

Ihr persönliches Exemplar  
unserer

# Angebotsmappe 2011

**Schlosshotel Klaffenbach  
Chemnitz**

**Wasserschlossweg 6  
09123 Chemnitz**

**Telefon: (0371) 2611-0  
Fax: (0371) 2611-100**

mit den Restaurants „**Gewölberestaurant**“  
und „**Schlosscafé**“ sowie der  
„**Gaststube Torwache**“ und **Hotelbar**.

Internet: [www.schlosshotel-klaffenbach.de](http://www.schlosshotel-klaffenbach.de)  
Email: [verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de](mailto:verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de)

## Sehr geehrte Damen und Herren!

vielen Dank für Ihre Anfrage und dem damit verbundenen Interesse, Ihre Veranstaltung im Schlosshotel Klaffenbach durchzuführen.

Sein ganzes Leben lang ist man von Festen begleitet, die einem in Erinnerung bleiben, Taufe, Geburtstage, Konfirmation oder die Hochzeit.  
Feiern Sie doch im außergewöhnlichen Ambiente des Wasserschlossareals.

### Geschichte Areal

Das Schlosshotel Klaffenbach befindet sich am Stadtrand von Chemnitz mitten im idyllischen Tal der Würschnitzaue. Chemnitz wird auch als „das Tor zum Erzgebirge“ bezeichnet.

Das Renaissanceschloss „Wasserschloss Klaffenbach“ wurde im Jahre 1616 durch Freiherrn Dietrich von Taube erbaut.

1992-1995 wurde das gesamte Areal vollständig restauriert.

Das besondere Ambiente des Areals wird ergänzt durch das Atelierhaus mit „Faden und Spiel“, „Porzellanstudio“, „Silberschmiede“ und „Kerzenladen“.

Im Wasserschloss finden regelmäßig Ausstellungen und Konzerte statt.

Das Standesamt ist ein Magnet für alle Heiratswilligen.

In unmittelbarer Nähe des Areals befinden sich ein Reiterhof, eine 18- Loch Golfanlage, ein Abenteuerspielplatz, sowie Wander- und Radwege.

### Schlosshotel

Das Schlosshotel verfügt über 49 Zimmer die funktionell eingerichtet und ausgestattet sind mit Dusche/Badewanne, WC, Fön, Durchwahltelefon und Faxanschluss.

Logieren Sie wie der Freiherr in unserer Suite „Rokoko“, oder betten Sie sich historisch in der Hochzeitssuite „Anno 1700“.

### Restaurant und Bankett

Das Gewölberestaurant mit seinem einzigartigen Gewölbe, kombiniert mit dem Bankettraum „von Taube“ bietet Platz für 130 Personen.

Wir lieben die Vielfalt und kochen mit Begeisterung mit frischen Produkten aus der Region.

Unsere Weinkarte umfasst 60 Positionen aus dem In- und Ausland von ausgesuchten Winzern. Gerne erfüllen wir Ihnen auch Sonderwünsche nach Absprache.

### Gaststube Torwache

In der rustikalen Gaststube „Torwache“ wird zusammengerutscht.

Bei einem deftigen Essen, einheimischen Bieren und rustikaler Einrichtung, können bis zu 50 Personen einen zünftigen Abend erleben.

Wenn Sie es wünschen, erwarten unsere „Torwächter“ Sie in historischen Kostümen und grillen ein Spanferkel auf der Terrasse im Innenhof des Wasserschlosses.

### Schlosscafé

Sitzen Sie gemütlich im Schlosscafé bei einem Cappuccino und genießen Sie den Blick aufs Wasserschloss. Im Schlosscafé können bis zu 30 Personen ein schönes Menü genießen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Telefon: (0371) 2611-188 | E-Mail: [verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de](mailto:verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de)

**Wir freuen uns, Ihnen heute einen kleinen Auszug aus unserem Angebot unterbreiten zu dürfen, und begleiten Sie gerne durch die komplette Organisation und Durchführung Ihrer Veranstaltung.**

**Für alle Fragen Ihre Ansprechpartner:**

**Frau Peggy Kaulich**

( 0371/2611 - 188

[verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de](mailto:verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de)

