

Burg Obbendorf

Willkommen auf Burg Obbendorf,

wir freuen uns über Ihr Interesse an unserem Haus und bieten Ihnen für Ihre Feiern zwei verschiedene Veranstaltungsräume an.

*Der **Burghaal** verfügt über 35 bis max. 70 Sitzplätze und der*

***Christallussaal** verfügt über 75 bis max. 150 Sitzplätze.*

Berechnungsgrundlage für eine Veranstaltung sind 35 bzw. 75 Personen

Beide Räume haben einen direkten Zugang zum Innenhof, zur Gartenterrasse am Burggraben und zum Park.

Auf den folgenden Seiten finden Sie einige Menü- und Buffetvorschläge für die Planung Ihrer Feier.

Selbstverständlich können diese auch nach Ihren persönlichen Wünschen und Vorstellungen variiert oder zusammengestellt werden.

Die Menüpreise verstehen sich ab 35 Personen bei einem einheitlichen Menü. Eine zusätzliche Raummiete fällt nicht an.

Bei der Vermittlung von Musikern, Fotografen, Floristen etc. sind wir Ihnen gerne behilflich.

In unseren gemütlich eingerichteten Hotelzimmern können Sie und Ihre Gäste übernachten. Diese stehen auch außerhalb der Veranstaltungen an allen Wochen-, Sonn- und Feiertagen zur Verfügung.

Haben Sie noch Fragen oder Wünsche, bitte sprechen Sie uns an; wir beraten Sie gerne.

Mit freundlichen Grüßen

Ihre Familie Müller

Gültig bis August 2020

- Preisänderungen vorbehalten -

Buffet „Rustikal“

Kleine Frikadellen auf Kartoffelsalat mit sauer eingelegtem Gemüse

Zarte Ochsenbrust in Kräuter-Meerrettich-Vinaigrette

Geräucherte Forellen- und Makrelenfilets mit Sahne-Meerrettich

Hausgemachte bergische Sülze mit roten Zwiebeln und Remoulade

Feldsalat mit Kartoffeldressing, gerösteten Speckwürfeln und Croûtons

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing

Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

* * *

Kassler-Rollbraten mit Malzbiersauce,

Rahmkraut und Kartoffelpüree

Rinderroulade mit Zwiebeln, Gurken, Speck, in eigener Sauce

Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

* * *

Herrencreme

Zitronen-Quarkmousse mit Beeren

Gebackene Apfelringe mit Zimt-Zucker

44,00 € pro Person

Buffet „Klassisch“

Champignons mit Kräuter-Frischkäse gefüllt

Räucherfischauswahl mit Sahne-Meerrettich und Senfsauce

Spargelröllchen mit gekochtem Schinken und Kräuter-Fischkäse-Crème

Crêpes mit Räucherlachs und Limetten-Crème-fraîche gefüllt

Zweierlei Melone mit italienischem Landschinken

Bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing

Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

*Schweinefilet – am Stück rosa gebraten – mit Waldpilz-Kräuter-Rahmsauce
und Herzoginkartoffeln*

Rinderschmorbraten mit kräftiger Rotweinsauce

mit bunter Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

Dreifarbige Mousse au chocolat mit Beerensauce

Passionsfruchtcrème

Crème brûlée

47,00 € pro Person

Buffet „Burg Obbendorf“

Mousse von der geräucherten Forelle auf Roggenbrottalern

Lachstartar mit Dill, Schalotten und Crème fraîche

Räucherfischauswahl mit Sahne-Meerrettich und Senfsauce

Rosa gebratenes Roastbeef mit Remoulade

Rucola mit gerösteten Pinienkernen und Parmesandressing

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing

Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

* * *

Kalbsgeschnetzeltes in Pilzrahm „Burg Obbendorf“

Bunte Gemüseauswahl und Schwäbische Eierspätzle

Wildschweinschmorbraten aus dem Hambacher Revier

mit Preiselbeersauce, Apfelrotkohl

und Semmelknödel

* * *

Mousse von Aachener Printen mit eingelegten Roten Beeren

Maracujacreme

Obstsalat mit Vanillesauce

49,00 € pro Person

Buffet „Italienisch“

Geräucherter Rotbarsch und geräucherte Sprotten mit Fenchel, Orangen und Aioli

Steakhüfte vom Rind – rosa gegart – mit eingelegtem Gemüse und geräucherter Mayonnaise

