

Altes Schloss

RESTAURANT



GENUSS TRIFFT GESCHICHTE

Herzklopf-Momente in historischen Gemäuern erleben

Restaurant Altes Schloss
Alter Schloßweg 10
76532 Baden-Baden
Tel. 0151 46828611
E-Mail: info@restaurant-alteschloss.de

HERZLICH WILLKOMMEN

Unser Credo : Gastfreundschaft pur

Willkommen im Restaurant Altes Schloss, einem Ort voller Geschichte, Eleganz und unvergesslicher Erlebnisse! Wir freuen uns sehr, dich bei uns zu begrüßen und gemeinsam eine wundervolle Zeit zu verbringen.

In dieser Bankettmappe möchten wir dir einen Vorgeschmack auf das bieten, was dich bei uns erwartet: exquisit zubereitete Speisen, erstklassiger Service und eine Umgebung, die dich in eine andere Zeit versetzt.

Tauche ein in die Welt des Alten Schlosses und genieße jede Minute deines Aufenthalts bei uns. Wir sind hier, um dir eine unvergessliche Erfahrung zu bieten.

Also, lass uns gemeinsam eine unvergessliche Zeit im alten Schloss verbringen! Es wird großartig werden!



EURE
ANSPRECHPARTNER

Vanessa & Jürgen Reykowski
E-Mail: info@restaurant-alteschloss.de
Tel. 0151 46828611

SCHMANKERL VORWEG



Ein guter Empfang beginnt mit einer Kleinigkeit die ihr für Eure Gäste ausgesucht habt. Dafür kombinieren wir Genuss - Leckerbissen im Miniformat für euch!

- UNSER OFENFRISCHES **SCHLOSSBROT** | BIBELESKÄS
- GERÄUCHERTER SCHWARZWÄLDER **SCHINKEN** | OFENFRISCHES **SCHLOSSBROT**
- **MINI-QUICHE** | FRISCHER SPINAT | ZIEGENFRISCHKÄSE
- ROSA GEBRATENES **ROASTBEEF** | BAUERNBROT | SENFMAYONNAISE
- GERÄUCHERTES **FORELLENFILET** | MEERRETTICH | OFENFRISCHES SCHLOSSBROT
- GETRÜFFELTE **KALBSFLEISCHKÜCHLE** | LAUWARMER KARTOFFELSALAT
- HOMEMADE **MINI-WAFFELN** | **LACHSTATAR** | CRÈME FRAÎCHE
- HOMEMADE **MINI-WAFFELN** | **RINDERTATAR**
- LEICHT GERÄUCHERTE **BRATWÜRSTL** VOM GRILL | SCHARFER SENF | SCHNITTLAUCH
- **BLACK FOREST SUSHI** | PRODUKTE AUS UNSERER HEIMAT

€ 4,80 PRO STÜCK
Mindest-Bestellmenge: 10 Stück pro Sorte

FLAMMKUCHEN

- OFENFRISCHER **FLAMMKUCHEN** | SPECK | ZWIEBELN | BERGKÄSE €12
- OFENFRISCHER **FLAMMKUCHEN** | FRISCHER RAHM | GERÄUCHERTE **FORELLE** | GERIEBENER MEERRETTICH €14
- OFENFRISCHER **FLAMMKUCHEN - VEGGIE STYLE-** | KIRSCHTOMATEN | ROTEN ZWIEBELN | KÄSE €12

Wir kalkulieren einen Flammkuchen
für ca. 3 Personen.

