

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.

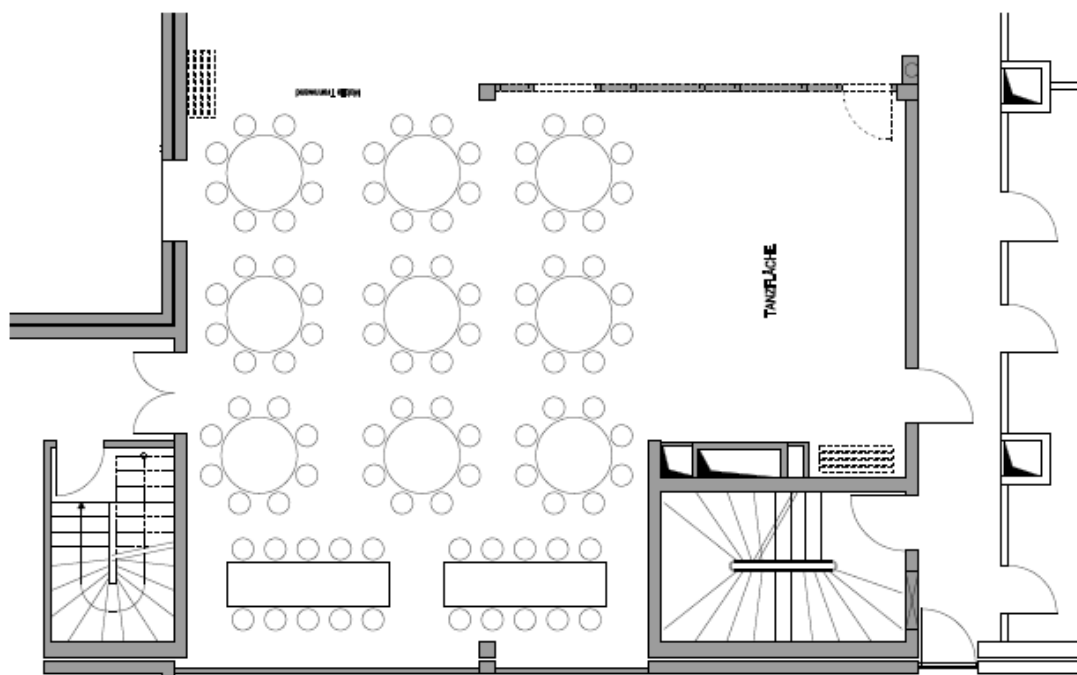
Eine fachlich kompetente Beratung steht Ihnen nach Terminabsprache gerne zur Verfügung. Rufen Sie uns einfach an.

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

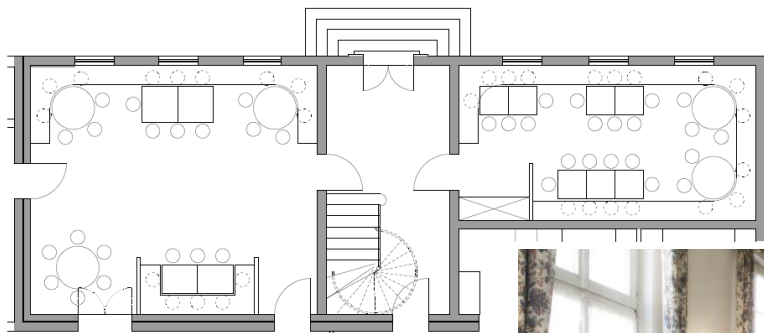


- In gediegenem Ambiente
- Auf 125 m²
- Mit bis zu 120 Personen

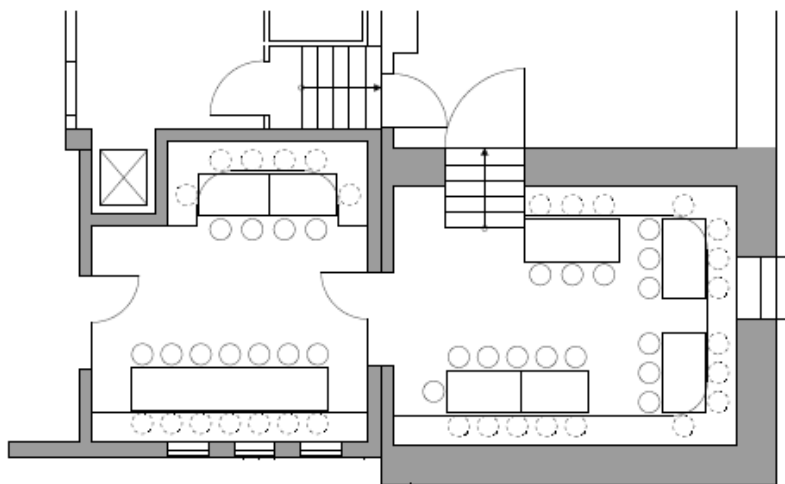


Feiern Sie...

