



Schlosskrug

im Schloss Heidelberg
Restaurant • Biergarten
Vinothek • Kneipe • Eventlocation

*Sie können auch mit folgenden
Aperitifs, Vorspeisen, Suppen, Hauptgängen,
Dessert und Bufetts
ein Menü nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen
oder die von uns vorgestellten Menüvorschläge
variieren und ergänzen.*

Wir beraten Sie gerne !

Aperitifs: *Prosecco trocken, Spritz Aperol, Hugo,
Bellini, Lillet-Wildberry, Limoncello Spritz*

Vorspeisen:

<i>Anti-Pasti /Fingerfood Schale/1 Stück</i>	<i>3,25 €</i>	<i>V</i>
<i>Bunter Anti-Pasti Vorspeisenteller</i>	<i>12,95 €</i>	<i>V</i>
<i>Insalata Caprese Mozarella, Tomate, Basilikum</i>	<i>10,95 €</i>	<i>V</i>
<i>Bruschetta 3 Stück</i>	<i>8,70 €</i>	<i>V</i>
<i>Bunter Salatteller nach Art des Hauses</i>	<i>6,95 €</i>	<i>V</i>
<i>Geeiste Honigmelone m.Schinken</i>	<i>8,75 €</i>	
<i>Frisches Roastbeef mit hausgemachter Remoularde</i>		
<i>Vollkornbrot, Butter</i>	<i>12,95 €</i>	
<i>Barbarie Flugentenbrust an Blattsalaten, mit Preiselbeerdressing, Vollkornbrot, Butter</i>	<i>13,95 €</i>	
<i>2 kleine Backcamembert, Preiselbeeren, Toast, Butter</i>	<i>7,85 €</i>	<i>V</i>
<i>Nordischer Räucherlachs oder Kalletaler Forellenfilet, Sahnemeerrettich, Toast und Butter (auch zusammen als Fischteller)</i>	<i>12,95 €</i>	<i>P/V</i>
<i>Bunter Vorspeisenteller gemischt</i>	<i>13,95 €</i>	

***...und vieles mehr, falls Sie noch andere Vorschläge
wünschen, rufen Sie uns an !***

P/V = Pescetarier/Vegetarier V = Vegetarier



Schlosskrug

im Schloss Heidelberg
Restaurant • Biergarten
Vinothek • Kneipe • Eventlocation



Suppen: in Terrinen

Leichte Gemüsesuppe	4,90 €	V
Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen	4,90 €	V
Bunte Hühnersuppe mit Einlage	4,90 €	
Spargelcremesuppe mit Kressehäubchen	4,90 €	V
Bunte Hochzeitssuppe	4,90 €	
Klare Oxtail mit Champignons, und altem Sherry	6,95 €	
Wildkraftbrühe "Hubertus" mit Wildjulienne und Champignons	6,95 €	

Hauptgerichte:

Schweinekrüstchen auf "Puzsta Art" mit pikanter Sauce, bunte Salatplatte mit Joghurtdressing, Zapfenkroketten und Kartoffelplätzchen	24,95 €
---	---------



Schweinefilet-Plätzchen mit Rahmchampignons, L/G gemischte Salatplatte mit Haus-Dressing und Zapfenkroketten	25,95 €
--	---------

**Zu allen Hauptgerichten ohne Salat
kann zusätzlich eine bunte Salatplatte bestellt werden !
Preis / Pers. 3,95 €**

V = vegetarisch

L/G = Lactose/Gluten-frei

L/G = Lactose/Gluten-frei



Schlosskrug

im Schloss Heidelberg
Restaurant • Biergarten
Vinothek • Kneipe • Eventlocation

Hauptgerichte:

Lippische Bratenplatte

*Rindersaftbraten und Jungschweinbraten L/G
in delikater Sauce, frische Champignons,
bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise,
Zapfenkroketten und Petersilienkartoffel* 31,95 €

Rindersaftbraten vom US-Beef

*in delikater Sauce, frische Champignons,
bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise,
Zapfenkroketten und Petersilienkartoffel* 28,95 €
(zusätzlich m. Schweinefiletplätzchen/Rahmchampignons 31,95 €)

Grosse Bratenplatte

*Rindersaftbraten, Kassler- und Jungschweinbraten L/G
in pikanter Sauce, Champignons,
bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise,
Zapfenkroketten und Petersilienkartoffel* 34,95 €

Schwein's-Braten

*Jungschweinbraten in delikater Sauce, L/G
frische Champignons, bunte Gemüseplatte
Zapfenkroketten und Petersilienkartoffel* 22,95 €

Lipper Feuer-Pfanne

*Pikantes Hochzeit-Gulasch vom Rind, L/G
Apfelrotkohl und buntes Gemüse,
div. angemachte Salate Kroketten, Kartoffeln* 26,95 €

L/G = Lactose /Gluten-frei

Eine Liste mit allen Allergenen liegt aus !



