

Das **Ringhotel NASSAU-ORANIEN** finden Sie in dem aufstrebenden Fürstenstädtchen **HADAMAR**.

Hadamar liegt im Herzen Deutschlands, umgeben von der herrlichen Westerwaldlandschaft und ist doch sehr bequem von den umliegenden Städten Wiesbaden, Siegen/Gießen, Köln und Frankfurt erreichbar.

Das Hotel wurde um 1690 von dem oranien-nassauischen Rat Molitor erbaut. Durch ihn fand das heutige **Ringhotel NASSAU-ORANIEN** seinen namentlichen Ursprung. Besondere Erwähnung sollte die barocke Restauranttüre finden, die im Jahre 1690 von dem berühmten Bildhauer Johann Neudecker gestaltet wurde.

Die fachwerkliche, heute unter Denkmalschutz stehende Bausubstanz wurde gründlich renoviert und ist heute der Rahmen für die gemütliche niveauvolle Atmosphäre unserer Restaurants „**Gud Stubb**“ und „**Grand Mère**“.

Desweiteren bieten wir Ihnen zwei Bankettsäle, wahlweise in modernem oder gediegenem Ambiente, für Festlichkeiten und individuelle Veranstaltungen bis zu 120 Personen.

Unsere Menuvorschläge ermöglichen Ihnen einen Überblick der Leistungen unseres Hauses und sollen Ihnen die Möglichkeit geben, die Vorausplanung Ihrer Veranstaltung in aller Ruhe zu Hause zu gestalten.

Es handelt sich hier um Anregungen, die wir mit Ihnen in einem persönlichen Gespräch detailliert erörtern können. Gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche.

Ob in unserem Ballsaal, in den Restaurants „Gud Stubb“ und „Grand Mère“ oder im Fürstenkeller mit urigem Gewölbe, umgeben von feierlichem Ambiente, finden Sie bestimmt den passenden Rahmen für ein gelungenes Fest.

Wir würden uns freuen, Ihre Feierlichkeit in unserem Hause in einer familiären, niveauvollen Atmosphäre professionell für Sie organisieren zu dürfen.

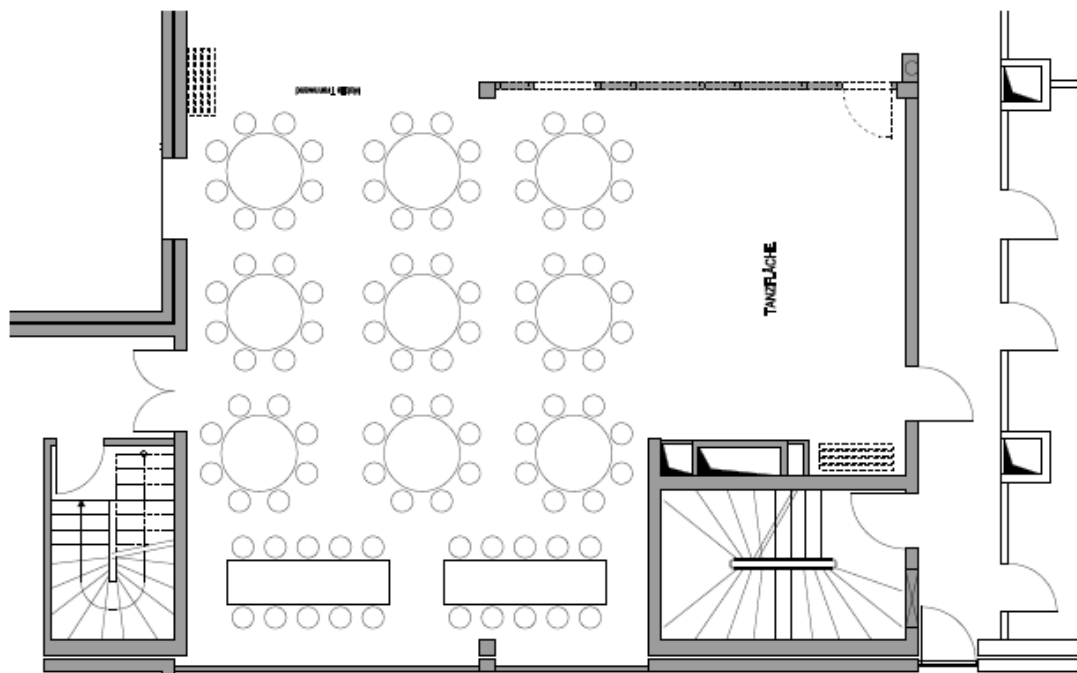
Eine fachlich kompetente Beratung steht Ihnen nach Terminabsprache gerne zur Verfügung. Rufen Sie uns einfach an.

Ihre Familie Krämer  
& das Team im Ringhotel Nassau-Oranien  
Hadamar, im April 2018

Alle vorherigen Preislisten verlieren hiermit Ihre Gültigkeit.  
Die Preise verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

## Feiern Sie...

... in unserem festlichen Bankettsaal  
ab sofort mit direktem Zugang zu unserem Hotelgarten