Strauchtomatenmousse mit Mozzarella und Basilikum

Salate der Saison mit zweierlei Dressing

Ofenfrisches Ciabatta mit Butter und Kräuterbutter

* * *

Kleine Putenbrustrouladen mit Tomaten, Schafskäse und Basilikum gefüllt

in Pesto-Rahmsauce, Ratatouille und Pommes Dauphin

Mediterraner Spießbraten mit Paprika und Zwiebeln

in Rosmarinjus mit hellen und grünen Bandnudeln

* * *

Tiramisu

Panna Cotta mit Fruchtsauce

Crème Catalan

42,00 € pro Person

Buffet „Frühling“

Roulade von Kalb & Lachs mit Mangold und Safransauce

Mariniertes, Rosa gebratenes Lammfilet auf grünem Spargelsalat

Rosa gebratene Entenbrust mit eingelegten Pflaumen und Chicorée

Carpaccio vom Lachs mit Limettenvinaigrette und Algensalat

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing

Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

* * *

In Butter goldgelb gebratene Schollenfilets mit Flusskrebsen in Rieslingsauce

mit Paprika-Spinat-Gemüse und buntem Langkorn-Reis

Zart geschmorter Kalbsbraten mit gegrillten Waldpilzen in Dijonsensauce

mit Spargelragoût, Kirschtomaten und Kräuterkartoffeln

* * *

Rhabarber-Beeren-Parfait mit Minz-Joghurt

Erdbeer-Panna-Cotta

Waldmeister-Apfel-Gelee mit Vanillesauce

64,00 € pro Person

Buffet „Sommer“

Mediterrane Gemüselasagne mit Basilikumpesto

Rotbarbenfilets in Kräutervinaigrette

Spieße vom Kaninchenrücken, Bacon und eingelegten Schalotten mit Spinatsalat

Flammkuchen mit grünem Spargel und italienischem Schinken

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing

Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

* * *

Gebratenes Lachsfilet mit Sauerampfer-Weißwein-Sauce

sommerlicher Gemüseauswahl und Butterkartoffeln

Roastbeef – im Ganzen Rosa gegart – mit Barbecue-Sauce

gegrillten Maiskolben und Süßkartoffel-Gratin

* * *

Bayrisch Crème mit frischen Erdbeeren

Rhabarber-Tiramisu

Bunte Eisauswahl mit Sahne, Fruchtsaucen, Streuseln, Schokolade und Krokant

55,00 € pro Person

Buffet „Herbst“

Gegrillte Riesengarnelen mit Knoblauch und Kräutern

Gebackene Sardinen mit scharfer Aioli auf mariniertem Fenchelcarpaccio

Wachtelbrust auf Beluga-Linsensalat mit Balsamicojus

Gebratene Geflügel-Leber mit Äpfeln, Zwiebeln, Salbei und Orangensauce

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing

Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

* * *

Kabeljaufilet mit Noilly-Prat-Sauce

auf Lauch-Kirschtomaten-Gemüse und Petersilienwurzel-Kartoffelpüree

Geschmorte Kalbsbäckchen in Barolo-Sauce

Kohlrabi-Möhren-Gemüse und Herzoginkartoffeln

* * *

Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen und Vanillesauce

Weißer Kaffeemousse mit Espresso-Haselnuss-Sahne

Griesflammerie mit karamellisierten Pfirsichspalten

56,00 € pro Person

Buffet „Winter“

Geflügellebermousse im Pistazienmantel mit Apfelragoût

Hausgeräucherte Gänsebrust mit Cranberrys

Gebeizter Lachs mit Senfsauce und kleinen Reibekuchen

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing

Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

* * *

Glasierte Barbarie-Entenkeulen mit Orangenjus

Wurzelgemüse und Maisplätzchen

Wildragoût aus dem Hambacher Revier mit Glühwein und Bitterschokolade,

Speck-Rosenkohl und Kräuter-Spätzle

* * *

Rotweibirne mit weißem Schokoladenmousse gefüllt

Zimtmousse mit warmen Portweinpflaumen

Dreifarbigen Schokoladenparfait mit marinierten Zitrusfrüchten

54,00 € pro Person

Buffet „Christallus“

Schollenfilet-Wasabi-Röllchen auf Romana-Erdnuss-Salat

Thunfisch vom Grill mit Wasabimousse, Ingwer und Currycrème

Lammfilet im Parmesanmantel mit gegrilltem Gemüse in Rucola-Vinaigrette

Rucola mit eingelegtem Feta, Melone und gerösteten Brotchips

Bunte Blattsalate mit hausgemachtem Dressing

Brotauswahl mit Butter und Kräuterbutter

* * *

Rinderfilet – im Ganzen rosa gebraten – mit Rotwein-Schalotten-Sauce,

Paprika-Sprossengemüse und Curry-Süßkartoffeln

Lammrücken mit Portwein-Balsamico-Jus

Bohngemüse und Couscous

* * *

Limetten-Ingwermousse mit Litschi-Ragoût

Knusper-Cannelloni – gefüllt mit Mousse au chocolat – mit eingelegter Ananas

Weißer Mousse au chocolat mit Orangen-Kumquat-Sauce

76,00 € pro Person

Auswahl vegetarischer/veganer Gerichte (Bitte wählen Sie!)

Bunter Gemüse-Glasnudel-Salat mit Chili und Koriander *vegan

*Feldsalat mit Kartoffeldressing & Croûtons und knusprig gebackener Ziegenkäse mit
Preiselbeergelee und Wildkräutersalat*

Rucola mit Feigen, Parmesan, Honig und Balsamico *ohne Parmesan vegan

Anti Pasti *vegan

* * *

Orientalischer Gemüsestrudel

mit Früchte-Chutney und Curry-Kokos-Sauce *vegan

Ziegenkäse und mediterranes Gemüse im Blätterteig gebacken mit rotem Zwiebel-Confit

Auberginen-Auflauf mit Tomaten, Zwiebeln Knoblauch und mediterranen Kräutern

mit Mozzarella überbacken *ohne Mozzarella vegan

* * *

Crème Brûlée *vegan

Kokos-Milchreis mit Mangosauce und Sesam *vegan

Kombination aus Menü und Buffet

*Lachstartar mit Gurke und Schalotte und Thunfisch – rosé gebraten –
auf Guacamole mit Kräuter-Knusper-Ecken und Crème fraîche*

* * *

*Gebundene Kartoffelcrèmesuppe
mit Pumpernickel-Croûtons und Flusskrebse*

Buffet

*Saltimbocca vom Seeteufel, mit Salbei und italienischem Landschinken
mit Weißweinsauce, Mangold und Polenta*