Schlosskrug

im Schloss Heidelberg
Restaurant • Biergarten
Vinothek • Kneipe • Eventlocation

Hauptgerichte:

Gemischte Wildplatte "Diana"

*Frischlingsbraten und Hirschkalbsbraten, L/G
Birne und Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren,
Wildrahmsauce, frische Champignons,
Apfelrotkohl und Rosenkohl Gemüse,
Zapfenkroketten und Petersilienkartoffel*

Preis nach Saison ab ca.

ab 34,95 €

Bratenplatte "Wild/Rind"

*Hirschkalbsbraten und Rindersaftbraten, L/G
Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren, Champignons,
bunte Gemüseplatte und Rotkohl
Zapfenkroketten und Petersilienkartoffel*

Preis nach Saison ab ca.

ab 32,95 €

Wild-Gulasch „Hubertus“

*Feines Wildgulasch mit frischen Champignons, L/G
Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren,
Apfelrotkohl, Rosenkohl Gemüse, Zapfenkroketten*

Preis nach Saison ca.

27,95 €

Ganzer Nordischer Lachs (im Lachbett gedünstet) P/V

*oder Zanderfilet an der Haut gebraten (ca. 280 gr.) P/V
feine Dillrahmsauce, grüner Salatteller
mit Zitronen-Sahnedressing, Salzkartoffel
und Fettuccine*

Lachs/Zander - Tagespreis ca.

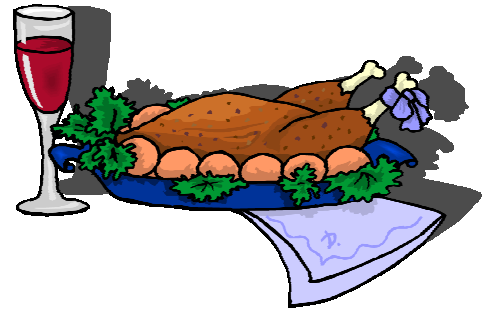
29,95 €

*L/G = Lactose /Gluten-frei
P/V = Pescetarier/Vegetarier*



Schlosskrug

im Schloss Heidelberg
Restaurant • Biergarten
Vinothek • Kneipe • Eventlocation



Hauptgerichte:

Frisch aus dem Ofen!

*Barbarie Flugentenbrust mit Bratapfel, L/G
feine Orangensauce,
Rosenkohl Gemüse und Apfelrotkohl,
Kartoffelklöße und Petersilienkartoffel*

29,95 €

Frisch aus dem Ofen!

*Gänsebraten mit Bratapfel, 4 Pers./ 1 Gans 4400 gr. L/G
feine Orangensauce,
Rosenkohl Gemüse, Apfelrotkohl,
Kartoffelklöße und Petersilienkartoffel (Saison-Preis)*

ab 34,95 €

Braten vom Putenbrustfilet in feinem Cognacrahm L/G

*glasierte Ananas,
buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise
Zapfenkroketten und Petersilienkartoffel*

26,95 €

Putengeschnetzeltes "Gambrinus" L/G

*in feiner Braunbiersauce, Champignons,
bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise,
Butter-Spätzle und Zapfenkroketten*

24,95 €

Filet von der Poulardenbrust oder Hähnchenbrust vom Ceran-Grill

*in feinem Curryrahm (o. Geflügelsauce)
exotische Früchte, grüner Salatteller m. Zitronendressing,
Fettuccine oder Butter-Spätzle*

25,95 €

2 Gemüse-Schnitzel mit Tomatensauce V/L/G

Fettuccine, gemischter Salatteller

15,95 €

andere vegane oder vegetarische Gerichte bitte anfragen !

V = Vegetarisch

L/G = Lactose /Gluten-frei



Hauptgerichte:

- Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Aprikosenrahm, L/G
bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise,
Reis oder Butter-Spätzle, Zapfenkroketten*
24,95 €
- Wiener Schnitzel vom Kalb (Wiener Garnitur)
Schnitzel in Butterschmalz gebraten
bunte Salatplatte, Honig-Senfdressing
Pommes Frites und Bratkartoffel*
28,95 €
- Schweineschnitzel "Wiener Art" L/G
2 kleine Schnitzel aus der Pfanne
bunte Salatplatte, Honig-Senfdressing
Pommes Frites und Bratkartoffel*
24,95 €
- Lippen Krustenbraten L/G
(o. mit Kassler/Burgunderbraten)
Krautsalat und Sauerkraut
Stampfkartoffel und Butterzwiebeln*
20,95 €
(24,95 €)

Vegane oder vegetarische Gerichte bitte anfragen !

