



RESTAURANT BURG KLOPP

## Unvergessliche Momente

### Informationen für Ihre Veranstaltung

Gültig ab 01.01.2018. Alle „Unvergesslichen Momente“ verlieren hiermit Ihre Gültigkeit

Suchen Sie für Ihre Feier ein traumhaftes Ambiente? Mit professionellem Service und kreativer Küche ?

#### **Dann feiern Sie mit uns Ihr Fest der Sinne !!!**

Die Burg thront gleich einer Königin über der Stadt und gilt nicht umsonst als eines der schönsten Wahrzeichen von Bingen.

Der wunderschöne, lichtdurchflutete Burgsaal mit traumhaftem Blick bis in das Rhein- Nahetal bietet unvergessliche Stunden für bis **zu 120 Personen**.

#### **Räumlichkeiten // Kosteninformation ( gültig von Mai bis Oktober)**

<b>Burgsaal incl. Saalterrasse bis 30 Erwachsenen</b>	<b>1350,00 €</b>
<b>Burgsaal incl. Saalterrasse 30- 50 Erwachsenen// ohne Pauschale</b>	<b>1200,00 €</b>
<b>Burgsaal incl. Saalterrasse 30-50 Erwachsenen// mit Pauschale</b>	<b>700,00 €</b>
<b>Burgsaal incl. Saalterrasse 50-120 Erwachsenen//ohne Pauschale</b>	<b>500,00 €</b>
<b>Burgsaal incl. Saalterrasse 50-120 Erwachsenen//mit Pauschale</b>	<b>kostenfrei</b>

#### **Pauschalen mit den enthaltenen Leistungen:**

~Premium~ pro Person 99,00€

- ° Empfang mit Sekt u. O-Saft
  - ° 3-Gang-Menü
  - ° Alkoholfreie Getränke
  - ° Qualitätsweine aus Rheinhessen
  - ° Pils und Weizenbier
  - ° Tischdekoration mit Blumen
  - ° Menükarten
  - ° Saalterrasse
- mind. 30 Erwachsene**

~De Lux~ pro Person 109,00 €

- ° Empfang mit Sekt u. O-Saft
  - ° 4-Gang-Menü oder Büffet
  - ° Alkoholfreie Getränke
  - ° Qualitätsweine aus Rheinhessen
  - ° Pils und Weizenbier
  - ° Tischdekoration mit Blumen
  - ° Menükarten
  - ° Saalterrasse
- mind. 40 Erwachsene**

~Freitagspauschale~

Die oben aufgeführten Pauschalen ~ **Premium** ~ & ~ **De Lux** ~ abzüglich 10% auf Ihre Gesamtrechnung !!!

#### **Pauschalen gültig:**

Zeitraum von 18:00 bis 1.00 Uhr, danach berechnen wir nach Listenpreis auf Rechnung der Gastgeber. Nicht im Preis inbegriffen sind Spirituosen, Cocktails- mit und ohne Alkohol- sowie Heißgetränke.

#### **Kinder:**

Für die angebotenen **Pauschalen** zahlen Kinder : **von 1-5 Jahren berechnen wir jeweils eine Gebühr von 20.- €**  
**von 6-12 Jahren jeweils die Hälfte**



## RESTAURANT BURG KLOPP

### **Kaffee:**

Für Ihre Kaffeetafel, mit den in den Pauschalen aufgeführten Getränken und Filterkaffee, Tee , Kakao und von **Ihnen gestellten Kuchen** berechnen wir 17,50 € pro Person für bis zu 3 Std.

Für den Verzehr Ihrer eigenen Hochzeitstorte um Mitternacht berechnen wir 3,50 € Gedeckpreis pro Person.

### **Vorschlag Standesamtpauschale für Stehempfang nach der Trauung:**

- Empfang mit Sekt und Orangensaft zu 19,90 Euro/Person
- Bruschetta u. Alkoholfreie Getränke für den Zeitraum von bis zu 2 Std.

**Wir müssen darauf hinweisen, dass das Abbrennen von Feuerwerkskörpern und das Werfen von Reis u. Konfetti bei uns nicht gestattet ist.**

### **Dekorationen:**

Im Preis enthalten sind Kerzen, weiße Tischwäsche, weiße Stoffservietten.  
Wir dekorieren, gegen Berechnung , auch gerne nach Ihren individuellen Wünschen und Vorstellungen.  
Für ausgefallene Blumengebinde oder Sonderaktionen empfehlen wir die Eventdekorateure von Vogelei /Alzey, sowie Blumenhaus Florale Dekoration /S.Erhardt in Bingerbrück, Tel. 06721-36394. Deren Leistung werden separat in Rechnung gestellt.

