

**IN EINEM HISTORISCHEN AMBIENTE,  
UMGEBEN VON EINER HERRLICHEN GRÜNANLAGE  
LIEGT EIN TREFFPUNKT MIT STIL**



Die Burg Warberg ist eine sehr gut erhaltene Anlage einer Wasserburg. Sie beherbergt in ihren Mauern die Bundeslehranstalt Burg Warberg e.V.. Zugleich ist sie ein Hotel mit unverwechselbarem Charme und ein zentraler Veranstaltungsort der Region. Die Burg Warberg hat sich in den letzten Jahren als Plattform für zahlreiche kulturelle Veranstaltungen den Menschen der Region geöffnet.

Der Reiz des Besonderen lockt immer mehr Gäste auf die Burg Warberg, die hier ihre Privatfeiern ausrichten. Auch viele Unternehmen haben schon diesen außergewöhnlichen Ort als Seminarhotel entdeckt.

Egal ob Hochzeiten, Feiern, Tafeln, Tagungen oder einfach nur Entspannung... Kommen Sie zu uns und entdecken Sie die historische Atmosphäre und das gemütliche Ambiente der Burg.

Genießen Sie die romantische Stimmung in einem unserer historisch eingerichteten Zimmer.

Mit einem vielfältigen Freizeitangebot lassen sich interessante Varianten unterschiedlicher Art kombinieren: ob als Tagungsgast, Hochzeitspaar oder als Urlauber – in der Burg

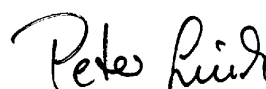
Warberg finden Sie für jeden Anlass den passenden Rahmen.

Auch die Küche ist sehr vielseitig und lässt alle Ihrer Wünsche Wahr werden.

Haben wir Sie überzeugt? Rufen Sie uns am besten noch heute an unter der Rufnummer 05355/961-104. Unser freundliches und kompetentes Team berät Sie gerne und unterstützt Sie bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltungen jeder Art. Auf Wunsch stellen wir Ihnen ein Angebot ganz nach Ihren Wünschen zusammen.

Mit uns wird Ihre Tagung oder Veranstaltung zum Erfolg.

Mit freundlichen Grüßen  
Bundeslehranstalt Burg Warberg e.V.



Peter Link

## SO KÖNNEN SIE UNS ERREICHEN

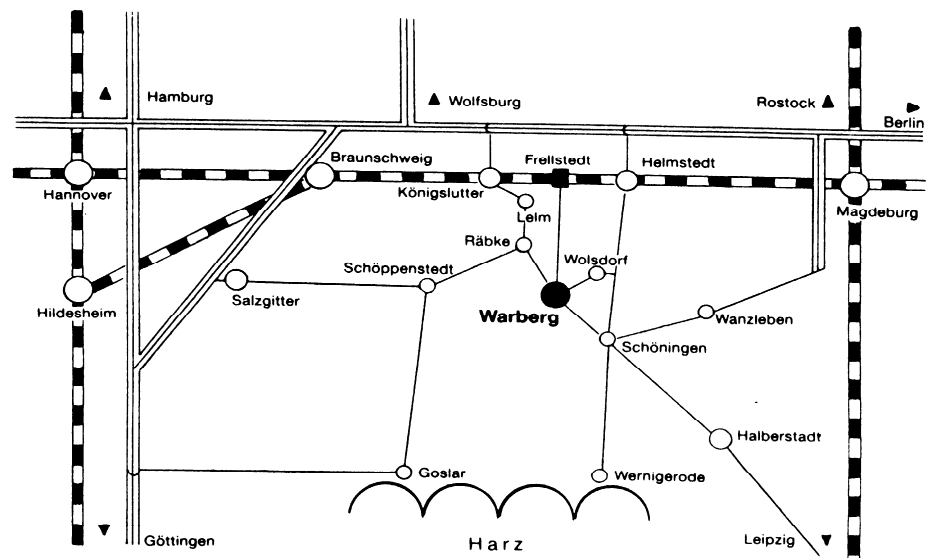
**Bundeslehranstalt  
Burg Warberg e.V.  
38378 Warberg**  
Telefon 053 55/96 10  
Telefax 053 55/96 12 00

### **Bahnhöfe**

Helmstedt 10 km  
Frellstedt 4 km

### **Autobahnabfahrten**

Helmstedt  
Königsutter



## ÜBERNACHTUNGSMÖGLICHKEITEN

Die Burg Warberg verfügt über 46 Zimmer, alle ausgestattet mit Dusche/WC, Fön, Telefon und Fernseher.

18 Einzelzimmer  
28 Doppelzimmer  
Zustellbett als 3-Bett-Belegung

ab 70,00 € pro Zimmer und Nacht inkl. Frühstück  
ab 90,00 € pro Zimmer und Nacht inkl. Frühstück  
10,00 € pro Person und Nacht inkl. Frühstück

## UNSERE TAGUNGS- UND VERANSTALTUNGSRÄUME

Unsere zum Teil historischen Räumlichkeiten sind hell und freundlich eingerichtet sowie mit modernster Technik ausgestattet.

Folgende Seminar- und Tagungsräume stehen Ihnen für Veranstaltungen und Tagungen zur Verfügung.

Raum	Größe in qm	U-Form außen	T-Form	Blockform	Bankett	Stuhlreihen	Parlament	Stuhlkreis
Burghalle	90	40	25	30	60	80	--	25
Dorm	40	12	12	14	--	24	12	14
EDV Raum	36	--	--	--	--	--	12	--
Elm	75	25	20	16	--	50	36	30
Großer Saal	204	65	60	--	130	199	70	50
Heimatstube	61	25	--	--	--	50	25	20
Hofstube	115	40	40	50	100	150	50	50
Kartoffelkeller	81	--	--	25	40	--	--	--
Kreuzgewölbe	43	--	--	25	40	--	--	--
Lappwald	40	18	20	16	--	30	16	22
Ostpreußenzimmer	20	--	--	15	--	--	--	--
Schreibstube	33	12	12	14	--	30	12	14
Sitzungszimmer	30	--	--	10	--	--	--	--
Speisesaal	106	40	60	50	60	100	50	30
Wintergarten	47	15	26	26	30	30	20	20

Als kleine Gruppenräume stehen zur Verfügung: Burgkeller, Galerie und Veranda. Natürlich können auch alle anderen Seminarräume als Gruppenräume genutzt werden. Sie können im Hause auch einige schöne Nischen sowie im Sommer unsere Sitzgruppen im Grünen oder auf dem Burghof nutzen, um Gruppenarbeit durchzuführen.

## TECHNISCHE GRUNDAUSSTATTUNG

Unsere Pauschalen beinhalten jeweils folgende Standardtechnik:

- Leinwand
- Flipchart mit Papier und Stiften
- Moderatorenkoffer
- 2 Pinnwände

Die Räume Dorm, Elm, großer Saal, Heimatstube, Hofstube und Lappwald sind mit Beamer und Leinwand fest ausgestattet.

Bei Bedarf kann jeder Seminarraum mit folgenden Medien zusätzlich ausgestattet werden:

- |  |                   |          |
|--|-------------------|----------|
| - Flip-Chart (mit Papier und Stiften)  | pro Stück und Tag | 5,00 €   |
| - Pinnwand                             | pro Stück und Tag | 5,00 €   |
| - Moderatorenkoffer                    | pro Stück und Tag | 11,50 €  |
| - DVD Player                           | pro Stück und Tag | 20,00 €  |
| - grüne Tafel / Whiteboard             | pro Stück und Tag | 20,00 €  |
| - Videokamera                          | pro Stück und Tag | 20,00 €  |
| - Dokumentenkamera                     | pro Stück und Tag | 40,00 €  |
| - Beamer                               | pro Stück und Tag | 45,00 €  |
| - Laptop                               | pro Stück und Tag | 50,00 €  |
| - Leinwand                             | pro Stück und Tag | 50,00 €  |
| - Mikrofonanlage                       | pro Stück und Tag | 60,00 €  |
| - Dolmetscheranlage (ohne Dolmetscher) | pro Stück und Tag | 150,00 € |
- 
- Für die Nutzung unseres **Computerraumes** erheben wir eine Gebühr von **160,00 €** pro Tag.
  - Für jeden Gruppenraum entsteht eine Gebühr in Höhe von **50,00 €** pro Tag.

## VERPFLEGUNG

- |   |             |                |
|---|-------------|----------------|
| Begrüßungskaffee (Kaffee & 2 halbe belegte Brötchen)  | pro Person  | <b>6,50 €</b>  |
| Kaffeepause mit süßem Snack   | pro Person  | <b>6,50 €</b>  |
| Mittagessen vom Buffet oder als Menü<br>(Suppe, verschiedene Hauptgänge, Salat, Dessert, Mineralwasser zum Essen) | pro Person  | <b>15,00 €</b> |
| Kaffeepause mit Kuchen  | pro Person  | <b>7,50 €</b>  |
| Abendessen (kaltes Buffet mit warmem Snack)   | pro Person  | <b>13,00 €</b> |
| Kanne Kaffee/Tee  |             | <b>9,00 €</b>  |
| Tagungsgetränke 0,2 l   | pro Getränk | <b>1,60 €</b>  |
| halbes belegtes Brötchen  |             | <b>1,80 €</b>  |
| Getränke zum Essen „all you can drink“ Wasser & Saft  | pro Person  | <b>2,50 €</b>  |

---

## UNSERE SEMINARPAUSCHALEN

### Seminarpauschale I

**38,00 €**

Diese Pauschale beinhaltet:

- Standardtechnik
- Raummiete
- 3 Tagungsgetränke 0,2l pro Person
- Kaffeepause am Nachmittag mit Kuchen
- Abendessen vom Buffet

### Seminarpauschale II

**47,00 €**

Die Pauschale beinhaltet:

- Standardtechnik
- Raummiete
- 3 Tagungsgetränke 0,2l pro Person
- Kaffeepause am Vormittag mit süßem Snack
- Mittagessen vom Buffet  
(Suppe, verschiedene Hauptgänge, Salat, Dessert, Mineralwasser zum Essen)
- Kaffeepause am Nachmittag mit Kuchen

### Seminarpauschale III

**58,00 €**

Diese Pauschale beinhaltet:

- alle Leistungen der Seminarpauschale II
- Abendessen vom Buffet

### Seminarpauschale IV

Diese Pauschale beinhaltet:

- alle Leistungen der Seminarpauschale III
- Übernachtung in der von Ihnen gewünschten Zimmerkategorie
  - Einzelzimmer **109,00 €** pro Person inkl. Frühstück
  - Doppelzimmer **97,00 €** pro Person inkl. Frühstück
  - Dreibettzimmer **85,00 €** pro Person inkl. Frühstück

**Die angegebenen Preise sind Tagespauschalen und gelten pro Seminarteilnehmer.**

Sollten Sie eine spezielle Anfrage haben, erstellen wir Ihnen gern eine individuelle Pauschale für Ihre Tagung auf Burg Warberg. Eine Auswahl an zusätzlichen Angeboten haben wir für Sie unter dem Punkt RAHMENPROGRAMM zusammengestellt.

