



## Feste feiern in der Rimparer Schlossgaststätte

**Liebe Gäste,**

schön, dass Sie unser Haus in Ihre engere Wahl genommen haben.

Bei der Zubereitung unserer Speisen legen wir großen Wert  
auf **Frische** und **Regionalität**.

So beziehen das **Fleisch** von der Metzgerei Hollerbach  
und das **Obst und Gemüse** von Bastian Reitzenstein aus dem Ort.  
Die **Süßwasserfische** bekommen wir von der Fischzucht Schlereth aus Zellingen.

Weitere regionale Lieferanten sind Schraud & Baunach in Lengfeld  
Fa. Groma in Schweinfurt, Fa. Nußbaumer in Kürnach  
sowie M+M Getränke GmbH in Rimpar.

Auf den folgen Seiten haben wir für Sie eine Auswahl  
an Menü- und Buffetvorschlägen zusammengestellt.

**Sollten Sie in Ihrem Menü eine Auswahlmöglichkeit anbieten, bitten wir Sie die  
jeweiligen Gänge aus der aktuellen Speisekarte auszuwählen.**

Selbstverständlich können Sie Buffet- und Menübestandteile untereinander  
austauschen bzw. mit Ihren Ideen ergänzen.

Bitte geben Sie uns die **verbindliche Personenzahl** spätestens  
**sieben Tage vorher** bekannt, damit wir dementsprechend einkaufen können.

Vereinbaren Sie mit uns ca. **4 Wochen vor Ihrer Veranstaltung** einen Termin,  
damit wir alles persönlich mit Ihnen besprechen können.

**Wir freuen uns auf Ihre Veranstaltung!  
Ihre Gastgeber Susan und Jens Cosmar  
sowie das Schloss-Team**

Rimpar, 2022

Alle vorherigen Bankettmappen verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.



## Aperitif

PRÖstlerSECCO, Perlwein, weiß  
vinifiziert von Christine Pröstler, Retzbach 0,75 l € 19,90

### Alkoholfrei

Karaffe Orangensaft 1 l € 8,00

### Crostinis zum Aperitif

(wir empfehlen 3 Stk. pro Person zu rechnen)

Crostini mit Tomate und Basilikum Stück € 2,20

Crostini mit Oliventapenade Stück € 2,20

Crostini mit sizilianischem Carponatagemüse Stück € 2,50

Crostinis mit einem Tatar vom Zellinger Forellenmatjes Stück € 2,70

Crostinis mit Räucherlachs und Dill-Schmand Stück € 3,00

Tomatenbrot mit Seranoschinken Stück € 3,00

Canapéés nach Ihren Wünschen belegt Stück € 3,00

Halbe belegte Brötchen (verschieden belegt) Stück € 2,50



## Unsere fränkischen Menüs

### Menü 1

Rahmsüppchen vom fränkischen Silvaner  
mit Zimtcroustons

\*\*\*

Schweinefiletmedaillons „Würzburger Art“  
in einer Soße aus Zwiebeln, Speck, Champignons und Majoran  
mit hausgemachten Butterspätzle und knackigen Blattsalaten

\*\*\*

Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

**€ 30,00**

### Menü 2

Fränkische Festtagssuppe  
mit Gemüse, hausgemachten Flädle  
Leber- und Grießklößchen

\*\*\*

Gebratenes Wallerfilet auf roten Linsen  
und Meerrettichsoße

\*\*\*

Zarte Rinderbäckchen, in Frankenwein geschmort  
mit Apfelrotkraut und Kartoffelkloß

\*\*\*

Hausgemachte Apfel-Zimt-Bällchen  
mit Vanillesoße und Haselnusseis

**€ 44,00**



### Menü 3

„Panzanella“  
Italienischer Tomaten-Brotsalat  
mit drei gebratenen Riesengarnelen und frischem Basilikum

\*\*\*

Saltimbocca vom Schweinefilet mit Portweinjus  
auf sizilianischem Caponatagemüse und gebratenen Schalenkartoffeln

\*\*\*

Rosmarin Crème brûlée  
mit Apfel-Chili-Kompott und Vanilleeis

**€ 42,00**

### Menü 4

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

\*\*\*

Rinderfilet, rosa gebraten  
verfeinert mit Black BBQ Salz  
auf mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin

\*\*\*

Hausgemachtes Schokoladen Soufflé mit flüssigem Kern  
an Haselnusseis und Vanillesoße

**€ 50,00**



### Menü 5

Variation vom Lachs  
-geräuchert, gebeizt und als Tatar-  
mit hausgemachten Dips und Salatbouquet