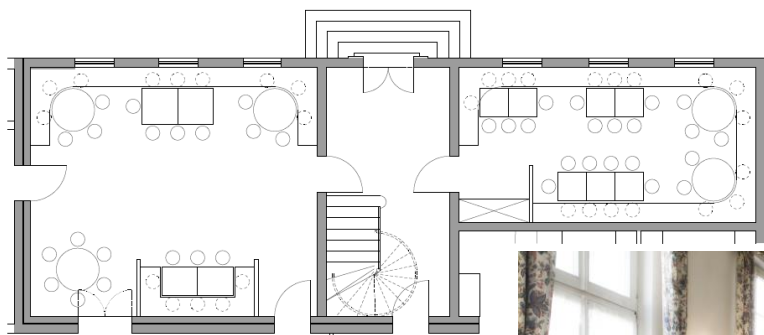


- In gediegenem Ambiente
- Auf 125 m<sup>2</sup>
- Mit bis zu 120 Personen

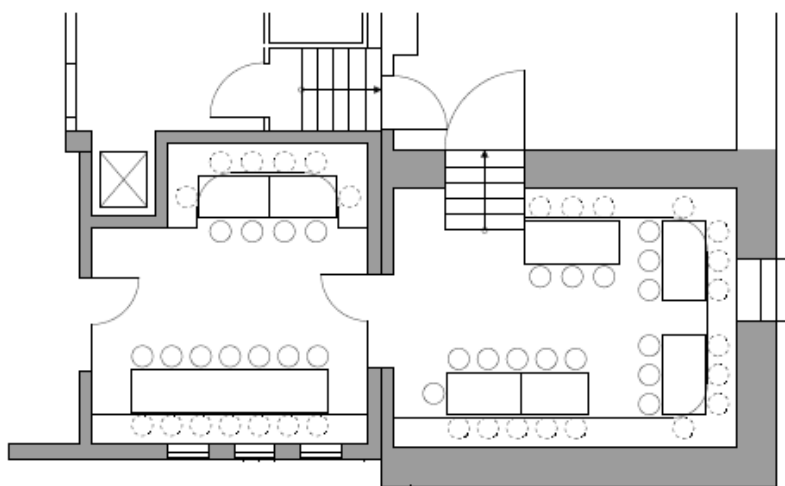


## Feiern Sie...

... in unseren Restaurants „GUD STUBB“ (bis 35 Pers.)  
und „GRAND MÈRE“ (bis 25 Pers.)



... in den alten Gemäuern unseres rustikalen  
Fürstenkellers (bis 32 Pers.)



## *Für den Empfang Ihrer Gäste*

### *Schnittchen vom französischen Weissbrot oder auf Partybrötchen*

*Tortenbrietaler mit Weintraube  
Gouda mit Nusscreme  
Forellencreme auf Vollkornbrötchen  
Matjesfilet mit Zwiebelkonfit  
Fjordlachs mit Schnittlauch-Meerrettichquark  
Rauchlachsrollchen mit Keta-Kaviar  
Eismeershrimps in Cocktailsauce  
Poulardenroulade mit Südfrucht  
Parmaschinken mit Olive  
Schwarzwälder Schinken und Cornichons auf Kürbiskernbrot*

### *Würzige Happen*

*Feigen mit Kräuterkäse  
Artischockenboden mit Gorgonzolacreme  
Käsewürfel mit Oliven und Zwiebel  
Bündner Fleisch mit grünem Pfeffer*

### *Sandwichauswahl*

*mit  
Gurke, Ei und Kresse  
gebeizter Lachs und Dill-Senf-Sauce  
Truthahnbrust und Tomate  
Kernschinken auf Krautsalat  
Edamer auf Eisbergsalat*

*pro Stück EUR 1,90*

# *Jahreszeitenmenues*

## *Winter- Menue von Dezember bis Februar*

*Avocadofächer mit Eismeershrimps  
in Sauce Rose und Salatbukett*

☆☆

*Schwarzwurzelcremesuppe  
mit Rauchlachs*

☆☆

*Pochiertes Wallerfilet in  
Meerrettichsauce  
Gemüstreifen und tourmierte Kartoffeln*

oder

*Rinderfilet auf weisser Schalottensauce  
mit Wirsinggemüse und Schupfnudeln*

☆☆

*Birnenmandeltarte mit Vanilleeis*

42,90 €

## *Frühlings- Menü von März bis Mai*

*Hausgebeizter Lachs mit Kopfsalatherzen  
und einer Dill-Senfsauce*

☆☆

*Perlhuhnkraftbrühe  
mit Pistazienklösschen*

☆☆

*Medaillons vom Schweinefilet  
Sherryrahmsauce  
mit Mandelbrokkoli und Gratinkartoffeln*

oder

*Hechtklösschen in Safransauce  
mit Frühlingslauch und La ratte Kartoffeln*

☆☆

*Rhabarberkompott mit Vanilleeis*

31,90 €

*Sommer- Menue  
von Juni bis August*

*Matjestatar mit Rote Beete  
und gebratenen Kartoffelscheiben*

☆☆

*Spargelcremesuppe mit Crevettenstrudel*

☆☆

*gebratenes Zanderfilet  
auf Schalottenblattspinat mit Bubenspitzel*

oder

*gebratenes Kalbsfilet an Burgunderspargel  
mit Estragon-Hollandaise  
und neuen Kartoffeln*