MINI-SWEETS

- **PANNA COTTA** IM GLAS | MANGO | KNUSPERFLAKES
- MINI **TARTE** DU JOUR | SCHOKOLADE | FRISCHEN BEEREN
- LOTUS **CHEESECAKE** | CARMEL
- **CRÈME BRÛLÉE** FÜR EVERYBODY | GEBRANNTE VANILLECREME | ZITRONENVERBENE
- **MAGIC CHOCOLATE CAKE** 'ALTES SCHLOSS' | LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN AUS DEM WECKGLAS

€ 4,80 PRO STÜCK
Mindest-Bestellmenge: 10 Stück pro Sorte)

FRÜHLINGSBÜFFET

VORSPEISEN

- ALTES SCHLOSS CLASSIC **SPARGELSALAT** AUS GRÜNEM UND WEISSEM SPARGEL | ERNTEFRISCH VOM HUBER HOF | HOLUNDER-KERBEL-VINAIGRETTE
- HAUSGEBEIZTER **LACHS** „BLACKFOREST STYLE“ IN MONKEY GIN 47 EINGELEGT | ROTE BEETE LASUR | WILDKRÄUTERCREME
- **BÄRLAUCH SUPPE** | FRISCHEM BÄRLAUCH | AUSGELASSENES RAUCHFLEISCH | KNUSPER-CROUTONS
- **FRÜHLINGS-FORELLE** | GERÄUCHERTE SCHWARZWALD-FORELLE | FRISCHE RADIESCHEN | HÜTTENKÄSE | KRESSE
- ALTES SCHLOSS **CAESAR SALAD** | TEMPURA MAISPOULARDE | PARMESAN-DRESSING | PARMESAN-CHIPS

HAUPTSPEISEN

- ALTES SCHLOSS CLASSIC **ROSA GEBRATENER KALBSTAFELSPITZ** | FRÜHLINGSGEMÜSE | KALBSLACK | ERBSEN-PÜREE | TRÜFFELRAHM
- AUF DER HAUT GEBRATENES **SAIBLING- FILET** | NUSSBUTTER | BUNTES FRÜHLINGSGEMÜSE | ROTEBEERENSENF
- **MANUFAKTUR PASTA** | GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL | SALBEI- TOMATEN-BUTTER | FRISCH GEHOBELTER PARMESAN

DESSERTS

- CORNFLAKES **PANNA COTTA** | MANGO | KNUSPRIGE FLAKES
- **MINI TARTE DU JOUR** | SCHOKOLADE | FRISCHE BEEREN | MINZE
- **CRÈME BRÛLÉE** FÜR CRAZY GIRLS | GEBRANNT EIERLIKÖRCREME | VANILLE

€ 62 PRO PERSON

SOMMERBÜFFET

VORSPEISEN

- „ALTES SCHLOSS SUMMER CLASSIC“ | **CAPRESE VON BUNTEN TOMATEN MIT BURATTA** | „KÖNIGSKRAUT“ | FEINSTES OLIVENÖL
- „**SOMMER SALAT**“ | SONNENBLUMENKERNEN | FRISCHE BEEREN DER SAISON | FRUCHTIGES HIMBEERDRESSING
- „HIGHLAND CARPACCIO“ | **CARPACCIO VOM HIGHLAND CATTLE** | ZWIEBEL-CHUTNEY | CREME VOM SOMMERTRÜFFEL | FRISCHER ZITRONENABRIEB
- „**KARTOFFELSALAT GRANDMOTHER STYLE**“ | DIJONSENF- DRESSING | FRISCHER SCHNITTLAUCH
- „**BIO BROTE**“
(SAUERTEIGBROT/STEINOFENBROT/BAGUETTE)

HAUPTSPEISEN

- „SOMMER PASTA“ **MANUFAKTUR PASTA** MIT SALBEIBUTTER, KLEINEN BUNTEN TOMATEN UND GEHOBELTEM PARMESAN
- „BÜRGERMEISTERSTÜCK“ SOUS VIDE **GEGARTES BÜRGERMEISTERSTÜCK** | YUZU GLASUR | SÜSSKARTOFFEL-PÜREE UND KALBSJUS
- „**LACHSFORELLE**“ | JUNGER SPINAT, ROSAMARIN- KARTOFFELN | MEERRETTICH-CREME
- „**KROSSE ENTENBRUST HOHEN BADEN STYLE**“ | AUF DER HAUT GEBRATEN | FRISCHES SOMMER-GEMÜSE | GRÜNE PFEFFERJUS

