

## ***Burg Obbendorf***

*Willkommen auf Burg Obbendorf,*

*wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Haus und bieten Ihnen für Ihre Feiern zwei verschiedene Veranstaltungsräume an.*

*Der **Burghaal** verfügt über 35 bis max. 70 Sitzplätze und der*

***Christallussaal** verfügt über 75 bis max. 150 Sitzplätze.*

*Berechnungsgrundlage für eine Veranstaltung sind 35 bzw. 75 Personen*

*Beide Räume haben einen direkten Zugang zum Innenhof, zur Gartenterrasse am Burggraben und zum Park.*

*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. Eine zusätzliche Raummiete fällt nicht an.*

*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 August 2019*

*- Preisänderungen vorbehalten -*

## ***Rustikal***

*Kleine Frikadellen auf Kartoffelsalat mit sauer eingelegtem Gemüse*

*Zarte Ochsenbrust in Kräuter-Meerrettich-Vinaigrette*

*Geräucherte Forellen- und Makrelenfilets mit Sahne-Meerrettich*

*Hausgemachte bergische Sülze mit roten Zwiebeln und Remoulade*

*Feldsalat mit Kartoffeldressing, gerösteten Speckwürfeln und Croûtons*

*Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing*

*Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter*

\* \* \*

*Kassler-Rollbraten mit Malzbiersauce,*

*Rahmkraut und Kartoffelpüree*

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

*Apfelrotkohl und Kartoffelklößen*

\* \* \*

*Herrencreme*

*Zitronen-Quarkmousse mit Beeren*

*Gebackene Apfelringe mit Zimt-Zucker*

*44,00 € pro Person*

## *Klassisch*

*Champignons mit Kräuter-Frischkäse gefüllt*

*Räucherfischauswahl mit Sahne-Meerrettich und Senfsauce*

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

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

*Zweierlei Melone mit italienischem Landschinken*

*Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing*

*Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter*

\*\*\*

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

*Rinderschmorbraten mit kräftiger Rotweinsauce*

*mit bunter Gemüseauswahl und Kartoffelgratin*

\*\*\*

*Dreifarbige Mousse au chocolat mit Beerensauce*

*Passionsfruchtcrème*

*Crème brûlée*

*47,00 € pro Person*

## ***Burg Obbendorf***

*Mousse von der geräucherten Forelle auf Roggenbrottalern*

*Lachstartar mit Dill, Schalotten und Crème fraîche*

*Räucherfischauswahl mit Sahne-Meerrettich und Senfsauce*

*Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade*

*Rucola mit gerösteten Pinienkernen und Parmesandressing*

*Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing*

*Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter*

\* \* \*

*Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahm „Burg Obbendorf“*

*Bunte Gemüseauswahl und Schwäbische Eierspätzle*

*Wildschweinschmorbraten aus dem Hambacher Revier*

*mit Preiselbeersauce, Apfelrotkohl*

*und Semmelknödel*

\* \* \*

*Mousse von Aachener Printen mit eingelegten Roten Beeren*

*Maracujacreme*

*Obstsalat mit Vanillesauce*

*49,00 € pro Person*

## *Italienisch*

*Geräucherter Rotbarsch und geräucherte Sprotten mit Fenchel, Orangen und Aioli*

*Steakhüfte vom Rind – rosa gegart – mit eingelegtem Gemüse und geräucherter Mayonnaise*