☆☆

*Frische Erdbeeren mit Grand Marnier mariniert  
und Vanilleeis*

43,90 €

*Herbst- Menu  
von September bis November*

*Gebratene Geflügelleber in der Nusspanade  
mit Feldsalat in Kartoffeldressing*

☆☆

*Kürbisrahmsuppe mit Balsamicoessig*

☆☆

*geschmorte Entenkeule in Perlzwiebelsauce  
mit Apfel-Rotkohl und Schupfnudeln*

oder

*Thunfischfilet in Rieslingsauce  
auf Mangoldgemüse und halbwildem Reis*

☆☆

*Hagebuttenmousse mit Zwergorangenkompott*

38,90 €

## Menü I

*Perlhuhnroulade mit Pfifferlingen  
im Salatkranz mit Estragondressing*

\*\*

*Hochzeitssuppe mit Kräuterflädle  
Gemüse und Croûtons*

\*\*

*Gebratenes Filet vom Schwein  
in Waldpilzsauce*

oder

*Pochierte Tranche vom  
Norweger Lachs*

*Bunte Gemüseauswahl  
Hausgemachte Eiernudeln*

\*\*

*Rote Beerengrütze mit Vanilleeis*

**€ 33,80 als 4-Gangmenü  
€ 27,80 als 3-Gang ohne Vorspeise**

## Menü II

*Geräuchertes Medaillon vom Flusszander  
mit Sahnemeerrettich und Salatbukett*

\*\*

*Schaumsuppe von Brunnenkresse  
mit Wachtelei*

\*\*

*Straußensteak vom Grill  
in Erdnussbuttersauce*

oder

*Rosa gebratenes Rumpsteak  
in der Zwiebelkruste  
an Portweinsauce*

*Bunte Gemüseauswahl  
Gratinkartoffeln*

\*\*

*Mousse von der Zartbitter Schokolade  
mit Pistaziensauce*

**€ 38,80 als 4gangmenü  
€ 34,70 als 3gang ohne Suppe**

## Menü III

*Kaninchensülze mit Austernpilzen,  
Kräuter-Creme fraîche und Blattsalaten*

\*\*

*Perlhuhnkraftbrühe mit Gemüsestreifen  
und Pistazienklösschen*

\*\*

*Gebratenes Filet vom Butterfisch  
an Rieslingsauce*

oder

*Filet vom brasilianischen Rind  
auf weißer Schalottensauce*

*Bunte Gemüseauswahl  
und kleinem Kartoffelrösti*

\*\*

*Nougat-Eisparfait  
mit Früchten umlegt*

**€ 42,90 als 4gangmenü  
€ 36,90 als 3gang ohne Vorspeise**

## Menü IV

Gebeizter Lachs mit Kartoffelröster  
Estragon-Creme fraîche  
und einem Salatbukett

\*\*

Kartoffel- Morchelsuppe  
mit Serranoschinkenstreifen

\*\*

Maispoulardenbrust mit Spinatfüllsel  
auf Sherrysauce

oder

Rosa gebratene Entenbrust  
im Gemüsenetz auf Madeirasauce

Bunte Gemüseauswahl  
und Kräuterpolenta

\*\*

Grand Marnier Eisparfait  
auf Himbeermark

€ 29,90 als 4gangmenü  
€ 25,90 als 3gang ohne Vorspeise

## Menü V

Salatspitzen in Sherrydressing  
gebratene Putenbruststreifen  
und Champignons

\*\*

Kürbisrahmsuppe mit Balsamicoessig

\*\*

Filet von Rind und Schwein  
in Kräuterjus  
(Aufpreis € 2,-)

oder

Gebratenes Zanderfilet im Speckmantel  
auf Dillsauce

Bunte Gemüseauswahl  
und Butter-Schupfnudeln

\*\*

Creme von der Himbeere mit Zitronensorbet

€ 28,90 als 4gangmenü  
€ 25,90 als 3gang ohne Suppe

## Menü VI

Sautierte Rotzungenstreifen  
auf Paprikavinaigrette mit Frisseésalat

\*\*

Rinderkraftbrühe mit Gemüseperlen  
und Pfannkuchenroulade

\*\*

Überbackenes Straussensteak  
in Thymiansauce

oder

Lachsfilet vom Grill  
in Schnittlauchsauce

Mandelbrokkoli  
und La ratte Kartoffeln

\*\*

Zweierlei Mousse von Belgischer  
Schokolade auf Mangosauce

€ 32,90 als 4gangmenü  
€ 27,90 als 3gang ohne Vorspeise



## *Menu VII*

*Pfannkuchenroulade mit Lachstartar  
Dill-Senfsauce  
und einem Salatbukett  
\* \**

*Morchelrahmsuppe  
mit Serranoschinkenstreifen  
\* \**

*Kaninchenstrudel mit Austernpilzen  
auf Kaiserschotenfächer  
\* \**

*Kalbsrücken am Stück gebraten  
in Sherryrahmsauce  
mit Gemüsebündchen  
und Gratinkartoffeln  
\* \**

*Dessertvariation „Nassau-Oranien“  
€ 46,50 als 5gangmenü*

## *Menu VIII*

*Zweierlei von der geräucherten Wachtel  
mit Salatspitzen  
und Waldpilzroggenbrot  
\* \**

*Kartoffel-Lauchcremesuppe  
mit Westerwälder Trüffel  
\* \**

*Klösschen vom Norweger Lachs  
auf Lauchgemüse  
\* \**

*Filet vom Brasilianischen Rind  
im Blätterteig gebacken  
auf Portweinsauce  
mit Brokkoli und Kartoffelkrapfen  
\* \**

*Türmchen von Belgischer Schokolade  
an Fruchtsaucenspiegel*

*€ 46,90 als 5gangmenu*

## *Menu IX*

*Gebratene Gänseleber in Nußpanade  
mit Salatbukett und gerösteten Pinienkernen  
\* \**

*Cremesuppe von Kanadischem Hummer  
mit marinierten Garnelen  
\* \**

*Bananensorbet mit Kiwimark  
\* \**

*Rinderfilet im Wiesenkräuternetz gebraten  
mit Portweinsauce  
Gemüsebündel und Gratinkartoffeln  
\* \**

*Vanille-Quarklasagne  
mit Waldbeerenkompott*

*€ 46,90 als 5gangmenu*

## ***Büffet I***

### ***Vom Vorspeisenbüffet***

*Lachsfilet aus der Korianderbeize  
In Buchenrauch geräucherte Forellenfilets  
Honigmelonenspalte mit Schwarzwälder Schinken  
rosa gebratenes Roastbeef mit Essiggemüse  
Truthahnmedaillons mit Früchten garniert*