Selbstverständlich kochen wir auch Ihr Leibgericht !

L/G = Lactose /Gluten-frei



Schlosskrug

im Schloss Heidelberg
Restaurant • Biergarten
Vinothek • Kneipe • Eventlocation

z.B. Menüvorschlag: “Westfalen-Hochzeit”

**) Zum Empfang –Prosecco, Sprizz Aperol oder Orangensaft*

Bunte Hochzeitsuppe mit Einlage

*Lippische Bratenplatte
mit Rindersaftbraten und Jungschweinbraten
in delikater Sauce, frische Champignons,
bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise,
Zapfenkroketten und Petersilienkartoffel*

**) Dazu empfehlen wir einen:
2023er Portugieser Weißherbst
lieblich - Rheinpfalz*

**) 2023er Weisser Burgunder
Pfalz trocken*

**) 2023er „Liebes Glück“
Müller-Thurgau
halbtrocken - Rheinhessen*

*Eisschale “Heisse Liebe”
Vanille-Eiskreme mit heißen Schattenmorellen
Kirschwasser, Sahne, Schokostreusel*

Kleines Nacht-Bufett

Preis/ Pers. -bitte selber zusammenstellen !

**) Getränke siehe Getränkepauschalen*

Alle Eisdesserts werden mit Tischfeuerwerk serviert !



Schlosskrug

im Schloss Heidelberg
Restaurant • Biergarten
Vinothek • Kneipe • Eventlocation

z.B. Menüvorschlag: "Jugendliebe"

**) zum Empfang ein Gläschen Prosecco oder Orangensaft*

Bunte Hochzeitssuppe

*Rindersaftbraten in delikater Sauce,
buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise
dazu*

*Schweinefiletplätzchen mit Rahmchampignons
gemischte Salatplatte mit Joghurt-Dressing
Zapfenkroketten und Petersilienkartoffel*

**) Dazu empfehlen wir einen:
2023er Portugieser Weißherbst
lieblich - Rheinpfalz*

**) 2023er „Liebes Glück“
Müller-Thurgau
halbtrocken - Rheinhessen*

Dessert: Zitronen- oder Schokoladencreme mit Sahne

Nacht-Buffer

Preis /Pers. -bitte errechnen Sie Ihren Preis !

**) Getränke sind im Preis nicht enthalten!
-siehe unter Getränken !*

***Alle Preise sind inkl. Tischdekor
Servietten, Kerzen.***

***Silber-Platzteller, Tüll,
Blumengestecke und Stoffservietten werden extra berechnet !***



Schlosskrug

im Schloss Heidelberg
Restaurant • Biergarten
Vinothek • Kneipe • Eventlocation

z.B. Menüvorschlag: “Ritterschmaus”

**) Zum Empfang ein Gläschen Prosecco oder Orangensaft*

Bunter Salatteller nach Art des Hauses

Klare Oxtail mit altem Sherry

*Grosse Bratenplatte (auch in Buffet-Form)
mit Rindersaftbraten /Jungschweinbraten
(oder Braten vom Putenfilet)
(oder Hähnchenbrustfilet vom Grill)*

*in delikater Sauce, frische Champignons,
bunte Gemüseplatte mit Sauce Hollandaise,
Zapfenkroketten und Petersilienkartoffel*

**) Dazu empfehlen wir einen:
2023er Portugieser Weißherbst
lieblich - Rheinpfalz*

*2023er Weisser Burgunder
Pfalz trocken*

*Eisdessert “Himbeer-Traum”
Vanille-Eis mit heissen Himbeeren, Cointreu, Sahne*

Kleines Nachtbuffet z.B. mit Berliner Currywurst

Preis / Pers. -bitte aus dem Katalog zusammenstellen !

**) Getränke-siehe unter Getränken*

Eine Liste mit allen Allergenen liegt aus !