**Frau Silke Langer**

( 0371/2611 - 181

[silke.langer@schlosshotel-klaffenbach.de](mailto:silke.langer@schlosshotel-klaffenbach.de)

### **Weitere Informationen**

Gerne organisieren wir für Ihre Veranstaltung auch die Unterhaltung mit einer Musikband, DJ, Künstlerrahmenprogramm oder ein Unterhaltungsprogramm für die lieben Kleinen.  
(Preise auf Anfrage oder nach Absprache)

Selbstverständlich gehören auch die komplette Dekoration dem Anlass entsprechend (z.B. Blumenarrangements in den Farben Ihrer Wahl, dazu passende farbige Kerzen, weiße Stoffservietten, Menü - oder Büfettkarten) sowie ein Fotograf, der Ihre Hochzeitsfotos aufnimmt oder ein Video erstellt, zu unserem Angebot.  
(Preise auf Anfrage oder nach Absprache)

Auch um einen Friseur- oder Kosmetikerin brauchen Sie sich nicht zu kümmern, denn diese kommen morgens zu Ihnen ins Hotelzimmer.  
(Preise auf Anfrage oder nach Absprache)

Wir hoffen, dass wir mit diesem Angebot nicht nur Ihr Interesse geweckt haben, sondern Sie auch bald im Schlosshotel Klaffenbach als Gäste begrüßen dürfen.

Gerne erwarten wir Sie zu einem Termin im Hotel, um Ihre Feier individuell zu planen. Bei einem Probeessen, können Sie gerne die Speisen und Weinauswahl testen und sich dann entscheiden.

Lassen Sie Ihre Veranstaltung zu etwas besonderen werden. Dafür sorgen auch unsere vielen Helfer, denn unser Motto lautet:

**„...täglich, aber nicht alltäglich!“**

Ihr Team vom Schlosshotel Klaffenbach

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Telefon: (0371) 2611-188 | E-Mail: [verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de](mailto:verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de)

## Unsere Angebote

### Empfang der Gäste

Wir begrüßen Sie und Ihre Gäste im Innenhof oder an Ihrer Tafel zu einem Sektempfang:

Glas prickelnder Sekt	trocken oder halbtrocken	
Graf von Wackerbarth Sekt	trocken oder halbtrocken	0,75 l Fl.
Sekt Hausmarke trocken		0,75 l Fl.
Jahrgangssekt Schloss Funkenzell	halbtrocken	0,75 l Fl.
Dazu empfehlen wir Ihnen pro Gast 3 Canapés zum Beispiel mit Lachs, Käse und Roastbeef		pro Person

### Kaffee und Kuchen

Nachdem Sie das schöne Ambiente des Innenhofes genossen haben, dürfen wir Sie zum Kaffeetrinken in unser Café oder die Restaurants geleiten.

Unsere Kuchen - und Tortenauswahl ist sehr umfangreich, der Jahreszeit angepasst und individuell gestaltbar.

#### Ein kleiner Auszug:

Hochzeitstorten  
verschiedene Fruchttorten (12 Stück)  
verschiedene Sahnetorten (14 Stück)  
Bunter Teller (14 Teile)  
Frischer Blechkuchen pro Stück  
Spezialtorten  
(Pralinenbuttercreme, Eierlikörsahne, Holländische Kirschsahne)

Sie haben sich gestärkt, genießen Sie einen Spaziergang oder besichtigen das Schlossareal. Besonders empfehlen möchten wir einen Besuch in den Künstler-Ateliers hier im Areal.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Telefon: (0371) 2611-188 | E-Mail: [verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de](mailto:verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de)

### **Speis und Trank**

Zum Abendessen in den Restaurants  
haben wir eine kleine Auswahl an Menüs  
und Büfets zusammengestellt.

Dazu empfehlen wir selbstverständlich die passenden Weine.

### **Eisbüfett**

Nach einem ausgiebigen Mahl feiern und tanzen Sie,  
bis Sie eine kleine Abkühlung benötigen.

Unsere „Schlossgeister“ servieren Ihnen mit Feuer und Flamme  
eine eisige Überraschung:

„Der kleine Schlossgeist“

### **Schokoladenbrunnen**

Als weitere kulinarische Attraktion können wir Ihnen  
unseren Schokobrunnen anbieten.