*Geschmorte Lammkeule in Thymiansauce
mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln*

* * *

Panna Cotta mit Camparigelee und Mangoschaum

Marzipanmousse mit Nougat und Orange

Erdbeer-Tiramisu

54,00 € pro Person

Menü 1

*Bunter Salat von jungem Gemüse
mit pochiertem Kaninchenfilet, grüner Sauce und Süßkartoffelchips*

* * *

*Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Zitrus-Butter und geschmortem Chicorée
mit Risotto und frittiertem Rucola*

* * *

*Beeren-Vanillemousse-Törtchen
mit Minz-Nuss-Pesto und Cassis-Sorbet*

46,00 € pro Person

Menü 2

Gebratene Scampi mit Chili-Koriander-Crème und Kartoffel-Kokos-Plätzchen

* * *

*Kalbsfilet – im Gewürzsud pochiert – mit Waldpilzen,
Rotkohlcreme und mit Cranberrys gefüllte Klöße*

* * *

*Himbeer-Schokoladen-Törtchen
mit Apfel-Wasabi-Sorbet, Beersauce und Krokanthippe*

58,00 € pro Person

Menü 3

*Vanille-Risotto mit gegrillten Riesengarnelen mit
Basilikum-Knoblauch-Schaum und gerösteten Pinienkernen*

* * *

Petersiliensuppe grün-weiß mit gebackener Petersilie

* * *

*Lammrücken im Bärlauch-Brickteig-Mantel, mit glasierten Schalotten in Portweinjus,
Frühlingslauch, Kräutertomaten und Kartoffelpüree*

* * *

*Geeistes Champagner-Törtchen
mit Aperol-Beeren-Ragout und Aprikosen*

59,00 € pro Person

Menü 4

*In Nussbutter gebratene Wachtelbrust
auf grünen Spaghettini in Morchelrahm mit glasierten Vanille-Möhren*

* * *

Ochschwanz-Essenz mit Grießnocken

* * *

*Gegrilltes Filet vom Heilbutt auf Rotweibutter,
mit Schwarzwurzelragoût und Kräuterkartoffeln*

* * *

*Valrhona Schokoladenmousse-Törtchen
mit marinierten Zitrusfrüchten und Karamellparfait*

58,00 € pro Person

Menü Klassisch

*Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Gemüsebrûnoise und Markklößchen*

* * *

*Roastbeef – am Stück rosa gebraten – mit Rotwein-Schalotten-Sauce,
saisonaem Gemüse und Schlosskartoffeln*

* * *

*Warmer Schokoladenkuchen im Gläschen gebacken
mit Himbeer-Karamellsauce und Vanilleeis*

49,00 € pro Person

Menü Wild

*Carpaccio von der gebeizten Hirschkeule
mit Cassisgelee und Friseesalat im Mandarinenaroma*

* * *

Wildessenz mit Gemüsebrûnoise und Kräuter-Quark-Nocken

* * *

*Rosa gebratener Rehriicken mit Preiselbeersauce, Birnenchutney,
Apfel-Rotkohl und Kartoffel-Sellerie-Püree*

* * *

– Crêpes Suzettes –

*Crêpes in karamellisierter Orangensauce,
mit Orangenfilets, Grand Marnier und Bourbon Vanilleeis*

75,00 € pro Person

Canapés – Fingerfood, die ideale Beilage zum Sektempfang

Canapés unterschiedlich belegt bieten wir zu je 3,30 € pro Stück

- *Schinken & Melone*
- *Kräuterfrischkäse & Weintrauben*
- *Geräucherte Entenbrust & Orange*
- *Roastbeef & Remoulade*
- *Graved Lachs & Meerrettich*
- *Räucherforelle & Zitrusgel*

Fingerfood bieten wir zu je 2,70 € pro Stück an

- *Mini-Currywurst*
- *Kirschtomaten-Minimozzarella-Spieß*
- *Gegrillter Anti-Pasti-Spieß*
- *Mozzarella Sticks*
- *Tarteletts mit Käsecreme*
- *Mini Quiche Lorraine*
- *Mini-Frühlingsrollen*
- *Mini-Pizza*
- *Tarteletts mit Lachstatar*
- *Blätterteigpastetchen mediterran gefüllt*

*Als **Mitternachtsimbiss** bieten wir an:*

- *Currywurst mit hauseigener Currysauce und Brotauswahl* 5,50 €
- *Hausgemachte Gulaschsuppe mit Baguette* 6,50 €
- *Chili con Carne mit Baguette* 6,50 €
- *Käseauswahl mit Feigensenf, Brotauswahl und Kräuterbutter* 5,50 €

Für Ihre Kaffeetafel berechnen wir 8,20 € pro Person als Kaffeegedeck-Preis. Dieser beinhaltet Kaffee, Tee und Kakao in ausreichender Menge und die Kuchensahne. Gerne helfen wir Ihnen auch bei der Kuchenauswahl; dazu können Sie Kuchen und Torten aus der nachfolgenden Liste unseres Konditors auswählen.

