

Kulinarische Events ganz nach Ihrem Geschmack!



Machen Sie es sich doch mal so richtig gemütlich und genießen Sie kulinarische Höhepunkte in unvergesslicher Schloss Atmosphäre.

In der Weihnachtszeit können Sie etwas Genussvolles erleben. Lassen Sie sich überraschen vom Weihnachts-Schlossmenü am 25. Dezember 2017, ab 12:00 Uhr.

Auf mörderisch-köstliche Spurensuche begeben Sie sich bei unserem Krimi & Dinner „Mord mit Schuss“ am 2. Februar 2018, ab 19:30 Uhr. Doch aufgepasst, machen Sie sich bloß nicht verdächtig!

Darüber hinaus bieten wir Tagungs- und Seminarräume, sowie Möglichkeiten für Ihr private Feier. Kontaktieren Sie uns! Wir würden uns sehr freuen, mit Ihnen einen Termin und weitere Einzelheiten zu besprechen. Sie erreichen uns unter der unten angegebenen Telefonnummer oder per Mail unter chailleux.cordula@villeroy-boch.com.

Ihre

*Cordula Chailleux
Leitung Gästehaus Schloss Saareck*

Anlage



WEIHNACHTS-SCHLOSSMENÜ 2017

25. Dezember 2017, ab 12:00 Uhr

Amuse bouche

*

*Sautierte Jakobsmuschel
mit Mangold und Karotten-Ingwerpüree*

*

Consommé mit Sellerieravioli

*

*Das Beste von der Ente
mit Wirsingköpfchen und Macaire-Kartoffeln*

*

*Madeiraeisparfait im Baumkuchenmantel
mit Kumquats-Kompott*

65 € p. Pers. zzgl. Getränke

*Die eine Woche vor der Veranstaltung genannte Personenzahl
ist Grundlage für die Berechnung.*

Sonderofferte

„Übernachtung am 25.12.17 im Schloss“: Doppelzimmer für 120 € incl. Frühstück



SCHLOSS
SAARECK
GÄSTEHAUS

Criminal Dinner

2. Februar 2018 – Einlass 19:00 h – Beginn 19:30 h



Kartenvorbestellung & Reservierung: Steier.Jessica@villeroy-boch.com oder Tel. 06864-811711

Information auch unter www.erlebnisdinner.de

Sonderofferte

„Übernachtung am 02.02.18 im Schloss“: Doppelzimmer für 120 € incl. Frühstück

SCHLOSS
SAARECK

GÄSTEHAUS

MENÜ CRIMINAL DINNER

2. Februar 2018

Das Menü

Gewilderte Wildsau aus dem Rauch

mit gerapptem Sellerie, Apfelspalten und
Ästen vom Frisée

„Blattschuss“ rosa Hirschrücken

mit Pflaumensauce, Bandnudeln,
gebratenen Austernpilzen und Lauchzwiebeln

Le General Birnen-Tarte

mit hausgemachtem Schmand-Eis
und Beerenkompott

Das vegetarische Menü

Geräucherte Gemüsechips

mit gerapptem Sellerie, Apfelspalten und
Ästen vom Frisée

Pilzragout

mit Taleggio überbacken, dazu Kartoffelrösti
und Lauchzwiebeln

Le General Birnen-Tarte

mit hausgemachtem Schmand-Eis
und Beerenkompott

SCHLOSS
SAARECK

GÄSTEHAUS