Auf dem Büfett stehend, als Dessertgang  
oder ganz einfach zu später Stunde servieren wir Ihnen  
diesen mit Früchten der Saison mit dunkler Schokolade.

Danach kann das schokoladige Erlebnis losgehen.

Lassen Sie sich das Besondere nicht entgehen.

Probieren Sie selbst, die zarte Verführung der Schokolade.

### **Mitternachtsimbiss**

Als Stärkung zur nächtlichen Stunde empfehlen wir Ihnen  
eine Auswahl an Mitternachtssnacks:


Gulaschsuppe, Kartoffelsuppe oder ein Käsebrett

### **Stuhlhussen**

Besonders exklusiv wirkt Ihre Tafel, wenn wir  
die Stühle mit weißen Hussen versehen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Telefon: (0371) 2611-188 | E-Mail: [verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de](mailto:verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de)



**Menüs,  
wie sie gerne in der Gaststube „Torwache“  
gegessen werden**

**Menü I**

**Kleines Linsensüppchen**  
mit frischen Kräutern serviert

**Großes Essen vom Sauerkrautberg**  
mit Kassler, heißer Blut- und Leberwurst, Grillspeck, Knackwürstchen und  
hausgemachten Buttermilchgetzen

**Gebackene Apfelringe**  
mit Schokoladen-Zimtsoße

**Menü II**

**Rahmsüppchen von Kräutern aus dem Schlossgarten**  
mit Butterkrusteln serviert

**Hausgemachte Rinderroulade**  
gefüllt wie in alten Zeiten mit **Speck, Gurke und Zwiebel**  
dazu Apfelrotkohl und gekochte Klöße mit Semmelbutter

**Kleines Eisdessert**  
auf Aprikosenkompott

---

Das Besondere in der Torwache  
kann ab 20 Personen serviert werden:

**Ganzes Spanferkel**  
auf Sauerkraut mit Bauernbrot

---

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Telefon: (0371) 2611-188 | E-Mail: [verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de](mailto:verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de)

## Weitere Menüangebote aus unserer Schlossküche

### Menü III

#### **Knackiger Ruccolasalat**

mit kross gebratenen Schinkenstreifen und gerösteten Sonnenblumenkernen

#### **Klare Kraftbrühe von der Poularde**

mit kleinem Gemüse

#### **Geschmorter Klaffenbacher Sauerbraten**

in Buttermilch mariniert  
mit Rotkohl und gekochte Klöße

#### **Gefülltes Pfannkuchlein**

mit marinierten Waldbeeren

### Menü IV

#### **Feines Zwiebelsüppchen**

mit kleinem Käsetaler

#### **Gedämpftes Filet vom Buntbarsch**

an mildem Dijon-Senfschaum und kleinem Ravioli

#### **Gebratene Barbarie-Entenbrust**

an Tannen-Honigsoße  
mit Broccoliröschen und gebackenen Kartoffelrosetten

#### **Sautierte Pfirsichfilets**

mit grünem Pfeffer, Ahornsirup und geriebener Zartbitterschokolade

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Telefon: (0371) 2611-188 | E-Mail: [verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de](mailto:verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de)