*Strauchtomatenmousse mit Mozzarella und Basilikum*

*Salate der Saison mit zweierlei Dressing*

*Ofenfrisches Ciabatta mit Butter und Kräuterbutter*

\* \* \*

*Kleine Putenbrustrouladen mit Tomaten, Schafskäse und Basilikum gefüllt*

*in Pesto-Rahmsauce, Ratatouille und Pommes Dauphin*

*Mediterraner Spießbraten mit Paprika und Zwiebeln*

*in Rosmarinjus mit hellen und grünen Bandnudeln*

\* \* \*

*Tiramisu*

*Panna Cotta mit Fruchtsauce*

*Crème Catalan*

*42,00 € pro Person*

## *Frühling*

*Roulade von Kalb & Lachs mit Mangold und Safransauce*

*Mariniertes, Rosa gebratenes Lammfilet auf grünem Spargelsalat*

*Rosa gebratene Entenbrust mit eingelegten Pflaumen und Chicorée*

*Carpaccio vom Lachs mit Limettenvinaigrette und Algensalat*

*Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing*

*Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter*

\* \* \*

*In Butter goldgelb gebratene Schollenfilets mit Flusskrebsen in Rieslingsauce*

*mit Paprika-Spinat-Gemüse und buntem Langkorn-Reis*

*Zart geschmorter Kalbsbraten mit gegrillten Waldpilzen in Dijonsensauce*

*mit Spargelragoût, Kirschtomaten und Kräuterkartoffeln*

\* \* \*

*Rhabarber-Beeren-Parfait mit Minz-Joghurt*

*Erdbeer-Panna-Cotta*

*Waldmeister-Apfel-Gelee mit Vanillesauce*

*64,00 € pro Person*

## *Sommer*

*Mediterrane Gemüselasagne mit Basilikumpesto*

*Rotbarbenfilets in Kräutervinaigrette*

*Spieße vom Kaninchenrücken, Bacon und eingelegten Schalotten mit Spinatsalat*

*Flammkuchen mit grünem Spargel und italienischem Schinken*

*Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing*

*Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter*

\* \* \*

*Gebratenes Lachsfilet mit Sauerampfer-Weißwein-Sauce*

*sommerlicher Gemüseauswahl und Butterkartoffeln*

*Roastbeef – im Ganzen Rosa gegart – mit Barbecue-Sauce*

*gegrillten Maiskolben und Süßkartoffel-Gratin*

\* \* \*

*Bayrisch Crème mit frischen Erdbeeren*

*Rhabarber-Tiramisu*

*Bunte Eisauswahl mit Sahne, Fruchtsaucen, Streuseln, Schokolade und Krokant*

*55,00 € pro Person*

## *Herbst*

*Gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauch und Kräutern*

*Gebackene Sardinen mit scharfer Aioli auf mariniertem Fenchelcarpaccio*

*Wachtelbrust auf Beluga-Linsensalat mit Balsamicojus*

*Gebratene Geflügel-Leber mit Äpfeln, Zwiebeln, Salbei und Orangensauce*

*Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing*

*Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter*

\* \* \*

*Kabeljaufilet mit Noilly-Prat-Sauce*

*auf Lauch-Kirschtomaten-Gemüse und Petersilienwurzel-Kartoffelpüree*

*Geschmorte Kalbsbäckchen in Barolo-Sauce*

*Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Herzoginkartoffeln*

\* \* \*

*Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Vanillesauce*

*Weißer Kaffeemousse mit Espresso-Haselnuss-Sahne*

*Griesflammerie mit karamellisierten Pfirsichspalten*

*56,00 € pro Person*



## *Winter*

*Geflügellebermousse im Pistazienmantel mit Apfelragoût*

*Hausgeräucherte Gänsebrust mit Cranberrys*

*Gebeizter Lachs mit Senfsauce und kleinen Reibekuchen*

*Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing*

*Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter*

\* \* \*

*Glasierte Barbarie-Entenkeulen mit Orangenjus*

*Wurzelgemüse und Maisplätzchen*

*Wildragoût aus dem Hambacher Revier mit Glühwein und Bitterschokolade,*

*Speck-Rosenkohl und Kräuter-Spätzle*

\* \* \*

*Rotweibirne mit weißem Schokoladenmousse gefüllt*

*Zimtmousse mit warmen Portweinpflaumen*