## RAHMENPROGRAMM

Gerne organisieren wir für Ihre Feier oder Tagung ein ganz besonderes Programm.  
Hier einige Vorschläge:

### **Ritteressen – auf Burg Warberg:**

7 rustikale Gänge

Bedienung durch Mägde der Burg und Mönche des Klosters  
der Gaukler der Burg sorgt für Kurzweil und Spaß an der Tafel

Den Preis teilen wir Ihnen gern auf Anfrage mit.

### **Schwein am Spieß:**

Genießen Sie ein Spanferkel am Spieß mit deftigen Beilagen.  
Bitte beachten Sie, dass dies erst ab 30 Personen möglich ist.

Preis: ab 25,90 € pro Person

### **Begrüßung durch den Herold, die Herzogin oder Magd Anna:**

Geben Sie Ihrer Veranstaltung eine besondere Note und lassen Sie sich und Ihre Gäste von dem Herold, der Herzogin oder Magd Anna in historischer Kleidung begrüßen

Preis pauschal: 50,00 €

### **Burgführung mit Magd Anna:**

Entdecken Sie mit „Magd Anna“ noch viele weitere historische Details in unserem Haus. Unsere Magd Anna begleitet Sie in eine längst vergangene Zeit. Lernen Sie mit ihr die historische Burganlage kennen und lassen Sie sich in „alte Zeiten“ versetzen.

Den Preis teilen wir Ihnen gern auf Anfrage mit.

Bitte haben Sie Verständnis, dass aus Sicherheitsgründen eine Gruppe nicht größer als 25 Personen sein darf. Wir weisen darauf hin, dass einige Bereiche mit schmalen Treppen erklommen werden müssen.

### **Outdoor rund um die Burg:**

Abseilen vom Burgturm

Floßbau und Fahrt auf dem Burggraben

Turmbau in Teilen

Bogenschießen

Turmbesichtigung

Unsere ausgebildeten Trainerinnen stimmen mit Ihnen ein individuelles Outdoor Angebot ab.  
Sie können dieses als Rahmenprogramm oder Ergänzung zum Seminar buchen.

Gern unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

**Planwagenfahrt durch die Region Nord – Elm:**

Lassen Sie sich durch die schönen Wälder der Region Nord Elm fahren, gern auch mit Zwischenstopps an ausgewählten Zielen – bei Kaffee & Kuchen.

Erleben Sie die Vielfalt der idyllischen Region – natürlich statten wir Sie auch gern mit einem Picknickkorb aus.

Preis pro Wagen/Stunde, 20 Personen: 100,00 €

**Küchenparty**

Sie haben die Gelegenheit, mit Ihren Gästen hochwertige Produkte wie z.B. Seezunge, Riesengarnelen, Muscheln, Roastbeef, Schweinelendchen, frisches Gemüse, Pasta oder marktfrische Salate und Obst oder, oder..., nach eigenen Ideen und Anregungen zuzubereiten.

Sie kochen und genießen gemeinsam in unserer gut ausgestatteten Küche.

Dazu gibt es Getränke nach Wunsch, z.B. Sherry, Prosecco, ausgesuchte Weine, frischgezapftes Bier und alkoholfreie Getränke.

Dauer der Party: ca. 3,5 Stunden

Gern unterbreiten wir Ihnen ein individuelles Angebot.

**Musikalische Umrahmung:**

Für jeden Geschmack etwas, vom Alleinunterhalter bis zum klassischen Streicher haben wir alles für Sie parat. Bitte sprechen Sie uns an. Wir nehmen gern eine Reservierung ganz nach Ihren Wünschen entgegen.

Preis auf Anfrage

**Magische Momente:**

Magie und Zauberei bereits im Mittelalter schon ein großes Thema. Erleben Sie eine tolle Magie Show – oder lassen Sie sich in kleinen Gruppen zum Empfang verzaubern.

Preis auf Anfrage

**Feuershow und Feuerwerk:**

Erleben Sie eine atemberaubende Feuershow oder genießen Sie ein Feuerwerk.

Preis auf Anfrage

### **Qi Gong**

Qi Gong ist eine alte chinesische Bewegungskunst. Sie fördert Willenskraft, Beweglichkeit und Selbstwahrnehmung durch Atem-, Körper- und Bewegungsübungen. Ziel ist die Kultivierung von Körper und Geist.

Vorkenntnisse sind nicht erforderlich.

Durch die bewegten Übungen ist Qi Gong die ideale Ergänzung zu Veranstaltungen, bei denen viel gegessen wird.

Traditionell wird Qi Gong am frühen Morgen oder Abend geübt, aber es geht auch zu jeder anderen Tageszeit.

Wir empfehlen mindestens 30, besser 60 Minuten Training und 90 Minuten mit Meditationsteil.

Die Referentinnen Susanne Proetzel und Katalin Schaller sind nach den Richtlinien des DDQT ausgebildet und haben mehrjährige Erfahrung als Kursleiterinnen mit den unterschiedlichsten Gruppen.

Preis: 50,00 € pro 30 Minuten

### **Fitnessangebot für Seminarteilnehmer**

Früh morgens, zwischendurch oder nach einem langen Seminartag, bei dem womöglich viel gegessen wird, tut eine Bewegungseinheit gut.

Wir bieten 30, 45 oder 60 Minuten Fit-Mix, ein Gymnastikprogramm, bei dem Kraft, Beweglichkeit und Koordination gefördert werden.

Bei einem abwechslungsreichen Programm, in lockerer Atmosphäre und ohne Leistungsdruck werden Körper und Geist angeregt und die Aufnahmefähigkeit verbessert. Danach ist der Kopf frei.

Die Übungsleiterinnen Susanne Proetzel und Katalin Schaller unterrichten Rückenschule und Pilates in verschiedenen Fitnessseinrichtungen der Region.

Preis: 50,00 € pro 30 Minuten

## **UNSER FREIZEITANGEBOT IN DER BURG**

Gesellschaftsspiele  
elektronische Dartscheibe

Tischtennisplatte  
Billardtisch

Fußballtore  
Volleyballnetz sowie Bälle  
Grillhütte

## **UNSERE FREIZEITTIPS FÜR DIE REGION**

Für unsere Gäste und Besucher stehen in der unmittelbaren Umgebung des kleinen Ortes Warberg und der Burg zahlreiche Freizeitmöglichkeiten zur Verfügung, die für Abwechslung und Ablenkung sorgen, zum Beispiel:

- Wanderungen durch den Elm, den größten Buchenwald Norddeutschlands
- Erholungspark Nord-Elm in Rábke mit beheiztem Freibad, Minigolfanlage und Kegelbahn
- Badezentrum Negenborn in Schöningen mit Riesenrutsche und Saunalandschaft
  
- Zonengrenzmuseum in Helmstedt
- Gedenkstätte „Deutsche Teilung“ in Marienborn
- Juleum Novum in Helmstedt, die erste evangelische Universität Norddeutschlands
  
- Kaiserdom und Museum mechanischer Musikinstrumente in Königslutter
- Till Eulenspiegel Museum in Schöppenstedt
  
- Zisterzienserkloster in Mariental
  
- Autostadt, Phaeno und Kunstmuseum in Wolfsburg
  
- Herzog August Bibliothek, Lessingtheater, Lessinghaus und Schloss in Wolfenbüttel
  
- Elbauenpark in Magdeburg
  
- internationales Mühlenmuseum in Gifhorn

# HOCHZEITEN

Genießen Sie den wohl schönsten Tag in Ihrem Leben am Rande des größten norddeutschen Buchenwaldes, in herrlicher Umgebung und reizvoller Landschaft auf der Burg Warberg. Unsere Palette reicht vom mittelalterlichen Bankett bis hin zu einem feierlichen 7-Gänge-Menü.

Gerne helfen wir Ihnen bei der Planung Ihrer Veranstaltung.

## **Dekoration:**

Wenn Sie möchten, übernehmen wir für Sie die komplette Dekoration – von Blumen bis zur Erstellung der Menükarten.

## **Buffet- und Menüvorschläge:**

In den Kapiteln „Buffet- und Menüvorschläge“ erhalten Sie ein paar kulinarische Vorschläge unseres Küchenchefs. Lassen Sie sich von den Kreationen verzaubern und genießen Sie so einen Abend der besonderen Art.

Außerdem stellen wir Ihnen gerne Menüs nach Ihren Wünschen zusammen. Sprechen Sie mit uns über Ihre individuellen Vorstellungen, wir beraten Sie gerne.

