



Weihnachten feiern auf Mönchbruch

Liebe Gäste,
wir freuen uns, Sie auch dieses Jahr wieder
im Jagdschloß Mönchbruch begrüßen zu dürfen.

Bei heißem Glühwein, flackerndem Kaminfeuer
und den klassischen Winterspezialitäten
Ihre Weihnachtsfeier zu gestalten.

Bei der Planung stehe ich Ihnen gerne
Persönlich zur Verfügung.

~ * ~

Gerne können Sie sich an mich wenden:

Giulietta Grote
Mobil. 0174- 174 83 32

~ * ~

Jagdschloß Mönchbruch GmbH
Mönchbruch 1
64546 Mörfelden
Tel: 06105 / 92430
info@jagdschloss-moenchbruch.de
www.jagdschloss-moenchbruch.de



Inhaltsangabe:

Empfang	Seite 2
<u>Klassische Menüs und Büfettis</u>	
Menüs	Seite 3
Büfettis	Seite 6
Einzelne Menükomponenten	Seite 10
X-mas All Inclusive	Seite 8
Wintergrillen	Seite 9
Unsere Getränkepauschalen	
Damit die Kosten im Rahmen bleiben	Seite 11

Alle Getränke
können als Pauschale
oder als Einzelabrechnung
berechnet werden.



Hugo	8,00
Aperol Spritz	8,00
Lillet Wild Berry	9,00
Gin Tonic	8,00
Wodka Lemmon	8,00
Bacardi Cola	8,00
Jacky Cola	8,00

Empfang

Starten Sie Ihre Feier
bei flackerndem Kaminfeuer in der Mühle
oder im Freien an wärmenden Feuerkörben

Glühweinempfang an prasselnden Feuerkörben mit Glühwein, Früchtepunsch und Schmalzbrotten

pro Person € 4,50

Sekt und weitere Aperitifs

Sekt, Rheingau mit Orangensaft	0,75 l	31,90
Prosecco und eingelegte Beeren	0,75 l	31,90
Alkoholfreier Sekt	0,75 l	31,90
Hugo		8,00
Aperol Spritz		8,00
Lillet Wild Berry		9,00
Portwein		5,50
Campari Orangensaft		7,00
Gin Tonic		8,00

Canapés

Norwegischer Räucherlachs mit Sahne-Meerrettich
Marinierte Schrimps mit feiner Cocktailsauce
Wacholder geräucherte Forellenfilets mit Dill-Meerrettich
Serranoschinken mit Cantaloupe Melone
Bruschetta mit Basilikum Julienne
Käse Spezialitäten, bunt garniert
€ 3,50 p. Stk. Arrangement: 3 Stk. p.P. € 9,50

Snacks und Fingerfood warm / kalt u.a. mit:

Ofenfrische Mini Quiche-Lorraine
Orientalischer Couscous Salat mit Minze und Scampi
Gefülltes Blätterteiggebäck mit Lachs, Schinken und Käse
Vegetarische Frühlingsrollen mit buntem Gemüse Quinoa-Salat
Kichererbsen Bällchen mit Hummus
Mediterrane Gemüse Quiches
Gebackene Shrimps mit buntem Asia Nudelsalat
Mozzarella Rolle mit Lachs und Rucola
€ 4,50 p. Stk. Arrangement 3 Stk. p.P. € 11.- p.P.