*Dreifarbigen Schokoladenparfait mit marinierten Zitrusfrüchten*

*54,00 € pro Person*

## *Christallus*

*Schollenfilet-Wasabi-Röllchen auf Romana-Erdnuss-Salat*

*Thunfisch vom Grill mit Wasabimousse, Ingwer und Currycrème*

*Lammfilet im Parmesanmantel mit gegrilltem Gemüse in Rucola-Vinaigrette*

*Rucola mit eingelegtem Feta, Melone und gerösteten Brotchips*

*Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing*

*Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter*

\* \* \*

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

*Paprika-Sprossengemüse und Curry-Süßkartoffeln*

*Lammrücken mit Portwein-Balsamico-Jus*

*Bohngemüse und Couscous*

\* \* \*

*Limetten-Ingwermousse mit Litschi-Ragoût*

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

*Weißer Mousse au chocolat mit Orangen-Kumquat-Sauce*

*76,00 € pro Person*

## ***Auswahl vegetarischer/veganer Gerichte*** (Bitte wählen Sie!)

*Bunter Gemüse-Glasnudel-Salat mit Chili und Koriander* \*vegan

*Feldsalat mit Kartoffeldressing & Croûtons und knusprig gebackener Ziegenkäse mit Preiselbeergelee und Wildkräutersalat*

*Rucola mit Feigen, Parmesan, Honig und Balsamico* \*ohne Parmesan vegan

*Anti Pasti* \*vegan

\* \* \*

*Orientalischer Gemüsestrudel*

*mit Früchte-Chutney und Curry-Kokos-Sauce* \*vegan

*Ziegenkäse und mediterranes Gemüse im Blätterteig gebacken mit rotem Zwiebel-Confit*

*Auberginen-Auflauf mit Tomaten, Zwiebeln Knoblauch und mediterranen Kräutern*

*mit Mozzarella überbacken* \*ohne Mozzarella vegan

\* \* \*

*Crème Brûlée* \*vegan

*Kokos-Milchreis mit Mangosauce und Sesam* \*vegan

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

*Lachstartar mit Gurke und Schalotte und Thunfisch – rosé gebraten –  
auf Guacamole mit Kräuter-Knusper-Ecken und Crème fraîche*

\* \* \*

*Gebundene Kartoffelcrèmesuppe  
mit Pumpernickel-Croûtons und Flusskrebse*

### ***Buffet***

*Salimbocca vom Seeteufel, mit Salbei und italienischem Landschinken  
mit Weißweinsauce, Mangold und Polenta*

*Geschmorte Lammkeule in Thymiansauce  
mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln*

\* \* \*

*Panna Cotta mit Camparigelee und Mangoschaum*

*Marzipanmousse mit Nougat und Orange*

*Erdbeer-Tiramisu*

*54,00 € pro Person*

## *Menü 1*

*Bunter Salat von jungem Gemüse  
mit pochiertem Kaninchenfilet, grüner Sauce und Süßkartoffelchips*

\* \* \*

*Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Zitrus-Butter und geschmortem Chicorée  
mit Risotto und frittiertem Rucola*

\* \* \*

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

*46,00 € pro Person*

## *Menü 2*

*Gebratene Scampi mit Chili-Koriander-Crème und Kartoffel-Kokos-Plätzchen*

\* \* \*

*Kalbsfilet – im Gewürzsud pochiert – mit Waldpilzen,  
Rotkohlcreme und mit Cranberrys gefüllte Klöße*

\* \* \*

*Himbeer-Schokoladen-Törtchen  
mit Apfel-Wasabi-Sorbet, Beerensauce und Krokanthippe*

*58,00 € pro Person*

## *Menü 3*

*Vanille-Risotto mit gegrillten Riesengarnelen mit  
Basilikum-Knoblauch-Schaum und gerösteten Pinienkernen*

\* \* \*

*Petersiliensuppe grün-weiß mit gebackener Petersilie*

\* \* \*

*Lammrücken im Bärlauch-Brickteig-Mantel, mit glasierten Schalotten in Portweinjus,  
Frühlingslauch, Kräutertomaten und Kartoffelpüree*

\* \* \*

*Geeistes Champagner-Törtchen  
mit Aperol-Beeren-Ragout und Aprikosen*

*59,00 € pro Person*

## *Menü 4*

*In Nussbutter gebratene Wachtelbrust  
auf grünen Spaghettini in Morchelrahm mit glasierten Vanille-Möhren*