## **Probeessen:**

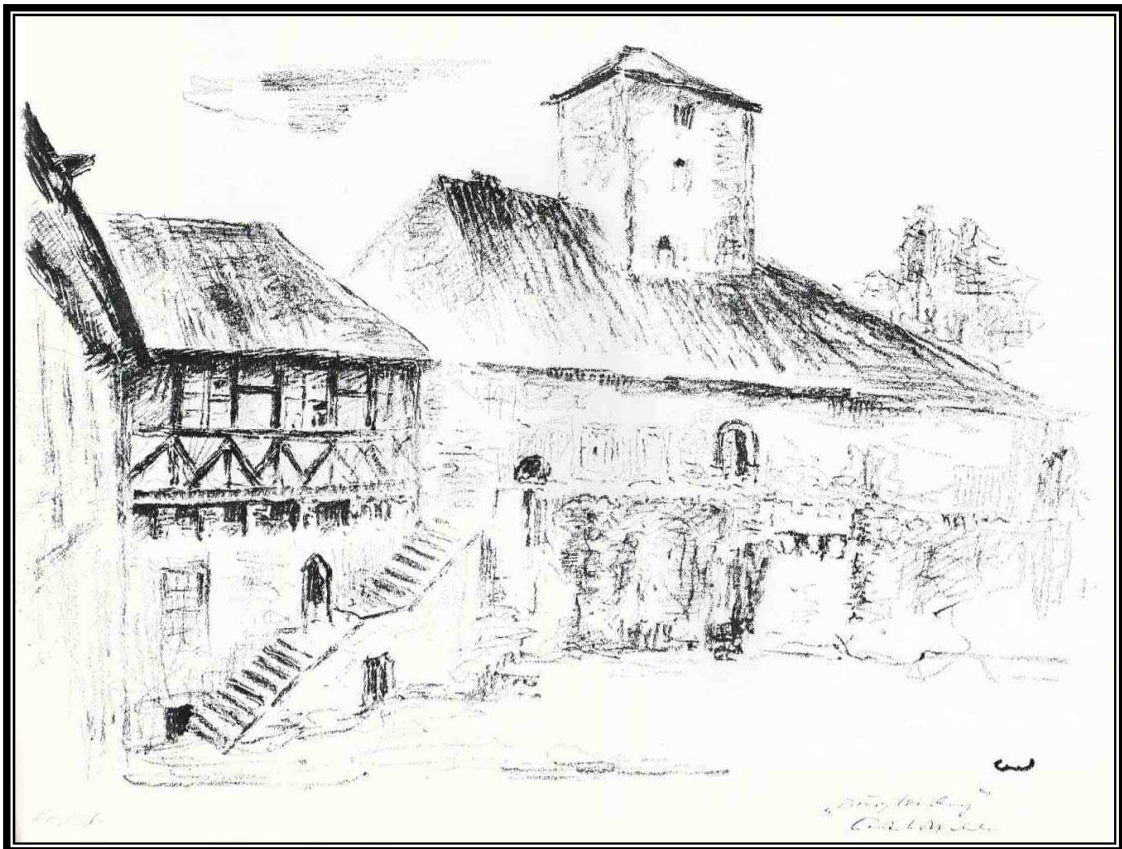
Selbstverständlich können Sie Ihre ausgewählten Speisen vorher probieren. Bitte vereinbaren Sie einen Termin mit uns.

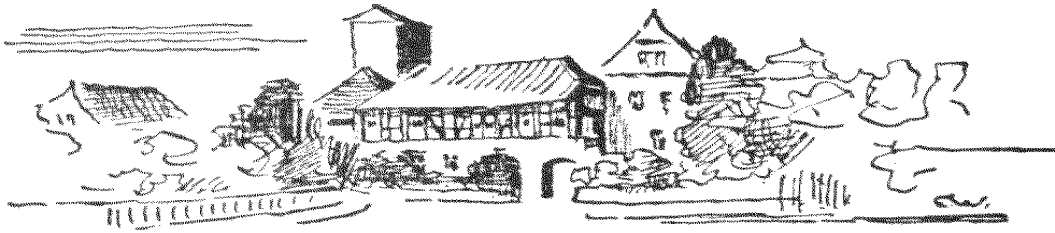
## **Rahmenprogramm:**

Suchen Sie nach einem passenden Rahmenprogramm? Ob Tauben fliegen lassen, DJ oder Alleinunterhalter, wir organisieren es für Sie gerne.

Im Kapitel „Rahmenprogramm“ finden Sie weitere Anregungen.

# BUFFETVORSCHLÄGE





## **MITTAGSBUFFET**

- für Gruppen -

Tagessuppe

3 verschiedene Hauptgänge

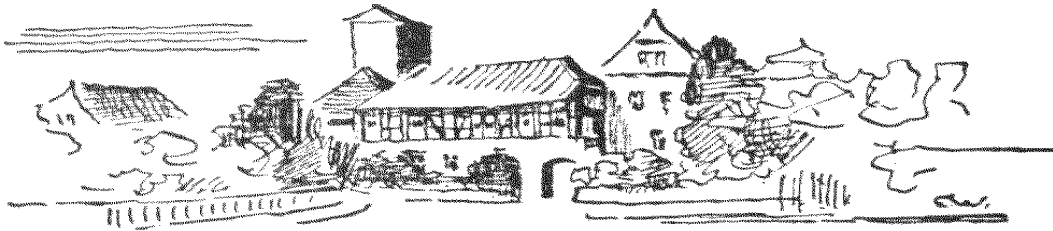
Salat

Dessert

Mineralwasser zum Essen

**Preis pro Person**

**19,90 €**



## VORSPEISENBUFFET

### Warme Speisen

Klare Tomatensuppe

Hähnchenspieße mit Speck und Erdnussauce

Lachshappen mit Spinat

Reis

### Kalte Speisen

Parmaschinken mit Mascarponefeigen

Süß-saurer Salat mit Entenbrust

Tomaten mit Ricottafüllung

Champignons mit Frischkäsefüllung

Verschieden belegte Bruschetta

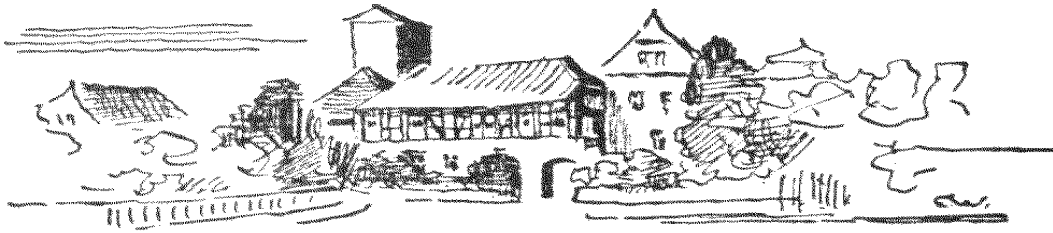
Antipasti-Auswahl

Butter

Baguette und Ciabatta

**Preis pro Person**

**19,90 €**



## BRUNCH – FESTIVAL DER SINNE

Die etwas andere Art für Ihre Veranstaltung. Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit einem ausgedehnten Brunch nach Art der Edelherrn.

Starten Sie mit einem Glas Sekt oder Prosecco

zum Frühstück bieten wir unter anderem an:

ausgesuchte Marmeladen, Honig und Schokoladencreme,  
verschiedene Sorten Müsli, dazu feiner Joghurt sowie Milch von heimischen Kühen

Für den Gourmet servieren wir fangfrische Fischspezialitäten, gemischte Braten  
und eine Auswahl an erlesenen französischen Rohmilchkäsen  
Tomate-Mozzarella, Salat von Krebschwänzen  
sowie eine Salatplatte der Saison mit verschiedenen Dressings

Eierspeisen und kleine Bratwürstchen

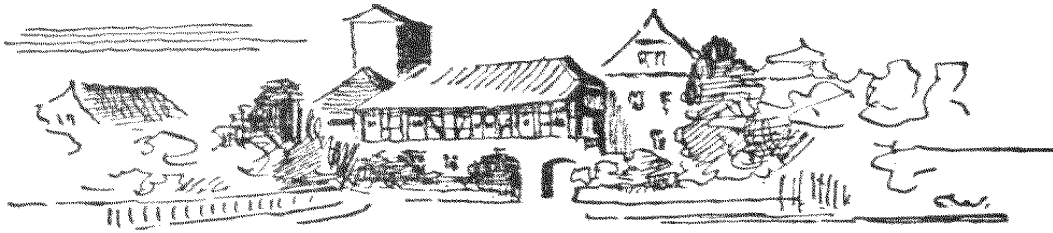
Brot, Brötchen und Butter

Kaffee, Tee, Apfelsaft und Orangensaft  
(bis 12:00 Uhr im Preis enthalten)

um die Mittagszeit ergänzen wir das Buffet mit:

einer Suppe, einem Hauptgang und einem Dessert nach Wahl des Küchenchefs

**Preis pro Person**  
**26,90 €**



## PRINZREGENT LUITPOLD I.

### Warme Spezialitäten

Leberknödelsüppchen

Kleine Haxe auf Kraut und Specksauce  
Ofengebackener Fleischkäse  
Schupfnudeln und Kartoffeln

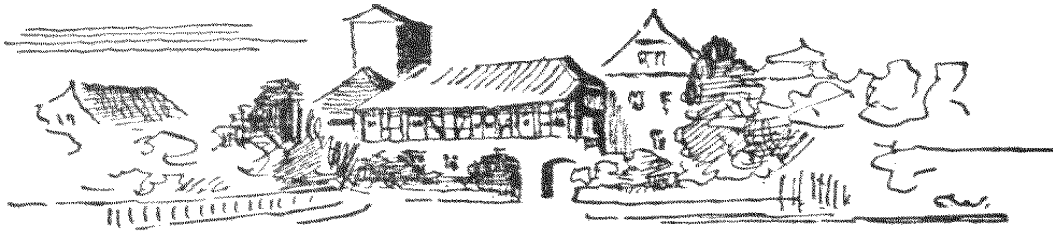
### Kalte Spezialitäten

Kraut- und Kartoffelsalat mit Essig und Öl  
Wurstsalat mit roten Zwiebeln  
Gemischter Braten mit Remouladensauce  
Knochenschinken mit Sauergemüse  
Obatzda und marinierter Harzkäse

Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Pflaumenkompott

Laugengebäck und kerniges Landbrot  
Schmalz und Butter

**Preis pro Person**  
**26,90 €**



## **LA FIESTA**

mexikanisches Buffet

### Warme Spezialitäten

Mexikanische Fleischklößchensuppe

Gefüllte Chilischoten  
Hühnchen in Mole  
Kleine Rinderrouladen mit Chilisauce  
Überbackenes Fischfilet