*\*\**

*Meerrettichsahne, Dill-Senfsauce  
Kräutercreme, Remouladensauce*

*\*\**

*Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto  
Scharfer Rindfleischsalat mit Paprikastreifen  
Thunfischsalat mit Bohnen und Oliven  
Tomaten- und Gurkensalat  
Bunte Blattsalate mit Dressings*

*\*\**

### ***Aus der Suppenterrine***

*Cremesuppe von der Strauchtomate mit Ginsahne*

*\*\**

### ***Hauptgerichte***

*Picatta vom Seelachsfilet  
auf Tomatenspaghetti  
Spanferkelrollbraten mit Wurzelgemüse  
Geschnetzeltes von der Putenbrust in Curryrahmsauce  
Bunte Gemüseauswahl  
Halbwilder Reis, Kroketten, hausgemachte Butternudeln  
Gratinkartoffeln*

*\*\**

### ***Vom Dessertbüffet***

*Weinschaumcreme mit Trauben  
Obstsalat mit Grand Manier und Mandelsahne  
Eisbombe mit Hippenrollen und dreierlei Fruchtsaucen*

*\*\**

*Aus dem Backofen  
Frisches Brot und Partybrötchen*

**€ 29,90**

*Unsere Büffets bereiten wir Ihnen gerne ab einer Mindestzahl von 30 Personen*

## **Büffet II**

### **Vom Vorspeisenbüffet**

*Lachsfilet aus der Korianderbeize*  
*Cocktail von Eismeershrimps mit Artischocken in Sauce Rose*  
*In Buchenrauch geräucherte Forellenfilets*  
*Honigmelonenspalte mit Schwarzwälder Schinken*  
*rosa gebratenes Roastbeef mit Essiggemüse*  
*Truthahnmedaillons mit Früchten garniert*

\*\*

*Meerrettichsahne, Dill-Senfsauce*  
*Kräutercreme, Remouladensauce*

\*\*

*Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto*  
*Scharfer Rindfleischsalat mit Paprikastreifen*  
*Thunfischsalat mit Bohnen und Oliven*  
*Tomaten- und Gurkensalat*  
*Bunte Blattsalate mit Dressings*

\*\*

*Aus der Suppenterrine*  
*Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen und Gemüse*

\*\*

### **Hauptgerichte**

*gebratener Butterfisch auf Blattspinat*  
*Am Stück gebratenes Schweinefilet*  
*in Champignonsauce*  
*Mit Mozzarella gefüllte Maishähnchenbrust im Speckmantel*  
*Bunte Gemüseauswahl*  
*Halbwilder Reis, Kroketten, hausgemachte Butternudeln*  
*Gratinkartoffeln*

\*\*

### **Vom Dessertbüffet**

*Mousse von belgischer Zartbitterschokolade*  
*Bayerisch Creme mit Himbeeren*  
*Obstsalat mit Grand Manier und Mandelsahne*  
*Eisbombe mit Hippenrollen und dreierlei Fruchtsaucen*

\*\*

### **Aus dem Backofen**

*Frisches Brot und Partybrötchen*

**€ 32,90**

*Unsere Büffets bereiten wir Ihnen gerne ab einer Mindestzahl von 30 Personen*

### ***Büffet III***

#### ***Vom Vorspeisenbüffet***

*Lachsfilet aus der Korianderbeize  
Rauchlachsmedaillon mit Kaviarcreme fraîche  
Cocktail von Eismeershrimps mit Artischocken in Sauce Rose  
In Buchenrauch geräucherte Forellenfilets  
Honigmelonenspalte mit Schwarzwälder Schinken  
rosa gebratenes Roastbeef mit Essiggemüse  
Truthahnmedaillons mit Früchten garniert  
Meerrettichsahne, Dill-Senfsauce  
Kräutercreme, Remouladensauce  
Geflügelsalat mit Mandarinen und Champignons in Currymarinade  
Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto  
Scharfer Rindfleischsalat mit Paprikastreifen  
Thunfischsalat mit Bohnen und Oliven  
Tomaten- und Gurkensalat  
Bunte Blattsalate mit Dressings*

*\*\**

#### ***Aus der Suppenterrine***

*Cremesuppe von Steinchampignons  
mit Schnittlauchsahne*

*\*\**

#### ***Hauptgerichte***

*Filet vom Norweger Lachs im Blätterteig gebacken  
In Rotwein geschmorte Poulardenbrust  
Medaillons von der Schweinelende in Sherryrahmsauce  
Bunte Gemüseauswahl  
Halbwilder Reis, Kroketten, hausgemachte Butternudeln  
Gratinkartoffeln*

*\*\**

#### ***Vom Dessertbüffet***

*Mousse von belgischer Zartbitterschokolade  
Bayerisch Creme mit Himbeeren  
Obstsalat mit Grand Manier und Mandelsahne  
Eisbombe mit Hippenrollen und dreierlei Fruchtsaucen  
Internationale Käseauswahl mit Trauben*

