



KULINARISCHE GENÜSSE

zur Weihnachtszeit

Liebe Freunde und Gäste,

wir freuen uns, Ihnen unsere vielseitigen Angebote für Ihre Weihnachtsfeier zu präsentieren. Egal, ob mit 10, 20 oder 60 Personen – unser engagiertes Team steht Ihnen zur Seite, um Ihre Weihnachtsfeier zu etwas Besonderem zu machen.

Folgende Räumlichkeiten stehen Ihnen bei uns zur Verfügung:

Restaurant „Marienburg“	bis zu 80 Personen
Restaurant „Devon“	bis zu 28 Personen
Bistro	bis zu 30 Personen
Elfenraum	bis zu 60 Personen

Die Räumlichkeiten können miteinander kombiniert werden, sodass Sie mit bis zu 150 Personen bei uns feiern können.

Entdecken Sie unsere ausgewählten Menü- und Buffetvorschläge, die speziell darauf ausgerichtet sind, Ihre Feierlichkeit einzigartig zu gestalten.

Wir freuen uns, zusammen mit Ihnen Ihr ganz persönliches Fest zu planen!

Ihre Familie Burch

Ihr Ansprechpartner:

Maria Kieseewetter (geb. Burch)

Tel. 06542-181440

maria@zur-marienburg.de

Unsere Preise verstehen sich inkl. der aktuell geltenden Mehrwertsteuer (Stand 09/2023) – Änderungen vorbehalten.

Mit Erscheinen einer neuen Bankettmappe verliert diese ihre Gültigkeit.



ZUM EMPFANG

Beginnen Sie Ihre Weihnachtsfeier in weihnachtlichem Ambiente an unserer Glühwiansibar. Genießen Sie heiße Leckereien und selbstgebackene Plätzchen. Im Hintergrund sorgt weihnachtliche Musik für den passenden Beginn.

Glühweinempfang

Roter und weißer Glühwein, alkoholfreier Punsch
hausgemachtes Gebäck

Sektempfang

Burchs Secco, Glühweinsirup, Heidelbeersirup, Orangensaft

Heißer Hugo

Glühbier

HÄPPCHEN

Mini-Blätterteighäppchen

verschieden gefüllt

Pflaumen & Datteln

im Speckmantel

Streuselkuchen

Apfel-Zimt oder Kirsch

Schwarzbrot-Taler

- Griebenschmalz
- Leberpastete & Preiselbeere
- Champignon & Lauch
- Tomate & Paprika
- Curry & Sprossen