\*\*\*

Kokos-Entensuppe  
mit braunen Champignons, Frühlingslauch und Koriander

\*\*\*

Zartes Kalbsfilet, rosa gebraten  
mit einer skandinavischen Würzmischung  
aus Meersalz, Kubebenpfeffer und Fenchelöl  
auf getrüffeltem Kartoffelpüree und gegrilltem Gemüse

\*\*\*

Orangen-Quark-Mousse im Schokoladencrepemantel  
mit Pistazienpesto und Nougat-Krokanteis

**€ 54,50**

### Menü 6

Blattsalate mariniert in Himbeeressig und Walnussöl  
mit Melone, getrockneten Tomaten, Pinienkernen und Parmaschinken

\*\*\*

Fruchtige Karotten-Mangosuppe  
mit Kresse und Croutons

\*\*\*

Saftig gebratene Perlhuhnbrust auf Ratatouille  
und hausgemachten Kartoffelgnocchis

\*\*\*

Hausgemachter Schokoladen Brownie  
mit Vanilleeis und Flugmangosalat

**€ 42,50**



## Menü 7

Rucolasalat mariniert mit Apfel-Barrique-Essig und Olivenöl  
an drei gebratenen Riesengarnelen und Crostini mit Caponatagemüse

\*\*\*

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

\*\*\*

Dessertvariation „ROKOKO“

**€ 41,50**

## Menü 8

Carpaccio vom Rind  
verfeinert mit Zitrusöl und Meersalz  
Rucola, gerösteten Pinienkernen und frischem Parmesan

\*\*\*

Kross gebratenes Zanderfilet an Zitronengrasschaum  
und Oliven-Tomatenrisotto

\*\*\*

Passionsfruchtsorbet auf einem Salat von Flugmango und Minze

\*\*\*

Gekräuterter Lammrücken, rosa gebraten  
mit Thymianjus und Gemüse Couscous

\*\*\*

Mascarponecreme mit knusprigem Zimt Chip  
an Beerenragout

**€ 60,50**

(Büffets ab 20 Personen)



## Fränkisches Buffet

### **Suppe (wird serviert)**

Fränkische Festtagssuppe  
mit allerlei Klößchen und Kräutern

### **Vorspeise**

Fränkischer Winzerkäse  
(Frischkäse und Schmand mit Zwiebeln, rohem Schinken  
und gehackten Nüssen fein abgeschmeckt)  
Variation von geräucherten Fischen mit Sahnemeerrettich  
Scheiben vom Kalbstafelspitz in Gemüse-Schnittlauchvinaigrette  
Verschiedene kalte Braten mit Frankfurter Grüner Soße  
Gefüllte russische Eier  
Rahmgurkensalat, Krautsalat mit Speck, Tomatensalat  
Blattsalate mit zweierlei Dressing, geröstete Kerne, Croutons, Kresse

### **Hauptgang**

Rinderbäckchen in Frankenwein geschmort  
Schweinefiletmedaillons „Würzburger Art“  
in einer Soße aus Speck, Zwiebeln, Champignons und Majoran  
Gebratenes Zellinger Forellenfilet in Zitronen-Petersilienbutter  
  
Frisches Gemüse der Saison, Rotkraut  
Schwenkkartoffeln, hausgemachte Butterspätzle, Kartoffelklöße

### **Dessert**

Unsere Eistheke mit allem was dazu gehört...  
Fränkische Weincreme mit Trauben  
Filetierte Früchte  
Gebackene Apfelkühle mit Zimt und Zucker  
dazu Vanillesoße

**pro Person € 47,00**



## Mediterranes Buffet

### **Suppe (wird serviert)**

Tessiner Minestrone mit Parmesan  
und frischen Kräutern

### **Vorspeise**

Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto  
Crostini mit sizilianischem Caponatagemüse  
Meeresfrüchteplatte in Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette  
Vitello Tonnato - Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsoße  
Honigmelone mit Parmaschinken  
Rucolasalat verfeinert mit Apfel-Barrique-Essig und Olivenöl  
an getrockneten Tomaten und Ziegenkäse  
Hausgemachtes Antipastigemüse  
von Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignon  
Carpaccio vom Rind mit Parmesan

### **Hauptgang**

Saltimbocca vom Schweinefilet in Portweinssoße  
Zarter Rinderschmorbraten in Barolo Soße  
Gebratenes Lachsfilet an Zitronen- Kräutersoße

Mediterranes Gemüse, Basilikumpenne  
hausgemachte Kartoffelgnocchi und Rosmarinkartoffeln