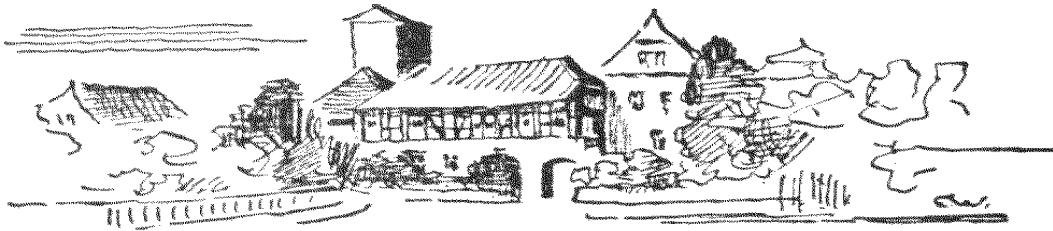
Verschiedene Reissorten

### Kalte Spezialitäten

Grüner Bohnensalat  
Spinatsalat  
Orangensalat

Gebratene Bananen  
Margarita-Mousse mit Mangosauce  
Churros

**Preis pro Person**  
**29,90 €**



## CAJUN KÜCHE

Südstaaten Buffet

### Warme Spezialitäten

Austernsuppe

Livestation mit Nudeln und  
verschiedenen Pesto's im Cajun Style

Riesenchampignons mit Flusskrebs-Maisfüllung  
Jambalaja mit Huhn, Flusskrebsen und Andouille  
Welsfilet mit Pekankruste

als Beilagen

Scharfe Bohnen und Maisgemüse  
Kartoffel-Knoblauchpürree  
Gemüsereis mit Mandeln  
und warmes Maisbrot

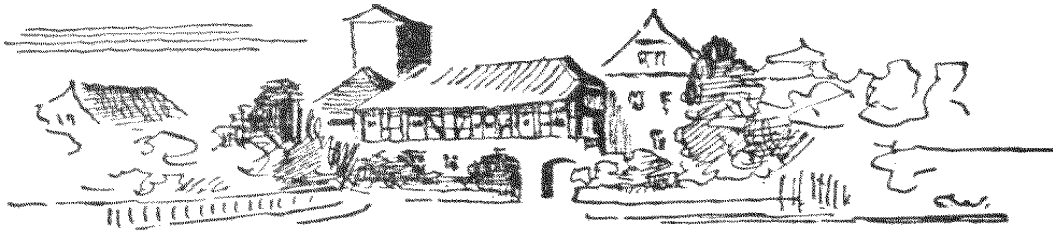
### kalte Speisen

Kaltes Hühnchen mit Senfkruste  
Gefüllte Eier nach Cajun-Art  
Zwiebel-Orange- Mangosalat  
Maissalat

Schokoladenkuchen mit Pekannüssen  
Limettenmousse  
Frischer Obstsalat

**Preis pro Person**

**31,90 €**



## **KLEIN ..... ABER FEIN**

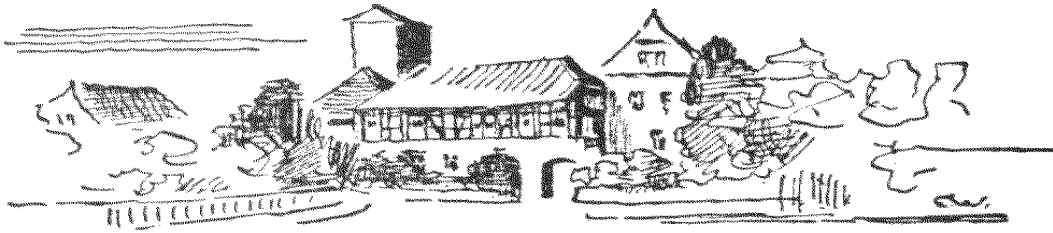
### Warme Spezialitäten

Holsteiner Kartoffelsuppe  
Gefüllte Putenröllchen mit Ratatouillegemüse  
Victoriabarsch auf Spinat  
Schwenkkartoffeln und Krokette

### Kalte Spezialitäten

Rohkostplatte mit zweierlei Dressings  
Porreesalat mit Apfel  
Nudelsalat mit Vinaigrette  
  
Gemischte Bratenplatte und Sahnemeerrettich  
Luftgetrockneter Schinken mit Melone  
Kleine Fleischbällchen mit pikanter Sauce  
  
Käseauswahl mit Früchten  
  
Kleine Rührkuchen mit roter Grütze und Vanillesauce  
  
Brotauswahl mit Butter

**Preis pro Person**  
**31,90 €**



## ZU HAUSE BEI DEN MEDICI

### Warme Spezialitäten

Tomatensuppe  
Saltim Bocca vom Schweinefilet  
Gebratenes Zitronenhuhn mit Zucchini Gemüse  
Linguine und Reis

### Kalte Spezialitäten

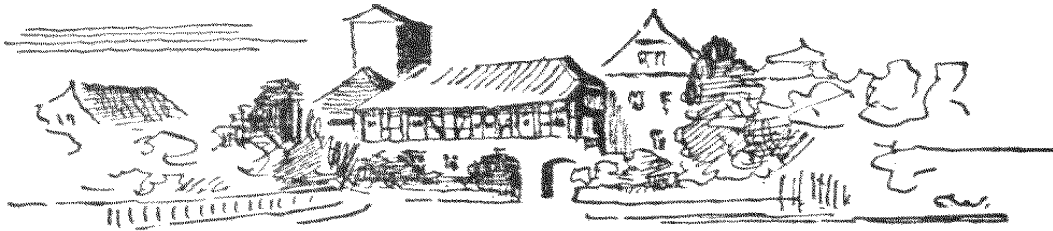
Rucolasalat mit Avocado und Pinienkernen  
Gemischte Antipasti  
Bruschetta mit Tomate-Mozzarella  
Parmaschinken mit Melone  
Salami mit Feigen

Käseauswahl mit Trauben

Tiramisu  
Obstsalat

Butter  
Ciabatta und Partybrötchen

**Preis pro Person**  
**31,90 €**



## SCHLEMMEN WIE DER SONNENKÖNIG

### Warme Spezialitäten

Französische Zwiebelsuppe  
Zanderfilet mit Fenchelgemüse und Limonensauce  
Gebratene Entenbrust mit Port und Feigen  
Gemüse der Saison  
Kartoffelgratin und Herzoginkartoffeln

### Kalte Spezialitäten

Salat von kleinen Linsen  
Kleine Zwiebeln in Rotwein  
Pochierter Lauch in Vinaigrette

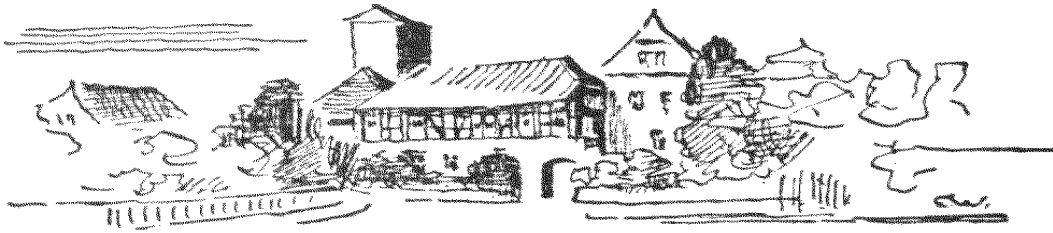
Kartoffelterrinen im Räucherlachs-  
mantel  
Erlesene Fischauswahl

Rohmilchkäse mit Früchten

Crème Brûlée  
Dunkle Schokoladenmousse

Baguette, Partybrötchen und Bauernbrot

**Preis pro Person**  
**32,90 €**



## HEINRICH DER LÖWE

### Warme Spezialitäten

Cremesuppe von Krustentieren  
Roastbeef im Ganzen gebraten, Schalotten und Sauce Bearnaise  
Seeteufelmedaillons auf Blattspinat mit Kräutersauce  
Gemüse der Jahreszeiten  
Gebackene Kartoffeln, Herzoginkartoffeln, Reis

### Kalte Spezialitäten

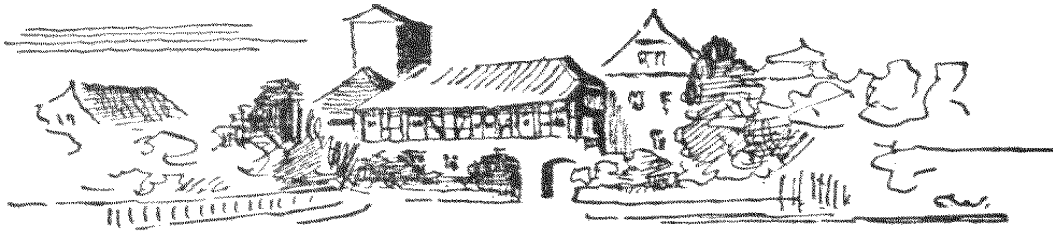
Meeresfrüchtesalat  
Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Wildschweinrücken mit Preiselbeeren  
Gefüllte Hähnchenbrust mit Früchten  
Edelfischvariationen nach Art der Burg Warberg

Rohmilchkäse mit Feigen

Schokoladenmousse mit Kirschen  
Obstsalat mit Vanillesauce

Brotauswahl

**Preis pro Person**  
**36,90 €**



## GRILLBUFFET

- rustikal -

Zweierlei Wurst  
Zweierlei Fleisch  
Ofenkartoffeln  
Grillsaucen  
Rohkostplatte mit zweierlei Dressings