Sahnetorte

Nougatsahne	41,00 €
Tiramisu-Sahne	41,00 €
Zitronen-Sahne	41,00 €
Mango-Sahne	41,00 €
Flockensahne	41,00 €
Walnussahne	41,00 €
Käsesahne	41,00 €
Amarena-Sahne	41,00 €
Eierlikörsahne	41,00 €
Holländer-Kirsch-Sahne	41,00 €
Schokosahne	41,00 €
Sahne-Nuss	41,00 €
Schwarzwälder Kirsch	41,00 €
Karamell-Sahne	41,00 €
Aida	41,00 €
Erdbeersahne	41,00 €
Erdbeer-Rhabarber-Sahne	41,00 €

Sonstige

Aprikosenweincreme-Sahne	31,00 €
Apfelweincreme-Sahne	31,00 €
Käse-Sahne mit Himbeeren	31,00 €
Reissahne mit Waldbeeren	31,00 €
Reissahne mit Kirschen	31,00 €
Gebackener Käse-Kirsch	30,00 €
Gedeckter Apfelkuchen	30,00 €
Gebackener Käsekuchen	30,00 €
Stachelbeerbaiser	30,00 €

Cremetorten

Sachertorte	41,00 €
Schoko-Vanille-Creme	41,00 €
Schokocreme	41,00 €
Fürst-Pückler-Creme	41,00 €
Vanille-Preiselbeer-Creme	41,00 €
Frankfurter-Creme	41,00 €

Obsttorten

Erdbeerboden	32,00 €
Obstboden mit frischem Obst	32,00 €
Stachelbeerboden	28,00 €
Kirschboden	28,00 €

Kuppeltorten

Mousse Fürst-Pückler-Sahne	41,00 €
Calvados-Sahne	41,00 €
Stracciatella-Sahne	41,00 €
Marc de Champagne-Sahne	41,00 €

Hefetorten

Bienenstich	23,00 €
Kirschstreusel	16,00 €
Apfelriemchen	16,00 €
Aprikosenriemchen	16,00 €
Reistorte	16,00 €
Puddingstreusel	16,00 €
Altdeutscher Apfelkuchen	18,00 €

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

<i>Adelholzener Classic, medium</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>6,40 €</i>
<i>Adelholzener Naturell</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>6,40 €</i>
<i>Adelholzener Apfelschorle</i>	<i>0,2 l Gl.</i>	<i>2,10 €</i>

Das Adelholzener Mineralwasser kommt aus den bayerischen Alpen und gehört der Kongregation der barmherzigen Schwestern vom heiligen Vinzenz von Paul. Aus den Erlösen von Adelholzener werden soziale Projekt der Ordensgemeinschaft in der Region unterstützt.

<i>Coca Cola/Coca Cola Light, Fanta, Sprite</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,10 €</i>
<i>Granini Orangensaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Granini Apfelsaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Granini Kirschsaf</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Granini Multivitaminsaft</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Schweppes Bitter Lemon</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,80 €</i>

Kaffeespezialitäten

<i>Espresso, Café Creme</i>		<i>2,10 €</i>
<i>Glas Tee (erlesene Tees von Ronnefeldt zur Auswahl)</i>		<i>2,50 €</i>
<i>Cappuccino, Café au lait, Latte Macchiato</i>		<i>2,90 €</i>

Bier

<i>Gaffel Kölsch</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Gaffels Fassbrause, alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Warsteiner Pils</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Warsteiner fresh, alkoholfrei</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,70 €</i>
<i>Weizenbier König Ludwig</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Weizenbier König Ludwig, alkoholfrei</i>	<i>0,5 l</i>	<i>3,90 €</i>

Spirituosen

<i>Malteser Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Jubiläums Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ouzo</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Mariacron Weinbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Jim Beam</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Sambuca</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Schladerer Himbeergeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Schladerer Williamsbirnengeist</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Schladerer Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Remy Martin VSOP</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Calvados</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Amaretto</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Wodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Hugo (Holunderblütensirup, frische Minze, Prosecco)</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,70 €</i>
<i>Aperol Spritz (Aperol, Prosecco und Soda)</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,70 €</i>

Weitere Spirituosen haben wir auf Anfrage vorrätig.

Sekt, Prosecco, Champagner

Sekt

Hausmarke Vaux Brut 0,75 l Fl. 24,20 €
Klassische Flaschengärung

Prosecco D.O.C.G. di Valdobbiadene, Brut 0,75 l Fl. 28,50 €
Casa Vittorino Millesimato

Crémant D'alsace 0,75 l Fl. 28,50 €
Brut Méthode Traditonelle

Winzersekt aus der handgerüttelten, traditionellen Flaschengärung

Scheurebe Sekt halbtrocken 0,75l Fl. 27,50 €
Weingut Keiper, Rheinhessen

Blauer Spätburgunder Sekt -brut- 0,75l Fl. 28,50 €
Blanc de Noir, Weingut Kreuzberg, Ahr

Cuvée Vaux Brut 0,75l Fl. 28,50 €
Schloss Vaux, Rheingau

Schloss Vaux Rosé -brut- 0,75l Fl. 28,50 €
Schloss Vaux, Rheingau

Champagner

Drappier Champagner Brut Carte d'Or 0,75 l Fl. 51,00 €
Cuvée aus 90% Pinot Noir, Rest Pinot Meunier und Chardonnay

Drappier Champagner Brut 0,75 l Fl. 43,50 €
100% Chardonnay

Deutsche Weißweine

Rheingau

2016	<i>Robert Weil Riesling trocken Weingut Robert Weil Zarter Pfirsichduft, voller Körper, gute Balance</i>	0,75 l Fl.	31,80 €
2016	<i>Robert Weil Riesling feinherb Weingut Robert Weil Frisches, fruchtiges Bouquet, gehaltvoll spürbare Frucht</i>	0,75 l Fl.	31,80 €

