

## ***Feiern auf Burg Obbendorf***

*Sehr geehrte Damen und Herren,  
wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Hause.*

*Für Ihre Feierlichkeiten stehen Ihnen zwei Veranstaltungsräume zur Verfügung.  
Unser **Christallussaal** ist für Gesellschaften ab 70 – ca. 140 Gäste geeignet.  
Der **Burgsaal** hat 35 bis zu 70 Sitzplätze.*

*Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Menü- und Buffetvorschläge für die  
Planung Ihrer Feier.*

*Selbstverständlich können diese auch nach Ihren persönlichen Wünschen und  
Vorstellungen variiert oder zusammengestellt werden.*

*Die Menüpreise verstehen sich ab 35 Personen bei einem einheitlichen Menü.*

*Bei der Vermittlung von Musikern, Fotografen, Floristen etc. sind wir Ihnen  
gerne behilflich.*

*In unseren gemütlich eingerichteten Hotelzimmern können Sie und Ihre Gäste  
übernachten. Diese stehen auch außerhalb der Veranstaltungen an allen  
Wochen-, Sonn- und Feiertagen zur Verfügung.*

*Haben Sie noch Fragen oder Wünsche, bitte sprechen Sie uns an; wir beraten  
Sie gerne.*

*Mit freundlichen Grüßen*

*Ihre Familie Müller*

*Gültig bis 15. April 2017*

*- Preisänderungen vorbehalten -*

## ***Rustikal***

*Kleine Kalbsfrikadellen auf Kartoffelsalat*

*Zarte Ochsenbrust in Kräuter-Meerrettich-Vinaigrette*

*Geräucherte Forellenfilets mit Sahne-Meerrettich*

*Hausgemachte bergische Sülze mit roten Zwiebeln & Remoulade*

*Feldsalat mit gerösteten Speckwürfeln & Croûtons*

*Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing*

*Brotauswahl mit Butter & Kräuterbutter*

\* \* \*

*Krustenbraten mit herzhafter Dunkelbiersauce*

*Rahmwirsing & Bratkartoffeln*

*Rinderroulade mit Zwiebeln, Gurken, Speck, in eigener Sauce*

*Apfelrotkohl & Butterkartoffeln*

\* \* \*

*Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen & Vanillesauce*

*Marzipanmousse mit eingelegten Portweinpflaumen*

*Gebackene Apfelringe mit Zimt-Zucker*

*42,00 € pro Person*

## *Italienisch*

*Meeresfrüchtesalat mit Pulpo, Sepia, Scampi & Muscheln in Knoblauch-Kräuter-Vinaigrette*

*Zweierlei Melone mit italienischem Landschinken*

*Vitello Tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischsauce & gebackene Kapern*

*Strauchtomatenmousse mit Mozzarella & Basilikum*

*Salate der Saison mit zweierlei Dressing*

*Ofenfrisches Ciabatta mit Butter & Kräuterbutter*

\* \* \*

*Saltimbocca von der Maispouardenbrust mit Salbei & italienischem Landschinken  
mit Kräuter-Tomatensauce, mediterranem Gemüse & Oliven-Polenta*

