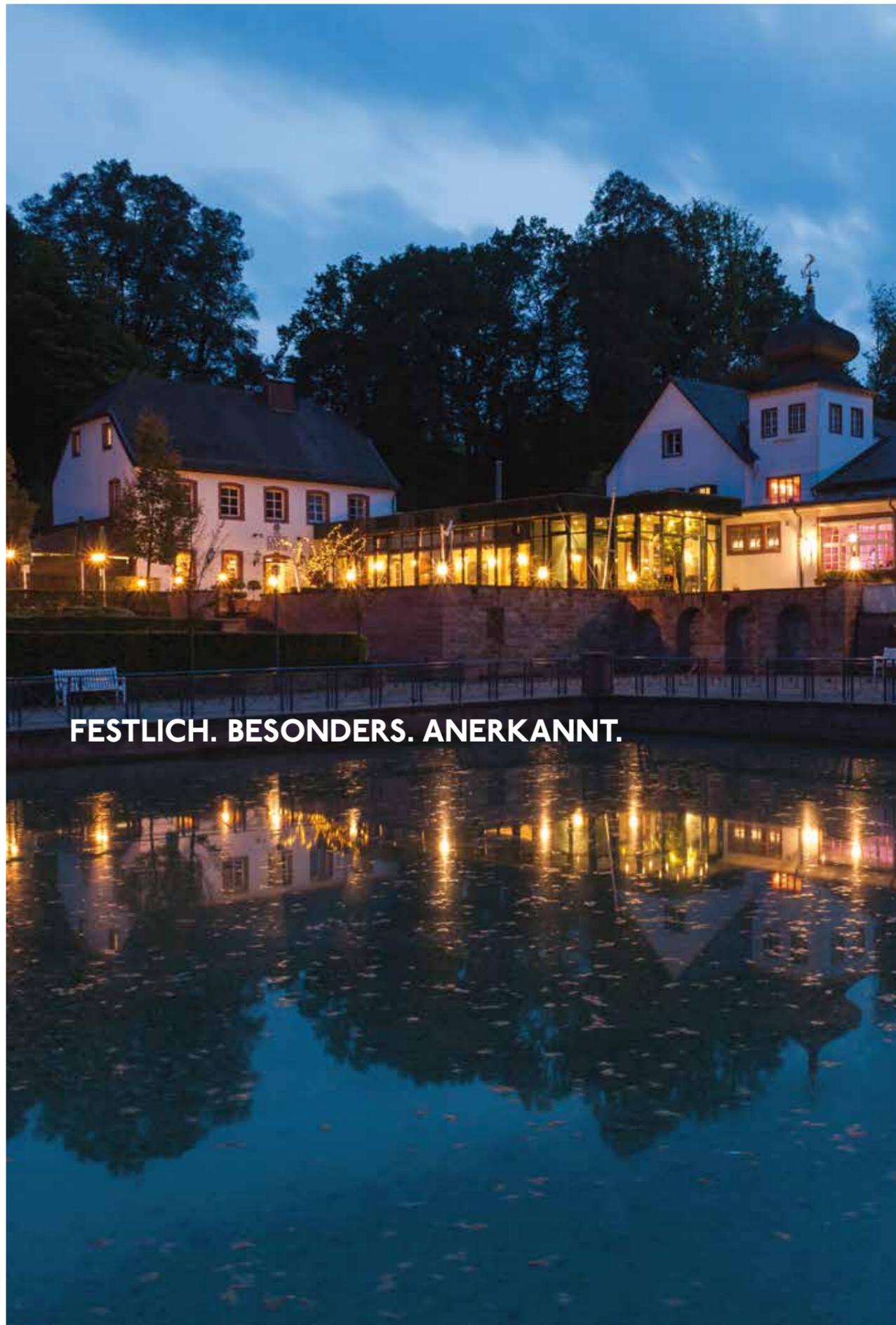


SO FEIERN SIE IM LANDSCHLOSS



FESTLICH. BESONDERS. ANERKANNT.



HERZLICH WILLKOMMEN

Wo einst Könige und Herzöge ihr Lustschloss fanden, lassen sich heute unvergessliche Feste feiern. Ob intim im kleinen Familien- und Freundeskreis oder ganz groß im imposanten Spiegelsaal – feiern im Romantik Hotel Landschloss Fasanerie ist einzigartig.

Unser Ansporn ist es, Ihr Fest nach Ihren Wünschen und Vorstellungen zu realisieren. Gerne unterstützen Sie unsere erfahrenen Eventplaner auch bei der Ideenfindung und Planung Ihrer Feier. Diese Broschüre soll Ihnen einen groben Überblick über unsere Leistungen und Angebote geben.