\* \* \*

*Ochschwanz-Essenz mit Grießnocken*

\* \* \*

*Gegrilltes Filet vom Heilbutt auf Rotweibutter,  
mit Schwarzwurzelragoût und Kräuterkartoffeln*

\* \* \*

*Valrhona Schokoladenmousse-Törtchen  
mit marinierten Zitrusfrüchten und Karamellparfait*

*58,00 € pro Person*

## ***Menü Klassisch***

*Doppelte Rinderkraftbrühe  
mit Gemüsebrûnoise und Markklößchen*

\* \* \*

*Roastbeef – am Stück rosa gebraten – mit Rotwein-Schalotten-Sauce,  
saisonaem Gemüse und Schlosskartoffeln*

\* \* \*

*Warmer Schokoladenkuchen im Gläschen gebacken  
mit Himbeer-Karamellsauce und Vanilleeis*

*49,00 € pro Person*

## ***Menü Wild***

*Carpaccio von der gebeizten Hirschkeule  
mit Cassisgelee und Friseesalat im Mandarinenaroma*

\* \* \*

*Wildessenz mit Gemüsebrûnoise und Kräuter-Quark-Nocken*

\* \* \*

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

\* \* \*

*– Crêpes Suzettes –*

*Crêpes in karamellisierter Orangensauce,  
mit Orangenfilets, Grand Marnier und Bourbon Vanilleeis*

*75,00 € pro Person*

## ***Canapés – Fingerfood, die ideale Beilage zum Sektempfang***

*Canapés unterschiedlich belegt bieten wir zu je 3,10 € pro Stück*

- *Schinken & Melone*
- *Kräuterfrischkäse & Weintrauben*
- *Geräucherte Entenbrust & Orange*
- *Roastbeef & Remoulade*
- *Graved Lachs & Meerrettich*
- *Räucherforelle & Zitrusgel*

*Fingerfood bieten wir zu je 2,70 € pro Stück an*

- *Mini-Currywurst*
- *Kirschtomaten-Minimozzarella-Spieß*
- *Gegrillter Anti-Pasti-Spieß*
- *Mozzarella Sticks*
- *Tarteletts mit Käsecreme*
- *Mini Quiche Lorraine*
- *Mini-Frühlingsrollen*
- *Mini-Pizza*
- *Tarteletts mit Lachstatar*
- *Blätterteigpastetchen mediterran gefüllt*

*Als **Mitternachtsimbiss** bieten wir an:*

- *Currywurst mit hauseigener Currysauce und Brotauswahl* 5,50 €
- *Hausgemachte Gulaschsuppe mit Baguette* 6,50 €
- *Chili con Carne mit Baguette* 6,50 €
- *Käseauswahl mit Feigensenf, Brotauswahl und Kräuterbutter* 5,50 €



**Für Ihre Kaffeetafel berechnen wir 7,80 € 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	25,00 €
Gedeckter Apfelkuchen	25,00 €
Gebackener Käsekuchen	25,00 €
Stachelbeerbaiser	25,00 €

### **Crementorten**

Sachertorte	36,00 €
Schoko-Vanille-Creme	36,00 €
Schokocreme	36,00 €
Fürst-Pückler-Creme	36,00 €
Vanille-Preiselbeer-Creme	36,00 €
Frankfurter-Creme	36,00 €

### **Obsttorten**

Erdbeerboden	30,00 €
Obstboden mit frischem Obst	26,00 €
Stachelbeerboden	26,00 €
Kirschboden	26,00 €

### **Kuppeltorten**

Mousse Fürst-Pückler-Sahne	35,00 €
Calvados-Sahne	35,00 €
Stracciatella-Sahne	35,00 €
Marc de Champagne-Sahne	35,00 €

### **Hefetorten**

Bienenstich	20,00 €
Kirschstreusel	14,00 €
Apfelriemchen	14,00 €
Aprikosenriemchen	14,00 €
Reistorte	14,00 €
Puddingstreusel	14,00 €
Altdeutscher Apfelkuchen	16,00 €