Dessert nach Wahl des Küchenchefs

Brot und Baguette

**Preis pro Person**  
**16,90 €**

## GRILLBUFFET

- exklusiv -

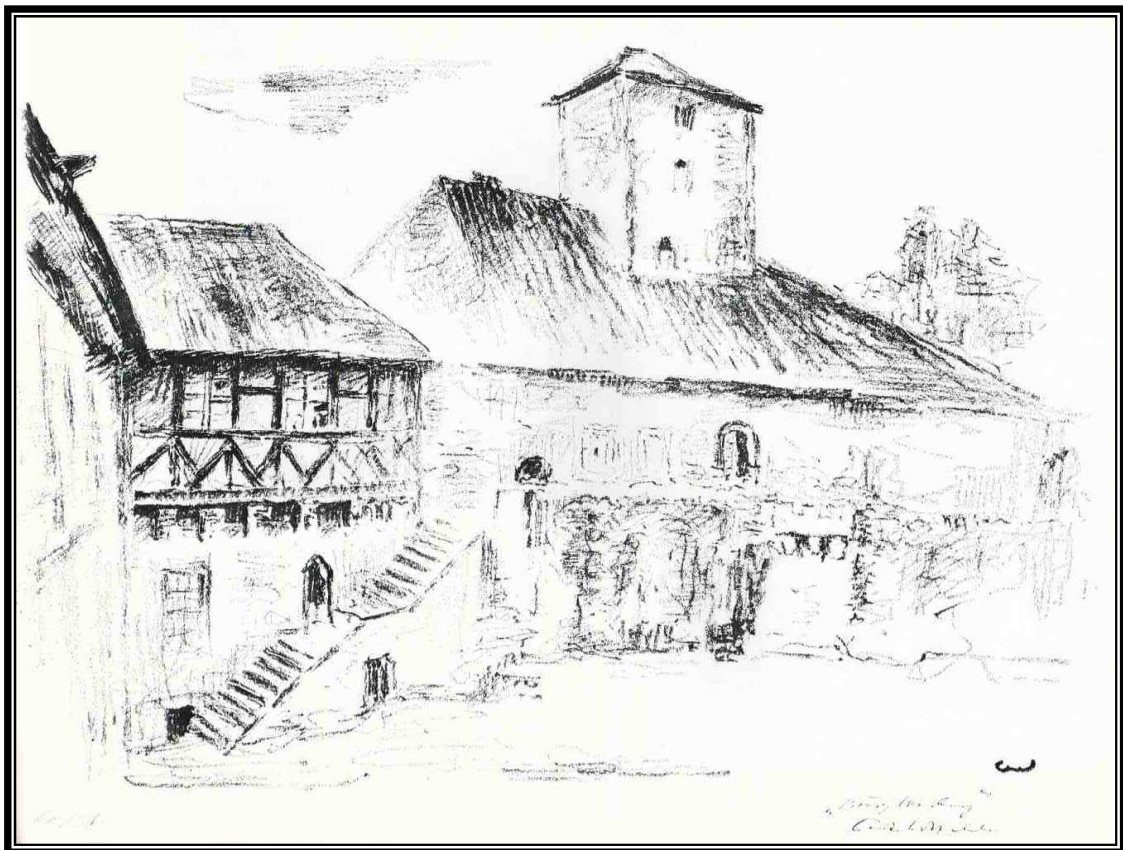
Zweierlei Wurst  
Zweierlei Fleisch  
Folienkartoffeln  
Fetakäse  
Fisch und Meeresfrüchte  
Salatplatte  
Nudel- und Kartoffelsalat  
Antipasti-Auswahl

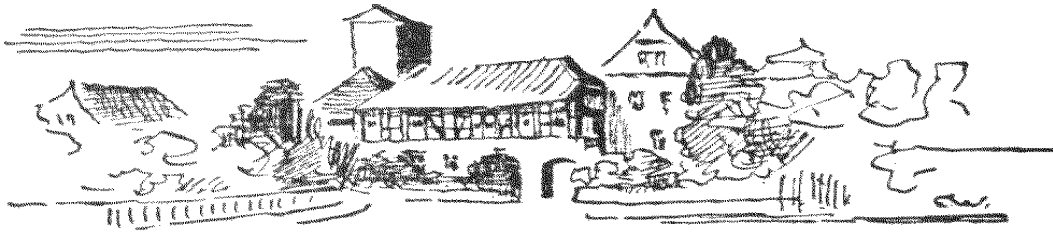
Dessert nach Wahl des Küchenchefs

Brot und Baguette

**Preis pro Person**  
**25,90 €**

# MENÜVORSCHLÄGE





## FRELLSTEDTER SONNTAGSMAHLZEIT

Rollende Kartoffeln mit Speckstippe und Quark

Deftiger Krustenbraten mit Pflaumensauce  
Gemüse vom Acker  
Kartoffelknödel

Mohn-Grießflammerie mit gewürzten Birnen

**Preis pro Person**  
**19,90 €**

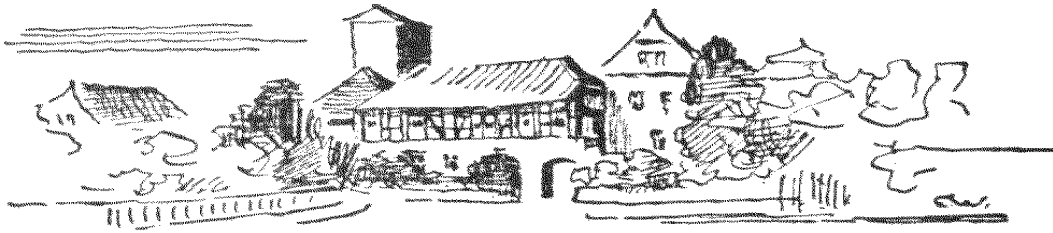
## WARBERGER BAUERNSCHMAUS

Brühe von Nachbars Hahn  
mit Eierstich, Spargel und Nudeln

Ochsenroulade mit Äpfeln und Porree gefüllt  
leckere Sauce von Knochen, Rotwein und Senf  
Wurzelgemüse aus dem Garten der Burgherren  
gekochte Kartoffeln

Geschnittenes Obst mit etwas Likör beträufelt  
Vanillesauce

**Preis pro Person**  
**21,90 €**



## SÜPPLINGENBURGER BÜRGERMEISTERESSEN

Erdknollen und Gartengemüse zu einer feinen Suppe zerkocht  
mit Porreestreifen

Ein halbes Entenvieh ohne Knochen mit seiner Sauce  
Gemüse vom roten Kohl  
Kartoffeln aus dem Ofen

Armer Ritter mit Apfelkompott und Vanillesauce

**Preis pro Person**  
**22,90 €**

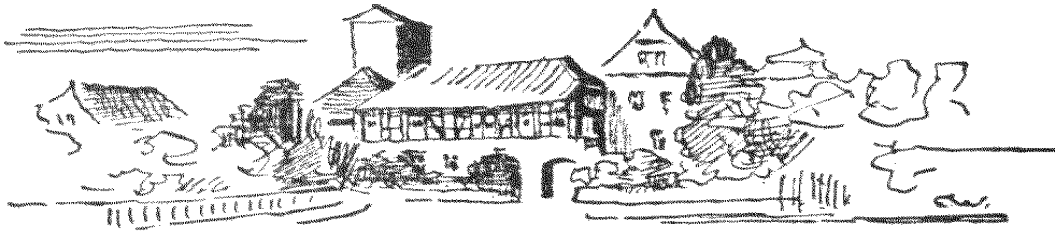
## HERZOGINNENMAHL

Blattsalat mit Räucherlachsrosen

Lammrücken im Wirsingmantel  
Rosmarinkartoffeln

Frischer Obstsalat

**Preis pro Person**  
**26,50 €**



## EDELHERRENMAHLZEIT

Feldsalat mit Pinienkernen

Braunschweiger Hochzeitssuppe

Rinderfilet Cafe de Paris  
Mit Gemüsebündchen  
Kartoffelgratin im Nöpfele

Zitrontiramisu

**Preis pro Person**  
**29,90 €**

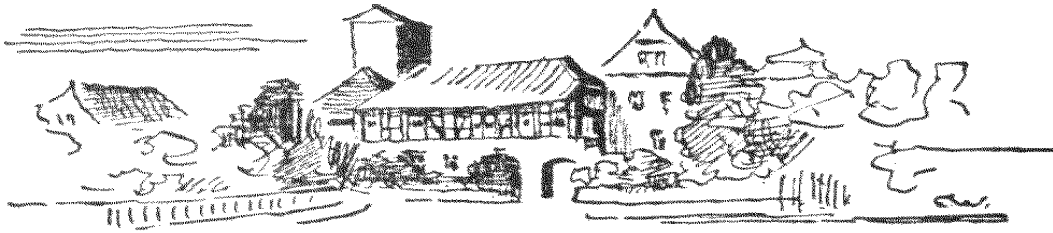
## WELFENMAHL

Carpaccio vom Thunfisch

Rinderfilet mit Garnele  
Gemüsebund  
Ofenkartoffel

Kaffee-Creme Brulée

**Preis pro Person**  
**32,90 €**



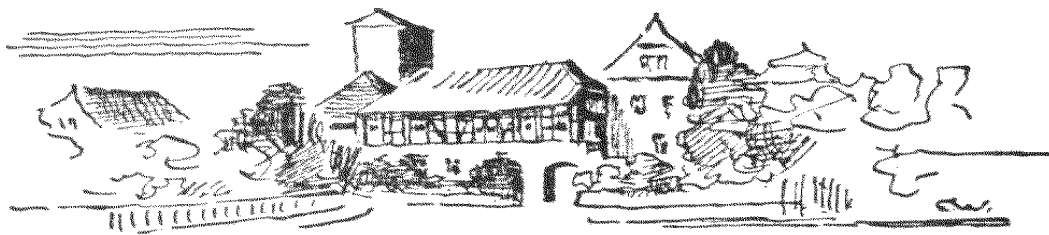
## KINDERTELLER

Chicken Nuggets mit Pommes  
Ketchup und Mayonnaise

**Preis pro Person**  
**7,50 €**

Nudeln mit Tomatensauce

**Preis pro Person**  
**6,80 €**



## MENÜ- UND BUFFETBESTANDTEILE

Sie können sich aus den folgenden Speisen Ihr Buffet oder Menü selbst zusammenstellen oder ergänzen. Selbstverständlich haben Sie auch die Möglichkeit, Ihr Buffet oder Menü nach eigenen Wünschen zu kreieren. Gerne berücksichtigen wir Ihre eigenen Ideen und Vorstellungen sowie saisonale und vegetarische Produkte.

Bitte beachten Sie, dass es sich dabei nur um einzelne Bestandteile handelt und nicht um vollwertige Gerichte. Die Preise verstehen sich pro Person und können je nach Personenzahl und Saison variieren.