*\*\**

*Aus dem Backofen  
Frisches Brot und Partybrötchen*

**€ 35,90**

*Unsere Büffets bereiten wir Ihnen gerne ab einer Mindestzahl von 30 Personen*

## ***Büffet IV***

### ***Vom Vorspeisenbüffet***

*Lachsfilet aus der Korianderbeize  
Rauchlachsmedaillon mit Kaviarcreme fraîche  
Cocktail von Eismeershrimps mit Artischocken in Sauce Rose  
In Buchenrauch geräucherte Forellenfilets  
Scheiben von der rosa gebratenen Entenbrust mit Orangenfilets  
Honigmelonenspalte mit Schwarzwälder Schinken  
rosa gebratenes Roastbeef mit Essiggemüse  
Truthahnmedaillons mit Früchten garniert  
Meerrettichsahne, Dill-Senfsauce  
Kräutercreme, Remouladensauce  
Geflügelsalat mit Mandarinen und Champignons in Currymarinade  
Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto  
Scharfer Rindfleischsalat mit Paprikastreifen  
Thunfischsalat mit Bohnen und Oliven  
Tomaten- und Gurkensalat  
Bunte Blattsalate mit Dressings*

*\*\**

### ***Aus der Suppenterrine***

*Perlhühnkraftbrühe mit Pfannkuchenroulade und Gemüsestreifen*

*\*\**

### ***Hauptgerichte***

*Hirschedelgoulasch mit Pfifferlingen  
und Preiselbeeren  
gebratenes Zanderfilet in Crevettensahne  
Straussensteak on Erdnussbuttersauce  
Bunte Gemüseauswahl  
Halbwilder Reis, Kroketten, hausgemachte Butternudeln  
Gratinkartoffeln*

*\*\**

### ***Vom Dessertbüffet***

*Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Mousse von belgischer Zartbitterschokolade  
Bayerisch Creme mit Himbeeren  
Obstsalat mit Grand Manier und Mandelsahne  
Eisbombe mit Hippenrollen und dreierlei Fruchtsaucen  
Internationale Käseauswahl mit Trauben*

*\*\**

### ***Aus dem Backofen***

*Frisches Brot und Partybrötchen*

**€ 38,90**

*Unsere Büffets bereiten wir Ihnen gerne ab einer Mindestzahl von 30 Personen*

## ***Büffet V***

### ***Vom Vorspeisenbüffet***

*Garnelenspieße auf Asiatischem Reissalat  
Lachsfilet aus der Korianderbeize  
Rauchlachsmedaillon mit Kaviarcreme fraîche  
Cocktail von Eismeershrimps mit Artischocken in Sauce Rose  
In Buchenrauch geräucherte Forellenfilets  
Scheiben von der rosa gebratenen Entenbrust mit Orangenfilets  
Honigmelonenspalte mit Schwarzwälder Schinken  
rosa gebratenes Roastbeef mit Essiggemüse  
Truthahnmedaillons mit Früchten garniert  
Meerrettichsahne, Dill-Senfsauce  
Kräutercreme, Remouladensauce  
Geflügelsalat mit Mandarinen und Champignons in Currymarinade  
Tomate und Mozzarella mit Basilikumpesto  
Scharfer Rindfleischsalat mit Paprikastreifen  
Thunfischsalat mit Bohnen und Oliven  
Tomaten- und Gurkensalat  
Bunte Blattsalate mit Dressings*

*\*\**

### ***Aus der Suppenterrine***

*Kürbisrahmsuppe mit Sonnenblumenkernen  
und Balsamicoessig*

*\*\**

### ***Hauptgerichte***

*Filet vom Lachs und Zander in Proseccorahmsauce  
Am Stück gebratener Kalbsrücken in Morchelsauce  
Perlhuhnbrust mit Austernpilzen im Strudelblatt gebacken  
Geschmorte Lammkeule in Rosmarin-Knoblauchsauce  
Überbackene Pestotortellinis mit Auberginenscheiben  
Bunte Gemüseauswahl  
Halbwilder Reis, Kroketten, hausgemachte Butternudeln  
Gratinkartoffeln*

*\*\**

### ***Vom Dessertbüffet***

*Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce  
Zweierlei Mousse von belgischer Zartbitterschokolade  
Bayerisch Creme mit Himbeeren  
Obstsalat mit Grand Manier und Mandelsahne  
Eisbombe mit Hippenrollen und dreierlei Fruchtsaucen  
Internationale Käseauswahl mit Trauben*

*\*\**

### ***Aus dem Backofen***

*Frisches Brot und Partybrötchen*

**€ 45,90**

***Unsere Büffets bereiten wir Ihnen gerne ab einer Mindestzahl von 30 Personen***

## ***Buffet ab 15 Personen***

### ***Vom Vorspeisenbüffet***

*In Buchenrauch geräucherte Forellenfilets  
Honigmelonenspalte mit Schwarzwälder Schinken  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Essiggemüse*

*\*\**

*Meerrettichsahne, Dill-Senfsauce  
Kräutercreme, Remouladensauce*

*\*\**

*Scharfer Rindfleischsalat mit Paprikastreifen  
Tomaten- und Gurkensalat  
Bunte Blattsalate mit Dressings*

*\*\**

### ***Aus der Suppenterrine***

*Cremesuppe von der Strauchtomate  
mit Ginsahne*

*\*\**

### ***Hauptgerichte***

*Picatto vom Seelachsfilet  
auf Tomatenspaghetti  
Am Stück gebratenes Schweinefilet in Pfefferrahmsauce  
Bunte Gemüseauswahl  
Halb wilder Reis, Kroketten, hausgemachte Butternudeln  
Gratinkartoffeln*

*\*\**

### ***Vom Dessertbüffet***

*Weinschaumcreme mit Trauben  
Obstsalat mit Gran Manier und Mandelsahne*

*\*\**

### ***Aus dem Backofen***

*Frisches Brot und Partybrötchen*

**Preis € 29,90**

## ***Italienisches Büffet***

### ***Vom Vorspeisenbuffet***

*Shrimpssalat mit Oliven und Artischocken  
Mozzarella und Strauchtomaten mit Basilikumpesto  
Pizza mit Salami und Schafskäse  
Honigmelone und luftgetrockneter Schinken  
Zucchini-scheiben in Oliven-Thymianmarinade  
eingelegte Auberginenscheiben mit Knoblauchtunke  
Italienischen Nudelsalat mit Paprikastreifen  
Blattsalate mit Kräuterdressing*