## Menü V

### **Eingelegte Birnenfilets**

mit Schafskäse überbacken auf knackigem Salatbukett

### **Frisch gekochtes Spinatsüppchen**

mit kleinen Rauchlachsstreifen

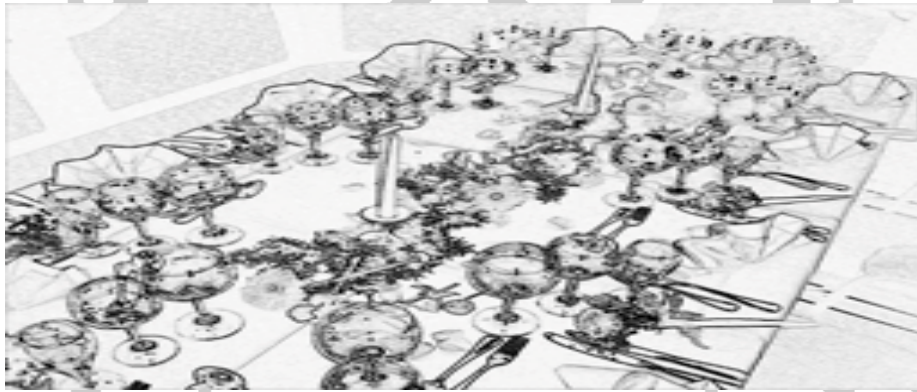
### **Gefüllte Jungschweinsröllchen**

#### **mit Frischkäse**

gebutterte Schotenerbsen und gebackenen Kartoffelrösti

### **Marinierte Aprikosenfilets**

im Amarettoschaum serviert



## Menü VI

### **Aufgeschäumtes Pilzsüppchen**

mit frischen Kräutern

### **Kleines Zanderfilet**

mit Rosmarin auf geschmorten Zucchiniestreifen

### **Medaillons vom Schweinsfilet**

unter der Parmesanhaube  
auf Prinzessböhnchen und Kräuterschupfnudeln

### **Mousse von der Zartbitterschokolade**

an frischen Früchtefilets

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Telefon: (0371) 2611-188 | E-Mail: [verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de](mailto:verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de)

**Die besondere Empfehlung  
des Küchenchefs**

**Menü VII**

**Vitello Tonnato**

**Zitronengrassüppchen**  
mit Rahm gekocht

**«Piccata» nach Mailänder Art**

Kalbsschnitzel in der Parmesanhülle mit Knoblauch, Schinken- Pilzragout  
auf Spaghetti

**Panna Cotta**  
mit frischen Früchten

**Menü VIII**

**Rauchlachstatar**

auf kleinem Reibekuchen  
und Salatbukett

**Frische Tomatensuppe**  
mit Kräutern und zweierlei Reis

**Poulardenbrüstchen**  
im Zucchini mantel gebraten

**Argentinisches Rinderfilet**

am Stück rosa gebraten  
dazu buntes Gemüse vom Chemnitzer Wochenmarkt und  
gratinierte Rahmkartoffeln mit Frühlingslauchstreifen

**Klaffenbacher Dessertvariation**

Süße Kreationen des Hauses  
als Überraschung!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Telefon: (0371) 2611-188 | E-Mail: [verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de](mailto:verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de)

**Unsere Empfehlung**  
**“Galamenü der Schlossherrschaft“**

**Menü VIII**

**Carpaccio vom Rinderfilet**  
mit gehobeltem Parmesan und kleinem Salatbukett

**Frisches geschäumtes Kressesüppchen**  
geröstetem Gemüsestroh

**Gegrilltes Filet vom Seeteufel**  
auf Tomatenschaum

**Gebratenes Perlhuhnbrüstchen**  
gefüllt mit kleinen Pilzen und Kräutern  
dazu Variation von Gartengemüsen  
und Tagliatelle in Olivenbutter

**Vanille-Ricotta-Nocken**  
mit gerösteten Kürbiskernen  
auf Sauerkirschragout

**Unser Chef - Rôtiseur empfiehlt Ihnen  
als besonderen Hauptgang:**

**Brasserie - Platte nach Art des Hauses**  
mit Medaillons vom Rind in Pfefferbutter gebraten  
zartes Schweinslendchen mit Frischkäse-Kräuterhaube  
und Hähnchenbrust in Limetten- Pesto mariniert mit zweierlei Soßen  
buntes Gemüsebukett und Variation von gebackenen Kartoffeln

oder

**Variation von Seefischen - nach Angebot -**  
mariniert mit verschiedenen Kräutern  
und gebratenen Garnelenspießen, dazu aufgeschäumte Hummersoße  
serviert mit buntem Gartengemüse und gebuttertem Duftreis

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Telefon: (0371) 2611-188 | E-Mail: [verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de](mailto:verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de)

## Büfetts

Die folgenden 2 Büfetts können auch als Tischbüfetts  
bis 15 Personen angerichtet werden

### **Büfett „Köhlerliesel“**

#### **Sächsische Schinkenvariation**

aus Annaberger Kochschinken, Lachsschinken und magerem Schinkenspeck

#### **Erzgebirgische Wurstspezialitäten**

Hausschlachtene Blutwurst und Leberwurst  
sowie hausgemachte Bratensülze mit Gewürzgurken