DESSERTS

- **UNSER „CHEFS TABLE“**
IST EIN WUNDERSCHÖNES SETTING BESTEHEND AUS MACARONS, MINI TARTE DU JOUR UND KLEINE DESSERTS IN GLÄSCHEN

€ 66 PRO PERSON

HERBSTBÜFFET

VORSPEISEN

- „**FELDSALAT**“ ERNTEFRISCH AUS DER REGION | KRÄUTERRAHMDRESSING | SPECKLARDONS | KRACHERLE
- „HERBST CLASSIC“ | **ROASTBEEF KALT**, HAUCHDÜNN GESCHNITTEN | HAUSGEMACHTE REMOULADE | EINGELEGTE ROTE ZWIEBELN
- „HERBST CARPACCIO“ | **CARPACCIO VON BUNTER BEETE** | GRATINIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE | FRISCHE KRÄUTER | BUNTE BLÜTEN
- „**KÜRBISSUPPE**“ | HOKKAIDO- KÜRBIS | ROSMARIN | KNOBLAUCH | STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL
- „**BIO BROTE**“
(SAUERTEIGBROT/STEINOFENBROT/BAGUETTE)

HAUPTSPEISEN

- „**BOEUF BOURGUIGNON**“ | AUS BESTEM RINDFLEISCH | PERLZWIEBELN | CHAMPIGNONS | KARTOFFELGRATIN
- „SCHLOSS TAFELSPITZ“ | **ROSA GEBRATENES KALBSTAFELSPITZ** | SELLERIE-KARTOFFEL-MOUSSELINE | PFEFFERRAHMSOSSE
- „**WALDPILZ-RISOTTO**“ | GEBRATENE WALDPILZE | SANDDORN | FRISCHER PARMESAN | FRISCHE KRÄUTER

DESSERTS

- „SCHLOSS TORTE“ | **SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE** IM WECKGLAS
- „**CINI MINIS PANNA COTTA**“ | BEEREN-RAGOUT | CINI-MINIS
- „**MINI TARTEDU JOUR**“ | NUSSNOUGATCREME | KARAMELLISIERTE ÄPFEL | KROKANT

€ 62 PRO PERSON

BE-VEGAN-BÜFFET

VORSPEISEN

- „SCHLOSS CLASSIC“ | **CAPRESE VON BUNTEN TOMATEN** | CREME | „KÖNIGSKRAUT“ | FEINSTES OLIVENÖLL
- „VEGAN CLASSIC“ | **SPICY HUMMUS** | KRÄUTERÖL | GEBACKENE CHICK PEAS
- „BEETE-CARPACCIO“ | **CARPACCIO VON ROTE BEETE** | GRATINIERTER SEIDENTOFU
- „**SOMMERSALAT**“ | SONNENBLUMENKERNE | FRISCHE BEEREN DER SAISON | FRUCHTIGES HIMBEERDRESSING
- **BIO BROTE**
(SAUERTEIGBROT/STEINOFENBROT/BAGUETTE)

HAUPTSPEISEN

- „SCHLOSS GEMÜSE“ | **LINSENBRATLINGE AUF BUNTEM GEMÜSE** | FRISCHER KERBEL
- „SCHLOSS PASTA“ | **MANUFAKTUR PASTA** | GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL | SALBEI- TOMATEN | SOJARAHM
- „**SCHLOSS QUINOA**“ | GRILLGEMÜSE | SANDDORN | KRÄUTERÖL

DESSERTS

- „**CREME BRÛLÉE**“ | GEBRANNT VANILLECREME | FRISCHE BEEREN
- „**KIRSCHPLOTZER**“ | KIRSCHCREME | KARAMELLISIERTE VANILLESAUCE | KROKANT
- **KOKOS- PANNA-COTTA** | MANGOLASSI

€ 62 PRO PERSON

SCHLOSS-BBQ

Mai- Sep.

