - Blätterteighäppchen gefüllt mit Schinken-Käse, Lachs oder Pesto
  - Laugenkonfekt
  
- **Fingerfood „Klassik“** **1,20 €** pro Stück
  - Selleriestauden und Möhrensticks mit Kräuterdipp
  - Frischkäse auf Pumpernickl
  - Wurst-Käse-Salat auf Baguette
  - Gurke gefüllt mit Rote-Beete-Frischkäse
  - Gorgonzolamousse auf Birnenspalten
  
- **Fingerfood „Exklusiv“** **1,50 €** pro Stück
  - Melonenspieß mit luftgetrocknetem Schinken
  - Gebratener Scampi auf Glasnudeln
  - Couscoussalat mit geräucherter Entenbrust
  - Wildrückenmedaillons mit Rotweibirne und Preiselbeeren
  
- **Fingerfood „Warm“** **1,80 €** pro Stück
  - Garnele im Kartoffelstroh
  - kleine Frühlingsrolle mit Asia-Sauce
  - pikante Hühnersuppe im Weckglas

# Kleine Starter

Vor dem Menü reichen wir Ihnen

- Griebenschmalz & Kräuterbutter 3,00 € pro Set (ausreichend für 4 Personen)
- Kräuterquark & gesalzene Butter 2,50 € pro Set (ausreichend für 4 Personen)
- marinierte Oliven 2,50 € pro Set (ausreichend für 4 Personen)

Dazu servieren wir unser hausgebackenes Steinofenbrot und Baguette.

# Die Menüs

## Menü I

22,50 € pro Person

Champignoncremesuppe mit Croûtons

Rinderbraten mit Dornfeldersauce  
Leipziger Allerlei und Kroketten

Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen  
und Sahne



## Menü II

29,50 € pro Person

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

gekochtes Rinderbug auf Wurzelgemüse  
Remouladensauce und Blattsalat

Schweinefilet mit Champignon-Rahmsauce  
Gemüse der Saison, Schwenkkartoffeln und Pommes frites

Duett von der Schokolade  
dunkles Mousse und weißes Parfait  
Fruchtsaucenspiegel

### Menü III

32,80 € pro Person

Marktfrische Blattsalate  
mit luftgetrocknetem Schinken und gehobeltem Parmesan

Lauchcremesuppe mit Nordseekrabben

Wildbraten aus der Keule  
Preiselbeeren auf Rotweibirne  
Schweinerückensteak mit frischen Champignons  
Café de Paris-Sauce  
Gemüse der Saison  
Pommes Dauphines und Spätzle

Schokobrownie mit hausgemachtem Mandarinen  
Vanillesabayone

### Menü IV

34,80 € pro Person

(Tellerservice)

Carpaccio vom Rinderfilet auf Kräuterpesto  
an Salatbouquet

Karotten-Ingwer-Suppe

Joghurteis mit frischem Orangensaft

Strudel von Lachs und Zander auf Zuckerschoten  
Safranschaum, feine Nudeln

hausgemachtes Tiramisu

### Menü V

36,50 € pro Person

geräuchertes Entenbrustfilet mit Zwetschgenchutney  
an Salatbouquet

feines Curry-Linsen-Süppchen  
mit Garnelenspieß

Rosa gebratenes Roastbeef aus dem Ofen  
Hähnchenbrustfilet mit Cocos-Curry-Rahm  
Gemüse der Saison  
hausgemachte Pommes Macaire und Reis

Tobleronemousse mit Pfeffer-Ananas

## Menü VI

30,50 € pro Person

Mediterraner Vorspeiseteller  
mit Anti-Pasti und luftgetrockneter Salami

Sellerie-Birnen-Suppe mit Selleriechip

Schweinefilet mit Käse-Champignon-Füllung an Madeirasauce  
Gemüse der Saison  
Kartoffelröstis und Gemüse Couscous

Mousse vom Hartweizengrieß  
mit Beerengrütze

## Menü VII

37,50 € pro Person

Essenz von Strauchtomaten  
mit hausgemachten Basilikum-Ravioli

Zander auf der Haut gebraten, an Süßkartoffelstampf  
Zitronen-Dill Butter

Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb und Rinderfilet im Ganzen gebraten  
Estragonsauce  
Gemüse der Saison  
gebackene Polentaröschen und Krokette