#### **Angemachter Hackepeter**

mit Zwiebelringen

#### **Edamer Schnittkäse, Hainichener Camembert und Kräuterfrischkäse**

mit Früchten garniert

#### **Frische Salate**

von Tomaten und grünen Gurken  
sowie bunter Krautsalat

#### **Butter und Brotauswahl**

### **„Neukirchner Mühlenbüfett“**

#### **Gebratenes Hähnchenbrüstchen (kalt)**

mit Früchten garniert

#### **Erzgebirgisches Schinkenbrett**

dazu Sahnemeerrettich

#### **Herzhaft garnierte Hacksteaks (kalt)**

mit Frischkäse und Chilischote

#### **Geräucherte Fischfilethappen**

mit Zitronen an kleinem Salatbukett

#### **Kleines Salatbüfett**

Tomatensalat mit roten Zwiebeln, Gurkensalat, pikanter Bohnensalat  
sowie verschiedene Blattsalate mit würzigem Dressing

#### **Butter und Brotauswahl**

(Preis pro Person 14,50 €)

#### **Unser empfohlener Warmteil:**

**Geschmorter Kümmelbraten** auf Pilzbohnen

**Gebackene Kasslerstreifen** im Kartoffelmantel

Röstkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Telefon: (0371) 2611-188 | E-Mail: [verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de](mailto:verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de)



## **Neukirchener Abendbüfett**

**Garnierte Eier** mit Lachskaviar

**Tomatenkörbchen** mit würzigen Salaten

**Ungarische Salamtörtchen** mit Frischkäse

**Annaberger Räucherspezialitäten**

mit Apfel-Sahneerrettich

**Variation von geräucherten Seefischfilets**

mit Limonen auf Salatherzen

**Internationale Käseauswahl**

auf dem großen Holzbrett

### **Großes Salatbüfett**

Tomatensalat mit roten Zwiebeln, frischer Gurkensalat

knackige Blattsalate mit würzigem Dressing

pikanter Bohnensalat und Champignonsalat

**Butter und Brotauswahl**

**Salat von frischen Früchten**

in der Melone angerichtet

**Mousse au chocolate**

### **Unser empfohlener Warmteil:**

**Siebenkräutersüppchen** mit Butterkrusteln

**Gekräutertes Poulardenbrustfilet**

auf Rahmchampignons

**Gebratene Medaillons von Rind und Schwein**

**Buntes Gemüse vom Markt**

**Variation von der Kartoffel und Butterspätzle**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Telefon: (0371) 2611-188 | E-Mail: [verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de](mailto:verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de)

# **Festbüfett nach Art der Schlossherren zu Klaffenbach**

## **Vorspeisen**

**Kleine Gewürzwindbeutel** mit Frischkäsecreme  
**Gefüllte Kräutercrêpes** mit marinierten Champignons  
**Grüne Gurkentörtchen** mit Kalbslebercrème  
**Lachsschinkenröllchen** mit Apfel-Meerrettich gefüllt  
**Buntes Käsebrett** mit internationalen Spezialitäten

## **Großes Salatbüfett**

... von frischen Tomaten mit roten Zwiebeln  
... von grünen Gurken mit Dillspitzen  
... knackigen Blattsalaten  
... eingelegten Silberzwiebeln mit Kräuterschinken  
sowie Selleriesalat nach altem Rezept  
verschiedene Dressings

**Frisches Baguette und Bauernbrot**  
**Butter und Kräuterquark**

## **Suppe**

**Rahmsüppchen von jungen Lauchzwiebeln** mit Croûtons

## **Warmteil**

**Hausgemachter Spinatstrudel** mit Lachsstreifen und crème fraîche  
**Zartes Poulardenbrüstchen** auf frischen Zucchini  
**Medaillons vom Schweinsfilet** mit Estragonbutter auf gerahmten Champignons  
**Buntes Gemüse vom Markt, Zweierlei Reis, Tagliatelle in Olivenbutter**