### Kalte Vorspeisen:

Kaiserschinken mit Mango-Chutney	4,00 €
Geräucherte Putenbrust mit Früchten	4,50 €
Schweinefilet im Kräutermantel	4,50 €
Feldsalat mit frischem Parmesankäse	4,90 €
Schweinefilet im Speckmantel	5,00 €
Schweinefiletmedaillons verschieden garniert	5,00 €
Fischterrinen an Salatbouquet	5,50 €
Seranoschinken mit Honigmelone	5,50 €
Feldsalat mit Graved Lachs	6,50 €
Räucherforelle auf Linsensalat	6,50 €
Antipasti - Auswahl	7,00 €
Roastbeef rosa gebraten mit Sauce Tatar	7,00 €

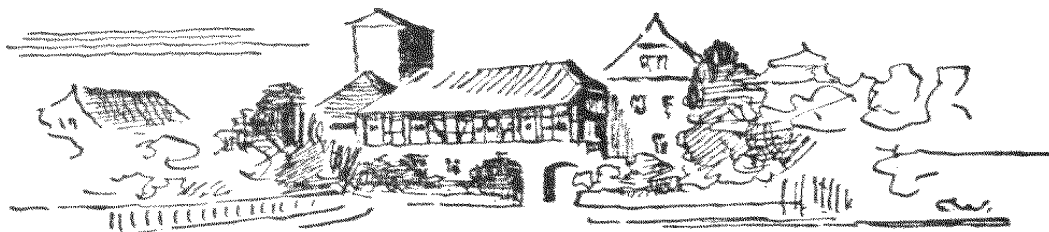
Carpaccio wahlweise von:

Entenbrust	7,90 €
Rinderfilet	8,90 €
Thunfisch	9,90 €

Zu allen Vorspeisen reichen wir ofenfrisches Baguette und Butter

### Suppen:

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	3,00 €
Braunschweiger Hochzeitssuppe	3,50 €
Cremesuppe von frischen Champignons	3,50 €
Cremesuppe von roten Zwiebeln	3,50 €
Lauchcremesuppe	3,50 €
Spinatsuppe mit Pinienkernen	3,50 €
Klare Tomatensuppe mit Honigmelone	4,00 €



Thai Hühnersuppe mit Kokosmilch, Zitronengras und Ingwer	4,50 €
Paprikasuppe in der Schote serviert	4,90 €
Zweierlei Paprikasuppe	4,90 €
Marseiller Fischsuppe mit Knoblauchbrot	5,50 €

### **Warme Vorspeisen:**

Blattsalate mit asiatisch marinierten Putenbruststreifen	6,50 €
Gebackener Ziegenkäse an Apfelconfit	6,50 €
Edelfischfrikassee in der Pastete mit Mozzarella überbacken	7,90 €
Lachstrance mit Passionsfruchtsauce	8,90 €
Knusprig gebratene Salatherzen mit Garnelentartar	9,80 €

Zu allen Vorspeisen reichen wir ofenfrisches Baguette und Butter

### **Salate mit Fisch:**

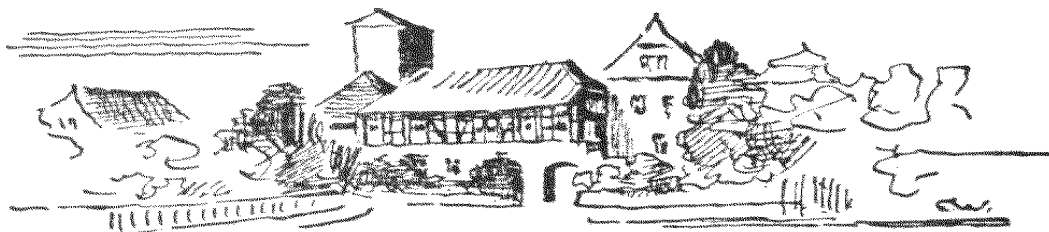
Matjes-Eiersalat mit Senfsauce	3,00 €
Bunter Salat mit Bismarckhering	4,50 €
Meeresfrüchtesalat	5,00 €
Salat vom gedämpften Edelfisch mit grünem Spargel	6,00 €

### **Salate ohne Fisch:**

Bäuerlicher Kartoffelsalat	2,50 €
Eingelegte Paprikaschoten	3,00 €
Fenchelsalat mit Orangen	3,00 €
Mozzarella mit kalter Tomatensauce	3,00 €
Geflügelcocktail mit Spargel	3,50 €
Salate der Saison mit verschiedenen Dressings inklusive Baguette	5,00 €

### **Hauptgerichte - Fisch:**

Lachslasagne mit Blattspinat	4,80 €
Lachsravioli auf Zitronensauce	5,50 €
Seeteufelmedaillons auf Blattspinat mit Kräutersauce	8,90 €
Ganze Forelle mit Lachsfarce	10,90 €
Zanderfilet gebraten in Schnittlauchsauce	12,90 €
Rotbarbenfilets auf Ratatouillegemüse	14,90 €
Lachsfilet auf Spinat – Risotto	14,90 €
Seeteufelmedaillons auf Balsamico- Rahmlinsen	17,90 €



### **Hauptgerichte - Fleisch:**

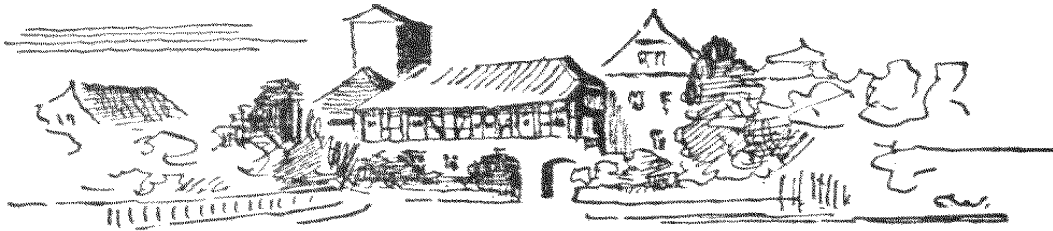
Hähnchenkeule mit Schafkäse-Tomate-Basilikum-Füllung	10,90 €
Schweinebraten in Ducksteinsauce	10,90 €
Schweineschnitzel in Rotweinsauce mit Kapern	11,90 €
Putenbrustrollchen mit luftgetrocknetem Schinken und Mozzarella gefüllt, Weißweinsauce	11,90 €
Schweinefilet an Pfeffer – Pernod – Sauce	11,90 €
Zitronenhuhn mit Safranreis	11,90 €
Kalbsröllchen in Marsala	13,80 €
Entenbrust in Orangensauce	13,90 €
Lammlachse mit grünen Bohnen	13,90 €
Kaninchenkeule mit Suppengemüse und Kapern	14,80 €
Marinierte Entenbrust auf Apfel – Cidresauce	14,80 €
Rinderfilet an Schalotten – Rotweinjus	16,90 €
Rinderfilet mit Café de Parissauce	16,90 €

### **Beilagen:**

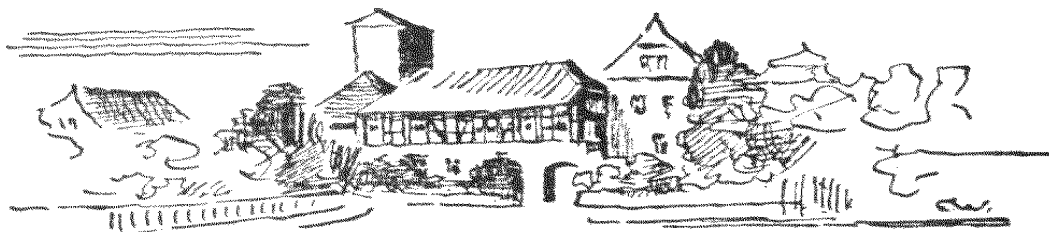
Schwenkkartoffeln
Dillkartoffeln
Kartoffeln
Wedges
Kartoffelgratin
Herzoginkartoffeln
Gemüseplatte
Bohnenbündchen
Tagliatelle
Reis
Pommes

### **Desserts:**

Hausgemachtes Tiramisu	3,50 €
Feigen in Rotweinsauce	3,90 €
Schokoladenmousse mit Eierlikörsahne	3,90 €
Vanilleeis mit heißen Kirschen	3,90 €
Mohn-Grießflammerie mit gewürztem Pflaumenkompott	4,00 €
Bayrisch Creme mit Himbeermark	4,50 €
Creme Brulée mit Zitrusfrüchten	4,50 €
Quarkmousse mit Früchten	4,50 €
Joghurtmousse mit Mangosalat	5,00 €



Frischer Obstsalat mit Vanillesauce	5,50 €
Käsebrett mit Trauben	6,50 €
Mousse von weißer und dunkler Schokolade auf Fruchtspiegel mit Pitahaya	6,50 €
Dessertteller nach Art der Burg	6,90 €
Dessertbuffet	
- fünf verschiedene Dessertvarianten in kleinen Gefäßen präsentiert	8,50 €

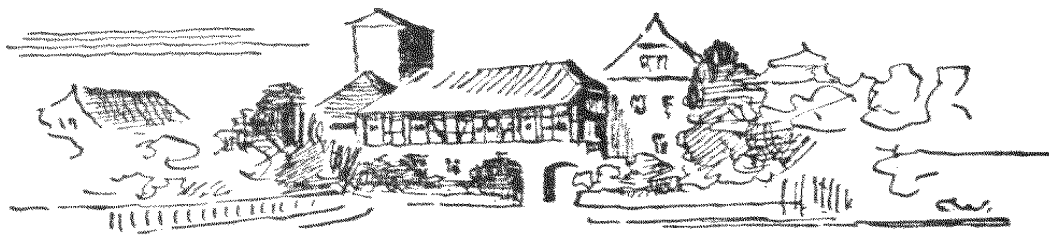


## KUCHEN

Trockenkuchen vom Blech	pro Stück	1,50 €
Obstkuchen vom Blech	pro Stück	2,90 €
Obsttörtchen	pro Stück	3,00 €
Sahneteil	pro Stück	2,50 €
Plunder	pro Stück	2,50 €
Gewürz- oder Gemüsestange	pro Stück	2,50 €
Marzipanrose	pro Stück	3,50 €
Crementorten	pro Torte	39,00 €
Sahnetorten	pro Torte	39,00 €
Diverse Torten	pro Torte	39,00 €
Herz - groß		200,00 €
3-stöckige Torte		200,00 €
4-stöckige Torte		230,00 €