*Picatta vom Schweinefilet in der Parmesanhülle mit Rosmarinjus*

*Peperonata & Tagliatelle*

\* \* \*

*Tiramisu*

*Panna Cotta mit Fruchtsauce*

*Mousse von italienischem Mandel-Nougat mit Zitrusfrüchteragoût*

*43,00 € pro Person*

## ***Klassisch***

*Champignons mit Kräuter-Frischkäse gefüllt*

*Räucherfischauswahl mit Sahne-Meerrettich & Senfsauce*

*Spargelröllchen mit gekochtem Schinken & Kräuter-Fischkäse-Crème*

*Crêpes mit Räucherlachs & Limetten-Crème-fraîche gefüllt*

*Anti Pasti*

*Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing*

*Brotauswahl mit Butter & Kräuterbutter*

*\*\*\**

*Gegrilltes Lachsfilet in Zitrusvelouté*

*mit Blattspinat & Butterkartoffeln*

*Schweinefilet – am Stück rosa gebraten – mit Waldpilz-Kräuter-Rahmsauce*

*Rahmkohlrabi & Herzoginkartoffeln*

*\*\*\**

*Dreifarbige Mousse au chocolat mit Beerensauce*

*Passionsfruchtcrème*

*Crème brûlée*

*44,00 € pro Person*

## ***Burg Obbendorf***

*Mousse von der geräucherten Forelle auf Roggenbrottalern*

*Lachstartar mit Dill, Schalotten & Crème fraîche*

*Räucherfischauswahl mit Sahne-Meerrettich & Senfsauce*

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade*

*Rucola mit gerösteten Pinienkernen & Parmesandressing*

*Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing*

*Brotauswahl mit Butter & Kräuterbutter*

\* \* \*

*Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahm „Burg Obbendorf“*

*Bunte Gemüseauswahl*

*& Schwäbische Eierspätzle*

*Wildschweinschmorbraten aus dem Hambacher Revier*

*mit Preiselbeersauce, Apfelrotkohl*

*& Semmelknödel*

\* \* \*

*Mousse von Aachener Printen mit eingelegten Roten Beeren*

*Herrencreme*

*Obstsalat mit Vanillesauce*

*46,00 € pro Person*

## *Asiatisch*

*Thunfisch vom Grill mit Wasabimousse, Ingwer & Currycrème*

*Asiatischer Gemüse-Glasnudel-Salat mit Chili & Koriander*

*Scharfer Rindfleischsalat*

*Marinierte Scampi-Zitronengras-Spieße*

*Salate der Saison mit Sprossen, Palmherzen & zweierlei Dressing*

*Brotauswahl mit Butter & Kräuterbutter*

\* \* \*

*Gegrillte Maishähnchenbrust*

*mit buntem scharfem Gemüsecurry & Basmatireis*

*Rinderrücken – am Stück rosa gebraten – mit Teriyakisaucе*

*Paprika-Sprossengemüse & Curry-Süßkartoffeln*

\* \* \*

*Limetten-Ingwermousse mit Litschi-Ragoût*

*Himbeer-Zitronengras-Törtchen*

*Kokos-Milchreis mit Mangosauce & Sesam*

*49,00 € pro Person*

## *Frühling/Sommer*

*Carpaccio vom Lachs mit Limettenvinaigrette & Algensalat*

*Rotbarbenfilets in Kräutervinaigrette*

*Roastbeef – rosa gebraten – mit Kräutermayonnaise*

*Sangria-Gelee mit Orangenschaum & gegrillter Riesengarnele*

*Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing*

*Brotauswahl mit Butter & Kräuterbutter*

\* \* \*

*Gedünsteter Heilbutt mit Grapefruit-Ingwer-Butter*

*Bunte Gemüseauswahl & Kräuter-Basmatireis*

*Zart geschmorter Kalbsbraten mit Dijonsensauce*

*Spargelragoût mit Kirschtomaten & Kräuterkartoffeln*

\* \* \*

*Bayrisch Crème mit frischen Erdbeeren*

*Limetten-Quark-Mousse mit Himbeersauce*

*Rhabarber-Beeren-Sülze mit Minz-Joghurt*

*49,00 € pro Person*

## ***Herbst/Winter***

*Terrine von Zander & Lachs mit Safran, Mangold & Limettencreme*

*Räucherfischauswahl mit Gurkenmousse & Senfsauce*

*Geräucherte Entenbrust mit glasierten Orangen & Sellerie-Apfelsalat*

*Feldsalat mit Kartoffeldressing & Croûtons*

*Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing*

*Brotauswahl mit Butter & Kräuterbutter*

\* \* \*

*Geschmorte Kalbsbäckchen in Barolo-Sauce*

*Kohlrabi-Möhren-Gemüse & Herzoginkartoffeln*

*Wildragoût aus dem Hambacher Revier*

*mit Speck-Rosenkohl & Spätzle*

\* \* \*

*Griesflammerie mit Beerensauce*

*Rotweibirne mit weißem Schokoladenmousse gefüllt*

*Warme Zimtpflaumen mit Vanilleparfait*

*49,00 € pro Person*



## *Christallus*

*Crêpes gefüllt mit Räucherlachs & Kräuter-Frischkäse mit Limettensauce*

*Mousse von der geräucherten Forelle auf Roggenbrottalern*

*Geräucherte Entenbrust mit glasierten Orangen & Sellerie-Apfelsalat*

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade*

*Röllchen vom Parmaschinken mit Frischkäsefüllung & Traubenchutney*

*Mediterrane Gemüse-Terrine mit Riesengarnelen*

*Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing*

*Brotauswahl mit Butter & Kräuterbutter*

\* \* \*

*Kabeljaufilet mit Noilly Prat-Sauce*

*auf Frühlingslauch-Kirschtomaten-Gemüse & Petersilienwurzel-Kartoffelpüree*

