



Inh. Gottfried Hawel

Weißer Berg 5

56567 Neuwied

Tel	+49 (0) 2631 9688 100
Fax	+49 (0) 2631 9688 115
Email	<a href="mailto:contact@tagungsvilla-weisserberg.de">contact@tagungsvilla-weisserberg.de</a>
Web	<a href="http://www.tagungsvilla-weisserberg.de">www.tagungsvilla-weisserberg.de</a>

**Bankettmappe**

## Canapées, Crostini & Co.

2

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich	2,35 € pro Stück
Forelle mit Preiselbeersahne	2,35 € pro Stück
Matjes mit feinen Zwiebeln und Lauch	2,35 € pro Stück
Putenbrust mit Ananas und Curry	2,35 € pro Stück
Hähnchenfilet mit Kirschtomaten	2,35 € pro Stück
Parmaschinken mit Melone	2,35 € pro Stück
Mettwurst mit Zwiebeln	2,35 € pro Stück
Marinierter Ziegenkäse mit Honig	2,35 € pro Stück
Mozzarella mit Tomaten und Basilikum	2,35 € pro Stück
Kassler Braten mit Senffrüchten	2,35 € pro Stück
Bruschetta mit Auberginen	2,35 € pro Stück
Bruschetta mit Tomaten und Mozzarella	2,35 € pro Stück
Pumpernickel mit Frischkäse	2,35 € pro Stück
Cocktailtomaten gefüllt	2,35 € pro Stück
Verschiedene Mini Flammkuchen	2,35 € pro Stück
Verschieden Mini Flammkuchen	2,35 € pro Stück



## Frühstücksbuffet

ab 15 Personen

## Französisches Frühstück

Kaffee, Tee, Milch

Croissants, Schokocroissants, Brioche,

Butter, Marmelade, Camembert, Brie,

Schwarzwälder Schinken, Salami frische Früchte

**12,00 € pro Person**

3

## Bayrisches Frühstück

Kaffee, Tee, Milch

Brezen, Laugenstangen, Semmeln

Butter, Marmelade, gekochter & roher Schinken.

Bergkäse

Gemügesticks mit Dip

Weißwurst, Leberkäse,

Leberknödelsuppe

Rettich und Radieserl

Obstkorb

**16,50 € pro Person**



## Amerikanisches Frühstück

Kaffee, Tee, frischer Orangensaft

Brownies und Muffins

Sandwichtoast, Brötchen

Butter, Erdnussbutter, Grilltomaten,

Pancakes mit Ahorn Sirup

Rührei mit Tomaten, Schnittlauch und Speck

Bacon gegrillt

Frisches Obst

Cornflakes, Smacks, Schoko-Pops

**15,00 € pro Person**

4

Gerne stellen wir Ihnen auch ihr individuelles Frühstück nach Ihren Wünschen zusammen. Sie können sich das Frühstück auch bei uns bestellen und abholen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie unsere Menü- und unsere Buffetvorschläge aus früheren Veranstaltungen. Selbstverständlich können sie sich aus den verschiedenen Gerichten die eigenen Komponenten kombinieren.

Gerne stellen wir für Sie nach Ihren Wünschen ein Buffet oder Menü zusammen...