## FINGERFOOD

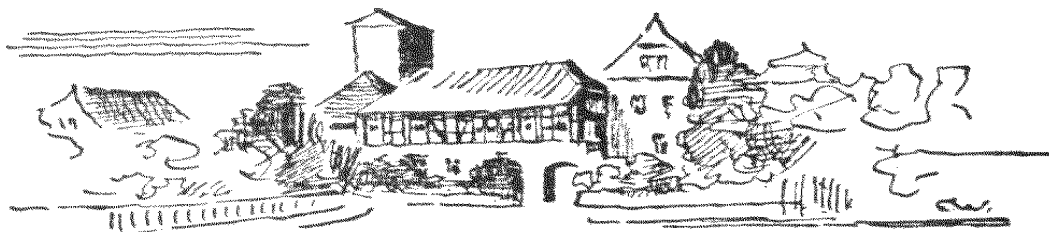
Grissini mit Parmaschinken	pro Stück	1,20 €
Fruchtspieß	pro Stück	1,40 €
Halbes belegtes Brötchen ( Wurst, Käse oder Schinken)	pro Stück	1,80 €
Scampispeiß mit Knoblauchdipp	pro Stück	1,80 €
Gewürz- oder Gemüsestange	pro Stück	2,50 €
Canapee verschieden belegt ( Fisch, Käse, Schinken)	pro Stück	2,90 €
Blätterteigtasche	pro Stück	3,10 €
Fingerfoodbuffet nach Wahl des Küchenchefs	pro Person	16,00 €



## GETRÄNKE

### Aperitifs

Sandemann Sherry medium, dry, rich	5 cl	3,00 €
Martini bianco, rosso, extra dry	5 cl	3,50 €
Campari Orange	0,2 l	4,50 €
Wiesenmühlen Secco alkoholfrei	0,1 l	3,90 €
Weingut Wiesenmühle, Rheinland-Pfalz halbtrocken	0,75 l	19,90 €
Wiesenmühlen Secco Rosé	0,1 l	3,90 €
Weingut Wiesenmühle, Rheinland-Pfalz halbtrocken	0,75 l	21,90 €
Wiesenmühlen Secco Blutorange	0,1 l	3,90 €
Weingut Wiesenmühle, Rheinland-Pfalz halbtrocken	0,75 l	21,90 €
La Ronca Prosecco Frizante DOC	0,1 l	3,90 €
Weingut Coste Petrai, Italien trocken	0,75 l	21,90 €
Sekt Hausmarke "Burg Warberg"	0,1 l	3,90 €
Riesling, Flaschengärung Gundersheimer Bergkloster trocken	0,75 l	21,90 €
Sekt mit Aperol	0,1 l	4,90 €
mit Cassis	0,1 l	4,90 €
mit Holunderblütensirup	0,1 l	4,90 €

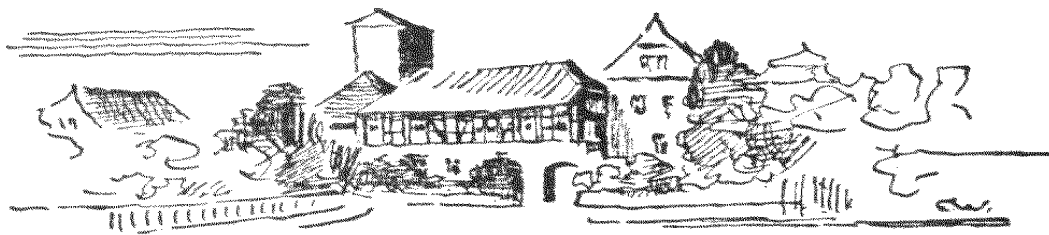


### alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Magnus Mineralbrunnen	0,2 l	1,80 €
medium, still	0,75 l	4,90 €
Pepsi Cola, Pepsi Cola light	0,2 l	1,80 €
Mirinda, Seven up, Spezi	0,4 l	3,60 €
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	2,10 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,2 l	2,00 €
Traubensaft, Bananensaft, Kirschsafft	0,2 l	2,20 €
Kirsch-Bananensaft	0,4 l	4,40 €
Saftschorle	0,2 l	2,00 €
	0,4 l	4,00 €

### Biere

Kulmbacher Pils vom Fass	0,3 l	2,00 €
	0,4 l	2,50 €
Alster	0,3 l	2,00 €
	0,4 l	2,50 €
Diesel ( Bier + Cola)	0,3 l	2,00 €
	0,4 l	2,50 €
Duckstein Bier vom Fass	0,3 l	3,00 €
Erdinger Weizen	0,5 l	3,00 €
hell, dunkel, kristallklar, alkoholfrei		
Bananen-Weizen	0,5 l	4,00 €
Holsten alkoholfrei	0,33 l	2,00 €
Vita Malz	0,33 l	2,00 €

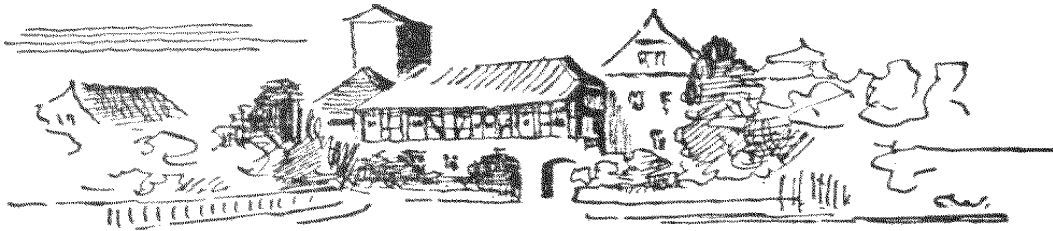


### warme Getränke

Kaffee	Tasse	1,80 €
	Kanne	9,00 €
Tee - verschiedene Sorten	Glas	1,80 €
	Kanne	9,00 €
Espresso	Tasse	2,00 €
Chococcino	Tasse	2,00 €
Café Crème	Tasse	2,00 €
heiße Schokolade / Kakao	Tasse	2,00 €
Cappuccino	Tasse	2,50 €
Latte Macchiato	Glas	2,50 €
doppelter Espresso	Tasse	4,00 €
alkoholfreier Punsch	Tasse	2,00 €
Eierpunsch	Tasse	2,50 €
Glühwein	Tasse	2,50 €
Grog (mit 4cl Rum)	Glas	4,50 €

### Digestifs

Ouzo	40%	2 cl	2,00 €
Waldmeisterwodka	16%	2cl	2,50 €
Averna	32%	2 cl	2,50 €
Gordon's Dry Gin	37,5%	2 cl	2,50 €
Wodka Gorbatschow	37,5%	2 cl	2,50 €
Dieckmann Helmstedter Kornbrand	38%	2 cl	2,50 €
Fürst Bismarck Doppelkorn	38%	2 cl	2,50 €
Sambucca	40%	2 cl	2,50 €
Tequila silver	40%	2 cl	2,50 €
Dieckmann Weizenbrand	42%	2 cl	2,50 €
Malteser Kreuz Aquavit	40%	2 cl	3,00 €
Pernod	40%	2 cl	3,00 €
Jubiläums Aquavit	42%	2 cl	3,00 €
Linie Aquavit	41,5%	2 cl	3,10 €



### Liköre

Berentzen Herbe Zwetsch	16%	2 cl	2,00 €
Berentzen Johannisbeere	18%	2 cl	2,00 €
Amaretto	20%	2 cl	2,00 €
Feigling	20%	2 cl	2,00 €
Burggeist	32%	2 cl	2,00 €
Jägermeister	35%	2 cl	2,00 €
Baileys	17%	2 cl	2,50 €
Ramazotti	30%	2 cl	2,50 €
Fernet Branca	40%	2 cl	2,50 €

### Obstwässer

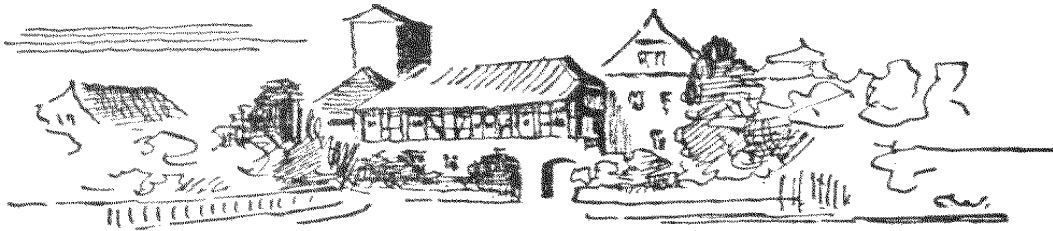
Obstwasser	38%	2 cl	2,50 €
Himbeergeist	40%	2 cl	2,50 €
Kirschwasser	40%	2 cl	2,50 €
Williams Christ	40%	2 cl	2,50 €
Grappa Julia	41%	2 cl	2,50 €
Grappa Chardonnay	41%	2 cl	3,00 €

### Weinbrände

Veterano Osborne	36%	2 cl	2,00 €
Asbach Uralt	38%	2 cl	2,00 €
Remy Martin	40%	2 cl	3,50 €

### Whiskey

Jack Daniel´s	40%	2 cl	3,50 €
Jim Beam	40%	2 cl	3,50 €
Johnnie Walker Red Label	40%	2 cl	3,50 €
Tullamore Dew	40%	2 cl	3,50 €