Pfalz

2016	<i>Riesling „Tradition“ QbA trocken Weingut Bergdolt-Reif & Nett Leicht schmeckender Riesling mit Limetten und Apfelnoten</i>	0,75 l Fl.	23,90 €
------	---	------------	---------

Rheinhessen

2016	<i>Kerner Kabinett Weingut Keiper, Dittelsheimer Geiersberg Eleganter, feintypischer Charakter</i>	0,75 l Fl.	22,50 €
2017	<i>Weißer Burgunder classic Weingut Keiper Spritzig, elegant</i>	0,75 l Fl.	22,50 €
2016	<i>Chardonnay trocken Weingut Keiper, Dittelsheimer Mönchhube Edler Charakter, feine Frucht</i>	0,75 l Fl.	23,50 €
2017	<i>Spätburgunder Weißherbst halbtrocken Weingut Keiper, Dittelsheimer Rosé Feiner Duft, reif</i>	0,75 l Fl.	22,50 €

Ahr

2015	<i>Blauer Spätburgunder, Blanc de Noir, trocken Weingut H.J. Kreuzberg Frisch-fruchtbetonter weißer Wein aus blauen Trauben. Nach Pfirsich duftend, mit animierender Säure, die durch eine feine Süße und einen nussigen Ton abgerundet wird.</i>	0,75 l Fl.	28,50 €
------	--	------------	---------

Baden

2016	<i>Grauburgunder QbA Weingut Heger Fruchtig und frisch, Duft von Melonen und Honig</i>	<i>1,00 l Fl.</i>	<i>32,50 €</i>
2016	<i>Weißburgunder Kabinett Oktav Weingut Heger Kristallklare, herrlich duftige Frucht nach gelben Birnen und Frische Zitronenschale</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>31,90 €</i>
2018	<i>Grauburgunder Zimmerlin „Edition“ Weingut Zimmerlin Saftiger Charakter, Duft von Äpfeln Birnen und Haselnuss</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>25,50 €</i>

Deutsche Rotweine

Pfalz

2016	<i>„1838“ Rotwein-Cuveé Creation QbA trocken Weingut Bergdolt-Reif & Nett Eine erstklassige Rebsortenkombination: Struktur des Cabernet dazu die samtige Weichheit des Merlot, kräftiger Dornfelder und der filigrane Lagrein.</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>23,90 €</i>
------	--	-------------------	----------------

Baden

2015	<i>Spätburgunder Rotwein Merdinger Bühl Weingut Heger Im Bouquet machen saftige Fruchtaromen und feine Gewürz- noten auf sich aufmerksam. Am Gaumen weich und vollmundig, jedoch nicht ohne Kraft. Insgesamt sehr harmonisch</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>32,50 €</i>
2016	<i>Spätburgunder QbA Edition trocken Weingut Zimmerlin Der rote, samtige Schmeichler! Am Gaumen dominieren Brombeeren und dunkle Früchte das Geschmacksbild. Fruchtig, dezente Tannine und nicht so schwer.</i>	<i>0,75 l Fl.</i>	<i>25,50 €</i>

Rheinhessen

2016	<i>Spätburgunder Rotwein classic Weingut Keiper Fruchtig, animierend</i>	0,75 l Fl.	23,00 €
2016	<i>Dornfelder Rotwein trocken Weingut Keiper, Dittelsheimer Traditionelle Bereitung, ausdrucksvoll</i>	0,75 l Fl.	24,00 €
2016	<i>Merlot trocken Weingut Keiper, Dittelsheimer Internationaler Rotweintyp</i>	0,75 l Fl.	25,00 €

Ahr

2015	<i>Pinot Noir QbA trocken Weingut H.J. Kreuzberg Helles, durchsichtiges Rubinrot duftend nach würzigen Pflaumen und feiner Kirsche. Feinsaftig, viele reife Beeren</i>	0,75 l Fl.	34,00 €
2015	<i>Spätburgunder Unplugged, trocken Weingut H.J. Kreuzberg Facettenreich und geschmeidig am Gaumen. Gereifte rote Beeren dominieren mit einem Hauch von Vanillearomen und zarten Röstnoten.</i>	0,75 l Fl.	34,00 €

Italienische Weißweine

Venetien

2018	<i>Pinot Grigio IGT Casa Vinicola Bennati Funkelnd gelb mit kupferroten Reflexen bringt der Wein Ein vielschichtiges Aromenspiel ins Glas</i>	0,75 l Fl.	24,90 €
------	---	------------	---------

Italienische Rotweine

Venetien

2017	Merlot IGT <i>Casa Vinicola Bennati</i> <i>Kirschfarbig leuchtet dieser Rotwein, der zur Verfeinerung mehrere Monate in Eichenfässern reift</i>	0,75 l Fl.	24,80 €
2016	Valpolicella DOC <i>Soraighe Ripasso</i> <i>Fruchtiges Bouquet von Vanille und Bittermandel.</i>	0,75 l Fl.	26,80 €
2016	Montepulciano D'Abruzzo DOC <i>Casa Vinicola, Bennati</i> <i>Tiefrote Farbe. Es dominiert der reife Beerenduft, leicht und fruchtig am Gaumen</i>	0,75 l Fl.	24,80 €
2016	Bardolino Classico D.O.C <i>Casa Vinicola Bennati</i> <i>Fruchtbetont am Gaumen, weiche Tannine, delikate Struktur und ein langer Abgang vereinen sich zu einem sympathischen Genuss. Granatrot leuchtenden Bardolino Classico</i>	0,75 l Fl.	24,90 €