*Lammrücken – im Ganzen rosa gebraten – unter der Kräuterkruste mit Thymianjus,*

*Ratatouille & Rosmarinkartoffeln*

\* \* \*

*Knusper-Cannelloni – gefüllt mit Mousse au chocolat – mit eingelegter Ananas*

*Himbeer-Vanille mousse-Törtchen*

*Obstsalat mit Vanillesauce*

*52,00 € pro Person*

## ***Gala Buffet***

*Ganzer gedünsteter Steinbutt mit Süßweingelee & Krustentierschaum*

*Hausgebeizter Lachs mit Senfsauce & Sahne-Meerrettich*

*Roulade von Kalb & Lachs mit Mangold & Safransauce*

*Mousse von der geräucherten Forelle auf Roggenbrottalern*

*Nordseekrabben-Cocktail*

*Gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauch & Kräutern*

*Gebratene Wachteln auf Beluga-Linsensalat mit Balsamicojus*

*Salate der Saison mit zweierlei Dressing*

*Brotauswahl mit Butter & Kräuterbutter*

*\* \* \**

*Schollenfiletrollchen gefüllt mit Lachsmousse in Weißweinsauce*

*Brokkoli mit gerösteten Pinienkernen & Butterkartoffeln*

*Rinderfilet – im Ganzen rosa gebraten – mit Rotwein-Schalotten-Sauce,*

*Bohnen im Speckmantel & getrüffelter Kartoffelschaum*

*\* \* \**

*Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern & Vanillesauce*

*Crème Brûlée mit Cassis-Zitronengras-Parfait*

*Weißer Kaffeemousse mit Espresso-Haselnuss-Schaum*

*69,00 € pro Person*

## ***Kombination aus Menü und Buffet***

*Kaninchenrücken im Knusper-Kräutermantel mit Kräuterjus*

*Tomatensalsa & kleinem Salat*

*\* \* \**

*Gebundene Kartoffelcrèmesuppe*

*mit Pumpernickel-Croûtons & Nordseekrabben*

### ***Buffet***

*Filet vom Zander mit Weißweinsauce,*

*Birne – Bohne – Speck & Bandnudeln*

*Geschmorte Lammkeule in Thymiansauce*

*mit Ratatouille & Rosmarinkartoffeln*

*\* \* \**

*Panna Cotta mit Camparigelee & Mangoschaum*

*Marzipanmousse mit Nougat & Orange*

*Erdbeer-Tiramisu*

*49,00 € pro Person*

## *Menü 1*

*Tartar vom Kalb mit Schalottenmarmelade  
Trüffelmayonnaise & kleinem Kräutersalat*

*\* \* \**

*Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Zitrus-Butter & geschmortem Chicorée  
Orangenrisotto & frittiertem Rucola*

*\* \* \**

*Beeren-Vanillemousse-Törtchen  
mit Minz-Nuss-Pesto & Cassis-Sorbet*

*45,00 € pro Person*

## *Menü 2*

*Kurz gegrillter Yellow Fin-Thunfisch mit Wasabimousse  
eingelegtem Ingwer & Currycrème*

*\* \* \**

*Steak vom Kalbsrücken mit Teriyakisauce  
Kaiserschoten-Sprossen-Gemüse  
& Kräuter-Reis*

*\* \* \**

*Zitronengras-Limetten-Mousse im Sesam-Knusper-Cannelloni  
mit eingelegten Beeren & Cassisorbet*

*52,00 € pro Person*

## *Menü 3*

*Forellentartar mit pochiertem Wachtelei  
& Wildkräutersalat in Feigenvinaigrette*

\* \* \*

*Crèmesuppe von Brunnenkresse mit Ricotta-Spinat-Ravioli*

\* \* \*

*Roastbeef – am Stück rosa gebraten – mit Rotwein-Schalotten-Sauce  
saisonaalem Gemüse & Schlosskartoffeln*

\* \* \*

*Geeister Kaiserschmarrn mit eingelegten roten Beeren & Rumsahne*

*52,00 € pro Person*

## *Menü 4*

*Roulade von Perlhuhn & Hummer  
mit Safranvelouté auf warmem Gurken-Kartoffelsalat*

\* \* \*

*Kräuter-Schaumsuppe mit Mango-Chili-Wan Tan*

\* \* \*

*Gegrilltes Filet vom Heilbutt auf Rotweibutter  
mit Schwarzwurzelragoût & Kräuterkartoffeln*

\* \* \*

*Valrhona Schokoladenmousse-Törtchen  
mit marinierten Zitrusfrüchten*

*62,00 € pro Person*

## *Menü 5*

*Rote Beete Carpaccio in Ingwer-Zitronengras-Marinade  
mit kleinem Salat in Orangendressing  
& kross gebratenem Zanderfilet*

\* \* \*

*Schaumsuppe von Muskatkürbis  
mit gerösteten Kürbiskernen & Kürbiskernöl*

\* \* \*

*Filet und Geschmortes Bäckchen vom Kalb mit Trüffeljus  
Tomaten-Lauch-Gemüse & Kartoffelpüree*

\* \* \*

*Karamellierte Süßwein-Birne mit Schokoladenmousse & Sesamknusper*

*64,00 € pro Person*

## *Menü 6*

*Spinatsalat in Zitrusvinaigrette  
mit gegrillter Jacobsmuschel & Krustentierschaum*

\* \* \*

*Linguini mit Trüffel-Parmesan-Schaum & Gemüsewürfeln*

\* \* \*

*Rosa gebratener Rehrücken mit Preiselbeersauce & Birnenchutney  
Apfel-Rotkohl & Kartoffel-Sellerie-Püree*

\* \* \*

*Geeistes Champagner-Törtchen  
mit Aperol-Beeren-Ragout & Passionsfruchtsauce*

*72,00 € pro Person*

## ***Canapés – Fingerfood***

***die ideale Beilage zum Sektempfang***

***Canapés unterschiedlich belegt bieten wir zu je 2,80 € pro Stück***

- \* *Bruschetta (Tomatenwürfel, Schalotten, Basilikum)*
- \* *Schinken & Melone*
- \* *Kräuterfrischkäse & Weintrauben*
- \* *Roastbeef mit Remoulade*
- \* *Graved Lachs mit Meerrettich*
- \* *Räucherforelle & Zitrusgel*

