



SCHLOSS HEMHOFEN

FESTE · TAGUNGEN · EVENTS



FESTE · TAGUNGEN · EVENTS

SPEISEN- & GETRÄNKEANGEBOT

SCHLOSS HEMHOFEN
91334 HEMHOFEN

info@schloss-hemhofen.de
www.schloss-hemhofen.de

☎ 0176 24866932
f <https://www.facebook.com/schlosshemhofen/>



SCHLOSS HEMHOFEN

FESTE · TAGUNGEN · EVENTS

WO DIE LIEBE DEN TISCH DECKT, SCHMECKT DAS ESSEN AM BESTEN!

Sie wählen Ihr gewünschtes Speisen- und Getränkepaket aus unseren Pauschalen und stimmen die genaue Getränke- und Menüauswahl mit uns und ihrem Caterer individuell nach Ihren Wünschen ab.





SCHLOSS HEMHOFEN

FESTE · TAGUNGEN · EVENTS

FRÜHLING/WINTER-SPECIAL

15% auf die Hochzeitspauschale, 5% auf Getränkepauschalen

bei Winterhochzeiten sind Feuerschale und Holz in der Pauschale enthalten





SCHLOSS HEMHOFEN

FESTE · TAGUNGEN · EVENTS

BEISPIEL
MENÜ-BUFFET

Catering Clemens Funke

Standard – Fränkisches Festtagsessen:

ab 42,00 € p. P.

Suppe

Hochzeitsuppe mit Flädle, Butter- und Leberknödeln

Vorspeisen

Kalt mariniertes Krenfleisch

Räucherfischauswahl – Forelle, Saibling, Lachs, Karpfen

Mini Baggers mit Spinat und Champignons gratiniert

Rote Beete Carpaccio mit Walnuss und Ziegenkäse

Hauptgänge

Spanferkelrollbraten mit Rahmwirsingstreifen und Semmelkloßscheiben

Zanderfilet mit knackigem Gemüse und Bandnudeln

Maishähnchenbrust mit Kartoffelrahmgemüse

Dessert

Apfelstrudel mit Walnusseis

Zwetschgenknödel mit Semmelröster und Vanillesoße



SCHLOSS HEMHOFEN

FESTE · TAGUNGEN · EVENTS

BEISPIEL
MENÜ-BUFFET

Catering Clemens Funke

Premium – Mediterrane Schlemmerreise

ab 58,00 € p. P.

VORSPEISEN

Viererlei Antipasti Gemüse

Marokkanischer Linsensalat | Couscous Salat

Toskanischer Brotsalat | Italienischer Nudelsalat

Tortilla mit Avocado und Salsa

HAUPTGERICHTE

Involtini von der Pute mit Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse

Lachsfilet von der Holzplanke mit cremigem Risotto und Fenchel-Orangensalat

Picata Milanese mit Tomaten-Nudelreis und Wildkräutersalat

DESSERT

Tiramisu (ohne Ei)

Limoncello Creme mit Pistaziencrumble

Panna Cotta



SCHLOSS HEMHOFEN

FESTE · TAGUNGEN · EVENTS

BEISPIEL
MENÜ-BUFFET

Catering Clemens Funke

Deluxe – Nobel Hobel

ab 96,00 € p. P.

SUPPE

Rote Beete Cremesuppe mit Krenschäum

VORSPEISEN

Vitello Tonnato | Bruschetta mit Kräutern, Pfirsich und Ziegenkäsecreme

Geräuchertes Lachsfilet mit Senf-Dillsoße und Pumpernickel

Jakobsmuschel mit Rieslingschaum | Roastbeef mit Trüffelmayonnaise und Sauerteigbrot

HAUPTGERICHTE

Dry Aged Rinderfilet trifft Gamba Carabiniera auf cremiger Polenta

Auf der Haut gebratenes Bio Saiblingsfilet mit Stampf von Bamberger Hörnchen und Nussbutter

Veganer Kürbisstrudel mit Walnüssen, Feta und grünem Tomatenchutney

DESSERT

Auswahl an hausgemachten Fruchtsorbets mit marinierten Tropenfrüchten

Apfel mit Amarettocreme und Crumble

KÄSEAUFWAHL

Verschiedene veredelte Käse mit feiner Brotauswahl und fruchtigen Dips



SCHLOSS HEMHOFEN

FESTE · TAGUNGEN · EVENTS

**BEISPIEL
MENÜ-BUFFET**

Catering Santiago's Kitchen

Standard Genussmenü I - Sommersaison (Mai – September)

ab 82,00 € p. P.

