



## 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 wir die **Wurstspezialitäten** von der Metzgerei Erk und das **Obst und Gemüse** von Sebastian Reitzenstein aus dem Ort.

Das **Wild** kommt von unserem Jäger Maske aus Schwarzenau und die **Süßwasserfische** 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 folgenden 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, 2020

Alle vorherigen Bankettmappen verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.



## Aperitif

Stehempfang im Innenhof des Schlosses ohne Bewirtung:

Auf- und Abbau

Bis 50 Personen

€ 50,00

Bis 100 Personen

€ 100,00

PRÖstlerSECCO, Perlwein, weiß

vinifiziert von Christine Pröstler, Retzbach

0,75 l € 19,90

Schwarzlack Sekt trocken

Sektkellerei J. Oppmann, Würzburg

0,75 l € 19,90

### Alkoholfrei

Karaffe Orangensaft

1 l € 10,00

„Caipinade“

spritziger Cocktail mit Bionade, Mango und Limette

Glas € 3,40

### 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

Canapées nach Ihren Wünschen belegt

Stück € 3,00



## 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

€ 25,00

### 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

€ 38,00



### 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 Creme brulee

mit Apfel-Chili-Kompott und Vanilleeis

**€ 33,00**

### Menü 4

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

\*\*\*

Von unserem Lavasteingrill

Rinderfilet, rosa gebraten

verfeinert mit Black BBQ Salz

auf mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Hausgemachtes Schokoladensouffle mit flüssigem Kern

an Haselnusseis und Vanillesoße

**€ 41,00**



## 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

**€ 46,00**

## 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

**€ 35,00**



## Menü 7

Rucolasalat mariniert mit Apfel-Barrigue-Essig und Olivenöl  
an drei gebratenen Riesengarnelen und Crostinis mit Caponatagemüse

\*\*\*

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

\*\*\*

Dessertvariation „ROKOKO“

**€ 35,00**

## 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

\*\*\*

Mascarponecrme mit knusprigem Zimtchip  
an Beerenragout

**€ 50,00**

(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 Apfelküchle mit Zimt und Zucker  
dazu Vanillesoße

**pro Person € 40,00**



## Mediterranes Buffet

### Suppe (wird serviert)

Tessiner Minestrone mit Parmesan  
und frischen Kräutern

### Vorspeise

Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto  
Crostinis 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 Portweinsauce  
Zarter Rinderschmorbraten in Barolosauce  
Gebratenes Lachsfilet an Zitronen- Kräutersauce

Mediterranes Gemüse, Basilikumpenne  
hausgemachte Kartoffelgnocchi und Rosmarinkartoffeln

### Dessert

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

**pro Person € 42,00**





## 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-Rahmssoße

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 € 43,00**



## Internationales Buffet

### Suppe (wird serviert)

Kokos-Entensuppe  
mit braunen Champignons, Frühlingslauch und Koriander

### Vorspeise

Marinierter Bresaola  
mit Oliven, getrockneten Tomaten und Rucolasalat  
Hausgemachte Quiche Lorraine  
-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 € 59,00**



## Mitternachtssnack

Internationale Käseauswahl verschiedene Weich- und Hartkäsesorten mit Früchten, Chutney und Brotauswahl (wir empfehlen für die Hälfte der Personenzahl Käse zu bestellen)	€ 8,90
Ab 20 Portionen	€ 7,90
Ab 40 Portionen	€ 6,90
Chili con Carne mit Baguette	€ 4,50
Currywurst mit Baguette	€ 4,00
Gulaschsuppe mit Bauernbrot	€ 4,50
Guacamole mit Tortillachips	€ 3,00

## Sonstiges

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

**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.