## *Getränkekarte*

### *Alkoholfreie Getränke*

<i>Adelholzener Classic, medium</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>6,20 €</i>
<i>Adelholzener Naturell</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>6,20 €</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>2,20 €</i>
<i>Granini Apfelsaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Granini Kirschsaf</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Granini Multivitaminsaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,60 €</i>

### *Kaffeespezialitäten*

<i>Espresso, Café Creme</i>		<i>2,10 €</i>
<i>Glas Tee (erlesene Tees von Ronnefeldt zur Auswahl)</i>		<i>2,50 €</i>
<i>Cappuccino, Café au lait, Latte Macchiato</i>		<i>2,90 €</i>

### *Bier*

<i>Gaffel Kölsch</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,40 €</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>2,40 €</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>4,70 €</i>
<i>Aperol Spritz (Aperol, Prosecco und Soda)</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,70 €</i>

*Weitere Spirituosen haben wir auf Anfrage vorrätig.*

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

### ***Sekt***

*Hausmarke Vaux Brut* 0,75 l Fl. 23,80 €  
*Klassische Flaschengärung*

*Prosecco D.O.C.G. di Valdobbiadene, Brut* 0,75 l Fl. 27,50 €  
*Casa Vittorino Millesimato*

*Crémant D'alsace* 0,75 l Fl. 27,50 €  
*Brut Méthode Traditonelle*

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

*Scheurebe Sekt halbtrocken* 0,75l Fl. 27,50 €  
*Weingut Keiper, Rheinhessen*

*Blauer Spätburgunder Sekt -brut-* 0,75l Fl. 28,50 €  
*Blanc de Noir, Weingut Kreuzberg, Ahr*

*Cuvée Vaux Brut* 0,75l Fl. 27,50 €  
*Schloss Vaux, Rheingau*

*Schloss Vaux Rosé -brut-* 0,75l Fl. 28,00 €  
*Schloss Vaux, Rheingau*

### ***Champagner***

*Drappier Champagner Brut Carte d'Or* 0,75 l Fl. 51,00 €  
*Cuvée aus 90% Pinot Noir, Rest Pinot Meunier und Chardonnay*

*Drappier Champagner Brut* 0,75 l Fl. 43,50 €  
*100% Chardonnay*

## *Deutsche Weißweine*

### *Rheingau*

2016	<i>Robert Weil Riesling trocken Weingut Robert Weil Zarter Pfirsichduft, voller Körper, gute Balance</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>29,80 €</i>
2016	<i>Robert Weil Riesling feinherb Weingut Robert Weil Frisches, fruchtiges Bouquet, gehaltvoll spürbare Frucht</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>29,80 €</i>

### *Pfalz*

2016	<i>Riesling „Tradition“ QbA trocken Weingut Bergdolt-Reif &amp; Nett Leicht schmeckender Riesling mit Limetten und Apfelnoten</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>23,90 €</i>
------	---	-------------------	----------------

### *Rheinhessen*

2016	<i>Kerner Kabinett Weingut Keiper, Dittelsheimer Geiersberg Eleganter, feintypischer Charakter</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>21,50 €</i>
2017	<i>Weißer Burgunder classic Weingut Keiper Spritzig, elegant</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>21,50 €</i>
2016	<i>Chardonnay trocken Weingut Keiper, Dittelsheimer Mönchhube Edler Charakter, feine Frucht</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>22,50 €</i>
2016	<i>Spätburgunder Weißherbst halbtrocken Weingut Keiper, Dittelsheimer Rosé Feiner Duft, reif</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>21,50 €</i>

### *Ahr*

2013	<i>Blauer Spätburgunder, Blanc de Noir, trocken Weingut H.J. Kreuzberg Frisch-fruchtbetonter weißer Wein aus <b>blauen Trauben</b>. Nach Pfirsich duftend, mit animierender Säure, die durch eine feine Süße und einen nussigen Ton abgerundet wird.</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>28,50 €</i>
------	--	-------------------	----------------