## **Dessert**

**„Süßer Spitzbube“**

Kleine karamellierte Schupfnudeln mit Sauerkirschkompott  
**Salat von frischen Früchten** im Melonenkörbchen serviert



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Telefon: (0371) 2611-188 | E-Mail: [verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de](mailto:verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de)

# ... Deutschland Spezial ... - eine kleine kulinarische Rundreise -

## Kalte Speisen und Salate

**Schwarzwälder Schinkenbrett** mit geriebenem Meerrettich

### **Alpenländer Bergkäse**

mariniert mit kleinen Speckgrieben, Zwiebeln und Walnußöl

### **Friesische Matjesfilets**

mit Äpfeln und Kräutern eingelegt

### **Geräucherte Ostseemakrele**

mit verschiedenen Gewürzen

### **Erzgebirgischer Koch- und Lachsschinken**

mit pikantem Gemüse

### **Großes Salatbüfett von**

frischen Tomaten und Gurken

Kartoffel-Lauchsalat

Salat von Roter Bete

Selleriesalat nach altem Rezept

verschiedene Blattsalate

verschiedene Dressings

### **Butter und Kräuterquark, Brotauswahl**

## Warmteil

### **Berliner Apfel – Kartoffelsüppchen**

mit Majoran und Rahm gekocht

### **Maultaschen im Gemüsesud**

nach Schwäbischer Art

### **Thüringer Rostbraten**

aus dem Rinderrücken, mit Wurzelgemüse geschmort

### **Filets vom Havelzander**

auf geschmorten Zucchini

### **Buntes Gemüse in Variation**

### **Butterspätzle**

### **Mecklenburger Drillkartoffeln**

### **Kräuterreis**

## Dessert

### **Bayrisch Creme**

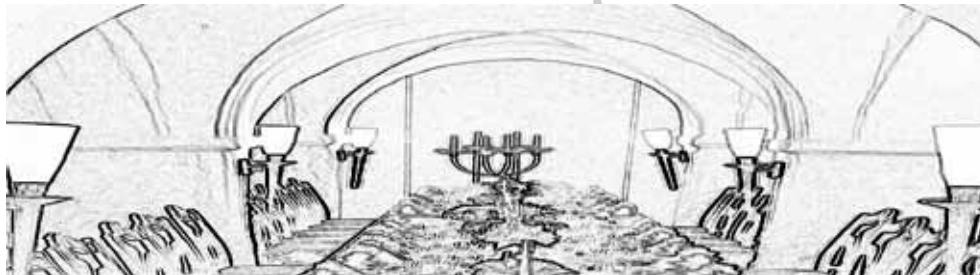
mit Früchtesoße

### **Hessischer Weißbrotauflauf**

mit Sauerkirschen und Vanillesoße

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Telefon: (0371) 2611-188 | E-Mail: [verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de](mailto:verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de)



## Mediterranes Essvergnügen

**Frische Strauchtomaten**  
mit eingelegten Oliven und Mozzarella

**Antipasti von gegrillten Gemüsen**  
und eingelegten Oliven

**Gereifter Serranoschinken**  
an saftiger Honigmelone

**Marinierte Garnelen** am Spieß mit Zitronen und Limonen

**Butter, Brotauswahl mit Ciabatta**

**Salatbüfett**  
von grünen Gurken und Tomaten, bunter Farfallesalat  
und knackiger Blattsalat mit verschiedenen Dressings

**Minestrone – Italienische Gemüsesuppe**

**Pasta** in Variationen mit  
**Tomaten-Basilikumsoße**  
**Gorgonzolasoße**

**Jungschweinsrücken** mit Kräutern  
unter der Parmesanhaube

**Gebratene Mittelmeerfische**  
auf Tomaten-Zucchini Gemüse

**Hausgemachte Panna cotta**

**Filets von frischen Früchten**  
mit Galliano-Likör in der Melone serviert

**Verschiedene Käsespezialitäten**  
vom Brett mit Salzgebäck

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Telefon: (0371) 2611-188 | E-Mail: [verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de](mailto:verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de)

## Fingerfoodbüfett I

### Kaltteil:

Gefülltes Gurkentörtchen mit Frischkäse  
Tatar vom Rauchlachs auf Pumpernickel  
Kleine Spieße von Kirschtomaten und Mozzarella  
Verschiedene frische Gemüsesticks  
mit verschiedenen Dipp