Mohn-Vanille-Soufflée  
Eierlikörsauce mit saisonalen Früchten

## Menü VIII

39,80 € pro Person

(Tellerservice)

Carpaccio von Lachs und Terrine von Edelfischen  
an Wildkräutersalat mit karamellisierten Erdnüssen

Klare Geflügelsuppe mit Gemüsejulienne

Wild- und Kalbsfilet auf Balsamicosauce  
gebratene Waldpilze  
Rotweibirne mit Preiselbeeren  
Brokkoli und Mandelbutter  
hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

# Ergänzen Sie Ihr Menü mit **saisonalen Gerichten...**

## Suppen:

### Frühling

Spargelcremesuppe  
Kerbelcremesuppe  
Bärlauchcremesuppe

### Herbst

Kürbis-Cappuccino  
Maronencremesuppe  
Apfel-Gänse-Brühe

### Sommer

Radieschencremesuppe  
Gurkenkaltschale  
Gazpacho

### Winter

Wildkraftbrühe  
Steinpilzcremesuppe  
Topinamburcremesuppe

## Vorspeisen:

### Frühling

Löwenzahnsalat mit Scampispiß  
Spargelsalat mit hausgebeiztem Lachs

### Herbst

Rote-Beete Carpaccio  
Gegrillte Champignonköpfe

### Sommer

Geflügelterrine mit Friseesalat  
Ziegenkäse mit Rucola

### Winter

Feldsalat mit Wildfilet  
lauwarmer Linsensalat  
mit geräucherter Gänsebrust

## Sorbets:

### Frühling

Erdbeer-Rhabarber-Sorbet

### Herbst

Waldfruchtsorbet

### Sommer

Aprikosen-Brandy-Sorbet

### Winter

Orangensorbet

## Hauptgerichte:

### Frühling

Rosa gebratene Lammhüfte  
Kalbsfilet mit Bärlauchkruste

### Herbst

Rinderroulade mit Zwetschgenfüllung  
Gänsebrust und -keule

### Sommer

Putenbraten mit getrockneten Tomaten  
Schweinefilet im Kräuter-Blatt-Mantel

### Winter

Wildragout im Blätterteig  
gebratener Winterskrei

## Desserts:

### Frühling

Erdbeertiramisu  
hausgemachtes Spargeleis

### Herbst

Mirabellencrumble  
Eine Auswahl an Rohmilchkäsen vom Altfuchshof aus Kahren

### Sommer

hausgemachtes Lavendeleis  
Crêpes gefüllt mit Waldfrüchten

### Winter

Christstollenparfait

Die Menüs bereiten wir für Sie ab **20 Personen** zu.  
Möchten Sie mit weniger Gästen bei uns feiern, sind die Menüs nach Absprache,  
mit kleinen Änderungen und einer Preisanpassung möglich.  
Unsere Buffets bieten wir ab **25 Personen** an.

# Die Buffets

## Buffet 1

Fischplatte  
geräucherter Lachs und gravé Lachs  
geräucherte Forellenfilets  
Meerrettichsahne

Schinkenplatte  
roher Schinken  
Schinkenröllchen mit Spargel  
Remouladensauce

Mozzarellakugeln und Kirschtomaten im Glas  
Hähnchenterrine mit Tomaten-Chili-Dipp  
Möhren-, Sellerie- und Linsensalat  
Marktfrische Blattsalate  
Gartenkräuter- und Joghurtdressing



Brokkolicremesuppe mit Mandelsplittern



Rinderbraten mit Dornfeldersauce  
Curry-Putengeschnetzeltes mit Früchten  
Gemüse der Saison  
Kroketten und Bandnudeln