Schlosskrug

im Schloss Heidelberg
Restaurant • Biergarten
Vinothek • Kneipe • Eventlocation

z.B. Spargel.und Erdbeersaison: „Saisonmenü“

Empfang :) Prosecco trocken, Orangensaft, Martini dry*

Empfang : Verschiedene Anti-Pasti

Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen und Brunnenkresse

*Krustenbraten frisch aus dem Ofen
Schweinefilet-Plätzchen mit Rahmchampignons,*

*Spargelplatte garniert mit buntem Gemüse,
zerl. Butter und Sauce Hollandaise,
neue Kartoffeln und Zapfenkroketten*

*Dessert: „Heidelbecker Erdbeerbecher“
Vanilleeis, Erdbeeren, Likör, Sahne,
Schokostreusel*

*Zum Essen unser Spargelwein 2023
2023er Weisser Burgunder
Pfalz - trocken*

Kleines Nacht-Buffer z. B. mit Gulaschsuppe

Kaffee - Kuchen - Gebäck

Preise nach Saison / Spargel, Erdbeeren !

***Alle Preise sind inkl. Tischdekor
Servietten, Kerzen.***

***Silber-Platzteller, Tüll,
Blumengestecke und Stoffservietten werden extra berechnet !***



Schlosskrug

im Schloss Heidelberg
Restaurant • Biergarten
Vinothek • Kneipe • Eventlocation

Kalkulations-Beispiel : *) Proseccoempfang im Saal-Biergarten

Menü oder Buffet „Beispiel“

Bunte Hochzeitsuppe 4,90 €

*Jungschweinbraten in delikater Sauce,
Champignons, buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise*

*Braten vom Putenbrustfilet in feinem Cognacrahm,
glasierte Ananas, bunte Salatplatte*

Zapfenkroketten und Petersilienkartoffel

26,95 € + ein weiteres Fleischgericht 3,00 € = 29,95 €

***Bei mehreren Hauptgerichten
wird immer der höhere Preis + 3,00 € pro Gericht gerechnet !***

**) Zum Essen einen:*

2023er „Liebes Glück“

Müller-Thurgau

h-trocken Rheinhessen

2023er Portugieser Weißherbst

Rheinhessen halbtrocken

Dessert: Bayerische Creme mit Sauerkirschen u. Minze 4,90 €

Kleines Nacht-Buffer

Canapes mit geräucherten Lachs und Forelle

Div. Käseplatte, Mozzarellateller

und Suppe oder Berliner Curry-Wurst pro/Pers. 18,95 €

**) Kaffee und Kuchen (Kaffeetherme von uns - 1 Ltr. 11,95 € Milch, Zucker
Kuchen kann auch von Ihnen angeliefert werden!*

1,60 € /Pers. für Kuchen schneiden, aufbereiten u. Geschirr

Ihr kalkulierter Preis für dieses Menü + Kleines Nachtbuffet

Preis/Pers. 58,70 €

+

**) Getränkepauschale oder Getränke nach Abrechnung!*



Schlosskrug

im Schloss Heidelberg
Restaurant • Biergarten
Vinothek • Kneipe • Eventlocation

Buffets und

Extra's:

Warm- Kaltbuffet

Backschinken, Mollenessen u.s.w für Polterabend (a. Anfrage)

Nacht-Buffer:

Canapes mit geräucherten Lachs und Forellenfilet, P/V

Käseplatte mit div. Käsesorten, Mozzarella-Teller,

Käse-Oliven-Viereck, Karibikplatte mit Obst

*Gulaschsuppe **oder** Tomatencremesuppe **oder** Lipper Kartoffelsuppe*

***oder** Berliner Currywurst, Brotkorb und Butter 23,95 €*

Kleines Nacht-Buffer:

Canapes mit geräucherten Lachs und Forellenfilets, P/V

*Käseplatte mit div. Käsesorten, Kartoffelsuppe **oder** Gulaschsuppe*

***oder** Berliner Curry-Wurst, Brot und Butter 18,95 €*

Aufschnitt, Braten, Roastbeef, Schinkenröllchen,

Melonenschiffchen, kleine Schnitzel, Curry-Wurst, usw. a. Anfrage

Braten warm aufgeschnitten aus dem Ofen kg ca.18,00 - 28,00 €

1 grosse Pfanne Bratkartoffeln 1/2 GN 19,90 €

1 grosse Pfanne Bauernfrühstück 1/2 GN 22,90 €

Berliner Currywurst, Brotkorb, Kartoffelsalat 5,95 €

Suppen z.B Ungarische Gulaschsuppe /Port. 4,90 €

Belegte Brote oder Brötchen pro/Pers. ab 9,00 €

Kaffee zum Nacht-Buffer /Ltr. 11,95 €

Obsttorte oder Sahnetorte ca. 26,00 - 48,00 €

**Falls Sie Ihren Kuchen selber mitbringen möchten,
nur 1,60 €/Pers. Aufpreis für Geschirr und aufbereiten !!**

P/V = Pescetarier/Vegetarier



Schlosskrug

im Schloss Heidelberg
Restaurant • Biergarten
Vinothek • Kneipe • Eventlocation

Desserts:

*Bayrische Creme mit Kirschen u. Mousse au Chocolat mit Amarettini
und eine Schokoladenkugel im Löffel (Dessert Potpourri) 8,80 €*

Rote Grütze mit Himbeeren -Vanillesauce 4,90 €

Schokoladencreme (Moussee) Amarettini 4,90 €

Bayerische Creme mit Sauerkirschen und Minze 4,90 €

Cappuccinocreme mit Amarettini 4,90 €

*Vanille-Eiscreme auf Eierlikörspiegel, Krokant,
Schokolade, Gebäck, Sahne, Likör 8,95 €*

*Hot Brownie (warmes Schokotörtchen) mit Bourbon-Vanilleeis
auf Eierlikörspiegel /Himbeeren und Sahne 8,95 €*

Mascarpone - Creme mit Orangenjus 8,95 €

*Eisschale "Himbeer-Traum"
Vanille-Eiscreme mit heißen Himbeeren,
Contreau, Sahne, Schokostreusel 6,95 €*

*Eisschale "Heisse Liebe"
Vanille-Eiscreme mit heißen Schattenmorellen,
Kirschwasser, Sahne, Schokosteusel 6,95 €*

*"Beeren - Teller"
Vanille-Eiscreme auf einem Waldbeerspiegel,
Pfirsichfächer, Waldbeeren, Likör, Sahne 8,85 €*

Kaiserschmarrn mit gedickten Kirschen/Puder/Sahne 7,95 €

Heidelbecker Erdbeer-Becher (Saison) im Glas (klein) 6,95 €

Vanille-Eis mit marinierten Erdbeeren im Glas (klein) 6,95 €

Eisdessert werden mit Feuerwerk serviert !

*Panna Cotta mit Sauerkirschen
und Obstsalat
... und vieles mehr!*

*Auch Ihr Wunschdessert ist möglich, rufen Sie uns an !
Tel. 05264 9163 Frau Korf*



Schlosskrug

im Schloss Heidelberg
Restaurant • Biergarten
Vinothek • Kneipe • Eventlocation

Kleines Nacht-Buffet:

Fischplatten

Forellenfilet-Canapes auf Vollkornbrot mit Sahnemeerrettich
Lachs-Canapes auf Vollkornbrot mit Sahnemeerrettich

Käseplatten

versch. Käsesorten,
div. Camembert
Tomaten-Mozarella Teller

Suppen:

Gulaschsuppe oder Tomatencremesuppe
oder Kartoffelsuppe mit Wursteinlage
oder
Berliner Curry-Wurst

Brotkorb

mit Stangenweißbrot, Brotwagenrad, Butterplatte

Pro /Pers. 18,95 €

Auf Wunsch
stellen wir Ihnen auch
ein Deutsch.-Italienisches Warm.-Kaltbuffet
zusammen !
Fragen Sie uns !



Schlosskrug

im Schloss Heidelberg
Restaurant • Biergarten
Vinothek • Kneipe • Eventlocation

*) Kellerbier dunkel vitaminreich	1,0 l.	12,50 €
*) Herforder Pilsener- hell	1,0 l.	12,50 €
*) Cola/ Sprite / Sinalco	0,2 l.	2,60 €
*) Mineralwasser	0,7 l.	6,95 €
*) Mineralwasser Karaffe	1,0 l.	7,40 €
*) Apfelsaft/ Orangensaft	0,2 l.	2,90 €
*) Weizenkorn/ Wacholder	0,7 l.	45,80 €
*) Roter Kirsch / Saurer Paul u.s.w	0,7 l.	45,80 €
*) Wodka Feige/ Pflaume, Pfirsich usw.	0,7 l.	45,80 €

Alle Modeschnäpse nach Wunsch !

*) Empfangs-Prosecco (Sprizz, Hugo)	0,7 l.	25,50 €
*) 2023er Portugieser Weißherbst	1,0 l.	26,50 €
*) 2023er Weissler Burgunder trocken	1,0 l.	26,50 €
*) 2023er Altinger Hammerstein h-trocken	1,0 l.	26,50 €
*) 2023er Rotwein trocken -h.-trocken	1,0 l.	26,50 €



***) Unser besonderes Angebot !**

**Alle vorstehend aufgeführten Getränke
bieten wir zu einem Pauschalpreis
ab 32,95 € - 38,95/ pro Person an!*

inkl. Tischweine und Empfangsprosecco

(für 8 Stunden / 9 Stunden 3,00 € Aufschlag/Pers.)