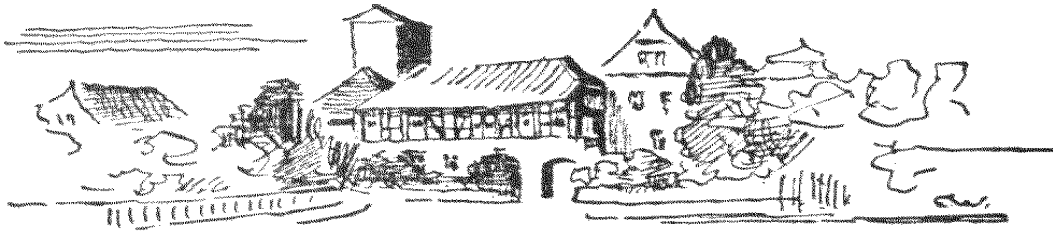
### Rum

Bacardi	37,5%	2 cl	2,50 €
Übersee Rum	40%	2 cl	3,00 €
Havana Club	40%	2 cl	3,50 €

### Longdrinks / Mixgetränke

mit 2 cl Spirituose	0,2 l	4,50 €
mit 4 cl Spirituose	0,2 l	7,50 €

Bacardi Cola  
Bacardi Orange  
Gin Tonic  
Jim Beam Cola  
Wodka Cola  
Wodka Lemon  
Wodka mit Kirschsft



## WEINE

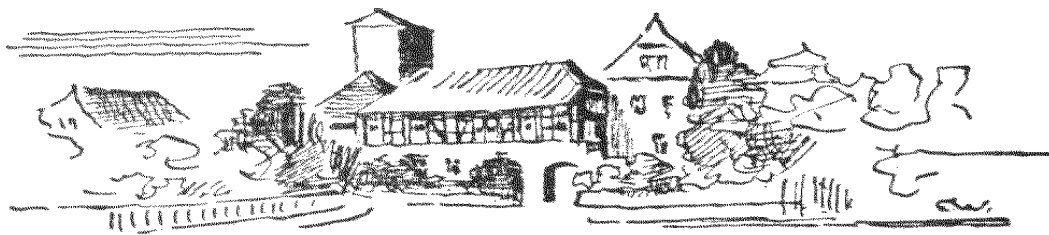
Dort wo Oleander, Feigen und Mandelbäume auch in Deutschland aufs Beste gedeihen, da wächst der Wein des Weingutes Wohlgemuth-Schnürr, woher auch die Vielzahl unserer Weine stammt. Im Land der tausend Hügel, im sonnigen Rheinhessen, dreht sich im Familienweingut der Schnürr´s alles um Genuss und Lebensfreude, die der Wein schenkt. Das Rotweindorf Gundersheim, die Heimat der Winzerfamilie, ist nicht nur bereits seit über hundert Jahren über die Grenzen hinaus für seine Rotweine bekannt, es bietet durch seine nicht touristisch überlaufene Bodenständigkeit noch viel von der traditionellen regionalen Weinkultur.



Das Winzerehepaar Andreas Schnürr und Alexandra Damm, hat sich ganz der Erzeugung attraktiver Weine für alle schönen Momente des Lebens verschrieben. Man setzt im Weingut Wohlgemuth-Schnürr auf Weine mit individueller Note. Die für die rheinhessische Weinkultur typische Liebe zur Vielfalt schafft hierfür die Grundlage. In den renommierten Lagen des Weingutes wachsen leichte Rebsorten für Sommer- und Tischweine ebenso, wie anspruchsvoll kapriziöse Gewächse für ausgefallene und hochklassige Tropfen. Ob Rot- oder Weißwein, viel Passion und Fingerspitzengefühl lassen Nuancenreiches in den Kellern reifen.

Volle Rotweine und fruchtig-dichte Weißweine sind die Spezialität des Familienweingutes Wohlgemuth-Schnürr. Das Weingut wird am heutigen Standort in dritter Generation, nun durch die Familie Schnürr, geführt. Ungezwungen mediterranes Flair begrüßt den Besucher, ein alter Garten lädt zum Entspannen und Verweilen ein. Das interessante Weinsortiment können Weinfreunde in zwanglos familiärer Atmosphäre im Wintergarten des Hauses kennenlernen. Überhaupt geht es leger und persönlich-herzlich zu.

Wein soll Freude machen, das ist das Credo im Hause Wohlgemuth-Schnürr. Wein für Menschen, die gerne genießen, lachen und unkompliziert sind.

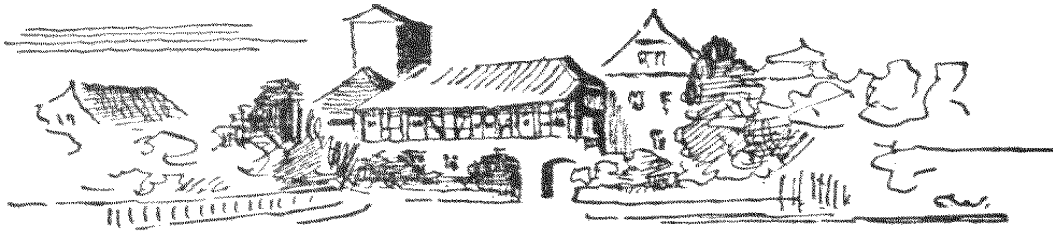


### Weißweine:

#### **Rheinhessen – Wohlgemuth & Schnürr**

Grauer Burgunder, Spätlese Westhofener Morstein trocken	0,75 l	18,90 €
Riesling, Spätlese Westhofener Steingrube feinherb	0,75 l	18,90 €
Morio-Muskat Gundersheimer Königsstuhl lieblich	0,75 l	18,90 €
Malvasier, Kabinett "Der Lutherwein" Gundersheimer Bergkloster trocken	0,75 l	19,90 €
Chardonnay Selection Westhofener Morstein trocken	0,75 l	19,90 €
Müller-Thurgau, Q.b.A. Westhofener Bergkloster halbtrocken	1,0 l	19,90 €
Riesling Selection Westhofener Brunnenhäuschen trocken	0,75 l	26,90 €

**Natürlich dürfen Sie auch Ihren Lieblingswein mitbringen. Wir erlauben uns, ein Korkgeld in Höhe von 15,- € pro angefangene Flasche zu erheben.**



### Frankreich

La Vieille Ferme AOC Côtes du Lubéron Weingut Perrin & Fils trocken	0,75 l	19,50 €
--	--------	---------

### Italien

Grillo IGT Weingut Feudo D'Elimi trocken	0,75 l	18,50 €
--	--------	---------

Gavi di Gavi DOCG Weingut Fontanafredda trocken	0,75 l	21,50 €
---	--------	---------

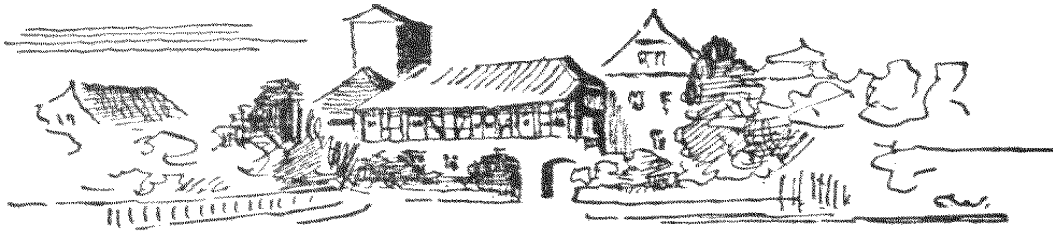
### Roséweine:

#### Rheinhessen - Wohlgemuth & Schnürr

Portugieser Gundersheimer Königsstuhl trocken	0,75 l	18,90 €
---	--------	---------

Saint Laurent Westhofener Bergkloster feinherb	0,75 l	19,90 €
--	--------	---------

Natürlich dürfen Sie auch Ihren Lieblingswein mitbringen. Wir erlauben uns, ein Korkgeld in Höhe von 15,- € pro angefangene Flasche zu erheben.



### Rotweine:

#### **Rheinhessen - Weingut Wohlgemuth & Schnürr**

Dornfelder	0,75 l	18,90 €
Gundersheimer Bergkloster trocken		

Spätburgunder, Spätlese, im Holzfass gereift	0,75 l	18,90 €
Westhofener Bergkloster trocken		

Saint Laurent, im Holzfass gereift	0,75 l	18,90 €
Gundersheimer Bergkloster trocken		

Dornfelder & Portugieser	0,75 l	18,90 €
Gundersheimer Bergkloster lieblich		

"BeneTris" Rotweincuveé im Holzfass gereift	0,75 l	24,90 €
trocken		

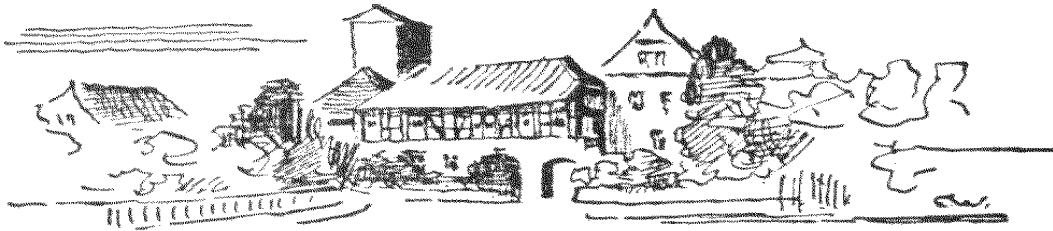
"Mundorff"	0,75 l	28,90 €
Cabernet Dorsa & Merlot im Barrique gereift		
trocken		

#### **Württemberg - Weingut Laicher**

Schwarzriesling, Q.b.A.	1,0 l	19,90 €
trocken		

Trollinger & Lemberger, Q.b.A.	1,0 l	19,90 €
trocken		

**Natürlich dürfen Sie auch Ihren Lieblingswein mitbringen. Wir erlauben uns, ein Korkgeld in Höhe von 15,- € pro angefangene Flasche zu erheben.**



**Frankreich:**

Les Comtes AOC	0,75 l	18,90 €
Côteaux du Languedoc		
Weingut Château de Flaugergues		
trocken		

**Italien:**

Merlot DOC	0,75 l	19,90 €
Trentino		
Weingut Concilio Vini		
trocken		

Bardolino DOC	0,75 l	19,90 €
Weingut San Vincenzo		
trocken		

**Natürlich dürfen Sie auch Ihren Lieblingswein mitbringen. Wir erlauben uns, ein Korkgeld in Höhe von 15,- € pro angefangene Flasche zu erheben.**