- ab 50 Personen
- bei schönem Wetter

ETWAS VORWEG

- **STRAUCHTOMATEN** MIT **MOZZARELLA** | HAUSGEMACHTES BASILIKUM-PESTO
- **HONIGMELONE** | HAUCHDÜNN GESCHNITTENER SCHWARZWÄLDER **SCHINKEN**
- OFENFRISCHE **HOLZOFEN-BROTAUSWAHL** | BUTTER
- **BLATT-** UND **ROHKOSTSALATE** DER SAISON | VERSCHIEDEN DRESSINGS
- GEGRILLTES **SOMMERGEMÜSE** | BASILIKUM-PESTO | RUCOLA
- RINDER-**ROASTBEEF** KALT AUFGESCHNITTEN | REMOULADENSAUCE | ROTE ZWIEBELN

VOM GRILL

- ROSTBRAT**WÜRSTLE** | SCHARFE **MERGUEZ** - ECHT SCHWARZWALD -
- **RUMPSTEAKS** VOM SCHWARZWÄLDER WEIDERIND
- FREILAND-**POULARDENBRUST** „SPICY“ MARINIERT
- **LACHSFILET** | FRISCHE KRÄUTER
- VEGETARISCHER **GRILLKÄSE** | KRÄUTERMARINADE

BEILAGEN

- **MEERSALZKARTÖFFELE** | KRÄUTERQUARK
- HAUSGEMACHTE KRÄUTERBUTTER | BBQ- | COCKTAIL- | CURRYSAUCE

ETWAS SÜSSES ZUM SCHLUSS

- BADISCHE **ERDBEEREN**
- **MOUSSE** VON KALTGERÜHRTEN **HIMBEEREN** | MASCARPONE | JOGHURTCREME
- SCHWARZWÄLDER **KIRSCHTÖRTCHEN** IM GLAS | VANILLECREME | KIRSCHWASSER KIRSCHEN

€ 82 PRO PERSON

LATE-NIGHT-SNACK

- HERZHAFTE **GULASCHSUPPE** VOM SCHWARZWÄLDER WEIDERIND €9
- CURRYWURST | SPICY-CURRYSAUCE €10
- REGIONALE **KÄSEAUSSWAHL** | FEIGENSENF | TRAUBEN | LANDBUTTER €16
- SCHWARZWÄLDER **WURST-** UND **SCHINKEN**SPEZIALITÄTEN VOM HOLZBRETT | SCHARFER SENF €16

Preise gelten PRO PORTION
Zu allen Gerichten servieren wir unser Holzofenbrot.

SEKTEMPFANG

PAUSCHALE MIT SCHMANKERL

- **ROSÉ** HEX VOM DASENSTEIN
ODER
- **RIESLING-SEKT** HEX VOM DASENSTEIN
- ORANGENSAFT | WASSER

€10 PRO PERSON

PAUSCHALE OHNE SCHMANKERL

- **ROSÉ** HEX VOM DASENSTEIN
ODER
- **RIESLING-SEKT** HEX VOM DASENSTEIN
- ORANGENSAFT | WASSER

€12 PRO PERSON

GETRÄNKE- PAUSCHALEN



Ein guter Empfang beginnt mit einer Kleinigkeit die ihr für Eure Gäste ausgesucht habt. Dafür kombinieren wir Genuss - Leckerbissen im Miniformat für euch!

SORGLOS

- REGIONALE **WEISS-** & **ROTWEINEMPFEHLUNG**
- FRANZ **BIERE**
- LIEBENZELLER **MINERALWASSER** (NATURELL/MEDIUM)
- ALKOHOLFREIE **GETRÄNKE** (SÄFTE, SCHORLEN & SOFTDRINKS)
- KAFFEE & TEE

€54 PRO PERSON bis 9 Std.
€64 PRO PERSON über 9 Std.

DELUXE

- REGIONALE **WEISS-** & **ROTWEINEMPFEHLUNG**
- FRANZ **BIERE**
- LIEBENZELLER **MINERALWASSER** (NATURELL/MEDIUM)
- ALKOHOLFREIE **GETRÄNKE** (SÄFTE, SCHORLEN & SOFTDRINKS)
- KAFFEE & TEE
- **LONGDRINKS** IKL. FILLER

€74 PRO PERSON bis 9 Std.
€84 PRO PERSON über 9 Std.