Klassische Menüs und Büfets

Verstehen Sie die an ihre Hand gegebenen Vorschläge
bitte nur als Anregung.
Selbstverständlich
können Sie sich ein Menü
auch nach eigenen Vorlieben zusammenstellen.
Hier sind wir Ihnen sehr gerne behilflich

Wintermenü 1

*Anti Pasti Variation:
mit Kräuter-Grill-Gemüse, gebratenen Waldpilzen,
Original Parma Schinken
und mariniertem Büffel-Mozzarella
Feldsalatröschen mit Walnuss Crumble*

~ * ~

Wählen Sie aus folgenden Hauptgerichten

*Klassischer Rinderschmorbraten
mit feinem Apfelrotkohl und Kartoffelknödel
oder*

*Knusprige Gänsekeule
glasiert mit Orangen-Honig
feiner Rotwein-Rosmarin-Sauce
Rotkohl und hausgemachtem Kartoffelkloß
oder*

*Hausgemachte Kichererbsen Bällchen (vegan)
auf feinem Kürbis-Pesto, Maronen-Humus
mit Quinoa Plätzchen und
buntem Marktgemüse mit Waldpilzen*

~ * ~

*Winterliches Tiramisu
mit Glühweinbeeren*

€ 39.-



Wintermenü 2

*Feldsalatröschen
mit Kartoffeldressing und Speck*

~ * ~

*Knusprig gebratene Gänsekeule
mit Rotwein-Kräuter-Jus
Preiselbeer – Rotkohl im Bratapfel
und hausgemachten Kartoffelklöße*

~ * ~

*Gebackene Apfelringe
mit Vanillesoße
und Walnuss Eis*

€ 34.-

Wintermenü 3

*Feine Wildkraftbrühe
mit eigener Einlage*

~ * ~

*Geschmorte Wildschweinschulter
in Wacholder Cremesoße
Preiselbeer Rotkohl und
hausgemachte Spätzle*

~ * ~

*Ofenwarmes Schokoladen Soufflee
an warmen Amaretto Kirschen*

€ 42.-



Wintermenü 4

*Feine Röstkartoffelcremesuppe
mit kleinem Kürbispuffer und Rucola*

~ * ~

*Scheiben von der gebratenen Gänsebrust
mit getrockneten Aprikosen und Thymian Karamell
auf schwarzer Johannisbeer Sauce,
winterliches Wirsinggemüse*

~ * ~

*Zimt Pflaumen Eis
mit warmen Zwetschgen*

€ 41,-

Wintermenü 5

*Scheiben von der geräucherten Entenbrust
an Feldsalatröschen
in Granatapfeldressing*

~ * ~

*Hirschrückenmedaillons
in Balsamico Burgunder Sauce
mit Speckrosenkohl
und Schupfnudeln*

~ * ~

*Karamellisierter Kaiserschmarren mit Mandeln,
Glühweinbeeren und Vanilleeis*

€ 49,-



Winterbüfett 1

Feine Kürbiscremesuppe mit Croutons

Frischer Norweger Lachs -im Ganzen pochiert-

*Scheiben vom geräucherten Schweinefilet
an bunter Provenzalischer Gemüse-Quiche
Vitello Tonnato, rosa Kalbsrücken in Thunfischcreme
Serranoschinken mit Cantaloupe Melone*

~*~

*Klassischer Feldsalat
wählen Sie dazu
Speckwürfel und Croutons
mit Kartoffeldressing*

*Feiner Couscous Salat mit Minze
Hessischer Kartoffelsalat mit Speck
Bunte Anti Pasti Platte*

~*~

Feines Wildedelgulasch mit Wacholderkonfit

*Knusprige Gänsekeule
mit Orangen-Thymian-Sauce*

*Mariniertes Kabeljaufilet in Brickteig mit gedünsteten Blattspinat
und Zitronen-Riesling-Sauce*

*Hausgemachte Kichererbsen Bällchen (vegan)
auf feinem Kürbis-Pesto, Maronen-Humus*

~*~

*Preiselbeer Rotkohl
Buntes Marktgemüse mit Waldpilzen
Hausgemachte Kartoffelklöße
Kräuter Schwenkkartoffel*

~*~

*Dreierlei Eisverführung mit Toppings
Mousse au Chocolat
Hessische Rote Gewürzbeeren Grütze*