Mousse au chocolat  
Birnencreme  
Vanilleschnitten

verschiedene Hartkäsewürfel mit Trauben

Brot- und Baguetteauswahl  
mit Griebenschmalz und Kräuterbutter

ab **32,80 €** pro Person



## Buffet 2

Fischplatte  
graved Lachs, geräucherte Forellenfilets  
hausgeräucherte Lachswürfel  
Meerrettichsahne

gefüllte Hähnchenbrust Suprême  
Kräuter-Dipp

Melonenschiffchen mit rohem Schinken

Wildterriner im Speckmantel  
Sauce Cumberland

Gurken-, Fenchel-Orangen- und Mais-Paprika-Salat  
Marktfrische Blattsalate  
Gartenkräuter- und Joghurtdressing



Markklößchensuppe  
gekochter Rinderbug auf Wurzelgemüse  
Remouladensauce



Fischragout mit Pernod-Sauce  
glasierter Schweinerücken mit Champignonrahmsauce  
Gemüse der Saison  
Basmatireis und Kartoffelspalten



Rote Grütze mit Vanillesauce im Glas  
Parfait von weißer und dunkler Schokolade  
Obstsalat  
Espressoschnitten

Käseauswahl vom Brett  
Weich- und Hartkäse

Brot- und Baguetteauswahl

ab 34,50 € pro Person

### Buffet 3

Fischplatte  
graved und hausgebeizter Lachs  
geräucherte Forellenfilets  
Terrine von Edelfischen  
Flusskrebscocktail im Glas  
Meerrettichsahne, Senf-Honig-Dipp

Wildvariation  
geräuchertes Wildfilet und Wildterrine  
Sauce Cumberland

Mediterrane Variation  
mit Anti-Pasti, luftgetrocknetem Schinken und Salami

Putenroulade mit Frischkäse und Spinat gefüllt  
Knoblauch-Dipp

Rettich- und Lauch-Ananas-Salat  
Wildkräutersalat  
Gartenkräuter- und Joghurtdressing

Bouillabaisse  
Fischsuppe mit Meeresfrüchten und Gemüse



*am Tisch serviert:*

Waldfruchtsorbet mit Saar-Riesling-Sekt-Schaum



Rostbeef aus dem Ofen  
Schweinfiletmedaillons im Speckmantel  
Vegetarische Ravioli  
Café de Paris-Sauce, Waldpilzsauce  
Gemüse der Saison  
Kartoffelgratin



Joghurtmousse  
Waldhonigparfait mit Früchtegrütze  
Schokoladentörtchen  
Eine Auswahl von Rohmilchkäsen vom Altfuchshof aus Kahren

Brot- und Baguetteauswahl mit Laugenkonfekt

ab 39,50 € pro Person

**Kombinieren Sie** folgende Gerichte zu Ihrem Buffet.  
Wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

**Suppen:**

Lauchcremesuppe  
Kartoffelsuppe mit Croûtons oder Lachsstreifen  
Geflügelkraftbrühe  
Tomaten-Knoblauch-Süppchen

**Vorspeisen:**

Fischterrine  
Geflügelcocktail „Hawaii“  
Wildterrine und Hirschfilet mit Preiselbeersahne  
Caprese (Tomate-Mozzarella)  
Meeresfrüchtesalat  
Ziegenkäse mit Honig gratiniert an marktfrischen Blattsalaten  
geräucherte Entenbrust mit Feldsalat

**Hauptgerichte:**

Putenbrust mit Calvadossauce  
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“  
Kalbsbraten „Frühlings Art“  
Lachsfilet im Kräutermantel  
Lammkeule mit Rosmarin  
Spanferkelkeule mit Senf-Biersauce

**Desserts:**

saisonales Tiramisu  
Ananascreme  
Calvadoscreme  
Espresso-Schoko-Parfait  
Rieslingweincreme

**Mitternacht:**

Mitternachtssuppe  
Hochzeitstorte (bestellen wir bei unserem Hausbäcker)

# Kaffeetafel

Ob Kaffee- und Kuchenempfang auf der Terrasse, Kuchenbuffet oder Torten auf der festlichen Tafel, wir haben für Sie eine Lösung parat.