DRINKS & CO

SEKT

- ROSÉ & RIESLING SEKT HEX VOM DASENSTEIN

WEISSWEIN

- HEX VON DASENSTEIN
- WG WALDULM
- KÖNINGER

KAFFEE & TEE

- KAFFEE
- ASSAM | EARL GREY | KRÄUTER | GRÜN | FRÜCHTE | PFEFFERMINZ | KAMILLE

DIGESTIFS

AUS DEM WEIDEKÖRBCHEIN

- JÄGERMEISTER
- RAMAZOTTI
- BAILEYS
- MOORBIRNE
- HIMBEER
- PFLÜMLI

Gegen Aufpreis
JE €4,80

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

- LIEBENZELLER MINERALWASSER (NATURELL | MEDIUM)
- BADENER SÄFTE & -SCHORLEN
- COLA
- FANTA
- SPRITE

ROTWEIN

- HEX VON DASENSTEIN
- WG WALDULM
- KÖNINGER

FRANZ BIER

- PILS
- RADLER NATUR
- HEFEWEIZEN
- HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI
- ALKOHOLFREIES PILS

FÜR LONGDRINKS

- MONKEY 47 - SCHWARZWALD GIN
- ABSOLUT VODKA
- HAVANA CLUB 3 ANOS
- JACK DANIEL'S

ALLGEMEINES

RAUMMIETE FÜR EURE VERANSTALTUNG

Eine Raummiete berechnen wir nicht.

ANZAHLUNG FÜR EINE VERANSTALTUNG IM RESTAURANT ALTES SCHLOSS

Der Auftraggeber ist verpflichtet eine Anzahlung in Höhe von € 2.500,- bei verbindlicher Veranstaltungszusage 60 Tage vor Beginn der Feier zu leisten. Diese Leistung ist nicht erstattbar, falls ihr die Veranstaltung kurzfristig absagt und wir die Location nach der Stornierung nicht mehr gleichwertig weitervermieten können. Der verbleibende Rest- betrag ist sofort nach Rechnungserhaltfällig.

NO SHOW

Große Feste bedürfen einer längerfristigen Planung. Deshalb sind Veranstaltungen oft schon Monate zuvor gebucht - und auch für Ihre Veranstaltung fest zugesagt. Sollte es zur Absage einer gebuchten Veranstaltung bis 6 Wochenvor dem geplanten Termin kommen,müssen wir eine Gebühr von 50 % des Auftragswertes erheben.

BEREITSTELLUNGSGEBÜHR/EQUIPMENT

Für die exklusive Bereitstellung unserer Veranstaltungskapelle inklusive Mobiliar, weißer Tischwäsche, weißen Stoffservietten, Tischwäsche für Buffets, berechnen wir eine zusätzliche individuell angepasste Bereitstellungsgebühr.

ENDREINIGUNG

Wir erlauben uns für die Veranstaltungslocation eine individuell angepasste Endreinigung zu berechnen. Diese Beträgt bei normaler Verschmutzung 150 €.

ZUSÄTZLICHE AUF- UND ABBAUARBEITEN

Zusätzliche Arbeiten und Hilfestellungen bei euer Veranstaltung sind gegen Aufpreis möglich.

DEKORATIONSARBEITEN

Wir sind euch beim dekorieren, sowie abschmücken eurer Veranstaltung gegen Aufpreis gerne behilflich.

NACHTZUSCHLAG

Unabhängig vom Anlass der Veranstaltung und vom weiterhin laufenden Getränke- und Speiseumsatz, erlauben wir uns ab Mitternacht einen Nachtzuschlag in Höhe von 35,- € pro Stunde und Mitarbeiter zu erheben.

FESTLICHE TISCHDEKORATION

Gerne stimmen wir gemeinsam mit euch die passende Tisch- und Raumdekoration im Rahmen eures Budgets ab.