*Pauschalpreis für bis zu 23 Personen € 998.-
jede weitere Person € 42.-*



Winterbüfett 2

Wildcremesuppe mit Rosmarincroutons

~*~

*Räucherfischvariationen mit Forelle, Lachs und Makrele
Tranchen vom kalt aufgeschnittenen Roastbeef mit Wildkräutersalat und Relish
Wildterriner mit Cumberland Sauce und Waldorfsalat
Serrano Schinken mit Datteln und Melonenspalten*

*Bunte Anti Pasti Auswahl mit gefüllten Oliven und Peperoni
Strauchtomaten mit Mozzarella, Olivenöl und Basilikum
Vitello Tonnato -einmal als Salat-
Veganer Quinoa Salat
Blattsalate mit Wildkräutern, Kartoffeldressing und Walnuss Crumble*

~*~

*Knuspriger Gänsebraten
- frisch aus dem Ofen -
mit Orangen – Thymianjus*

Hirschbraten in Burgunder Rotwein Soße

*Scheiben von der gebratenen Schweinelende mit
Apfel-Calvados-Sauce*

*Hausgemachte Kichererbsen Bällchen
mit leichtem Minz-Pesto
auf zweierlei Humus,*

*Preiselbeer Rotkohl
Rosenkohl
Bratapfel
Kartoffelklöße
Spätzle*

~*~

*Dreierlei Eisverführung mit Toppings
Duett von weißer und dunkler Schokoladen Mousse
Obstsalat
Tiramisu*



Pauschalpreis für bis zu 23 Personen € 1200.-
jede weitere Person € 52.-

X-mas All-Inclusive

Der Name ist Programm! All-You-Can-Eat, All-You-Can-Drink, All-You-Can-Party ... All-You-Can-X-Mas!!!

Empfang im Freien
bei knisternden Feuerkörben
mit Glühwein, Früchtepunsch und Schmalzbroten

Menü

*Feldsalat mit gerösteten Kernen und Nüssen
in Preisselbeervinaigrette*

*Brust und Keule
von der Bauernente
in Orangensauce
mit Baklava Rotkohl und Knödel*

*Schokoküchlein mit flüssigem Kern
auf Orangensalat und Walnuss Eis*

Getränke

Glühwein, Früchtepunsch und Schmalzbrote
Begleitende Weine (Weißwein Rotwein)
Pils vom Fass
Wasser und alkoholfreie Getränke

Im Preis inbegriffen

Festlich geschmückter Raum
mit weihnachtlich dekoriertem Tisch

Glühweinempfang
mit Schmalzbroten

3- Gang Menü

Begleitende Getränke
(für bis zu 6 Stunden)

Menükarte mit individuellem Text oder Firmenlogo

Preis pro Person € 87.-



Winter-Grillen auf Mönchbruch

Grillen kann man auch im Winter, und das sogar mit Lagerfeuer.

Passend zu diesem Event werden Feuerkörbe aufgestellt.

Getränke:

*Glühwein, Früchtepunsch und Schmalzbrote
Begleitende Weine (Weißwein Rotwein)
Pils vom Fass
Wasser und alkoholfreie Getränke*

Essen:

*Marinierte Schweinenackensteaks
In Ananassaft gebeizte Spareribs
Süß-sauer marinierte Hähnchenbrustfilet
Rinderhüftsteaks
Feine Wildbratwurst mit Majoran*

*Baked Potatoes mit Sour cream, Rosmarin-Kartoffeln, Maiskolben,
Prinzeßbohnen im Speckmantel, Marktgemüse*

Cous-Cous Salat

*Kartoffelsalat mit Speck
Tomaten-Mozzarella mit Olivenöl und Basilikum
American Weißkraut Salat, Bunter Anti Pasti Salat,
Blattsalate mit Feldsalatrößchen und Hausdressing,*

*Verschiedene Barbecue Sauce und Dips,
Kräuterbutter, Kräuter-Baguette und Laugengebäck*