***Fingerfood bieten wir zu je 2,40 € pro Stück an***

*Herzhafte Häppchen:*

- \* *Mozzarella Sticks*
- \* *Tarteletts mit Käsecreme*
- \* *Mini Quiche Lorraine*
- \* *Mini-Frühlingsrollen*
- \* *Mini-Pizza*
- \* *Tarteletts mit Lachstatar*
- \* *Blätterteigpastetchen gefüllt mit Lachs, Käse oder Schinken-Käse*

*Petit Fours bieten wir auf Nachfrage an.*

*Wir empfehlen eine gemischte Auswahl.*

*Unsere Canapés und Fingerfood werden auf Platten angerichtet,  
sind reichhaltig belegt und garniert.*

**Für Ihre Kaffeetafel berechnen wir 7,60 € pro Person als Kaffeegedeck-Preis. Dieser beinhaltet Kaffee, Tee und Kakao in ausreichender Menge und die Kuchensahne. Gerne helfen wir Ihnen auch bei der Kuchenauswahl; dazu können Sie Kuchen und Torten aus der nachfolgenden Liste unseres Konditors auswählen.**

### **Sahnetorte**

Nougatsahne	35,00 €
Tiramisu-Sahne	35,00 €
Zitronen-Sahne	35,00 €
Mango-Sahne	35,00 €
Flockensahne	35,00 €
Walnussahne	35,00 €
Käsesahne	35,00 €
Amarena-Sahne	35,00 €
Eierlikörsahne	35,00 €
Holländer-Kirsch-Sahne	35,00 €
Schokosahne	35,00 €
Sahne-Nuss	35,00 €
Schwarzwälder Kirsch	35,00 €
Karamell-Sahne	35,00 €
Aida	35,00 €
Erdbeersahne	35,00 €
Erdbeer-Rhabarber-Sahne	35,00 €

### **Sonstige**

Aprikosenweincreme-Sahne	26,00 €
Apfelweincreme-Sahne	26,00 €
Käse-Sahne mit Himbeeren	26,00 €
Reissahne mit Waldbeeren	26,00 €
Reissahne mit Kirschen	26,00 €
Gebackener Käse-Kirsch	24,00 €
Gedeckter Apfelkuchen	24,00 €
Gebackener Käsekuchen	24,00 €
Stachelbeerbaiser	24,00 €

### **Cremetorten**

Sachertorte	35,00 €
Schoko-Vanille-Creme	35,00 €
Schokocreme	35,00 €
Fürst-Pückler-Creme	35,00 €
Vanille-Preiselbeer-Creme	35,00 €
Frankfurter-Creme	35,00 €

### **Obsttorten**

Erdbeerboden	26,00 €
Obstboden mit frischem Obst	25,00 €
Stachelbeerboden	25,00 €
Kirschboden	25,00 €

### **Kuppeltorten**

Mousse Fürst-Pückler-Sahne	30,00 €
Calvados-Sahne	30,00 €
Stracciatella-Sahne	30,00 €
Marc de Champagne-Sahne	30,00 €

### **Hefetorten**

Bienenstich	19,00 €
Kirschstreusel	14,00 €
Apfelriemchen	13,00 €
Aprikosenriemchen	13,00 €
Reistorte	13,00 €
Puddingstreusel	13,00 €



## **Getränkekarte**

### **Alkoholfreie Getränke**

<i>Adelholzener Classic, medium</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Adelholzener Naturell</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Adelholzener Apfelschorle</i>	<i>0,2 l Gl.</i>	<i>1,90 €</i>

*Das Adelholzener Mineralwasser kommt aus den bayerischen Alpen und gehört der Kongregation der barmherzigen Schwestern vom heiligen Vinzenz von Paul. Aus den Erlösen von Adelholzener werden soziale Projekt der Ordensgemeinschaft in der Region unterstützt.*

<i>Coca Cola/Coca Cola Light, Fanta, Sprite</i>	<i>0,2 l</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Granini Orangensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Granini Apfelsaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Granini Kirschsafft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Granini Multivitaminsaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,50 €</i>

### **Kaffeespezialitäten**

<i>Espresso, Café Creme</i>		<i>2,10 €</i>
<i>Glas Tee (erlesene Tees von Ronnefeldt zur Auswahl)</i>		<i>2,10 €</i>
<i>Cappuccino, Café au lait, Latte Macchiato</i>		<i>2,90 €</i>

### **Bier**

<i>Gaffel Kölsch</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Gaffels Fassbrause, alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Warsteiner Pils</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Warsteiner fresh, alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Weizenbier König Ludwig</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Weizenbier König Ludwig, alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,60 €</i>

## ***Spirituosen***

<i>Malteser Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ouzo</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Mariacron Weinbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Jim Beam</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Schladerer Himbeergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Schladerer Williamsbirnengeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Schladerer Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Remy Martin VSOP</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Calvados</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Amaretto</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Hugo (Holunderblütensirup, frische Minze, Prosecco)</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Aperol Spritz (Aperol, Prosecco und Soda)</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,50 €</i>