Butter, Brot und Partybrötchen

### Warmteil:

Kleine Frühlingsröllchen  
Marinierte Hähnchen-Ananasspieße  
Kleine gefüllte Wraps  
Gebackene Champignonköpfe  
Gebratene Hackbällchen mit Fetakäse

Frische Früchtefilets  
Verschiedene Käsesticks mit Salzgebäck

## Fingerfoodbüfett II

### Kaltteil:

Gefüllte Strauchtomaten mit Schafskäse und Oliven  
Ungarisches Salamiörtchen  
Marinierte Netzmelone  
mit luftgetrocknetem Schinken  
Frische Salate als Büffet  
mit verschiedenem Dressing

Butter, Brot und Partybrötchen

### Warmteil:

Kleine Schweinsmedaillons  
mit Mozzarella auf Pumpernickel überbacken  
Gebackene gefüllte Jalapeños  
Gegrillte Poulardenbrust im Bambusstick  
Vegetarische Mini-Frühlingsrollen  
Mariniertes Fischfilet am Spieß

Bunter Obstkorb  
Gefüllte Eierkuchlein

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Telefon: (0371) 2611-188 | E-Mail: [verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de](mailto:verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de)

## Klaffenbacher Schlossbrunch

Verschiedene Müsli und Frühstücks-Cerealien  
Naturjoghurt und Früchtejoghurt  
Variation von Schinken und Salami  
Kleines Käsebrett  
Butter und Brotauswahl

### Warmteil:

Tagessuppe – frisch gekocht nach der Saison  
Zarte Poulardenbrust im Schinkenmantel  
Gekräuterte Schweinslendchen auf Rahmchampignons  
Marinierte Seefischfilets auf Schmorgemüse  
Buntes Gemüse vom Markt  
Tagliatelle  
Variation von der Kartoffel  
Butterspätzle  
Marinierte Beeren mit Vanilleschaum  
Gefüllte Eierkuchlein

### Wein und Bowle

Gern übergeben wir Ihnen unsere umfangreiche und vielseitige Weinkarte.  
Viel lieber möchten wir Sie aber zu Ihrer Weinauswahl persönlich beraten –  
am liebsten direkt in unserer Vinothek!

Frische Früchtebowle bereiten wir nach Ihren Wünschen zu.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Telefon: (0371) 2611-188 | E-Mail: [verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de](mailto:verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de)

## Getränkeauswahl

### ***Gepflegtes Bier vom Fass***

Radeberger Premium Pils	0,50 l
	0,30 l
Braustolz Pils	0,50 l
	0,30 l
Braustolz Black Art	0,50 l
	0,30 l

Gern stellen wir Ihnen auch ein 30 oder 50 lt. Fass Bier bereit.  
- Preise auf Anfrage

### ***Flaschenbiere***

Clausthaler alkoholfrei  
Paulaner Weißbier

### ***Alkoholfreie Getränke***

Selters Classic	0,75 l
Selters Leicht	0,75 l
Selters Naturell	0,75 l
Selters Classic	0,25 l
Selters Naturell	0,25 l
Coca Cola, Fanta, Sprite	0,2 l
Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	0,25 l

### ***Säfte von ...***

Apfel, Orange, Grapefruit, Kirsche, Pfirsich, Johannisbeere  
Banane, Tomate und Multivitamin

0,2 l

### ***Ausgewählte Spirituosen***

Radeberger Bitter	2 cl
Ramazzotti	2 cl
Jägermeister	2 cl
Lauterbacher Tropfen	2 cl
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl
Wodka Smirnoff Red	2 cl
Linie-Aquavit	2 cl
Jubiläums-Aquavit	2 cl
<b><i>Obstbrände</i></b>	2 cl
Kirschwasser, Schlehengeist	
Waldhimbeergeist, Mirabelle, Zwetschge	
Hennessy VSOP	2 cl
Remy Martin VSOP	2 cl
Courvoisier VSOP	2 cl

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Telefon: (0371) 2611-188 | E-Mail: [verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de](mailto:verkauf@schlosshotel-klaffenbach.de)