Preise verstehen sich ab einer Personenzahl von mindestens 25 Personen



## Saisonale Menüs

### Frühjahr

#### Menü I

Kräuterschaumsüppchen mit Zitronengras-Garnelenspieß

\*\*\*

Poularden Brüstchen mit Morchel Nudel in Rahm und frischem Gemüse

\*\*\*

**21,50 € pro Person**

#### Menü II

Schweinefilet im Parma Mantel auf

Tomaten – Rucola – Gnocchi

\*\*\*

Milchreis mit Passionsfruchtspiegel

**21,00 € pro Person**

#### Menü III

Rindercarpaccio mit Blattsalat und Sprossen

\*\*\*

Zanderfilet auf der Haut gebraten auf Riesling Lauch und

Petersilienkartoffeln

\*\*\*

Crêpes mit Eis und frischem Obst

**26,00 € pro Person**

5

## Sommer

### Menü I

Süppchen von der Strauchtomate mit Avocado-Crostini

\*\*\*

Schweinefilet im Kräutermantel an leichter Dijon Senfsoße

Frisches Marktgemüse und Schalenkartoffel mit Speck

\*\*\*

**22,00 € pro Person**

### Menü II

Putensteak mit Tomatenbrunoise und grünem Spargel

Rahmsoße und hausgemachte Bandnudeln

\*\*\*

Frische Erdbeeren mit grüner Pfeffersoße und Vanilleeis

**23,00 € pro Person**

### Menü III

Sommerlicher Blattsalat mit Shrimps und Mango Vinaigrette

\*\*\*

Rinderfilet mit gebratenen Speckpfefferlingen,

Kartoffelgratin, Spätburgundersoße und Marktgemüse

\*\*\*

Zitronensorbet mit Winzersekt und Minze

**32,50 € pro Person**



## Herbst

### Menü I

Herbstlicher Salat mit Kohlrabi Streifen, gebratenen Waldpilzen  
und Brombeerdressing

\*\*\*

Wildgulasch mit Serviettenknödel und Rosenkohlblätter in Rahm

**21,00 € pro Person**

### Menü II

Perlhuhn Brüstchen auf geschmorrten Kürbisgemüse  
Schupfnudeln und Wildbeerensoße

\*\*\*

Schokomousse mit Stroh Rum und  
Weißer Schokosoße

**20,50 € pro Person**

### Menü III

Chicorée und Radicchio Salat mit Orangenfilet

\*\*\*

Geschmorte Kalbshälfte im Burgunder  
Speckbohnen Ragout und Butterknöpfli

\*\*\*

Beerenragout mit Walnuss Eis und Cointreau-Es Puma

**34,50 € pro Person**

Tagungsvilla Weisser Berg • Weißer Berg 5 • 56567 Neuwied

Tel +49 (0) 2631 9688 100 • Fax +49 (0) 2631 9688 115

Email [contact@tagungsvilla-weisserberg.de](mailto:contact@tagungsvilla-weisserberg.de) • Web [www.tagungsvilla-weisserberg.de](http://www.tagungsvilla-weisserberg.de)

## Winter

### Menü I

Geschmorte Putenkeule mit Natur Jus  
und Kartoffel Steckrübengemüse

\*\*\*

Birnenstrudel mit Williams Creme und Vanilleeis

**21,00 € pro Person**

### Menü II

Leichtes Kartoffelsüppchen mit Speck Croutons und frischem Majoran

\*\*\*

Gegrilltes Wildlachsfilet auf der Haut gebraten mit Safranschaumsoße  
Butternudeln und Kirschtomaten mit Meersalz

\*\*\*

**21,50 € pro Personen**

### Menü III

Feldsalat mit einer warmen Speck-Kartoffeldressing und Brotcroustons

\*\*\*

Geschorte Kalbshaxe im eigenen Saft,  
Kraut-Kartoffelstrudel

\*\*\*

Marillenknödel auf Topfencreme und Himbeersoße

**28,50 € pro Person**





## Spargelmenü in der Spargelzeit

(April – Juni)

Spargelcremesüppchen mit Kartoffelklöschen

\*\*\*

Risotto vom Grünen Spargel und gebackener Spargel mit Schinken und Käse

Gebratenes Zanderfilet und Rucola Pesto

\*\*\*

Erdbeerspargelsalat mit frischer Minze und Mango Sorbet

**26,50 € pro Person**

## Gänsemenü zur Gänsezeit

(ab November)

Gänseschmalz mit Zwiebel und Bauernbrot

\*\*\*

Gänsesüppchen mit Gemüse

\*\*\*

Frischer Gänsebraten (oder Keule) mit Serviettenknödel, hausgemachter Apfel-Zimt-Rotkohl

\*\*\*

Frischer Bratapfel mit Marzipan, Rosinen und Mandel

Mandel-Milchsoße

**38,50 pro Person**

9

## Hessische Menüs

### Menü I

Frischer Blattsalat mit Oliven & Currykraut und gebratenen Saitlingen

\*\*\*

Filet vom Iberico Landschwein mit Kümmel-Dunkelbiersoße  
Stampfkartoffel mit Röstzwiebel und Croutons und Bouillon –Wurzelgemüse

\*\*\*

Apelwoi-Creme mit Amarettinikruste

**29,50 € pro Person**

10

### Menü II

Handkäse mit Kümmel und Musik

\*\*\*

Schweineragout geschmort in Apfelwein mit Schmorgurken  
und Butterkartoffeln mit Speck und Schmorzwiebeln