Gerne erstellen wir euch auf Wunsch Menükarten mit eurem Wunschtext oder Firmen- logo. Hierfür berechnen wir € 4,50 pro Karte. Für besondere Menü- und Namenskar ten empfehlen wir Ihnen die Schreibwerkstatt (www.gereimtes.com).

MENÜAUSWAHL UND GÄSTEANZAHL

Damit wir die Speisen in bestmöglicher Qualität zubereiten können, bitten wir euch, uns eure Speiseauswahl spätestens 4 Wochen vor Veranstaltung, schriftlich und verbindlich mitzuteilen. Diese Zahl gilt als Berechnungsgrundlage.

Gerne könnt ihr aus unseren Vorschlägen eine Speisefolge ganz nach euren Wünschen zusammenstellen. Um den qualitativen Ansprüchen unserer Gäste jederzeit entsprechen zu können, möchten wir euch also bitten, sich für maximal ein Buffet zu entscheiden.

PROBEESSEN

Wir bitten um Verständnis, dass wir kein Probeessen der jeweiligen Speisen anbieten. Umsich von der Qualität unserer Küche zu überzeugen, steht euch gerne unser Restaurant zur Verfügung.

ERNÄHRUNGSBEDÜRFNIS UND ALLERGIEN

Auf gängige Unverträglichkeiten und Allergien gehen wir gerne ein, bitte wendet euch jederzeit an unsere Mitarbeiter.

HOCHZEITSTORTE

Gerne kühlen wir eure Hochzeitstorte eures Lieblings-Konditors.

KUCHENGEDECK

Für das Bereitstellen von Geschirr beim Mitbringen eigener Kuchen, berechnen wir einKuchengedeck-Preis in Höhe von € 4,50 pro Person.

KINDERREGELUNG BÜFFET

Kinder bis 3 Jahre sind kostenfrei. Bei Kindern im Alter von 4-11 Jahren berechnen wir 50 % des Buffetpreises. Bei Kindern ab 12 Jahre wird der volle Buffetpreis berechnet. Alternativ können die Kinder auch a la carte aus unserer Kinderkarte bestellen.

KINDERREGELUNG GETRÄNKEPAUSCHALE

Kinder bis 3 Jahre sind kostenfrei.

Bei Kindern von 4 - 11 Jahre berechnen wir pauschal 20 €

Bei Kindern von 12 – 16 Jahre berechnen wir pauschal 30 €

CANDY-BAR

Gerne richten wir euch eine Candy-Bar, wir berechnen pro Person € 3.

STUHLHUSSEN

Gerne richten wir unsere weißen Stuhlhusen inkl. Auf- und Abbau sowie Reinigung für je 6,50€

DJ

Ihr habt noch nicht die passende Musikunterhaltung für eure Feier gefunden? Gerne sind wir euch bei der Suche eines passenden DJs behilflich.

KORKGELD

Wir bitten um Verständnis, dass das Einbringen von eigenen Getränken nicht möglich ist. In Ausnahmefällen und nach Rücksprache fallen folgende Kosten an:

Weine € 30.- pro Flasche

Champagner und Schnaps € 45,- pro Flasche

WICHTIGE INFORMATIONEN

Aufgrund der natürlichen Bauweise des Gebäudes und aus Brandschutzgründen bitten wir darum, von folgenden Aktivitäten im Alten Schloss abzusehen:

Verstreuen von Konfetti, Luftballons steigen lassen, Feuerwerk, Anzünden von Wunderkerzen.

Eventuelle Reinigungskosten oder Ersatzbeschaffung müssen wir euch in Rechnung stellen.

SCHLIESSZEITEN

Gerne könnt ihr eure Feier in freien Zügen bei uns genießen. Unsere Türen stehen euch bis um 2:00 Uhr nachts offen.

VERANSTALTUNGSKAPAZITÄT

max. 85 Personen



Altes Schloss

RESTAURANT

GENUSS TRIFFT GESCHICHTE

Herzklopf-Momente in historischen Gemäuern erleben

Restaurant Altes Schloss

Alter Schloßweg 10

76532 Baden-Baden

Telefon: 0151 46828611

E-Mail: info@restaurant-alteschloss.de