*Weitere Spirituosen haben wir auf Anfrage vorrätig.*

## ***Sekt, Prosecco, Champagner***

### ***Sekt***

<i>Hausmarke Cuvée Sekt trocken</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>23,50 €</i>
<i>Prosecco D.O.C.G. di Valdobbiadene, Brut Casa Vittorino Millesimato</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>27,00 €</i>
<i>Crémant D'alsace Brut Méthode Traditionelle</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>27,00 €</i>

### ***Winzersekt aus der handgerüttelten, traditionellen Flaschengärung***

<i>Scheurebe Sekt halbtrocken Weingut Keiper, Rheinhessen</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Blauer Spätburgunder Sekt – brut Blanc de Noir, Weingut Kreuzberg, Ahr</i>	<i>0,75l Fl.</i>	<i>27,50 €</i>
<i>Cuvee Vaux Brut Schloss Vaux, Rheingau</i>	<i>0,75l Fl.</i>	<i>27,50 €</i>

### ***Champagner***

<i>Drappier Champagner Brut Carte d'Or Cuvée aus 90% Pinot Noir, Rest Pinot Meunier und Chardonnay</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>48,00 €</i>
<i>Drappier Champagner Brut 100% Chardonnay</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>49,50 €</i>
<i>Tribaut Schloesser Champagne Brut Rosé Fruchtiger Champagner, dominiert von Aromen von roten Früchten, sowie schwarzen Johannisbeeren und Himbeere.</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>52,00 €</i>

## *Deutsche Weißweine*

### *Rheingau*

2014	<i>Robert Weil Riesling trocken Weingut Robert Weil Zarter Pfirsichduft, voller Körper, gute Balance</i>	0,75 l Fl.	29,80 €
2011	<i>Robert Weil Riesling feinherb Weingut Robert Weil Frisches, fruchtiges Bouquet, gehaltvoll spürbare Frucht</i>	0,75 l Fl.	29,80 €

### *Pfalz*

2014	<i>Riesling QbA trocken, Frankenweiler Königsgarten Weingut Pfaffmann Trocken, köstlicher Pfirsich- und Birnenduft, hochfeine Fruchtkonzentration</i>	0,75 l Fl.	23,50 €
2015	<i>Sauvignon blanc QbA trocken Weingut Pfaffmann Frischer, fruchtiger aromatischer Stachelbeer- und Kiwiduft</i>	0,75 l Fl.	23,90 €

### *Rheinhessen*

2013	<i>Kerner Kabinett Weingut Keiper, Dittelsheimer Geiersberg Eleganter, feintypischer Charakter</i>	0,75 l Fl.	19,90 €
2015	<i>Weißer Burgunder classic Weingut Keiper Spritzig, elegant</i>	0,75 l Fl.	19,90 €
2014	<i>Chardonnay trocken Weingut Keiper, Dittelsheimer Mönchhube Edler Charakter, feine Frucht</i>	0,75 l Fl.	21,00 €
2015	<i>Spätburgunder Weißherbst halbtrocken Weingut Keiper, Dittelsheimer Rosé Feiner Duft, reif</i>	0,75 l Fl.	19,90 €

## **Baden**

- |      |  |            |         |
|------|--|------------|---------|
| 2014 | Grauburgunder QbA<br>Weingut Heger<br><i>Fruchtig und frisch, Duft von Melonen und Honig</i>   | 1,00 l Fl. | 29,90 € |
| 2014 | Weißburgunder Kabinett Oktav<br>Weingut Heger<br><i>Kristallklare, herrlich duftige Frucht nach gelben Birnen und Frische Zitronenschale</i> | 0,75 l Fl. | 29,50 € |
| 2015 | Grauburgunder Zimmerlin „Edition“<br>Weingut Zimmerlin<br><i>Saftiger Charakter, Duft von Äpfeln Birnen und Haselnuss</i>                    | 0,75 l Fl. | 29,50 € |

## **Ahr**

- |      |  |            |         |
|------|--|------------|---------|
| 2013 | Blauer Spätburgunder, Blanc de Noir, trocken<br>Weingut H.J. Kreuzberg<br><i>Frisch-fruchtbetonter weißer Wein aus <b>blauen Trauben</b>.<br/>Nach Pfirsich duftend, mit animierender Säure, die durch eine feine Süße und einen nussigen Ton abgerundet wird.</i> | 0,75 l Fl. | 27,00 € |
|------|--|------------|---------|

## **Deutsche Rotweine**

### **Pfalz**

- |      |   |            |         |
|------|---|------------|---------|
| 2012 | Spätburgunder Walsheimer Silberberg QbA trocken<br>Weingut Pfaffmann<br><i>würziger Duft nach roten Beeren, kräftige Struktur, feinfruchtig mit samtigen Tanninen</i>   | 0,75 l Fl. | 23,90 € |
| 2014 | „1838“ Rotwein-Cuveé Creation QbA trocken<br>Weingut Bergdolt-Reif & Nett<br><i>Eine erstklassige Rebsortenkombination: Struktur des Cabernet dazu die sanfte Weichheit des Merlot, kräftiger Dornfelder und der filigrane Lagrein.</i> | 0,75 l Fl. | 23,90 € |