AMUSE BOUCHE

VORSPEISE

Mediterrane Antipasti – vegan möglich Gegrilltes Gemüse – frische Kräuter – Büffelmozzarella – Basilikumpesto – Gartenrauke

Sommerlicher Pastasalat – vegan möglich

Salmon Wraps – vegan möglich Geräuchertes Lachsfilet – Wildkräuter – Dill – Honig – Dijonsenf

Quinoa-Bowl – vegan Grüner Spargel – Mango – Granatapfel - Koriander – Minze – Chilli – Limette – Sesam – Ponzu

Rote Beete Hummus Fetacrumble – Thymian – Akazienhonig – marinierte Kichererbsen – bunte Kresse

HAUPTGERICHTE LIVE COOKING UND BUFFET

Tagliata vom Black Angus Rind (sousvide) mit Ratatouillegemüse, Gartenrauke und Rosmarinkartoffeln

Ricciole (gefüllte Pasta mit Ricotta) in Spinat-Mangold-Pesto gebraten mit Spargelspitzen, Pecorino Romano, Kirschtomaten und Pinienkerne

DESSERT IM GLAS

Pasión Colombiana – Maracujamousse mit Dulce de Leche, weißer Schokolade und gesalzenem Karamell

Mousse au chocolat Grand Cru mit 72% Kakaoanteil aus dunkler Schokolade und frischen Beeren

Cannolo Siciliani – Gefüllte Cannolo mit Vanille-Mascarponecreme, frischen Beeren und Pistaziencrunch Schokoladenfrüchte im Glas, Krokant



SCHLOSS HEMHOFEN

FESTE · TAGUNGEN · EVENTS

BEISPIEL
MENÜ-BUFFET

Catering Santiago's Kitchen

Standard Genussmenü II - Sommersaison (Mai – September)

ab 94,00 € p. P.

AMUSE BOUCHE

VORSPEISE

Mediterrane Antipasti „levantinisch“ - vegan Gerösteter Blumenkohl – Granatapfel – Sellerie – Haselnüsse – Petersilie - Zimt - Tellerlinsen

Muhammaracreme - vegan Geröstete Paprika – Kichererbsen – Tahin – karamellierte Walnüsse – Petersilie – Minze – Koriander - Chilli

Vitello Tonnato Rosa Kalbscarpaccio – Thunfisch-Anchoviespuma – Wildkräuter - Kapernäpfel

Wassermelone Fetacrumble – Kalamataolive – Minze – Basilikumpesto – Olivenwasser

Amazonian Beef-Salad Tamarinden-Sojadressing – Chilli – Koriander – Thaibasilikum – Sesam – Mango

HAUPTGERICHTE LIVE COOKING UND BUFFET

Tagliata vom Black Angus Flanksteak „Primecut“ mit Pico de Gallo und Chimichurri auf knusprigen Cassawürfeln mit Rocotoaioli

Label Rouge Maishähnchenbrust an Safranespuma und Marktgemüse mit Tomaten-Fregularisotto

DESSERT IM GLAS

Tiramisu mit weißer Schokolade, Karamell und Erdbeeren

Tonkabohnen-Panna Cotta mit Mangospiegel, frischen Beeren und Minze



SCHLOSS HEMHOFEN

FESTE · TAGUNGEN · EVENTS

BEISPIEL
MENÜ-BUFFET

Catering Santiago's Kitchen

Standard Genussmenü III - Sommersaison (Mai – September)

ab 113,00 € p. P.