Grill, Feuerkörbe

*Komplettpreis für bis zu 20 Personen
und bis zu 6 Stunden Getränkekonsum*

*€ 1740.-
jede weitere Person: € 80.-*



Alternative Menükomponenten

Vorspeisen

<i>Geräucherte Entenbrust / Feldsalat / Blaubeer-Chutney / gebratener Kürbis</i>	€ 13,50
<i>Herbstlicher Salat / Ziegenkäse Taler / Kürbiskompott</i>	€ 12,90
<i>Gebeizter Rote-Beete Lachs / Kürbis Kartoffel Rösti / Limetten Schmand / Salatbouquet</i>	€ 13,90

Suppen

<i>Rote Beete Cremesuppe / Limetten Schmand / Pastinaken Chips</i>	€ 8,50
<i>Kürbis-Ingwer-Kokos Suppe / Garnelenspieß</i>	€ 9,90
<i>Wildsamt Süppchen / geröstete Maronen / Gin Sahne</i>	€ 9,50

Hauptgerichte

<i>Maishähnchenbrust / Ziegenkäse Gnocchi / Kürbis Safran Soße</i>	€ 21,50
<i>Lammkarree / Süßkartoffel Gratin / Grill-Gemüse</i>	€ 26,50
<i>Wolfsbarsch / Kürbis-Risotto / Zuckerschoten</i>	€ 27,50

Dessert

<i>Kürbis Creme Brûlée / schwarzes Johannisbeer Eis</i>	€ 10,50
<i>Bratapfel Tiramisu / Vanille Eis</i>	€ 9,50
<i>Zartbitter Schokoladenmousse / Gewürz Kirschen</i>	€ 10,50

Getränkepauschalen

Pauschale 1

Begleitende Weine:

Riesling CLASSIC Qualitätswein
körperreich, füllig, dezente Restsüße,
Duft reifer Pfirsiche, säurereduzierter
Ausbau
Weingut Winzer von Erbach

Spätburgunder
Qualitätswein – trocken
Eine körperreiche Rarität,
üppige, reife Fruchtaromen
Weingut Winzer von Erbach

-oder Weine derselben Preiskategorie-

Empfang

Pro Person: € 48,00 Getränke ab Sektempfang bis zu 6 Stunden,
jede weitere Stunde € 6,00 (Garantiepersonenzahl).

Glühweinempfang

an prasselnden Feuerkörben
mit Glühwein, Früchtepunsch
und Schmalzbrotten
oder Sektempfang mit Prosecco
mit zweierlei eingelegten Beeren
Orangensaft

Getränke:

Pils vom Fass

Coca Cola, Fanta, Sprite
Apfelsaft, Orangensaft
Tafelwasser Sprudel/still

Kaffee:

Kaffeespezialität nach dem Essen

Pauschale 2

Begleitende Weine:

Riesling CLASSIC Qualitätswein
körperreich, füllig, dezente Restsüße,
Duft reifer Pfirsiche, säurereduzierter
Ausbau
Weingut Winzer von Erbach

Spätburgunder
Qualitätswein – trocken
Eine körperreiche Rarität,
üppige, reife Fruchtaromen
Weingut Winzer von Erbach

-oder Weine derselben Preiskategorie-

Glühweinempfang

an prasselnden Feuerkörben
mit Glühwein, Früchtepunsch
und Schmalzbrotten
oder Sektempfang mit Prosecco
mit zweierlei eingelegten Beeren
Orangensaft

Getränke:

Pils vom Fass
Coca Cola, Fanta, Sprite
Apfelsaft, Orangensaft
Tafelwasser Sprudel/still

Kaffee:

Kaffeespezialität nach dem Essen

Spirituosen (für 4 Std.)

Aperol Spritz
Hugo
Gin Tonic
Wodka Lemmon
Jacky Cola
Bacardi Cola
Obstwasser

Pro Person: € 77,00 Getränke ab Sektempfang bis zu 7 Stunden,
jede weitere Stunde € 6,00 (Garantiepersonenzahl).

