

SCHLOSS
SAARECK
GÄSTEHAUS

Kulinarische Events ganz nach Ihrem Geschmack!



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

Freuen Sie sich auf interessante, facettenreiche Wein- und Speisekreationen bei „Wein im Schloss“ mit Winzer und Dipl. Önologe Christian Löw am 20. Oktober 2017, ab 19:30 Uhr.

Auch in der Vor- und Weihnachtszeit können Sie etwas Genussvolles erleben. Lassen Sie sich überraschen von „Ganz viel Gans“ am 11. November 2017, ab 18:00 Uhr und dem 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



WEIN IM SCHLOSS

FREITAG, 20. Oktober 2017 – Beginn 19:30 Uhr

*Wie Wein genießt,
kostet Geheimnisse!*
S. DALI

Amuse Bouche

CAVE DE SIGNAT Brut, Bodegas Ramon Raventos Basagioti – Penedes

*

Gebratene Meeräsche

auf Püree von weißen Bohnen mit Olivenöl

2016 VALDELAGUNDE Verdejo „Cuvée Especial“, Bodegas Escudero – Rueda

*

Pikante Spinatsuppe

2011 VIÑA ALBINA Reserva, Bodegas Riojanas – Rioja, Cenicero

*

Brassato von der Hirschkeule

mit cremiger Polenta und frittiertem Lauch

2014 BURO SELECCION Vendimia Seleccion, Bodegas Pascual, Ribera del Duero, Fuentelcesped

*

Tarte von Pinienkernen

mit eingelegten Feigen und Marzipaneis

OLIVARES DULCE Tinto, Bodegas Olivares – Jumilla

75 € p. Pers. inkl. Wein, Wasser & Kaffee

Sonderofferte

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

SCHLOSS
SAARECK
GÄSTEHAUS

GÄNSEMENÜ 2017

11. November 2017



Amuse bouche

*

*Hausgeräucherter Saibling mit Feldsalat
und Rote-Bete-Meerrettichcreme*

*

*Brust und Keule von der Gans
mit Rotkraut und Kartoffelklößen*

*

Maronencreme mit Rotweibirnen

52 € p. Pers. zzgl. Getränke

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

SCHLOSS
SAARECK
GÄSTEHAUS



WEIHNACHTS-SCHLOSSMENÜ 2017

25. Dezember 2017

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.*



SCHLOSS
SAARECK
GÄSTEHAUS

Criminal Dinner

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



MORD MIT SCHUSS
79,00 € pro Person, zzgl. Getränke

Seien Sie zu Gast bei spannenden Mordermittlungen im Jahr 1913! Bei einer illustren Jagdgesellschaft wurden leider nicht nur Hirsche und Wildschweine mit gezieltem Blattschuss zur Strecke gebracht, sondern auch ein berühmter General. Höchst verdächtig in diesem mysteriösen Fall sind zum einen die verführerische Geliebte des Opfers und seine nur scheinbar höchst anständige Ehefrau. Ebenso spielt aber ein französischer Konsul ein sehr verdächtiges Spiel, ganz zu schweigen vom hinterlistigen Burschen des Ermordeten.

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

Information auch unter www.erlebnisdinner.de

SCHLOSS
SAARECK

GÄSTEHAUS