## **Rheinhessen**

2014	<i>Spätburgunder Rotwein classic Weingut Keiper Fruchtig, animierend</i>	0,75 l Fl.	20,50 €
2014	<i>Dornfelder Rotwein trocken Weingut Keiper, Dittelsheimer Traditionelle Bereitung, ausdrucksvoll</i>	0,75 l Fl.	20,50 €
2013	<i>Merlot trocken Weingut Keiper, Dittelsheimer Internationaler Rotweintyp</i>	0,75 l Fl.	22,00 €

## **Baden**

2013	<i>Spätburgunder Rotwein Merdinger Bühl Weingut Heger Im Bouquet machen saftige Fruchtaromen und feine Gewürznoten auf sich aufmerksam. Am Gaumen weich und vollmundig, jedoch nicht ohne Kraft. Insgesamt sehr harmonisch</i>	0,75 l Fl.	31,50 €
2013	<i>Spätburgunder QbA Edition trocken Weingut Zimmerlin Der rote, samtige Schmeichler! Am Gaumen dominieren Brombeeren und dunkle Früchte das Geschmacksbild. Fruchtig, dezente Tannine und nicht so schwer.</i>	0,75 l Fl.	24,90 €

## **Ahr**

2009	<i>Pinot Noir QbA trocken Weingut H.J. Kreuzberg Helles, durchsichtiges Rubinrot duftend nach würzigen Pflaumen und feiner Kirsche. Feinsaftig, viele reife Beeren</i>	0,75 l Fl.	29,90 €
2013	<i>Spätburgunder Unplugged, trocken Weingut H.J. Kreuzberg Facettenreich und geschmeidig am Gaumen. Gereifte rote Beeren dominieren mit einem Hauch von Vanillearomen und zarten Röstnoten.</i>	0,75 l Fl.	29,90 €

## *Italienische Weißweine*

### *Venetien*

2015	<i>Pinot Grigio IGT</i> <i>Casa Vinicola Bennati</i> <i>Funkelnd gelb mit kupferroten Reflexen bringt der Wein</i> <i>Ein vielschichtiges Aromenspiel ins Glas</i>	0,75 l Fl.	23,90 €
2011	<i>Chardonnay Venezia-Guilia IGT</i> <i>Weingut Silvio Jermann</i> <i>hell glänzendes Strohgelb, duftiges Bouquet von Orangen-</i> <i>und Zitrusblüten</i>	0,75 l Fl.	41,00 €
2011	<i>Sauvignon Venezia Giulia IGT</i> <i>Weingut Silvio Jermann</i> <i>Duftiges Sauvignon-Bouquet mit saftigen Aromen von</i> <i>Zitrusfrüchten, Melone und grünen Äpfeln.</i>	0,75 l Fl.	41,00 €

## *Italienische Rotweine*

### *Venetien*

2014	<i>Merlot IGT</i> <i>Casa Vinicola Bennati</i> <i>Kirschfarbig leuchtet dieser Rotwein, der zur Verfeinerung</i> <i>mehrere Monate in Eichenfässern reift</i>	0,75 l Fl.	23,50 €
2011	<i>Valpolicella DOC</i> <i>Soraighe Ripasso</i> <i>Fruchtiges Bouquet von Vanille und Bittermandel.</i>	0,75 l Fl.	25,50 €
2014	<i>Montepulciano D'Abruzzo DOC</i> <i>Casa Vinicola, Bennati</i> <i>Tiefrote Farbe. Es dominiert der reife Beerenduft,</i> <i>leicht und fruchtig am Gaumen</i>	0,75 l Fl.	23,50 €
2014	<i>Bardolino Classico D.O.C</i> <i>Casa Vinicola Bennati</i> <i>Fruchtbetont am Gaumen, weiche Tannine, delikate Struktur</i> <i>und ein langer Abgang vereinen sich zu einem sympathischen</i> <i>Genuss. Granatrot leuchtenden Bardolino Classico</i>	0,75 l Fl.	23,90 €

## ***Piemont***

- 2014 *Barbera d'Alba DOC* 0,75 l Fl. 38,90 €  
*Paolo Monti*  
*Dunkles intensives Rot. Das komplexe Bouquet mit Anklängen an rote Beeren, sowie Kräutern, Vanille und Lakritze. Ein großer Körper, vollmundig und charaktervoll im Geschmack.*
- 2005 *Barolo DOCG* 0,75 l Fl. 51,00 €  
*Paolo Monti*  
*In der Farbe ein dunkles Rubin mit violetten Reflexen. Im intensiven und einladenden Duft faszinieren Brombeeren, er hat eine famose Struktur, ist fein ausbalanciert.*