## **Baden**

2016	<i>Grauburgunder QbA Weingut Heger Fruchtig und frisch, Duft von Melonen und Honig</i>	<i>1,00 l Fl.</i>	<i>32,50 €</i>
2016	<i>Weißburgunder Kabinett Oktav Weingut Heger Kristallklare, herrlich duftige Frucht nach gelben Birnen und Frische Zitronenschale</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>29,90 €</i>
2016	<i>Grauburgunder Zimmerlin „Edition“ Weingut Zimmerlin Saftiger Charakter, Duft von Äpfeln Birnen und Haselnuss</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>24,80 €</i>

## **Deutsche Rotweine**

### **Pfalz**

2016	<i>„1838“ Rotwein-Cuveé Creation QbA trocken Weingut Bergdolt-Reif &amp; Nett Eine erstklassige Rebsortenkombination: Struktur des Cabernet dazu die samtige Weichheit des Merlot, kräftiger Dornfelder und der filigrane Lagrein.</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>23,90 €</i>
------	--	-------------------	----------------

### **Baden**

2015	<i>Spätburgunder Rotwein Merdinger Bühl Weingut Heger Im Bouquet machen saftige Fruchtaromen und feine Gewürz- noten auf sich aufmerksam. Am Gaumen weich und vollmundig, jedoch nicht ohne Kraft. Insgesamt sehr harmonisch</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>32,50 €</i>
2016	<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>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>24,90 €</i>

## **Rheinhessen**

2016	<i>Spätburgunder Rotwein classic Weingut Keiper Fruchtig, animierend</i>	0,75 l Fl.	22,00 €
2016	<i>Dornfelder Rotwein trocken Weingut Keiper, Dittelsheimer Traditionelle Bereitung, ausdrucksvoll</i>	0,75 l Fl.	22,00 €
2016	<i>Merlot trocken Weingut Keiper, Dittelsheimer Internationaler Rotweintyp</i>	0,75 l Fl.	24,00 €

## **Ahr**

2015	<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.	32,00 €
2015	<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.	32,00 €

## **Italienische Weißweine**

### **Venetien**

2016	<i>Pinot Grigio IGT Casa Vinicola Bennati Funkelnd gelb mit kupferroten Reflexen bringt der Wein Ein vielschichtiges Aromenspiel ins Glas</i>	0,75 l Fl.	24,90 €
2014	<i>Chardonnay Venezia-Guilia IGT Weingut Silvio Jermann hellglänzendes Strohgelb, duftiges Bouquet von Orangen- und Zitrusblüten</i>	0,75 l Fl.	46,00 €
2015	<i>Sauvignon Venezia Giulia IGT Weingut Silvio Jermann Duftiges Sauvignon-Bouquet mit saftigen Aromen von Zitrusfrüchten, Melone und grünen Äpfeln.</i>	0,75 l Fl.	46,00 €

## *Italienische Rotweine*

### *Venetien*

2017	<i>Merlot IGT</i> <i>Casa Vinicola Bennati</i> <i>Kirschfarbig leuchtet dieser Rotwein, der zur Verfeinerung mehrere Monate in Eichenfässern reift</i>	0,75 l Fl.	24,80 €
2016	<i>Valpolicella DOC</i> <i>Soraighe Ripasso</i> <i>Fruchtiges Bouquet von Vanille und Bittermandel.</i>	0,75 l Fl.	26,80 €
2016	<i>Montepulciano D'Abruzzo DOC</i> <i>Casa Vinicola, Bennati</i> <i>Tiefrote Farbe. Es dominiert der reife Beerenduft, leicht und fruchtig am Gaumen</i>	0,75 l Fl.	24,80 €
2016	<i>Bardolino Classico D.O.C</i> <i>Casa Vinicola Bennati</i> <i>Fruchtbetont am Gaumen, weiche Tannine, delikate Struktur und ein langer Abgang vereinen sich zu einem sympathischen Genuss. Granatrot leuchtenden Bardolino Classico</i>	0,75 l Fl.	24,90 €