### **Dessert**

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

**pro Person € 50,00**



## Hochzeitsbuffet

### **Suppe (wird serviert)**

Fruchtige Karotten-Mangosuppe mit Kresse und Croutons

### **Vorspeise**

Carpaccio vom Kalbstafelspitz mit Dijonsenf-Schalotten-Dip

Strauchtomaten mit Mozzarella und Basilikumpesto

Rucola mit Parmesan und Pinienkernen

Hausgemachtes Antipastigemüse

von Zucchini, Aubergine, Paprika und Champignon

Tomatenbrot mit Parmaschinken

Italienische Salami mit Caponatagemüse

„Albondigas“ - spanische Hackfleischbällchen

in Tomate und Lorbeer geschmort

Meeresfrüchteplatte in Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette

Blattsalate mit zweierlei Dressings

### **Hauptgang**

„Hochzeitsessen“

Kalbstafelspitz in Apfel-Meerrettichsoße

Saftig gebratene Perlhuhnbrust an Sherry-Rahmssoße

Kross gebratenes Zanderfilet in Frankensektsoße mit gerösteten Mandeln

Gemüse der Saison, Bandnudeln, Schwenkkartoffeln

Hausgemachte Butterspätzle

### **Dessert**

Filetierte Früchte

Vanille Panna Cotta mit Himbeersoße

Eistheke mit allem was dazu gehört...

Marmoriertes Schokoladenmousse mit Mangosoße

**Pro Person € 50,00**



## Internationales Buffet

### **Suppe (wird serviert)**

Kokos-Entensuppe

mit braunen Champignons, Frühlingslauch und Koriander

### **Vorspeise**

Marinierter Bresaola

mit Oliven, getrockneten Tomaten und Rucolasalat

Hausgemachte Quiche Lorainne

-mit Schmand, Schinken, Champignons und Käse-

Spanischer Orangen-Zwiebelsalat

verfeinert mit Apfelessig und Walnussöl an Ziegenkäse und frischen Kräutern

Sauer-scharfer Salat mit gegrilltem Rindfleisch, Tomate und Paprika

Flugmango und Büffelmozzarella mariniert mit Limette, Chili und Petersilie

Gurkensalat mit Erdnüssen, Koriander, Zitrone und Kümmel

Scallopini - kleine Putenschnitzelchen mit Salbei in Olivenölmarinade

Gemüse Couscous mit Shrimps und Minze

### **Hauptgang**

Kleine Rinderrückensteaks mit Wildkräuterkruste

Involtini vom Kalb

gefüllt mit getrockneten Tomaten, Basilikum und Mozzarella

Kross gebratenes Saiblingsfilet auf Zitronen-Buttermilchsoße

Basmatireis verfeinert mit Chili und Koriander

Gewürzkartoffeln aus dem Ofen, Tagliatelle

Wokgemüse, Gebratene Edelpilze mit frischen Kräutern

### **Dessert**

Frisch filetierte Früchte

Unsere Eistheke mit allem was dazu gehört...

Mallorquinischer Mandelkuchen mit Honigfrischkäse

Kokos Creme brulee

Internationale Käseauswahl mit Chutney

**pro Person € 62,00**



## Mitternachtssnack

Internationale Käseauswahl verschiedene Weich- und Hartkäsesorten mit Früchten, Chutney und Brotauswahl (wir empfehlen für die Hälfte der Personenzahl Käse zu bestellen)	€ 12,00
Chili con Carne mit Baguette	€ 5,50
Currywurst mit Baguette	€ 6,00
Gulaschsuppe mit Bauernbrot	€ 6,50
Guacamole mit Tortillachips	€ 3,50

## Sonstiges

<b>Wasser:</b> Mineralwasser spritzig oder naturell 0,75 l	€ 4,90
<b>Kaffee:</b> Kanne (10 Tassen)	€ 14,00
<b>Gedeckpreis:</b> bei eigenem Kuchen	€ 2,50
<b>Menükarten:</b> Stück	€ 2,50
<b>Platzkarten:</b> Stück	€ 1,20
<b>Stuhlhussen:</b> Stück	€ 5,00
<b>Weißer Stoffservietten:</b> Stück	€ 0,80
<b>Weißer Tischwäsche:</b> pro Person	€ 1,80

**Für Kinder bis 12 Jahre berechnen wir bei einem Buffet € 1,- pro Lebensjahr.**

### **Nachtzuschlag:**

Ab 1 Uhr berechnen wir pro angefangene Stunde eine Gebühr von € 85,00.  
Diese wird der Rechnung hinzugefügt. Der Veranstalter gibt durch die Verlängerung der Veranstaltung sein Einverständnis zur Zahlung dieses Überstundenausgleichs.