## ***Französische Weißweine***

### ***Loire***

- 2014 *Chardonnay Élégance VDP* 0,75 l Fl. 23,50 €  
*Domaine des Herbauges*  
*frischer und sehr fruchtiger Wein, mit seinen intensiven Aromen exotischer Früchte besticht er durch Finesse und Eleganz.*
- 2015 *Sancerre Blanc AOC* 0,75 l Fl. 33,50 €  
*Domaine de La Garenne*  
*Die Farbe ist Kristallklar mit goldenen Reflexen. Eine Elegante Note von Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich. Mit weichen floralen und mineralischen Aromen klingen an.*
- 2010 *Mademoiselle de T Pouilly-Fumé AOC* 0,75 l Fl. 34,60 €  
*Château de Tracy*  
*Rassiger Pouilly-Fumé aus der Sauvignon-Rebe mit den typischen Citrus Aromen und floralem Bouquet*

### ***Languedoc Roussillon***

- 2010 *Viognier Domaine Montrose* 0,75 l Fl. 22,80 €  
*Typische goldgelbe Farbe mit fruchtigem Bouquet, bestehend aus tropischen Aromen und wenig Säure. Ideal für Fischgerichte*



## **Chablis**

- |      |   |            |         |
|------|---|------------|---------|
| 2010 | <i>Chablis AOC<br/>Maison Simonnet-Febvre<br/>Hell glänzendes Gelb mit grünlichen Reflexen. Aromatisches Bouquet mit fruchtiger, dezent exotischer Frische und eleganten Noten von Blüten und Kräutern.</i> | 0,75 l Fl. | 34,00 € |
| 2008 | <i>Chablis Vaillons Premier Cru AOC<br/>Maison Simonnet-Febvre<br/>Feine Aromen von Quitten und Äpfeln, die verspielte Säure und klare Mineralität machen ihn unvergesslich.</i>                            | 0,75 l Fl. | 41,00 € |

## **Französische Rotweine**

### **Languedoc Roussillon**

- |      |  |            |         |
|------|--|------------|---------|
| 2013 | <i>Merlot<br/>Les Jamelles<br/>Samtig weich mit einem verführerischen Duft nach Pfingstrosen, roten Beeren, süßen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren.</i> | 0,75 l Fl. | 24,50 € |
| 2014 | <i>Cabernet Sauvignon<br/>Les Jamelles<br/>Schöne dunkelrote Farbe. Leichte, frische Note, Aromen von roten Früchten, Gewürzen.</i>                          | 0,75 l Fl. | 24,50 € |

### **Bordeaux**

- |      |   |            |         |
|------|---|------------|---------|
| 2014 | <i>Ières Côtes de Bordeaux AOC<br/>Château Anniche<br/>Dichtes Purpurrot, reifes Fruchtbouquet bestehend aus roten und schwarzen Kirschen. Seidenweich und elegant am Gaumen.</i>   | 0,75 l Fl. | 24,90 € |
| 2007 | <i>Château Saint Aubin<br/>Médoc AOC Cru Bourgeois<br/>Dichtes, sauberes glänzendes Granatrot. Duftige Gewürznoten von Eichenholz und fruchtige Aromen von Kirschen und Mandeln</i> | 0,75 l Fl. | 37,50 € |

### **Elsass**

- |      |  |            |         |
|------|--|------------|---------|
| 2013 | <i>Pinot Noir D'Alsace AOC<br/>Domaine Joseph Cattin<br/>Junger, lebendiger Wein mit fruchtiger Aromatik und feinen Röstaromen. Leuchtendes Rubinrot</i> | 0,75 l Fl. | 23,90 € |
|------|--|------------|---------|

*Allgemeine Geschäftsbedingungen*

*Sehr geehrter Veranstalter, sehr geehrter Gast, unser Ziel ist es, Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. Dazu gehört auch, dass Sie genau wissen sollten, welche Leistungen wir erbringen, wofür wir einstehen und welche Verbindlichkeiten Sie uns gegenüber haben.*