Piemont

2008	Barbera d'Alba DOC <i>Paolo Monti</i> <i>Dunkles intensives Rot. Das komplexe Bouquet mit Anklängen an rote Beeren, sowie Kräutern, Vanille und Lakritze. Ein großer Körper, vollmundig und charaktervoll im Geschmack.</i>	0,75 l Fl.	44,00 €
2008	Barolo DOCG <i>Paolo Monti</i> <i>In der Farbe ein dunkles Rubin mit violetten Reflexen. Im intensiven und einladenden Duft faszinieren Brombeeren, er hat eine famose Struktur, ist fein ausbalanciert.</i>	0,75 l Fl.	54,00 €

Französische Weißweine

Loire

- | | | | |
|------|--|------------|---------|
| 2016 | <i>Chardonnay Éléance VDP
Domaine des Herbauges
frischer und sehr fruchtiger Wein,
mit seinen intensiven Aromen exotischer Früchte besticht
er durch Finesse und Eleganz.</i> | 0,75 l Fl. | 24,80 € |
| 2016 | <i>Sancerre Blanc AOC
Domaine de La Garenne
Die Farbe ist Kristallklar mit goldenen Reflexen.
Eine Elegante Note von Zitrusfrüchten und weißem Pfirsich.
Mit weichen floralen und mineralischen Aromen klingen an.</i> | 0,75 l Fl. | 38,00 € |
| 2015 | <i>Mademoiselle de T Pouilly-Fumé AOC
Château de Tracy
Rassiger Pouilly-Fumé aus der Sauvignon-Rebe mit
den typischen Citrus Aromen und floralem Bouquet</i> | 0,75 l Fl. | 40,60 € |

Languedoc Roussillon

- | | | | |
|------|--|------------|---------|
| 2016 | <i>Viognier Domaine Montrose
Typische goldgelbe Farbe mit fruchtigem Bouquet,
bestehend aus tropischen Aromen und wenig Säure.
Ideal für Fischgerichte</i> | 0,75 l Fl. | 23,80 € |
|------|--|------------|---------|

Chablis

- | | | | |
|------|---|------------|---------|
| 2015 | <i>Chablis AOC
Maison Simonnet-Febvre
Hell glänzendes Gelb mit grünlichen Reflexen. Aromatisches
Bouquet mit fruchtiger, dezent exotischer Frische und eleganten
Noten von Blüten und Kräutern.</i> | 0,75 l Fl. | 36,00 € |
| 2014 | <i>Chablis Vaillons Premier Cru AOC
Maison Simonnet-Febvre
Feine Aromen von Quitten und Äpfeln, die verspielte Säure
und klare Mineralität machen ihn unvergesslich.</i> | 0,75 l Fl. | 43,00 € |

Französische Rotweine

Languedoc Roussillon

- | | | | |
|------|--|------------|---------|
| 2016 | <i>Merlot</i> | 0,75 l Fl. | 24,80 € |
| | <i>Les Jamelles</i> | | |
| | <i>Samtig weich mit einem verführerischen Duft nach Pfingstrosen, roten Beeren, süßen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren.</i> | | |
| 2016 | <i>Cabernet Sauvignon</i> | 0,75 l Fl. | 24,80 € |
| | <i>Les Jamelles</i> | | |
| | <i>Schöne dunkelrote Farbe. Leichte, frische Note, Aromen von roten Früchten, Gewürzen.</i> | | |

Bordeaux

- | | | | |
|------|---|------------|---------|
| 2016 | <i>Ières Côtes de Bordeaux AOC</i> | 0,75 l Fl. | 24,90 € |
| | <i>Château Anniche</i> | | |
| | <i>Dichtes Purpurrot, reifes Fruchtbouquet bestehend aus roten und schwarzen Kirschen. Seidenweich und elegant am Gaumen.</i> | | |
| 2015 | <i>Médoc AOC Cru Bourgeois</i> | 0,75 l Fl. | 38,50 € |
| | <i>Château Saint Aubin</i> | | |
| | <i>Dichtes, sauberes glänzendes Granatrot. Duftige Gewürznoten von Eichenholz und fruchtige Aromen von Kirschen und Mandeln</i> | | |

**Allgemeine Geschäftsbedingungen:
Burg Obbendorf für
Veranstaltungen**

Geltungsbereich

1. Diese Geschäftsbedingungen gelten für Verträge über die mietweise Überlassung von Konferenz-, Bankett- und Veranstaltungsräumen zur Durchführung von Veranstaltungen wie Bankette, Seminaren, Tagungen etc. sowie für die damit zusammenhängenden weiteren Leistungen von Burg Obbendorf.

2. Allgemeine Geschäftsbedingungen des Kunden finden keine Anwendung. Etwas anderes gilt nur, wenn dies ausdrücklich von Burg Obbendorf in Textform bestätigt wird.

Vertragsabschluss/Überlassung an Dritte

1. Der Vertrag kommt durch Bestätigung durch Burg Obbendorf an den Veranstalter und dessen Rückbestätigung in Textform zustande; Veranstalter und Burg Obbendorf sind Vertragspartner.

2. Burg Obbendorf verpflichtet sich, die reservierten Räumlichkeiten bereitzustellen, sowie die bestellten Dienstleistungen zu erbringen.