*\*\**

### ***Aus der Suppenterrine***

*Cremesuppe von Italienischen Strauchtomaten  
und Basilikum*

*\*\**

### ***Hauptgerichte***

*Piccata vom Schweinerücken auf  
Spaghetti in Tomatensauce  
Tortellini mit Ricottafüllsel in Estragonsahne  
Poulardenbrust mit Mozzarella gefüllt  
Lachsfilet vom Grill auf gebratenen  
Auberginenscheiben  
Gnocchis mit Parmesan  
Tomatisiertes Marktgemüse  
Maisgrieß – Polenta, schwarzes Risotto*

*\*\**

### ***Vom Dessertbuffet***

*Martinimousse mit glasierten Trauben  
Mokka-Ramazotti-Eisparfait  
Amaretto-Mandelcreme  
Italienische Käseauswahl*

*Frisches Brot und Partybrötchen*

***€ 30,90 pro Person***

*Unsere Buffets bereiten wir Ihnen gerne ab einer Mindestzahl von 30 Personen*



## ***Bayerisches Büffet***

### ***Vom Vorspeisenbuffet***

*Feiner Fisch aus dem Räucherofen  
Hausmacher Metzgerwurst  
Schwarzgeräuchertes vom Schwein  
Fleischpflanzerln und saftige Schinkenschmankerl*

*dazu gibt es würzige Saucen, Radieschen und Rettich  
Schweineschmalz mit Äpfeln und Zwiebeln  
Essiggemüse, Krautsalat und Kartoffelsalat  
kräftiges Landbrot und Butter*

**\*\***

### ***Aus der Suppenterrine***

*Hausgemachte Leberknödelsuppe  
mit Petersilienstreifen*

**\*\***

### ***Hauptgerichte***

*Münchner Weisswurst mit süßem Senf und Salzbrezel  
Grillhändel mit Remouladensauce  
**Rostbratwürstel auf Sauerkraut**  
Fleischkäse aus dem Steinbackofen  
Grillhaxen mit Bratensauce*

### ***Dazu reichen wir***

*Speckrosenkohl, Rahmgemüse  
Kartoffelknödel, Semmelknödel, Spätzle  
Bratkartoffeln*

**\*\***

### ***Vom Dessertbuffet***

*Ofenschlupfer auf Vanillesauce  
Apfelstrudel mit Krokantsahne  
Bayerische Creme mit Früchten  
Obatzter angemachter Camembert*

**€ 27,90 pro Person**

*Unsere Buffets bereiten wir Ihnen gerne ab einer Mindestzahl von 30 Personen.*

## Hochzeitsbuffet

### Vom Vorspeisenbuffet

Gebratene Fischfilets mit Knoblauch Aioli  
Mit Paprika parfümierte Garnelenspieße vom Grill  
Rauchlachswürfel im Kräutermantel  
Variation von frittiertem Fingerfood an Chilidips  
Gebackene Nocken vom Truthahn auf Honig-Pfeffermöhren  
Entenbrust mit Blätterteighaube an Pilzduxelle  
Luftgetrockneter Serranoschinken auf Ananasconfit

Antipasti von Zucchini in Thymiansauce  
Salat von Tomate Mozzarella in Basilikumpesto  
Meeresfrüchtesalat in Paprikavinaigrette  
Bunte Gartensalate mit Balsamicodressing

\*\*

### Aus der Suppenterrine

Leichte Minestrone mit Gemüsestreifen  
Strauchtomaten und Makkaroni

\*\*

### Hauptgerichte

Maishähnchenbrüste in Tomato Pronto mit Oregano  
Roulade vom Kalbsrücken mit  
Champagner-Senf-Füllung und Portweinglace  
Gebackenes Filet von der Kaiserbrasse  
mit sonnengetrockneten Tomaten gratiniert

Geschmolzene Romanescoröschen, Prinzessbohnen im Speckmantel,  
Variation von gegrilltem Gemüse, sautierte Karotten im Orangenduft  
Ratatouillereis mit Tomatenchutney, Gratinierte Sahnekartoffeln,  
Rosmarinkartoffeln

\*\*

### Vom Dessertbuffet

Crème Brûlée mit karamellisiertem Rohrzucker  
Mousse von belgischer Bitterschokolade  
Früchtespießchen mit süßem Mandelcreme fraiche  
Panna Cotta mit Amareccinibröseln  
Mit Nougat gefüllte Minipfannkuchen  
Eistorte mit Hippengebäck

Italienische Käseauswahl mit Trauben

### Aus dem Backofen

Frisches Baguette, Ciabatta und  
mediterranes Knuspergebäck

**€ 42,90 pro Person**

Unsere Buffets bereiten wir Ihnen gerne ab einer Mindestzahl von 30 Personen.