- 1. Der Vertrag ist abgeschlossen, sobald die Räume bestellt und zugesagt oder, falls eine Zusage aus Zeitgründen nicht mehr möglich ist, bereitgestellt werden.*
- 2. Optionsdaten sind für beide Vertragspartner bindend. Burg Obbendorf behält sich das Recht vor, nach Ablauf der Optionsdaten die reservierten Räume anderweitig zu vergeben.*
- 3. Reservierte Räume stehen dem Leistungsnehmer nur zu der schriftlich vereinbarten Zeit zur Verfügung. Eine Inanspruchnahme der Räume über den vereinbarten Zeitpunkt hinaus bedarf der vorherigen Rücksprache mit Burg Obbendorf.*
- 4. Reservierte Hotelzimmer stehen dem Gast ab 15.00 Uhr am Anreisetag und bis 10.00 Uhr am Abreisetag zur Verfügung. Sofern nicht ausdrücklich eine Ankunftszeit vereinbart wurde, behält sich das Hotel vor, bestellte Hotelzimmer, die bis 18.00 Uhr nicht in Anspruch genommen werden, anderweitig zu vergeben.*
- 5. Welche Leistungen vertraglich vereinbart sind, ergibt sich aus der Ausschreibung in der Menümappe und aus den Angaben in der Reservierungsbestätigung, die darauf Bezug nimmt. Soweit nichts anderes vereinbart ist, gelten die Angaben der Menümappe mit den jeweils gültigen Preisblättern.*
- 6. Mit Buchung einer Veranstaltung kommt ein beiderseitig bindender Vertrag zustande.*
  - 6.1 Wir weisen darauf hin, dass soweit die Veranstaltung aus Gründen, die nicht in der Sphäre des Veranstalters Burg Obbendorf liegen, nicht durchgeführt werden kann, Kosten berechnet werden müssen.*
  - 6.2 Im Falle der Mitteilung einer Absage des Gastgebers bemüht Burg Obbendorf sich, den Raum anderweitig zu vermieten.*
  - 6.3 Soweit Aufwendungen erspart werden, sind diese in Abzug zu bringen.*
  - 6.4 Bezüglich entfallener Umsätze, die nicht ausdrücklich Gegenstand der Vereinbarung waren, jedoch nach den Umständen zu erwarten gewesen sind, behält sich Burg Obbendorf die Geltendmachung von Schadenersatzansprüchen vor.*
- 7. Nebenleistungen, wie Musikkapellen, Sonderdrucke von Menükarten oder Blumendekoration werden extra berechnet.*
- 8. Die ausgezeichneten Preise sind Inklusiv-Preise und verstehen sich einschließlich Bedienungsgeld und Umsatzsteuer (MwSt).*
- 9. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungserstellung sechs Monate, so behält sich das Hotel das Recht vor, Preisänderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.*
- 10. Ändert sich nach Vertragsabschluss der Satz der gesetzlichen Mehrwertsteuer, so ändert sich der vereinbarte Preis entsprechend.*
- 11. Bei Veranstaltungen, die sich über 4.00 Uhr morgens ausdehnen, berechnen wir einen Nachtzuschlag von 20,- € für jeden anwesenden Mitarbeiter pro angefangene Stunde.*

12. *Eine Änderung der Teilnehmerzahl muss spätestens 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden, andernfalls wird die ursprüngliche Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt.*
13. *Der Veranstalter/Besteller haftet für die Bezahlung etwaiger, von den Veranstaltungsteilnehmern zusätzlich bestellter Speisen und Getränke.*
14. *Das Hotel kann mangels anderweitiger Vereinbarung einen Vorschuss in Höhe von 50 % der Gesamtkosten verlangen.*
15. *Das Anbringen von Plakaten, Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen, bedarf der vorherigen Zustimmung von Burg Obbendorf. Der Auftraggeber übernimmt die Gewähr dafür, dass das Dekorationsmaterial den feuerpolizeilichen Anforderungen entspricht. Das Hotel kann die Vorlage einer entsprechenden Bestätigung der Brandschutzbehörde verlangen.*
16. *Musiker und Künstlergagen sind vom Veranstalter entweder direkt mit den betreffenden Personen abzurechnen oder uns im Voraus zur Verfügung zu stellen. Eventuell anfallende GEMA- Gebühren trägt der Veranstalter.*
17. *Soweit Burg Obbendorf für den Veranstalter technische oder sonstige Einrichtungen beschafft, handeln wir im Namen und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für Schäden und ordnungsgemäßer Rückgabe dieser Sachen und stellt uns von Ansprüchen Dritter aus dieser Überlassung frei.*
18. *Der Veranstalter und seine Gäste dürfen Speisen und Getränke nur mit schriftlicher Zustimmung von Burg Obbendorf mitbringen. In diesen Fällen wird eine zusätzliche Servicegebühr oder ein Korkgeld berechnet.*
19. *Die Untervermietung überlassener Räumlichkeiten ist nicht gestattet.*
20. *Zeitungsanzeigen, die Einladungen für Besucher des Veranstalters enthalten, bedürfen der vorherigen schriftlichen Zustimmung von Burg Obbendorf. Andernfalls sind wir berechtigt die Veranstaltung zu untersagen, wobei die Zahlungspflicht des Veranstalters bestehen bleibt.*
21. *Hat Burg Obbendorf begründeten Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit, die Ordnung oder den Ruf des Hauses gefährdet, sowie im Falle höherer Gewalt, kann es die Veranstaltung absagen. Hat der Veranstalter den Grund für die Absage zu vertreten, so bleibt eine Zahlungspflicht bestehen.*
22. *Unsere Rechnungen sind binnen 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.*
23. *Berichtigung von Irrtümern sowie Druck- und Rechenfehlern bleibt vorbehalten.*
24. *Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen des Vertrages oder dieser Bedingungen berührt nicht die Wirksamkeit der übrigen Vereinbarungen. Nebenabreden und Änderungen bedürfen zu Ihrer Gültigkeit der Schriftform.*
25. *Erfüllungsort und Gerichtstand ist der Sitz von Burg Obbendorf*