3. Der Veranstalter garantiert, dass die bestellte Veranstaltung auf Burg Obbendorf stattfinden wird und er die vereinbarten Preise für die Leistungen von Burg Obbendorf zahlen wird.

4. Falls sich die Veranstaltung über 3.00 Uhr nachts ausdehnen sollte, berechnen wir einen Nachtzuschlag von 40,00 € je Stunde und je Mitarbeiter. Bis zum Ende sind mindestens 2 Mitarbeiter anwesend.

5. Die Untervermietung der überlassenen Räume an Dritte bedürfen der vorherigen Zustimmung in Textform durch Burg Obbendorf.

Preise, Zahlung, Aufrechnung

1. Die vereinbarten Preise schließen die jeweils gesetzliche Mehrwertsteuer mit ein, es sei denn, diese wird gesondert ausgewiesen. Überschreitet der Zeitraum zwischen Vertragsabschluss und Veranstaltung

6 Monate behält sich Burg Obbendorf das Recht vor, Preisänderungen vorzunehmen.

2. Nimmt der Veranstalter unter Zustimmung von Burg Obbendorf Umbestellungen vor, so sind diese nicht mehr an die ursprünglichen Preise gebunden.

3. Rechnungen von Burg Obbendorf sind innerhalb von 10 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zahlbar. Bei Zahlungsverzug behalten wir uns das Recht vor, Verzugszinsen zu berechnen.

4. Burg Obbendorf ist berechtigt eine Anzahlung in Höhe von 750,00 € für den Burgsaal und 1500,00 € für den Christallussaal bei Vertragsabschluss als Sicherheitsleistung zu verlangen.

5. An den Samstagen von Mai bis September setzen wir einen gastronomischen Mindestumsatz im Christallussaal in Höhe von 9000 € voraus und im Burgsaal von 4500 €. Bei einem geringeren Mindestumsatz wird die Differenz als Raummiete berechnet. An den Freitagen und Sonntagen entfällt der gastronomische Mindestumsatz.

6. Grundsätzlich gilt als Berechnungsgrundlage für eine Veranstaltung im Burgsaal mindestens 35 Vollzahler. Bei weniger Personen werden 65,00 € pro Gast fehlend auf 35 Vollzahler berechnet.

7. Grundsätzlich gilt als Berechnungsgrundlage für eine Veranstaltung im Christallussaal mindestens 75 Vollzahler. Bei weniger Personen werden 65,00 € pro Gast fehlend auf 75 Vollzahler berechnet.

8. Bis 10 Tage vor Beginn der Veranstaltung sind 60 % des zu erwartenden Umsatzes fällig, sofern der Veranstalter eine entsprechende conto Rechnung erhält.

9. Der Kunde kann nur unstrittige und rechtskräftig festgestellte Forderungen gegenüber Forderungen von Burg Obbendorf aufrechnen.

Mängel, Haftung, Verjährung

1. Sollten an den Lieferungen und Leistungen von Burg Obbendorf Mängel auftreten hat der Veranstalter dies nach Feststellung unverzüglich zu rügen, damit Burg Obbendorf die Möglichkeit hat, schnellstmöglich Abhilfe zu schaffen bzw. die Vertragsgemäßheit der Lieferungen und Leistungen herzustellen.

2. Ansprüche des Kunden wegen Nicht- oder Schlechterfüllung durch Burg Obbendorf verjähren – vorbehaltlich einer etwaigen kürzeren gesetzlichen Verjährungsfrist – spätestens in sechs Monaten, gerechnet ab dem laut Vertrag über die Anmietung von Veranstaltungsräumen vereinbarten Tag des Endes der Veranstaltung.

Rücktritt des Bankett-Kunden

1. Absagen des Veranstalters sind in Textform vorzunehmen.

2. Sofern der Kunde ein Bankett (= Hochzeit, Geburtstagsfeier oder ähnliche Festlichkeiten) storniert, wird das preiswertes Buffet und ein durchschnittlicher Getränkeumsatz in Höhe von 45,00 € pro Person als Grundlage oder der bereits vereinbarte Speise- und Getränkeumsatz (falls bereits ein Angebot vorliegt), bei Stornierung der Veranstaltung, wie folgt in Rechnung gestellt:

- Rücktritt später als 179 Tage vor Beginn: 25 %

- Rücktritt später als 129 Tage vor Beginn: 40 %

- Rücktritt später als 70 Tage vor Beginn: 50 %

- Rücktritt später als 21 Tage vor Beginn: 75 %

- Rücktritt später als 7 Tage vor Beginn: 90 %

Sollte der Termin erneut mit einer gleichwertigen Veranstaltung verkauft werden, entfällt die Stornogebühr.

3. Die Bestimmungen sind auch anwendbar, wenn der Kunde die Veranstaltung aus Gründen, welche Burg Obbendorf nicht zu verantworten hat (z.B. höhere Gewalt), nicht antritt.

4. Zahlungsverpflichtungen des Veranstalters nach Absatz V entstehen nicht, wenn der Rücktritt des Veranstalters aus einem Grund erfolgt, den Burg Obbendorf zu vertreten hat.

5. Leistungen durch Dritte oder Sonderleistungen, die infolge der Stormierung nutzlos werden, sind in jedem Fall zu bezahlen.

Rücktritt von Burg Obbendorf

1. Wird eine verlangte Vorauszahlung innerhalb der vereinbarten oder einer angemessenen Frist nicht geleistet, so ist Burg Obbendorf zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt.