VORSPEISEN

Feldsalat in Kartoffeldressing
Speckstreifen. Croutons

Carpaccio von der Roten Bete
Linsen. Feta. Zitronen-Pfeffer. Rucola

Herzhafter Cheesecake
Tomatenmarmelade. Romanasalat. Pinienkerne. Joghurt

Carpaccio vom Kürbis
Gebackene Garnele . Gurke . Ananas

Ziegenfrischkäse
gegrillte Birne. Wildkräuter. Apfel-Vinaigrette. Walnuss

Dreierlei vom heimischen Wild
Mousse. Tatar. Strudel. Haselnuss. Cranberry

SUPPEN

Würzige Rinderkraftbrühe
Flädle. Gemüsestreifen

Rote Bete Süppchen
Praline von der Leberpastete

Maronensuppe
Chilinüsse. Zimtcroustons

Kürbis-Kokossüppchen
Gewürzpopcorn

Mango-Currysüppchen
Erdnüsse



Fleisch

Schweinebraten mit Thymian-Senffüllung

Mühlensenfsauce. Bohnengemüse. Macaire Kartoffeln

Involtini vom Schwein

Gefüllt mit Feta & Spinat. Basilikumsauce. Ratatouille. Tomatenpüree

Rosa gebratenes Schweinefilet

Rosmarinjus. Walnuss-Kräuter-Sand. Pilze. Kartoffel-Kürbis-Gratin

Geschmorte Rinderroulade

Pflaume. Weihnachtliche Gewürzsauce. Rotkohl. Bratlinge

Zarter Rinderbraten

Moselrotweinsauce. Rotkohl. Semmelknödel

Rosa gebratenes Rindersteak

Portweinsauce. Walnuss-Zimtkruste. Wirsing. Macaire Kartoffeln

Rosa gebratenes Kalbssteak

Rotweinsauce. Wirsing. Kartoffel-Baumkuchen

Zartes Hirschsteak

Schokoladen-Weinbergspfirsichsauce. Bohnen. Serviettenknödel

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet

Parmesansauce. Lauch. Pilze. Kürbis. Kerne. Penne

Rosa gebratene Entenbrust

Orangensauce. Wirsing. Schupfnudeln

Wildschweinsauerbraten

Rotkohl. Apfel-Sellerie-Püree



FISCH, VEGETARISCH & VEGAN

Filet vom Rotbarsch

Orangensauce. Wirsing. Cranberry. Mandeln. Reis

Zanderfilet auf der Haut gebraten

Mühlensensauce. Linsen. Rote Bete. Birne. Bratlinge

Pochiertes Lachsfilet

Spekulatiussand. Orangensauce. Rosenkohl. Senf-Kartoffelpüree

Rote Bete Taler

Balsamicosauce. Linsen. Süßkartoffelchips. Apfel-Sellerie-Püree

Kürbis-Pilz-Pfanne

Lauch. Kerne. Rucola

Gemüsecurry

Zucchini. Aubergine. Möhre. Lauch. Cashewkerne. Wildreis

DIE ZARTESTE VERSUCHUNG

Rudis Bratapfel

Haselnuss-Zimtsauce. Mandeln. Vanillecreme

Dessertvariation „Marienburg“

Auswahl unserer leckeren Desserts

Schokoladenküchlein

Spekulatiuscreme. Glühweinkirschen

Zimtparfait

Rotweinzwetschgen

Vanilleeiscreme

Warme Schokoladensauce. Schlagsahne

Spekulatiustiramisu

Gewürzkirschen



BUFFET WEIHNACHTEN I

Ab 30 Personen

Kürbis-Kokossüppchen

Croûtons

Salatvariation

Auswahl von Rohkostsalaten

Winterliche Blattsalate

3 verschiedene Dressings

Vitales Brotsortiment

Hausgemachte Brotaufstriche

Schweinekrustenbraten

Rosmarinjus

Rinderroulade

Gewürzpflaume. Moselrotweinsauce

Kürbis-Pilz-Pfanne

Lauch. Kerne. Rucola

Bunte Nudeln. Kartoffelgratin

Süße Dessertminis

Schokoladig. Fruchtig. Weihnachtlich



BUFFET WEIHNACHTEN II

Ab 30 Personen

Waldpilzsüppchen

Zimtrôutons

Salatvariation

Auswahl von Rohkostsalaten

Winterliche Blattsalate

3 verschiedene Dressings

Carpaccio von der Süßkartoffel. Linse. Rucola. Schafskäse

Falafel Couscous. Petersilie

Herzhafter Cheesecake Tomatenmarmelade. Pinienkerne

Hausgemachte Antipasti. Kräuter dip

Blattsalate & Zweierlei Dressing

Vitales Brotsortiment

Schweinefilet

an Apfel-Calvadosauce

Geschmorte Rinderroulade

mit Pflaume

Gemüsemaultaschen

Zucchini. Tomate. Aubergine. Champignons

Semmelknödel. Bunte Nudeln

Schwarzwälder Kirsch im Weckglas

Zimt-Panna Cotta Gewürzwetschgen

Birnen crumble. Cranberrys



BUFFET WEIHNACHTEN III

Ab 30 Personen

Rote Bete Süppchen

Geröstete Kerne

Hausgebeizter Kaffee-Lachs. Limette
Crêpéröllchen Lachs&Spinat, Tomate&Avocado, Frischkäse&Rucola
Spargel-Schinkenröllchen. Remouladensauce
Wildpastete Cranberry-Chutney
Asiatischer Glasnudelsalat- Mango
Brotauswahl

Rosa gebratenes Schweinefilet

Portweinsauce

Gebratenes Rotbarschfilet

Spekulatiussand. Orangensauce

Pilzragout

Lauch. Malzbiersauce

Kartoffelgratin. Bunte Nudeln. Semmelknödel
Jahreszeitengemüse

Marzipanmousse. Mandel-Nougathaube

Bratapfel-Tiramisu. Spekulatius

Zimtparfait. Glühweinkirschen

Live Cooking ist ein besonderes kulinarisches Erlebnis. Gerne bereiten wir Ihnen einen Teil des Hauptgangs direkt an unserer Live Cooking Station zu.