\*\*\*

Frische Trauben-Weincreme mit Quarkmousse

**27,50 € pro Person**

## Hessisches Buffet I

### Kalte Gerichte

Presskopf mit Kräutermarinade  
Räucherfischauswahl mit Apfelmeerrettich  
Gekochte Mastochsenbrust mit Frankfurter Grünen Soße  
Handkäse mit Kümmel und Musik  
Schweinemetz und Wurstspezialitäten aus Hessen

### Suppe

Hühnerkraftbrühe mit reichlicher Einlage

### Warme Gerichte

Gepökelte Schweinerippchen an Apfelweinsauce mit gebundenem Sauerkraut und Dampfkartoffel  
Geschmorter Spanferkelschinken an Schwarzbiersauce mit Semmelknödel  
Zanderfilet mit der Haut gebraten auf gebratenem Gartengemüse

### Salate

Schnippel Bohnen-Salat mit Kartoffeln  
Tomatensalat mit Roten Zwiebeln  
Weißkohlsalat mit Speck und Kümmel  
Verschiedene Blattsalate mit Dressing  
Brotauswahl und Schmalz

### Dessert

Apfelweincreme  
Ofenfrischer Kirschenmich`l mit Vanillesoße  
Tresterpflaumen mit Quarkmousse

**32,50 € pro Person**

## Hessisches Buffet II

### Kalte Gerichte

Frisches Schweinemett mit Zwiebeln

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich

Speck-Gurken-Kartoffelsalat

Kraut,- und Tomatensalat

Hausgemachter Spundekäs

Braten und Schinkenplatte

### Suppe

Klares Gartengemüsesüppchen

### Warme Gerichte

Gekochte Ochsenbrust mit Frankfurter Grünen Eier soße

Schweinekrustenbraten mit Kümmeljus

Butterkartoffeln, Semmelknödel und Rahmsauerkraut

### Dessert

Frankfurter Kranz Pudding mit Apfelweinschaum

Traubencreme mit Zimt

**25,50 € pro Person**

## Italienisches Buffet I

### Kalte Speisen

Melone mit Parmaschinken  
Poelierte Kalbsnuss auf Thunfischsosse  
Tomate mit Mozzarella und Basilikum  
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rauke und Parmesan  
Gebratenes Gemüse mit Kräutern und Oliven  
Blattsalate mit Weißweinvinaigrette  
Brotauswahl

### Suppe

Minestrone mit Parmesan crustinis

### Warme Speisen

Edelfische auf mediterranem Gemüse mit frischen Kräutern der Provence  
Saltimbocca a la Romana mit Salbeisosse  
Trio von Nudelgerichten  
Schalenkartoffeln mit Rosmarin  
Frisches gebratenes Gemüse

### Salate

Thunfisch-Grüner Bohnensalat mit Paprika  
Meeresfrüchtesalat  
Blattsalate der Saison mit Dressing

### Dessert

Panna Cotta mit Himbeerspiegel  
Tirami Su von Quark (ohne Eier)  
Marinierter Obstsalat

**36,50 € pro Person**



## Italienisches Buffet II

### Kalte Speisen

Gebratene Paprika und Zucchini in Olivenöl

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rauke

Tomaten und Mozzarella Pralinen mit Basilikum Pesto

Salat von Meeresfrüchten mit Fenchel und Zitrone

Blattsalate mit Dressing

Brotauswahl

### Warme Speisen

Kalbsschnitzelchen an Marsalarahmsoße und Rosinenkartoffeln

Gegrillte Poularden Brust auf mediterranem Gemüse und frischen Kräutern

Nudelvariation, Risotto nach Ihrer Wahl, Gnocchi

Frisches Ofengemüse

### Käse

Italienischer Käse

### Dessert

Tirami Su mit Kirschen und Amaretto

Frischer Obstsalat mit Eis

**29,50 € pro Person**

14

## Frühlingsbuffet

### Kalte Vorspeisen

Räucherfisch mit Sahnemeerrettich  
Terrinen oder Pasteten nach Wahl mit Kräuter Schmand  
Gekochte Eier mit Frankfurter Soße  
Gebraten kalt aufgeschnittener Frischlings Rücken im Spargelbeet  
Blattsalat mit Sprossen und klarer Dressing  
Brotauswahl