# Unser Kuchenangebot

## Sahne- Torten

Schwarzwälder-Kirsch-Torte

Nuss- Sahne

Schoko- Sahne

Erdbeer- Sahne

Himbeer- Sahne

Ananas- Sahne

Käse- Sahne

**€ 38,90 pro Kuchen**

Joghurt- Sahne mit Obst

Himbeer- Sahne mit ganzen Himbeeren

**€ 42,90 pro Kuchen**

## Sahne- Rollen

Zitronen Rolle

Erdbeer Rolle

Nuss- Rolle

Schoko- Rolle

**€ 30,50 pro Kuchen**

## Buttercreme- Torten

Frankfurter- Kranz

Schoko- Buttercreme

Vanille- Buttercreme

Mocca- Buttercreme

**€ 38,90 pro Kuchen**

## *Aus eigener Herstellung*

### Obstkuchen

Kirschboden

gemischter Obstboden

**€ 26,90 pro Kuchen**

Himbeerboden

Erdbeerboden (Saison)

Heidelbeerboden

**€ 30,90 pro Kuchen**

Gedeckter Apfelkuchen

Schmandkuchen

Käsekuchen

Sauerkirschkuchen

**€ 26,90 pro Kuchen**

### Blechkuchen

Streuselkuchen

wahlweise natur, mit Äpfeln oder Kirschen

**€ 23,90 pro Kuchen**

Für mitgebrachte Kuchen erheben wir einen Gedeckpreis von EUR 3,90 pro Person.

## *Der passende Sekt für Ihren Empfang*

### ***Contarini***

*Prosecco di Valdobbiandene D.O.C.  
Extra Dry*

0,75 ltr. € 21,90

### ***Graeger Sekt***

*Riesling trocken  
Sektellerei Carl Graeger*

0,75 ltr. € 19,50

*Für mitgebrachte Getränke berechnen wir folgendes Korkgeld:*

<i>Wein pro 0,75 ltr. Flasche</i>	€	14,00
<i>Wein pro 1 ltr. Flasche</i>	€	17,00
<i>Sekt pro 0,75 ltr. Flasche</i>	€	14,00
<i>Champagner pro 0,75 ltr. Flasche</i>	€	17,00

*Wir bitten Sie dafür um Verständnis, da auch mitgebrachte Getränke für uns mit Kosten behaftet sind, wie zum Beispiel Glasbruch, Reinigung oder Servicepersonal!*

# Weißweine

## Rheingau

419	<b>2015er Hattenheimer Riesling</b> Riesling, QbA, halbtrocken, 10,5% vol. Weingut Balthasar Ress VDP	0,75 ltr.	€	19,90
421	<b>2015er „Von Unserm“</b> Riesling, QbA, trocken, 12,5% vol. Weingut Balthasar Ress VDP	0,75 ltr.	€	20,90
424	<b>2015er Winkeler Hasensprung</b> Riesling, QbA, trocken, 11,5% vol. Weingut Fritz Allendorf VDP	0,75 ltr.	€	16,20
425	<b>2015er Winkeler Jesuitengarten</b> Riesling, Kabinett, halbtrocken, 10,5% vol. Weingut Fritz Allendorf VDP	0,75 ltr.	€	18,40
426	<b>2015er Allendorf's Chardonnay</b> Chardonnay, QbA, trocken, 12,5% vol. Weingut Fritz Allendorf VDP	0,75 ltr.	€	18,80
428	<b>2015er Hattenheimer Schützenhaus</b> Riesling, Kabinett, mild, 10,0% vol. Weingut Balthasar Ress VDP	0,75 ltr.	€	18,80
429	<b>2015er Rudesheim „Berg Schlossberg“</b> Riesling, trocken, „Erstes Gewächs“, 12,5% vol. Weingut Balthasar Ress VDP	0,75 ltr.	€	35,90

## Bordeaux

436	<b>2014er Chateau du Grand Moueys Bordeaux A.O.C. Blanc</b> Savignon Blanc, Sémillon, Muscadelle trocken 12 % vol. Appellation Bordeaux Contolée, A.O.C.	0,75 ltr.	€	23,90
-----	---	-----------	---	-------

### Franken

417	<b>2015er Juliusspital Silvaner</b> QbA, trocken, 13,0% vol. Weingut Juliusspital	0,75 ltr.	€	17,50
-----	---	-----------	---	-------

### Baden

415	<b>2015er Pinot Gris</b> Grauburgunder, trocken, 13 % vol. Weingut Albert Heitlinger VDP	0,75 ltr.	€	19,90
-----	--	-----------	---	-------

## Weißherbst und Roseweine

### Rheingau

438	<b>2015er Illusion Rosé</b> Rosé, mild, 11% vol. Weingut Fritz Allendorf VDP	0,75 ltr.	€	18,80
-----	--	-----------	---	-------

### Ahr

440	<b>2015er Spätburgunder Weißherbst von der Ahr</b> QbA, halbtrocken, 11,5% vol. Winzergenossenschaft Altenahr e.G.	0,75 ltr.	€	18,50
-----	--	-----------	---	-------

### Baden

442	<b>2014er Heitlinger Rosé</b> trocken, 12,5% frisch, feinherb und würzig Weingut Albert Heitlinger VDP	0,75 ltr.	€	18,90
-----	---	-----------	---	-------

## Rotweine

### Baden

<b>444</b>	<b>2011er Lemberger</b> QbA, trocken, 13,5% vol. Weingut Burg Ravensburg VDP	0,75	€	23,90
<b>445</b>	<b>2011er Heitlinger Four</b> Cuvée aus Lemberger, Spätburgunder, Cabernet und Schwarzriesling trocken, 13,0% vol. Weingut Albert Heitlinger VDP	0,75 ltr.	€	21,90

### Rheingau

<b>446</b>	<b>2015er Illusion Rot</b> Rotwein Cuvée, halbtrocken, 11,5 % vol. Weingut Fritz Allendorf VDP	0,75 ltr.	€	19,50
<b>448</b>	<b>2012er Schwarzriesling</b> Schwarzriesling, QbA, halbtrocken, 13,0% vol. Weingut Fritz Allendorf VDP	0,75 ltr.	€	19,50
<b>449</b>	<b>2011er Assmannshäuser Hinterkirch</b> Spätburgunder, QbA, trocken, 13,5% vol. Weingut Fritz Allendorf VDP	0,75 ltr.	€	23,90