*Die Getränkepauschale kann jederzeit erhöht werden 34,95 € oder 36,95 €
z.B. durch hinzufügen von Cocktails, Hugo/ Sprizz, Vodka-Lemon, Rum, 103, Whisky
Obstler, Jägermeister, Ramazotti, Weizenbier, Kaffeespezialitäten usw.)*

*Kaffee zum Nachtbuffet wird gesondert gerechnet Therme-Ltr. 11,95 €!
Kuchen kann mitgebracht werden. (Teller und aufbereiten nur 1,60 €/Pers.)*

***Diese Getränkepauschale gilt nicht für Polterabende usw.
Tanzveranstaltungen u.s.w.***



Schlosskrug

im Schloss Heidelberg
Restaurant • Biergarten
Vinothek • Kneipe • Eventlocation

No.1

Angebot: Warm.- Büffet

Terrine:

*Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Brunnenkresse
oder bunte Hochzeitsuppe 4,90 €*

*Nordischer Lachs ganz im Lauchbett gedünstet, Dillsauce
Jungschweinbraten in delikater Sauce, Champignons
Putengeschnetzeltes "Gambrinius" in Braunbiersauce
oder*

*Braten von der Putenbrust mit glasierter Ananas
bei mehreren Gerichten*

zählt immer der obere Preis-hier

z.B der Lachs 29,95 + 2 weitere Gerichte a' + 3,00 € = 35,95 €

buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise

verschiedene bunte und grüne Salate

Zitronen-Sahnedressing, feiner Senf-Hausdressing

Salzkartoffel, Fettuccine/Tomatensoße, Kartoffelgratin, Kroketten

Dessert: Bayerische Creme mit Sauerkirschen/ Minze 4,90 €

pro/Pers. 45,75 €

+ Getränkepauschale oder Getränkeabrechnung

P/V = Pescetarier/Vegetarier V = Vegetarier

L/G = Lactose/Gluten-frei

Siehe vorne unter einzelne Gerichte !



Schlosskrug

im Schloss Heidelberg
Restaurant • Biergarten
Vinothek • Kneipe • Eventlocation

No.2

Angebot: Warm.-Kaltbuffet

Terrine:

*Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Brunnenkresse
bunte Hühnersuppe
oder bunte Hochzeitsuppe 4,90 €*

*Rindersaftbraten in delikater Sauce,
Schweinefiletplätzchen mit Rahmchampignons,
Zanderfilet mit feiner Dillsauce, (oder ganzer Lachs im Lauchbett)
(Lachs 29,95 € + 2 weitere Gerichte + a' 3,00 € Aufpreis = 35,95 €)
buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise
versch. Salate der Saison, grüne Salate mit Hausdressing*

Salzkartoffel, Fettuccine, Kartoffelgratin, Zapfenkroketten

Dessert:

*Schale Bourbon-Vanilleeis mit marinierten Himbeeren/Sahne 6,95 €
(mit Feuerwerk)*

pro/Pers. 47,80 €

+ kleines Nachtbuffet pro/Pers. 18,95 €

Getränkepauschale oder Getränkeabrechnung

*P/V = Pescetarier/Vegetarier V = Vegetarier L/G = Lactose /Gluten-frei
Siehe vorne Einzelgerichte !*



Schlosskrug

im Schloss Heidelberg
Restaurant • Biergarten
Vinothek • Kneipe • Eventlocation

No.3

Angebot:: Warm-Bufferet

Terrine:

*Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen und Brunnenkresse
bunte Hühnersuppe
oder bunte Hochzeitsuppe 4,90 €*

*Rindersaftbraten in delikater Sauce
mit frischen Champignons 28,95 €*

(1 weiteres Gericht +3,00 €) 31,95 €

*Frisch aus dem Ofen
Lippen Krustenbraten mit gedünsteten Zwiebeln
Stampfkartoffel mit Butterzwiebeln,*

*buntes Gemüse mit Sc. Hollandaise
Salzkartoffel, Kroketten,*

Verschiedene grüne und bunte Salate mit Hausdressing

Dessert: Cappuccinocreme mit Amarettini 4,80 €

pro Pers. / 41,65 €

Getränkepauschale oder Getränkeabrechnung

***P/V = Pescetarier/Vegetarier V = Vegetarier L/G = Lactose /Gluten-frei
Siehe vorne Einzelgerichte !***



No.4

Angebot: Warmbuffet + Nachtbuffet

Terrine:

*Tomatencremesuppe mit Sahnehäubchen
oder bunte Hühnersuppe
oder bunte Hochzeitsuppe 4,90 €*

*Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Currysoße/Früchte
Rindersaftbraten vom US-Beef, Champignons
Schweinefiletplätzchen mit Rahmchampignons,
Putengeschnetzeltes in Braunbiersoße
buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise*

versch. angemachte Salate der Saison , grüne Salate mit Hausdressing

*Salzkartoffel, Kartoffelgratin, Zapfenkroketten, Pommes Frites
28,95 € + 3 weitere Gerichte a'3,00 € = 37,95 €*

Dessert:

*Bourbon-Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen/Sahne 6,95 €
(mit Feuerwerk)*

inklusive- *Kleines Nacht-Buffer 18,95 €*

pro/ Pers. 68,75 €

+ Getränkepauschale oder Getränkeabrechnung



No.5
Angebot: Warm. –Kaltbuffet

zum Empfang: „Hugo“, „Sprizz“ oder Prosecco

Terrine bunte Hochzeitsuppe (am Tisch serviert) 4,90 €

*Nordischer Lachs ganz im Lauchbett gedünstet, Dillsauce
Rindersaftbraten in delikater Sauce, Champignons
Putenbrustfilet in Cognacrahm, Glasierte Ananas
Schweinefiletplätzchen mit Rahmchampignons*

buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise

*verschiedene bunte Salate und grüne Salate
Zitronen-Sahnedressing, feiner Senf-Hausdressing*

*Salzkartoffel, Kroketten, Fettuccine mit Tomatensoße,
Kartoffelgratin, Pommes Frites
29,95 + 3 weitere Gerichte à 3,00 € = 38,95 €*

*Eisdessert: „Heiße Liebe“
mit Feuerwerk (am Tisch serviert) 6,95 €*

kleines Nacht-Buffer: 18,95 €

pro/Pers. 69,75 €

*+Große Getränkepauschale (ca. je nach Auswahl 38,95 €)
incl. 3 Sorten Bier, Schnäpse, Tischwein, Empfangssekt, Alkoholfrei,
Whisky, Obstler, Fernet, Ramazotti, Vodka, Espresso, Cappuccino usw.
oder Getränke nach Abrechnung*

Weitere Buffet-Komplettangebote auf Anfrage !



Schlosskrug

im Schloss Heidelberg
Restaurant • Biergarten
Vinothek • Kneipe • Eventlocation

... wir können auch anders !

No. 6

Angebot: Italienisches Warm.- Kaltbuffet

Prosecco trocken - Sprizz Aperol - Bellini-Orangensaft

1. *Tomatencremesuppe „Milano“ mit frischen Champignons oder*
2. *Kraftbrühe mit Gemüse-Julienne oder*
3. *Minestrone Ital. Gemüsesuppe*

Antipasti

*Gefüllte Champignonköpfe, Paprika, Ziegenkäse,
Oliven, Bruschetta mit Tomate*

Vitello Tonato –Kalbsfleisch in Thunfischsauce/Kapern

Ganzer Lachs im Lauchbett mit Dillsauce

Streifen von der Putenbrust in Aprikosen/Pinotgrigosauce

Schweinefilet in feiner Champignonrahmsauce

bunte Gemüseplatte

gebackene Zucchini und Aubergine

Zapfenkroketten/Salzkartoffel

Fettuccine ai Funghi e Tomate

Penne mit Pesto

Fettuccine mit Pfifferling.-Gorgonzolasauce

Carpaccio vom Rind oder Lachs , Ruccola/Champignons, Parmesan

Tomate mit Mozzarella,

bunte Käseplatte mit Ciabatta und Butter / Obstplatte

Tiramisù mit Waldbeeren

Panna Cotta mit Sauerkirschen oder Eisdessert

Ital.Buffet's werden nach Ihren Wünschen zusammengestellt !

2023er Conte di Lucca Rotwein trocken

2023 Pipoli Weißwein Italien trocken-fruchtig

2023er Pinot Grigio trocken

Sie haben ein Angebot von einem Mitbewerber !!

Sprechen Sie mit uns ...alles ist möglich !