### Suppe

Spargelcremsüppchen

### Warme Speisen

Lammhaxerl mit Spätburgundersoße  
Lachsfilet auf frischem gebratenem Spargel  
Schweinefilet an einer Apfel Calvados Rahmsoße  
Gnocchi, Schalenkartoffeln mit Kräutern und Paprika  
Ofenfrisches Gemüse

### Dessert

Ragout von Rhabarber und Erdbeeren mit frischer Minze und Zitronensorbet  
Weißes Schokomousse mit Eierlikör

**30,50 € pro Person**

## Sommerliches Buffet

### Kalte Vorspeisen

Tomatensalat mit Lauch-Zwiebeln  
Gebratenes Maispouardenbrüstchen auf Orangen Vinaigrette  
Gurkentaler mit Ziegenfrischekäse und Kräutern  
Pochierter Lachs mit Limonen Soße  
Gebratenes Sommergemüse mit Olivenöl und verschiedene Kräuter  
Blattsalat mit Rauke und Sommerblumen an Vinaigrette  
Brotauswahl

### Suppe

Kalte Knoblauch-Tomaten-Gurkensuppe mit Brotroutons

### Warme Speisen

Schweinefiletspitzen in einer Pilzrahmsoße  
Zanderfilet auf Kartoffel Gemüseragout und Olivenöl  
Putensteak auf Tomaten Penne  
Kohlrabi Gemüse mit Kartoffelgratin  
Salbei Knöpfli mit geklärter Butter  
Sommergemüse

### Dessert

Frisches Herzkirschenragout mit After Eight Mousse  
Windbeutel mit Vanillesahne und frischen Erdbeeren

**32,50 € pro Person**



## Herbstliches Buffet

### Kalte Vorspeisen

Terrine vom Wild mit Preiselbeersahne

Geräucherte Entenbrust an Feigenconfit

Frische verschieden Salate

Lauwarme Kürbis Kartoffel Tarte

Brotauswahl

### Suppe

Petersilienwurzelcreme

### Warme Speisen

Poularden Brüstchen auf Kürbis Chutney

Schweinefilet an einer Waldpilzrahmsöße

Edelfische im Wurzelsud

Kartoffelpfanne mit Gemüse

Eierknöpfli, Gnocchi, Ofenfrisches Gemüse

### Dessert

Apfel Birnenstrudel mit Williams Schmand

Feigen in Cassis und Walnuss Eis

**33,50 € pro Person**

## Winterliches Buffet

### Kalte Speisen

Wildpastete oder Terrine mit Sc. Cumberland

Artischockenherzen in Olivenöl

Karotten Nuss Salat

Räucherfische an Apfel-Meerrettich

Rucola Salat mit Parmesan und Parma Schinken

Brotauswahl

### Suppe

Kastanien Cremesüppchen mit Haselnuss Sahne

### Warme Speisen

Frische geschmorte Gänsekeule mit Beifuß und Zimt Soße

Frischer Wildbraten an Burgundersoße

Frische Muscheln im Gemüsesud

Winterlicher Gemüsetopf mit Schupfnudeln und Kraut

Semmelknödel, Kartoffelknödel und frischer Apfelrotkohl

### Dessert

Frischer Obstsalat mit Rum

Bratapfel mit Nüssen und Marzipan und Vanille – Mandelsoße

**36,50 € pro Person**

## Schlemmerbuffet

### Kalte Speisen

Gemüseterrine auf Gurkenstreifen  
Wildpastete mit Sauce Cumberland  
Räucherfischplatte mit Honig Dill Senfsauce  
Gebratener Schweinerücken gefüllt mit Dörripflaumen  
Roastbeef und Schinkenröllchen gefüllt  
Geräucherte Entenbrust mit Feigenconfit  
Matjesfilet mit Äpfel, Zwiebelrahmsauce

### Suppe

Tomatencremesüppchen mit Reis

### Warme Speisen

Puten-Geschneitztes mit Champignon-Rahmsauce  
Rumpsteak mit einer Pumpernickel Kruste und  
Spätburgundersauce  
Duo von Zander und Lachsfilet an einer leichten Safran Pernod Sauce  
Butterknöpfli, Kartoffelgratin und Ofenfrisches Gemüse