### Ahr

<b>450</b>	<b>2013er Nikolaus N.</b> Spätburgunder, QbA, halbtrocken, 13,0% vol. Winzergenossenschaft Mayschoss/Altenahr	0,75 ltr.	€	19,90
<b>450a</b>	<b>2011er Spätburgunder Klassik</b> Spätburgunder, QbA, trocken, 13,5% vol. Winzergenossenschaft Mayschoss/Altenahr e.G.	0,75 ltr.	€	23,90

### Österreich

<b>454</b>	<b>2011er Zweigelt Rotwein</b> Qualitätswein aus dem Mittelburgenland, Fruchtig, würziges Bukett trocken, 13,5 % vol. Weingut Kerschbaum	0,75 ltr.	€	21,90
------------	---	-----------	---	-------

### Spanien

<b>411</b>	<b>2013er El Circo Tempranillo „Volatinero“</b> Tempranillo, 13,5 % vol.	0,75 ltr.	€	17,90
------------	---	-----------	---	-------

### Frankreich/ Côtes du Languedoc

<b>464</b>	<b>Chateau du Luc</b> Trocken, 13,5% vol. „Les Murets“ Corbières Aoc	0,75 ltr.	€	23,90
------------	--	-----------	---	-------



HOTEL  
**Nassau-Oranien**  
HADAMAR

*feiern in besondererem  
ambiente*



**Catering & Partyservice**  
Renaissanceschloss Hadamar

*Feiern Sie...*

- ... im stilvollen Rahmen des Fürstensaales (ca. 110 Pers.)*
- ... in der Schlossküche (ca. 45 Pers.)*
- ... im urigen Ambiente des Schlosskellers (ca. 120 Pers.)*



**...für eine unvergessliche Hochzeitsfeier**

**KOMPLETTPAKET MIT RUNDUMSERVICE:** wunderschöne Kirchen · kreative Hochzeitsdekorateure, die individuell beraten · nur 150 m vom Schloss kostenlos übernachten im Turmzimmer des Hotels Nassau-Oranien · anspruchsvolle Gastronomie · Erfahrene Servicecrew des Hotels sorgt für einen reibungslosen Ablauf · Braut-Make-up in der Beauty- & Wellnessoase des Hotels · Traumhafter Rosengarten auf dem Herzenbergplateau für Ihre Hochzeitsbilder.

Gerne liefern wir Ihnen unsere Speisen auch an jeden anderen Ort



# **Geschäftsbedingungen für BANKETTE und SONDERVERANSTALTUNGEN**

**Sehr geehrter Gast,**

**unser Ziel ist es, Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. Dazu gehört auch, daß Sie genau wissen sollten, welche Leistungen wir erbringen, wofür wir einstehen und welche Verbindlichkeiten Sie uns gegenüber haben.**

**1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Vorbestellungen von gastronomischer Versorgung, die in Räumlichkeiten unseres Hauses stattfindet.**

**2. Ein voller „a-la-carte-Service“ wird nur gewährt, wenn er ausdrücklich vereinbart wurde. Bei Veranstaltungen, für die kein einheitliches Menü vereinbart wurde, kann nur eine begrenzte Speisenauswahl aus unserer Restaurantküche angeboten werden**

**3. Nebenleistungen wie Musikkapellen, Sonderdrucke von Menükarten oder Blumendekorationen werden extra berechnet.**

**4. Musiker- und Künstlergagen werden vom Veranstalter direkt mit den betreffenden Personen abgerechnet oder sind uns im Voraus zur Verfügung zu stellen. Eventuell Anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.**

**5. Die Berechnung erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personenzahl. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste. Einen Tag vor Veranstaltungsbeginn soll dem Hotel die genaue Teilnehmerzahl mitgeteilt werden, ansonsten gilt die bis dahin gemeldete Personenzahl als Berechnungsgrundlage.**

**6. Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu den Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen kann darüber eine schriftliche Vereinbarung getroffen werden; in diesen Fällen wird eine Service-Gebühr bzw. Korkgeld berechnet.**

**7. Unsere Rechnungen sind ohne Abzug Nettokasse innerhalb von 10 Tagen zu zahlen.**

**8. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.**

**9. Im Falle der Stornierung einer Veranstaltung wird der Endpreis abzüglich der ersparten Aufwendungen berechnet:  
bis 42 Tage vor Veranstaltungsbeginn -> keine Kosten  
41 bis 0 Tage vor Veranstaltungsbeginn -> 60% für Speisen und Getränke**

**Dabei wird der Getränkekonsum mit dem Durchschnittswert unseres Hauses von € 15,00 pro Person in Ansatz gebracht.**

**10. Für Beschädigung oder Verlust an Einrichtung oder Inventar, die während der Veranstaltung verursacht wurden, haftet der Auftraggeber, ohne daß es eines Nachweises des Verschuldens durch das Hotel bedarf. Die Anbringung von Dekorationsmaterial oder von sonstigen Gegenständen ist ohne die Zustimmung des Hotels nicht gestattet. Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Sachen bei Veranstaltungen übernimmt das Hotel keine Haftung. Sämtliches Dekorationsmaterial muß den feuerpolizeilichen Anforderungen entsprechen. Mitgebrachtes Dekorationsmaterial soll bis spätestens 24 Stunden nach Ende der Veranstaltung wieder abgeholt werden. Die Versicherung für eingebrachte Sachen hat der Veranstalter selbst zu besorgen.**

**11. Besteht begründeter Anlaß zu der Vermutung, daß die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, können wir vom Vertrag zurücktreten.**

Stand: April 2018