Schlosskrug

im Schloss Heidelberg
Restaurant • Biergarten
Vinothek • Kneipe • Eventlocation

No.7

Angebot: Warm. –Kaltbuffet

**) zum Empfang: „Hugo“ „Sprizz“ oder Prosecco*

*Wildkraftbrühe oder Oxtail Clair mit Käsestange
Terrine am Tisch serviert
5,90 €*

*Hirschkalbsbraten „Diana“ Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren
Rindersaftbraten vom US-Beef mit Champignons
Schweinefiletplätzchen mit Rahmchampignons
32,95 € +1 weiteres Gerichte Aufschlag a'3,00 € = 35,95 €*

*buntes Gemüse mit Sauce Hollandaise
verschiedene bunte Salate und Blattsalate mit Senf-Hausdressing*

*Salzkartoffel, Zapfenkroketten,
Fettuccine mit Tomatensoße V*

*Dessert
Kaiserschmarrn
mit gedickten Kirschen, Puder und Sahne
7,95 €*

pro Pers. 49,80 €

*+ *) Getränke
+ kleines Nacht-Büffet*

*Wir unterbreiten Ihnen auch ein Angebot über ein
Wild-Buffer inkl. Flugentenbrust*

Schloss-Deele Kalletal-Heidelbeck
Damit auch ihre Feier ein voller Erfolg wird!

Einige Punkte die für uns sprechen...

*ein schöner Tanz.-und Festsaal mit einem rustikalen Ambiente,
mit eigener Ton -und Licht-Technik
und dem kleinen Saal-Biergarten für Empfänge
eine exzellente, regionale Küche
gepflegte, großräumige WC-Anlagen
4 Doppelzimmer mit WC und Dusche, 2 Apartments + 2 Ferienwohnungen
stehen zur Verfügung*

*Liebe Gäste,
unser Katalog ist nach einem Stecksystem aufgebaut,
man kann also zu Hause seine Feierlichkeit
in Ruhe planen.
Im Katalog sind viele Beispiele an Menü's und Buffets aufgeführt,
außerdem werden alle Suppen, Vorspeisen, Hauptgänge, Desserts
und Nacht-Buffets preislich genannt.*

*Wir bieten eine Getränkepauschale an.
Wir rechnen aber auch einzeln nach Verbrauch/Liter ab.
Der Preisrahmen Ihrer Feier steht also bei der Bestellung schon fest.*

*Bei uns erleben Sie bei der Rechnungstellung keine bösen Überraschungen.
Unsere All-Inklusive-Preise bewegen sich
zwischen ca. 65.00 und 90.00 €*

*All-Inklusive heißt bei uns keine weiteren, versteckten Kosten
wie Raummiete, Reinigungskosten, Wäsche, Personal, Gema-Gebühr,
Tisch-Dekoration inkl. Tischwäsche u. Kerzen (außer Blumendekor)
Extras sind: Platzteller, Tüll, Sonderdeko, Tuchservierten und weisse Hussen*

*Wir sparen nicht an Personal.
Eine Feier mit ca. 100 Gästen wird bei uns von 4-5 geschulten Servicekräften
begleitet..
Falls Sie noch weitere Informationen brauchen
fragen Sie uns.*

**Tel.05264-9163 Frau Korf e.mail: w.korf@gmx.de
oder e-mail: info@schlosskrug-heidelbeck.de**

*Dieses Angebot steht zum Download auf unserer Internetseite
www.schlosskrug-heidelbeck.de (unter download)*



Schlosskrug

im Schloss Heidelberg
Restaurant • Biergarten
Vinothek • Kneipe • Eventlocation

Musikkapellen - Schloss-Deele Heidelberg ***Folgende Kapellen (DJ's) wurden von uns mehrmals gehört*** ***und für gut befunden !***

Sammy Live

1-2-Mann Band

0521-2081044
01719381982

Ralf Möller Alleinunterhalter u. DJ (Vermittlung DJ's u.Bands)
Vermittler für weitere Kapellen u.DJ's (sehr gut)
www.ralf-möller-musik.de

05261-10749

Humorvolle Texte für jede Gelegenheit
über das Brautpaar oder Geburtstagskind
(auch mit Sammy zu buchen)
Frido Petig
www.frido-petig.de

0157 36802242

DJ Erik Kalletal

0151 51800687

XL-Musik DJ-Florian Weidner Lemgo www.xl-musik-lemgo.de (gut)

unsere eigene Hochzeit-Kutsche inkl. Fahrer Masarati –Limo Ghibli 4 Türen



Autoverleih **STOLTE**

Brake
Bad Salzufflen
Lage

.. ankommen
und wohlfühlen !



Stolte Autovermietung
05222 -926222

Silber Ranch Bad Salzufflen
05222 - 6481



Weitere Bilder auf www.schlosskrug-heidelberg.de