BURGER CHRISTMAS

Ab 30 Personen

Salatvariation

Auswahl von Rohkostsalaten

Vitale Blattsalate

3 verschiedene Dressings

Saftiges Rinderhackfleisch

Puten-Gyros. Gurken-Joghurt

Linsenbratlinge

Und dazu gibt's leckere Zutaten zum Belegen des Lieblingsburgers:

Gurken. Käse. Zwiebeln

Tomaten. Salat. Paprika. Peperoni

Bacon. Möhren. Mais. Ananas. Gebrilltes Gemüse

Hausgemachte Burgersaucen

Ketchup. Mayonnaise

Zweierlei Burgerbrötchen

aus der Bäckerei

Kartoffelwedges



UNSER WEIHNACHTSPROGRAMM 2024

GLÜHSANSIBAR

An allen Adventswochenenden Freitag und Samstag geöffnet.

Unsere Glühsansibar ist zurück. In weihnachtlichem Ambiente können Sie jeden Freitag und Samstag im Advent Winzerglühwein, Punsch und selbstgebackene Plätzchen genießen. Nutzen Sie die tolle Gelegenheit, um sich auf den Abend bei uns einzustimmen und kommen Sie ins Gespräch mit Ihren Kollegen und Geschäftspartnern. Auf Anfrage auch an anderen Tagen möglich.

MADAGASKAR TRIFFT MOSEL

Am Samstag, den 23. November 2024

Heute begeben wir uns in die Heimat unserer Azubis aus Madagaskar. So leicht, besonders und exotisch wie die Tänze aus diesem Land sind, ist auch deren Küche. Gebt Euch neuen Gerüchen, Gewürzen und Geschmäckern hin. Erlebt eine neue Esskultur gepaart mit klassischen Moselweinen. ‚Madagaskar trifft Mosel‘ lädt Euch auf eine Geschmacksreise ein. Unsere Küche bereitet Euch ein 4-Gang Genussmenü mit 3 Hauptgängen zur Wahl ganz im Stil der madagassischen Küche zu.

Der Genusspreis beträgt 48,00 Euro.

ADVENTSBARBECUE

Am Samstag, den 07. Dezember 2027

Die perfekte Gelegenheit für einzelne Abteilungen, kleine Firmen und Freunde.

Wir heizen dem Winter so richtig ein. Willkommen zu unserem Adventsbarbecue. Freut Euch auf ein abwechslungsreiches Grillbuffet mit winterlichen Köstlichkeiten. Auf unserem Buffet findet Ihr eine große Auswahl an verschiedenen Fleischspezialitäten, Gemüsevariationen und selbstgebackenem Brot, sowie köstlichen Salaten und Beilagen.

Der Genusspreis beträgt 34,90 Euro.



ADVENTSFRÜHSTÜCK

An allen Adventssonntagen von 7.30 bis 10.30 Uhr

Wir zaubern Ihnen ein reichhaltiges Frühstücksbuffet mit vielen Leckereien aus Rudis Küche.
Stärken Sie sich für den Tag mit Ihren Kollegen und Freunden.
Wie wäre es nach dem Frühstück zum Beispiel mit einem Besuch des Mosel-Wein-Nachts-
Markts in Traben-Trarbach?

ADVENTSBRUNCH

Am Sonntag, den 01. Dezember + 15. Dezember 2024

Sie möchten sich im vorweihnachtlichen Stress noch einmal richtig verwöhnen lassen und mit
Kollegen den Sonntag verbringen? Na, da ist unser Adventsbrunch genau das Richtige für Sie!
So können Sie morgens schon zu Mittag essen, mittags noch frühstücken und zwischendurch
Kaffee trinken. Unser Küchenteam wird Ihnen von 11.15 bis 14.00 Uhr ein Brunchbuffet mit
allerlei winterlichen Köstlichkeiten zaubern.
Der Genusspreis beträgt 34,90 Euro pro Person.

WEIHNACHTSKAFFEE

Keine Lust auf eine Weihnachtsfeier am Abend?
Wie wäre es mit unserem Weihnachtskaffee am Nachmittag?

Es erwartet Sie eine reichhaltige Auswahl an hausgemachten Torten, Kuchen und Gebäck.
Natürlich darf auch reichlich Kaffee nicht fehlen.

Genießen Sie den Nachmittag im Kreise Ihrer Kollegen in unserem weihnachtlichen Ambiente.
Unser Tipp: Wichteln mit den Kollegen. Das wird ein Riesenspaß!

Reservierung notwendig.