### *Piemont*

2008	<i>Barbera d'Alba DOC</i> <i>Paolo Monti</i> <i>Dunkles intensives Rot. Das komplexe Bouquet mit Anklängen an rote Beeren, sowie Kräutern, Vanille und Lakritze. Ein großer Körper, vollmundig und charaktervoll im Geschmack.</i>	0,75 l Fl.	44,00 €
2008	<i>Barolo DOCG</i> <i>Paolo Monti</i> <i>In der Farbe ein dunkles Rubin mit violetten Reflexen. Im intensiven und einladenden Duft faszinieren Brombeeren, er hat eine famose Struktur, ist fein ausbalanciert.</i>	0,75 l Fl.	54,00 €



## ***Französische Weißweine***

### ***Loire***

- |      |  |            |         |
|------|--|------------|---------|
| 2016 | <i>Chardonnay Éléance VDP<br/>Domaine des Herbauges<br/>frischer und sehr fruchtiger Wein,<br/>mit seinen intensiven Aromen exotischer Früchte besticht<br/>er durch Finesse und Eleganz.</i>  | 0,75 l Fl. | 24,80 € |
| 2016 | <i>Sancerre Blanc AOC<br/>Domaine de La Garenne<br/>Die Farbe ist Kristallklar mit goldenen Reflexen.<br/>Eine Elegante Note von Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich.<br/>Mit weichen floralen und mineralischen Aromen klingen an.</i> | 0,75 l Fl. | 38,00 € |
| 2015 | <i>Mademoiselle de T Pouilly-Fumé AOC<br/>Château de Tracy<br/>Rassiger Pouilly-Fumé aus der Sauvignon-Rebe mit<br/>den typischen Citrus Aromen und floralem Bouquet</i>   | 0,75 l Fl. | 40,60 € |

### ***Languedoc Roussillon***

- |      |  |            |         |
|------|--|------------|---------|
| 2016 | <i>Viognier Domaine Montrose<br/>Typische goldgelbe Farbe mit fruchtigem Bouquet,<br/>bestehend aus tropischen Aromen und wenig Säure.<br/>Ideal für Fischgerichte</i> | 0,75 l Fl. | 23,80 € |
|------|--|------------|---------|

### ***Chablis***

- |      |   |            |         |
|------|---|------------|---------|
| 2015 | <i>Chablis AOC<br/>Maison Simonnet-Febvre<br/>Hell glänzendes Gelb mit grünlichen Reflexen. Aromatisches<br/>Bouquet mit fruchtiger, dezent exotischer Frische und eleganten<br/>Noten von Blüten und Kräutern.</i> | 0,75 l Fl. | 36,00 € |
| 2014 | <i>Chablis Vaillons Premier Cru AOC<br/>Maison Simonnet-Febvre<br/>Feine Aromen von Quitten und Äpfeln, die verspielte Säure<br/>und klare Mineralität machen ihn unvergesslich.</i>                                | 0,75 l Fl. | 43,00 € |

## ***Französische Rotweine***

### ***Languedoc Roussillon***

2016	<i>Merlot Les Jamelles</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>24,80 €</i>
	<i>Samtig weich mit einem verführerischen Duft nach Pfingstrosen, roten Beeren, süßen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren.</i>		
2016	<i>Cabernet Sauvignon Les Jamelles</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>24,80 €</i>
	<i>Schöne dunkelrote Farbe. Leichte, frische Note, Aromen von roten Früchten, Gewürzen.</i>		

### ***Bordeaux***

2016	<i>lères Côtes de Bordeaux AOC Château Anniche</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>24,90 €</i>
	<i>Dichtes Purpurrot, reifes Fruchtbouquet bestehend aus roten und schwarzen Kirschen. Seidenweich und elegant am Gaumen.</i>		
2015	<i>Médoc AOC Cru Bourgeois Château Saint Aubin</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>38,50 €</i>
	<i>Dichtes, sauberes glänzendes Granatrot. Duftige Gewürznoten von Eichenholz und fruchtige Aromen von Kirschen und Mandeln</i>		