### **Wichtiges zum Schluss:**

**//Mit der verbindlichen Bestätigung Ihrer Reservierung fällt eine Anzahlung von 500,- Euro an .Diesen Betrag schreiben wir Ihnen natürlich auf Ihrer anfallenden Gesamtrechnung gut.**

**//Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Stornierung, egal zu welchem Zeitpunkt, die Anzahlung einbehalten, um sie mit evtl. anfallender Stornogebühr abzurechnen. Für diese gelten die gesetzlichen Stornofristen.**

**//Die spätestens 48 Stunden vor Eintreffen der Gäste angegebene Personenzahl gilt für uns als Berechnungsgrundlage.**

**// Die Mitarbeiterkosten sind bis 1:00 Uhr in unseren Preisen kalkuliert. Nach dieser Zeit berechnen wir 150,00 Euro je angefangene Stunde. Feiern sind in unserem Hause bis 3.00 Uhr möglich.**

**//Ungefähr 4-6 Wochen vor Ihrer Veranstaltung sollte ein Termin vereinbart werden bei dem wir alle wichtigen Einzelheiten Ihrer Feier besprechen können.**

**//Alle genannten Preise verstehen sich jeweils incl. der gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer.**



## RESTAURANT BURG KLOPP

### Menüvorschläge

#### Menü I

Büffelmozzarella-Terrine mit Tomate an Rauckesalat mit Pinienkernen und Sesamcracker

Schaumsuppe von gelber Paprika mit gerösteter Chorizo

Saltimbocca vom Kalb auf Kirschtomatenrisotto und frischem Gemüse

Bourbon-Vanille-Parfait an Beerengazpacho

Preis pro Person 53,50 €

#### Menü III

Wachtelterrine an Mangochutney und buntem Berglinsensalat

Waldpilzessenz mit Morchelklösschen

Rosa gebratene Roastbeefscheiben auf sautiertem Gartengemüse und Rosmarinkartoffeln

Zweierlei Mousse von der Valrohnaschokolade mit einem Himbeerragout

Preis pro Person 52,50 €

#### Menü II

Tatar vom gebeiztem Lachs im Sesamantel, Wasabimayonnaise und Salatbouquet

Karotten-Ingwer-Suppe mit Shisokresse

Gebratene Maispouardenbrust auf Kaiserschotengemüse und rotem Reis

Cocos Panna Cotta mit Lycheesorbet auf Ananassalat

Preis pro Person 49,50 €

#### Menü IV

Salat vom Rucola, Schafskäse, Oliven und getrockneten Tomaten mit hausgemachtem Focaccia

Tomatenessenz mit Basilikumnocken

Jungschweinefilet im Parmaschinkenmantel auf Selleriepüree und Gratinkartoffeln

Crème Brûlée mit Portweinkirschen und Proseccoschaum

Preis pro Person 48,50 €



RESTAURANT BURG KLOPP

## **Büffetvorschläge**

### **Büffet I**

Knackig frische Blattsalate mit dreierlei Dressings  
Toppings: Käse, Tomate, Gurke, Kresse, Croûtons  
Lachsstrudel mit Crème-Fraîche  
Rosa gebratene Kalbsrückenscheiben mit Thunfisch-Kapern-Sauce  
Marinierte Hähnchenspieße mit süß saurer Sauce  
Geflügelsalat, Karottensalat, Krautsalat  
Brotauswahl mit hausgemachter Butter

\*\*\*

Poulardenbrust im Speckmantel auf Tomaten-Salbei-Ragout  
Roastbeef vom Angus Rind unter einer roten Pestokruste  
Gebratene Trüffeltortelloni mit Basilikumpesto und getrockneten Tomaten  
Filet vom Zander auf Blattspinat und Pinienkernen  
Kräuterisotto, Risolée-Kartoffeln, Gemüsevariation

\*\*\*

Crème Brûlée, Griessflammeri mit warmen Kirschen,  
Mangomousse, Obstsalat im Glas

Preis pro Person 59,00 €

### **Büffet II**

Tomaten-Mozzarella-Quiche mit Basilikumquark  
Mediterrane Tapasplatte mit Oliven, Paprika, Zucchini, Auberginen und Artischocken  
Serranoschinken mit Manchegokäse  
Variation vom Lachs mit Honig-Senf-Sauce  
Knackig frische Blattsalate mit dreierlei Dressing  
Toppings: Croûtons, Käse, Gurke, Kresse  
Apfel-Lauch-Salat, Cous-Cous-Salat, Thunfischsalat,  
Chorizo-Gurken-Salat  
Brotauswahl mit hausgemachter Butter