- Sie bringen Ihren Kuchen selbst mit
  - oder
  - wir bestellen Ihren Kuchen nach Rücksprache gegen Rechnung
- dazu reichen wir Kaffee, Tee, Kakao so viel Sie möchten **4,80 € pro Person**
- Sie wünschen zusätzlich belegte Steinofenbrot-Schnittchen  
z. B. Schinken roh und gekocht, Käse, kalter Braten, Salami,...
- 7,50 € pro Person**

# Mitternacht

Nach Ihrem Menü oder Buffet servieren wir Ihnen

- Mitternachtssuppe **4,20 € pro Person**  
(feurige Gulaschsuppe, Tomatensuppe, pikante Hühnersuppe)
- Currywurst mit Baguette **3,80 € pro Person**
- Käsebrett mit Hart- und Weichkäse **4,00 € pro Person**

Bei der Preisberechnung berücksichtigen wir, dass gegebenenfalls nicht alle Gäste einen Mitternachts-Snack zu sich nehmen. Wir definieren mit Ihnen gemeinsam die Anzahl der Portionen.

# Kleines Veranstaltungen A-Z

## Bezahlung

**Bezahlen Sie** bequem mit Ihrer EC-Karte, Bar oder per Banküberweisung. Kreditkartenzahlungen akzeptieren wir bei Veranstaltungen nicht.

## Dekoration

**Sagen Sie** uns Ihre Lieblingsfarbe und wir dekorieren den Raum mit Blumenschmuck, Bändern, Kerzen, Servietten, Tischdecken,... entsprechend Ihren Wünschen.

**Preis im Menü- und Buffetpreis inklusive**

Für spezielle Wünsche wird eventuell ein Aufpreis berechnet. Haben Sie Ihren eigenen Floristen, sprechen Sie mit uns die Farben ab, damit wir die Dekoration entsprechend anpassen.

## Getränke

**Treffen Sie** eine Vorauswahl aus unserer Wein- und Getränkekarte für Ihre Veranstaltung.

**Preis** nach Verbrauch zu Restaurantpreisen

Bevorzugen Sie einen Wein oder Sekt Ihres Winzers, erlauben wir uns, Ihnen hierfür Korkgeld pro Flasche zu berechnen.

**9,00 €** pro Weinflasche  
**12,00 €** pro Sektflasche

## Gästezahl

**Teilen Sie** uns die verbindliche Gästezahl spätestens drei Tage vor der Veranstaltung mit. Unser Küchenteam bereitet die Speisen nach der von Ihnen angegebenen Gästezahl vor, deshalb bitten wir um Verständnis, wenn wir angekündigte, nicht erschienene Gäste berechnen müssen.

# Menükarte

**Wünschen Sie** Menükarten? Gerne erstellen wir Ihnen Menükarten für Ihre Feier in unserem DIN A5 Passepartouts.

0,50 € / Stück

Tischkarten und spezielle Menükarten dürfen Sie gerne mitbringen.

# Musik

**Lassen Sie** es uns wissen, wenn Sie musikalische Unterhaltung mitbringen.

Die Musik ist ab 23.00 Uhr in Zimmerlautstärke zu regulieren, ab 1.00 Uhr ist Musik nur noch nach Vereinbarung gestattet, aus Rücksicht auf unsere Hotelgäste.

# Raummiete

**Feiern Sie** in unserem Restaurant, so entfällt die Raummiete.

# Shuttle-Service

Im Umkreis von 15 km von unserem Weinhotel entfernt fahren wir Ihre Gäste nach Hause. Wenn Sie einen Shuttle-Service wünschen teilen Sie uns das bitte bei Ihrer Planung mit.

25,00 € pro Stunde

# Sitzordnung

**Sprechen Sie** mit uns über Ihre gewünschte Sitzordnung.

Wir beraten Sie gerne über mögliche Tischanordnungen.

# Standesamtliche Trauung

**Lassen Sie** Sie sich in unserer Vinothek trauen. Ein Standesbeamter des Standesamtes Saarburg wird Sie trauen. Sprechen Sie mit dem Standesamt Saarburg.

**Raummiete und Dekoration auf Anfrage (ab 40,00 €)**

# Stuhlhussen

Gerne verkleiden wir unsere Stühle mit champagner-farbenen Stuhlhussen.

2,50 € pro Husse

Mit Erscheinen dieser Veranstaltungsmappe sind alle bisherigen Preise ungültig.  
Irrtum und Änderungen vorbehalten. Stand: 01. Oktober 2015