*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 werden. Eine verbindliche Buchung wird durch Überweisung eines Anzahlungsbetrages getätigt. Für den Burgsaal beträgt die Anzahlung 750,00 € und für den Christallussaal 1500,00 €. Wir benötigen zusätzlich die unterzeichnete Reservierungsbestätigung. Falls eine schriftliche Zusage aus Zeitgründen nicht mehr möglich ist, gilt der Vertrag ebenfalls als abgeschlossen.*
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. *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 Preisen.*
5. *Mit Buchung einer Veranstaltung kommt ein beiderseitig bindender Vertrag zustande.*
  - 5.1 *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.*
  - 5.2 *Im Falle der Mitteilung einer Absage des Gastgebers bemüht Burg Obbendorf sich, den Raum anderweitig zu vermieten, um Stornierungskosten zu vermeiden.*
  - 5.3 *Soweit Aufwendungen erspart werden, sind diese in Abzug zu bringen.*
  - 5.4 *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.*
6. *Nebenleistungen, wie Musikgruppen, Menükarten oder Blumendekoration werden extra berechnet.*
7. *Die ausgezeichneten Preise sind Inklusiv-Preise und verstehen sich einschließlich Bedienungsgeld und gültigen Umsatzsteuer (MwSt).*
8. *Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Leistungserstellung 6 Monate, so behält sich das Hotel das Recht vor, Preisänderungen ohne vorherige Ankündigung vorzunehmen.*
9. *Ändert sich nach Vertragsabschluss die gesetzliche Mehrwertsteuer, so ändert sich der vereinbarte Preis entsprechend.*
10. *Bei Veranstaltungen, die sich über 4.00 Uhr morgens ausdehnen, berechnen wir einen Nachtzuschlag von 30,- € für jeden anwesenden Mitarbeiter pro angefangene Stunde.*
  - 10.1 *Um Lärmbelästigungen der Nachbarschaft zu vermeiden, müssen die Außentüren zum Garten ab 22:00 Uhr geschlossen bleiben*
11. *Eine Änderung der Teilnehmerzahl muss spätestens 5 Tage vor Veranstaltungsbeginn mitgeteilt werden, andernfalls wird die ursprüngliche Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt.*

- 11.1 *Berechnungsgrundlage für eine Veranstaltung im Burgsaal sind mind. 35 Vollzahler. Bei weniger Personen werden 55 € pro Gast fehlend auf 35 Vollzahlern berechnet.*
- 11.2 *Berechnungsgrundlage für eine Veranstaltung im Christallussaal sind mindestens 75 Vollzahler. Bei weniger Personen werden 55 € pro Gast fehlend auf 75 Vollzahlern berechnet.*
12. *Der Veranstalter/Besteller haftet für die Bezahlung etwaiger, von den Veranstaltungsteilnehmern zusätzlich bestellter Speisen und Getränke.*
13. *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.*
  - 13.1 *Das Abrennen von Feuerwerkskörpern ist in der Gemeinde Niederzier verboten.*
  - 13.2 *Das Abrennen von Wunderkerzen ist in den Räumlichkeiten von Burg Obbendorf nicht gestattet.*
  - 13.3 *Teelichter dürfen nur in Glaseinsätzen angezündet werden.*
14. *Der Gebrauch von Konfetti-Kanonen, das Streuen von Reis und Rosenblüten etc. ist in unseren Räumlichkeiten und im Außenbereich untersagt. Bei Verstoß werden 250 € für die Reinigung dem Veranstalter in Rechnung gestellt.*
15. *Jegliche musikalischen und künstlerischen Darbietungen sollten im Voraus mit uns bestimmt werden. 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.*
16. *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.*
17. *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.*
18. *Die Untervermietung überlassener Räumlichkeiten ist nicht gestattet.*
19. *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.*
20. *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.*
21. *Unsere Rechnungen sind binnen 10 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zahlbar.*
22. *Berichtigung von Irrtümern sowie Druck- und Rechenfehlern bleibt vorbehalten.*
23. *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.*
24. *Erfüllungsort und Gerichtstand ist der Sitz von Burg Obbendorf*