\*\*\*

Gefüllte Kalbsbrust mit Schwarzbrot-Kräuterfüllung  
Hausgemachte Serviettenknödel in Waldpilzrahm  
Getrüffelte Perlhuhnbrust auf breiten Nudeln  
Rotbarbenfilets auf Wokgemüse mit Thainudeln  
Bunte Gemüseauswahl

Kräuterreis, Backeskartoffeln, Rigattoni mit rotem Pesto

\*\*\*

Eisvariation, weißes und dunkles Mousse au Chocolat  
Fruchtspiegel, Aprikosenstrudel

Preis pro Person 56,00 €



## RESTAURANT BURG KLOPP

### **Büffet III**

Perlhuhnterrine im Nussmantel und Beerensauce  
Rieslingschinken mit Vinaigrette  
Räucherforellenfilets an rotem Beete-Salat  
Mediterrane Gemüseterrine mit Kräuterdip  
Brokkolisalat, Rheinischer Kartoffelsalat, Karottensalat, Waldorfsalat  
Brotauswahl mit hausgemachter Butter  
Knackig frische Blattsalate mit 3erlei Dressing  
Toppings: Croûtons, Käse, Tomate, Gurke, Kresse

\*\*\*

Lachsfilet unter der Kräuterkruste auf Wirsinggemüse  
Geschmorte Schweinebäckchen auf Bayrischem Kraut  
3erlei Pasta, Gorgonzola Penne, Pesto-Fettuchini, Farfalle in Spinatrahm  
Putenbrust im Ganzen mit Balsamicojus  
Gnoccis, Rosmarinkartoffeln, Ratatouillegemüse

\*\*\*

Sauerkirschflan, Warme Minipfannkuchen mit Vanillesauce,  
Schokoladentarte auf Orangen-Kiwi-Salat  
Eisvariation

Preis pro Person 52,90 €

### **Büffet IV**

Rosa Roastbeef mit Remouladensauce  
Mousse vom Heilbutt und Lachs im Gläschen  
Gemüsebällchen mit Joghurt-Minz-Dip  
Rucola-Penne-Salat, Gurken-Schafskäse-Salat, Backeskartoffelsalat  
Knackig frische Blattsalate mit 3erlei Dressing  
Toppings: Croûtons, Käse, Tomaten, Gurke, Kresse  
Brotauswahl und hausgemachte Butter

\*\*\*

Schweinefilet im Crêpemantel auf Pilzen  
Geflügelroulade mit Rucola auf weissen Bohnen  
Filet vom Tilapia mit Korianderkruste auf glasierten Karotten  
Butterspätzle, Salzkartoffeln, Gemüsereis  
Variation von Brokkoli, Romanesco und Blumenkohl

\*\*\*

Limettenmousse, Trauben-Joghurt-Tarte, Kaffecreme im Gläschen  
Warme Nougatsauce mit Apfel-Birnen-Salat

Preis pro Person 55,00 €



## RESTAURANT BURG KLOPP

### Fingerfood, Canapées und Flying Buffet

#### Auf kleinen Tellern serviert:

- Tatar vom Räucherlachs mit Wachtelei
  - Geflügelterrine auf Apfel-Sellerie-Salat und Beerendip
  - Chorizo-Manchego-Spiess mit Olivensalat
  - Roastbeefranthen in Kräutervinaigrette
- jeweils 4,00 € pro Stück

#### Fingerfood:

- Tomatenbruschetta
- Nussbruschetta
- Ziegenfrischkäsebruschetta mit Chili
- kleine Hackbällchen mit violetten Senf
- Spundekäs mit Brezelchen
- kleine Frühlingsrollen mit Asiadip

jeweils 2,20 € pro Stück

#### Auf kleinen Tellern-Warm serviert:

- Tranchen von der Entenbrust auf Wokgemüse
- Garnele an Zucchinicurry
- Tafelspitz auf Lauchrahm
- Zandernocken auf Kräuterrisotto

jeweils 4,90 € pro Stück

#### In Tässchen serviert:

- Cocos-Curry-Suppe
- Getröffeler Sellerieschaum
- Cappucino von der Strauchtomate
- Rinderbrühe mit Gemüse
- Kalte Gurken-Joghurt-Suppe

jeweils 3,90 € pro Stück

#### Halbe belegte Brötchen:

- mit Salami
- mit Räucherlachs
- mit gekochtem Schinken
- mit rohem Schinken
- mit Gouda
- mit Brie

jeweils 2,20 € pro Stück

#### Canapéauswahl:

- Roastbeef
- Shrimps
- Gebeizter Lachs
- Tomate-Mozzarella
- Kräuterfrischkäse
- Parmaschinken
- Matjestatar
- Geräucherte Entenbrust

jeweils 2,80 € pro Stück