AMUSE BOUCHE

VORSPEISE

Quinoa-Bowl – vegan Grüner Spargel – Mango - Koriander – Minze – Chilli – Limette – Sesam – Ponzu

Blumenkohl-Hummus Granatapfel – Ziegenkäse – Petersilie – Tellerlinsen – Sesam

Vitello Tonnato Rosa Kalbscarpaccio – Thunfisch-Anchoviespuma – Wildkräuter - Kapernäpfel

Büffelmozzarella Pfirsich - Basilikumpesto – Barrique gereifeter Balsamico – Oregano – karamellisierte Mandelsplitter

Thai-Auberginensalat Cashews – Chilli – Koriander – Thaibasilikum – Sesam – Minze - Labneh

Cesar Salad „Tijuana“ Romanasalatherzen – Parmesan – Hähnchenbrust – Anchovidressing – getrocknete Tomate

HAUPTGERICHTE LIVE COOKING UND BUFFET

Primecuts vom Black Angus Rind mit Entrecote, Picanha und Flanksteak mit Pico de Gallo und Chimichurri auf knusprigen Cassawürfeln mit Rocotoaioli

Pulpo und Garnelen mit Chimichurri & Chorizocrunch auf Sellerie-Espuma mit confierten Honigtomaten

DESSERT IM GLAS

Pasión Colombiana – Maracujamousse mit Dulce de Leche, weißer Schokolade und gesalzenem Karamell

Mousse au chocolat Grand Cru mit 72% Kakaoanteil aus dunkler Schokolade und frischen Beeren



SCHLOSS HEMHOFEN

FESTE · TAGUNGEN · EVENTS

GETRÄNKEAUSWAHL

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Mineralwasser Biokristall still / spritzig	0.30 l
Mineralwasser Biokristall still / spritzig	0.75 l
Coca-Cola, Coca-Cola zero	0.30 l
Bio-Orangensaft	0.20 l
Bio-Apfelsaft	0.20 l
Bio-Apfelschorle	0.33 l
Lammsbräu Now Bio-Limonaden	0.33 l

BIO-BIERE

Lammsbräu Zisch	0.33 l
Lammsbräu Edelhell	0.33 l
Lammsbräu Weisse / Weisse Alkoholfrei	0.50 l
Lammsbräu Alkoholfrei	0.33 l
Radler / Radler Alkoholfrei	0.33 l

WARME GETRÄNKE

Tasse Tee	
Tasse Kaffee	
Espresso	
Cappuccino	
Latte Macchiato	
Filterkaffee Kannenweise (10 Tassen) für Kaffee-Tafel	



SCHLOSS HEMHOFEN

FESTE · TAGUNGEN · EVENTS

WEINAUSWAHL VON AUSGEWÄHLTEN WINZERN

WEISSWEINE

Gens et Pierres (Frankreich, trocken)	0.75 l
Rivera Cuvée aus Rivaner und Sauvignon Blanc (feine Süße, rund, vielseitig)	0.75 l
Grauer Burgunder (trocken)	0.75 l

ROSÉ WEINE

Rosé Cuvée aus Spätburgunder und Merlot (trocken und fruchtig)	0.75 l
Gens et Pierres (trocken)	0.75 l

ROTWEINE

Gens et Pierres (trocken)	0.75 l
Weingut Corte d'Aibo, Merlot (Italien, trocken)	0.75 l
La Marchesa, Primitivo (Italien, trocken)	0.75 l

PRICKELNDES

	0.75 l
Winzersekt (Keber Kolling)	0.75 l
Secco alkoholfrei	0.75 l



SCHLOSS HEMHOFEN

FESTE · TAGUNGEN · EVENTS

APERITIF

Hugo

Lillet Wild Berry

Aperol Spritz

Limoncello Spritz

Sarti Spritz

Weitere nach Absprache.

LONGDRINKS

Cuba Libre

Gin Tonic

Vodka Orange / Lemon

Weitere nach Absprache.