2. Ferner ist Burg Obbendorf berechtigt, aus sachlich gerechtfertigten Gründen vom Vertrag zurückzutreten, beispielsweise falls höhere Gewalt oder andere von Burg Obbendorf nicht zu vertretende Umstände die Erfüllung des Vertrages unzumutbar machen; falls Veranstaltungen unter irreführender oder falscher Angabe wesentlicher Tatsachen, z.B. des Veranstalters oder Veranstaltungszweckes, gebucht werden; falls Burg Obbendorf begründeten Anlass zu der Annahme hat, dass eine Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder das Ansehen von Burg Obbendorf gefährden kann.

3. Bei berechtigtem Rücktritt vom Vertrag durch Burg Obbendorf hat der Veranstalter keinen Anspruch auf Schadenersatz. Burg Obbendorf hat den Veranstalter von der Ausübung des Rücktrittsrechts unverzüglich in Kenntnis zu setzen.

Teilnehmerzahl, Änderungen der Teilnehmerzahl

1. Der Veranstalter von Bankettveranstaltungen teilt Burg Obbendorf 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn die endgültige Teilnehmerzahl mit. Die später auch als Berechnungsgrundlage dient. Im Fall einer Erhöhung wird der Abrechnung die tatsächliche Teilnehmerzahl zugrunde gelegt.

Technische Einrichtungen und Anschlüsse

1. Soweit Burg Obbendorf für den Veranstalter auf dessen Veranlassung technische und sonstige Einrichtungen von Dritten beschafft, handelt sie im Namen, in Vollmacht und für Rechnung des Veranstalters. Der Veranstalter haftet für die pflegliche Behandlung und die ordnungsgemäße Rückgabe. Burg Obbendorf ist von allen Ansprüchen Dritter aus Überlassung dieser Einrichtung frei.

2. Die Verwendung von eigenen elektrischen Anlagen des Veranstalters unter Nutzung des Stromnetzes von Burg Obbendorf bedarf deren Zustimmung. Durch die Verwendung dieser Geräte auftretende Störungen oder Beschädigungen an den technischen Anlagen von Burg Obbendorf gehen zu Lasten des Veranstalters, soweit Burg Obbendorf diese nicht zu vertreten hat. Die durch die Verwendung entstandenen Stromkosten kann Burg Obbendorf berechnen.

3. Der Veranstalter ist nur mit Zustimmung von Burg Obbendorf berechtigt, eigen Telefon-, Telefax- und andere Datenübertragungseinrichtungen zu benutzen. Dafür kann eine Anschlussgebühr verlangt werden.

Verlust oder Beschädigung mitgebrachter Sachen, Haftung von Burg Obbendorf

Mitgeführte Ausstellungs-, Seminar-, Tagungs- oder sonstige, auch persönliche Gegenstände befinden sich auf Gefahr des Veranstalters in den Veranstaltungsräumen. Burg Obbendorf übernimmt keine Bewachungs- oder Aufbewahrungspflicht. Für die Veranstaltung bestimmte Gegenstände sind, sofern möglich, nicht früher als 2 Tage vor Veranstaltungsbeginn auf Burg Obbendorf zu bringen. Auch hierbei besteht keine Haftung seitens Burg Obbendorf bezüglich Verlust und Beschädigung lediglich bei grober Fahrlässigkeit, Vorsatz oder Verletzung der vertraglichen Pflichten von Burg Obbendorf begrenzt auf die jeweilige Deckungssumme der Betriebshaftpflichtversicherung. Die Versicherung mitgebrachter Gegenstände obliegt dem Veranstalter.

Haftung des Veranstalters für Schäden

1. Der Veranstalter haftet für alle Schäden, etwa solche am Gebäude oder Inventar, die durch Veranstaltungsteilnehmer bzw. Besucher, Mitarbeiter, sonstige Dritte aus seinem Bereich oder ihn selbst verursacht werden.

2. Burg Obbendorf kann vom Veranstalter die Stellung angemessener Sicherheiten (z.B. Versicherungen, Kautionen, Bürgschaften etc.) verlangen.

Verschiedenes

1. Der Gebrauch von Konfetti-Kanonen, das Streuen von Reise und Blütenblättern etc. ist in unseren Räumlichkeiten und im Außenbereich untersagt. Bei Verstoß werden 250,00 € für die Reinigung dem Veranstalter in Rechnung gestellt.

2. Fotografische Aufnahmen zu gewerblichen Zwecken dürfen nur mit vorheriger Zustimmung in Textform durch Burg Obbendorf durchgeführt werden.

3. Änderungen oder Ergänzungen des Vertrages bedürfen der Textform. Einseitige Änderungen nur durch den Kunden sind unwirksam.

4. Sollten einzelne Bestimmungen des Vertrages unwirksam sein, so wird dadurch die Wirksamkeit der übrigen Bestimmungen nicht berührt. Die Parteien werden unwirksame Bestimmungen durch solche ersetzen, die dem angestrebten wirtschaftlichen Zweck möglichst nahekommen.

6. Für Schadenersatzansprüche jeglicher Art gilt grundsätzlich: Dem Veranstalter bleibt der Nachweis eines niedrigeren, Burg Obbendorf der eines höheren Schadens vorbehalten.

7. Der Veranstalter und seine Gäste dürfen Speisen und Getränke nur mit schriftlicher Zustimmung von Burg Obbendorf mitbringen. In diesen Fällen wird eine zusätzliche Servicegebühr oder ein Korkgeld berechnet.

8. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist der Sitz von Burg Obbendorf.