### Salate

Frische Salate Bioanbau aus der Region mit Dressing  
Brotauswahl mit Butter und Schmalz

### Käse

Auswahl von Rohmilchkäse mit Trauben

### Dessert

Marinierter Obstsalat  
Bayrische Creme mit Erdbeer Ragout mit frischer Minze  
Gries Schmarrn mit Hausgemachtem Apfelkompott

**39,50 € pro Person**

## BBQ Buffet I

### Vorspeisen

Tomaten Mozzarella mit Basilikum und Oliven  
Melonenspalten mit Parmaschinken  
Tomaten Gurkensalat mit Sauerrahm und Dill  
Weißer Bohnensalat  
Amerikanischer Krautsalat mit Ananas und Rosinen  
Brotauswahl, Sandwich  
Butter , Kräuterbutter und Verschiedene Grillsoßen

### Vom Grill

Hausgemachte Spare Ribs, Gegrillte Hähnchenbrüstchen,  
eingelegter Schweinebauch, Bratwurst und Rinderhüftsteak

Folienkartoffeln mit Sauerrahm, Risolees-Kartoffeln mit Mais und Bohnen und Speck

### Dessert

Frische Melonenspalten  
Johannisbeeren Muffins  
Brotpudding mit Ahornsirup

**29,50 € pro Person**

## BBQ Buffet II

### Vorspeisen und Salate

Gegrilltes Gemüse mit Kräutern und Olivenöl

Wrapes gefüllt mit Ziegenkäse Honig und Thymian

Meeresfrüchtesalat mit Fenchel und Knoblauch und Zitronenfilet

Italienischer Brotsalat

Amerikanischer Krautsalat, Mais-Bohnensalat

Frischer Romanasalat mit Chicorée

Brotauswahl , Butter Kräuterbutter und verschiedene

Grillsoßen

### Vom Grill

Entrecote, Putensteak, Iberico Kotelette, grobe Bratwurst

Lachsfilet in der Folie gegart, gegrillter Pulpo

Chicken Wings

Schalenskartoffeln mit Sauerrahm, Folienkartoffeln mit Dip

Frisches Bohnen-Mais –Speckgemüse

### Dessert

Pfanne Kuchen mit Ahornsirup

Apfel-Brot pudding mit Rosinen und Zimt

Birnen mit Feigen und Ziegenfrischkäse und Rosmarin

Beerengrütze mit flüssiger Sahne

**36,00 € pro Person**

## Fingerfood Buffet

Stellen Sie sich Ihr Finger-Food selbst zusammen

Wählen sie

3 Vorspeisen 3 Hauptspeisen und 3 Dessert	18,00 € pro Person
5 Vorspeisen 5 Hauptgerichte 5 Dessert	24,50 € pro Person

### Vorspeisen

Zucchinirollchen mit Frischkäse

Weißes Tomatengelee mit Garnele

Crêpe mit Meerrettich und Räucherlachs

Rinder Tartar auf Pumpernickel und Dijonsenfcreme

Feige mit Ziegenfrischkäse und Parmaschinken

Couscous- Salat mit Entenschinken

Crêpe mit Avocado creme und Shrimps

Eiersalat mit Kresse

Schinkenrollchen mit Spargel

Meeresfrüchtesalat mit Limettencreme

Hauptspeisen

Safran Risotto mit Lachsfilet  
Gebratene Garnele auf Mango Chutney  
Zanderfilet unter der Kartoffelkruste auf Rahmspinat  
Gnocchi mit Gorgonzolarahm und Birnen  
Zucchini Reibekuchen mit Creme Fraiche  
Lammkotelett mit Kräuterkruste auf Kartoffelgratin  
Rinderbäckchen geschmort auf Stampfkartoffeln und Burgundersoße  
Kleines Schnitzel auf Kartoffelsalat  
Hähnchenspieß auf Sojasprossen

23

Dessert

Griechischer Joghurt im Glas mit Früchten  
Beerengrütze mit Vanillecreme  
Apfeltartelettes mit braunem Zucker  
Creme Brulee mit frischen Beeren  
Fruchtsalat mit Minze  
Marillenknödel auf Sauerrahmsoße  
Topfenpalatschinken mit Rum Sahne  
Schwarzwälder Kirsch Tiramisu