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



... in den alten Gemäueren 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-Senfauce*

☆☆

*Perlhuhnkraftbrühe
mit Pistazienklösschen*

☆☆

*Medaillons vom Schweinefilet
Sherryrahmsauce
mit Mandelbrokkoli und Gratinkartoffeln*

oder

*Hechtklösschen in Safransauce
mit Frühlingslauch und La ratte Kartoffeln*

☆☆

Rhabarberkompott mit Vanilleeis

28,90 €

*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

32,90 €

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

**€ 30,80 als 4-Gangmenü
€ 26,80 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*

**€ 30,80 als 4gangmenü
€ 27,70 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*

**€ 34,90 als 4gangmenü
€ 31,90 als 3gang ohne Vorspeise**

Menü IV

Gebeizter Lachs mit Kartoffelröster
Estragon-Creme fraîche
und einem Salatbukett

**

Kartoffel- Morchelsuppe
mit Serranoschinkenstreifen

**

Maispouardenbrust 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“

€ 42,50 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*

€ 42,90 als 5gangmenu

Menu IX

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

*Cremesuppe von Kanadischem Hummer
mit marinierten Garnelen
* **

*Bananensorbet mit Kijwimark
* **

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

*Vanille-Quarklasagne
mit Waldbeerenkompott*

€ 42,90 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
Zucchinscheiben 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

€ 36,90 pro Kuchen

Joghurt- Sahne mit Obst

Himbeer- Sahne mit ganzen Himbeeren

€ 40,90 pro Kuchen

Sahne- Rollen

Zitronen Rolle

Erdbeer Rolle

Nuss- Rolle

Schoko- Rolle

€ 28,50 pro Kuchen

Buttercreme- Torten

Frankfurter- Kranz

Schoko- Buttercreme

Vanille- Buttercreme

Mocca- Buttercreme

€ 35,90 pro Kuchen

Aus eigener Herstellung

Obstkuchen

Kirschboden

gemischter Obstboden

€ 25,90 pro Kuchen

Himbeerboden

Erdbeerboden (Saison)

Heidelbeerboden

€ 29,90 pro Kuchen

Gedeckter Apfelkuchen

Schmandkuchen

Käsekuchen

Sauerkirschkuchen

€ 25,90 pro Kuchen

Blechkuchen

Streuselkuchen

wahlweise natur, mit Äpfeln oder Kirschen

€ 22,90 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	2015er Hattenheimer Riesling Riesling, QbA, halbtrocken, 10,5% vol. Weingut Balthasar Ress VDP	0,75 ltr.	€	19,90
421	2015er „Von Unserm“ Riesling, QbA, trocken, 12,5% vol. Weingut Balthasar Ress VDP	0,75 ltr.	€	20,90
424	2015er Winkeler Hasensprung Riesling, QbA, trocken, 11,5% vol. Weingut Fritz Allendorf VDP	0,75 ltr.	€	16,20
425	2015er Winkeler Jesuitengarten Riesling, Kabinett, halbtrocken, 10,5% vol. Weingut Fritz Allendorf VDP	0,75 ltr.	€	18,40
426	2015er Allendorf's Chardonnay Chardonnay, QbA, trocken, 12,5% vol. Weingut Fritz Allendorf VDP	0,75 ltr.	€	18,80
428	2015er Hattenheimer Schützenhaus Riesling, Kabinett, mild, 10,0% vol. Weingut Balthasar Ress VDP	0,75 ltr.	€	18,80
429	2015er Rudesheim „Berg Schlossberg“ Riesling, trocken, „Erstes Gewächs“, 12,5% vol. Weingut Balthasar Ress VDP	0,75 ltr.	€	35,90

Bordeaux

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

Franken

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

Baden

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

Weißherbst und Roseweine

Rheingau

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

Ahr

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

Baden

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

Rotweine

Baden

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

Rheingau

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

Ahr

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

Österreich

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

Spanien

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

Frankreich/ Côtes du Languedoc

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



HOTEL
Nassau-Oranien
HADAMAR

*feiern in besonderer
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