Sprechen Sie uns an.

Wir freuen uns auf Sie!

Auszug aus der Getränkekarte

SEKTEMPFANG & APERITIFS

„Sektempfang all-in“

■ Champagner Louis Roederer, Orangensaft, Softgetränke nach Wahl pro Person (max. 90 Min.)..... **55,00€**

■ Riesling Sekt / Hausmarke, Orangensaft, Softgetränke nach Wahl pro Person (max. 90 Min.)..... **26,00€**

„Open Bar“

pro Person (max. 90 Min.)

■ Sektempfang all-in + Aperol Spritz, Lillet-Wild Berry, Hugo **37,00€**

BANKETT-DIGESTIF-ANGEBOT

Ramazotti 4cl **4,50€**

Baileys 4cl **4,50€**

Jägermeister 4cl **4,50€**

Johnny Walker Red Label 4cl **7,00€**

Jubiläums Aquavit 2cl **4,50€**

Jack Daniels 4cl **7,00€**

BIERE

Park Pils vom Fass 0,3l **3,90€**

Weizenbiere

hefe, dunkel, alkoholfrei 0,5l **5,50€**

SOFTGETRÄNKE

Mineralwasser 0,25l **3,50€**

Mineralwasser 0,75l **7,50€**

Bellaris: Cola, Gold Orange, Limette 0,33l **3,60€**

Orangensaft, Apfelsaft 0,2l **3,50€**

Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale 0,2l **3,90€**

SEKT, CHAMPAGNER

Riesling Sekt / Hausmarke 0,75l **37,00€**

Magnum Flasche 1,5l **84,00€**

Champagner

Louis Roederer 0,75l **ab 109,00€**

Die jeweils aktuelle **Bankett-Weinkarte** senden wir Ihnen gerne auf Wunsch als PDF.

KAFFEE

Espresso **3,20€**

Espresso doppelt **4,80€**

Kaffee Crème **3,50€**

Cappuccino, Milchkaffee **4,20€**

Latte Macchiato **4,20€**

Röstfrischer Kaffee

Thermoskanne (6 Tassen) **15,00€**





HÄPPCHEN PIKANT

(ab 10 Personen)

Mini-Blätterteigteilchen 7,50€ p.P.

(3 Stück p.P.), gefüllt mit Tomate, Spinat und Schinken-Käse

Auf dem Holzweg 12,00€ p.P.

(4 Stück p.P.), Konfierte Garnele, Kräuter-Crêpesröllchen gefüllt mit Räucherlachs und Gemüse, Mini Tomaten-Mozzarella, Hähnchen Teriyaki-Spieß

Mini-Quiches pro Stück 4,50€

- mit Speck und Lauch
- mit getrockneten Tomaten, Rucola und Parmesan

Pikante Tarteletts 12,00€ p.P.

(3 Stück p.P.)

- mit Avocado-Mangosalat und Shrimps
- mit Tomatensalat und Fetakäse
- Frischkäse und Kräutern

Häppchen Deluxe pro Stück 6,50€

(mind. 10 pro Sorte)

- Gebackene Knuspergarnele mit Maracuja-Mayonnaise
- Beef-Tatar auf Pumpernickel mit Pommery-Senfcreme
- Buttermakrele mit rosa Pfeffer, Orangen und Shisokresse im Glas
- Gebackene Falafel-Bällchen mit mediterranem Gemüseconfit

HÄPPCHEN SÜSS

Sweet-Power (3 Stück p.P.) 12,00€ p.P.

Mini Früchte Fours, Profiteroles mit Schoko und Vanille, Macarons, Mini-Apfelcrumble

Menü I

Antipasti-Grillgemüse

mit Büffel-Mozzarella, Lakudia-Oliven, Rucolasalat und altem Balsamico

Schwäbische Hochzeitssuppe

mit Kräuterflädle, Markklößchen und Gemüsestreifen

Black Angus Rinderrücken

mit Schalottenjus auf grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln

ODER

Dorade Royale

auf buntem Grillgemüse mit cremiger Polenta und Champagnerschaum

Crème brûlée

mit Schokoladen-Rahmeis und Vanillesauce

4-GANG-MENÜ

mit Black Angus Rinderrücken oder Dorade

69,00€

3-GANG-MENÜ

ohne Suppe mit Black Angus Rinderrücken oder Dorade

62,00€



Menü 2

Carpaccio vom Kalbsfilet

in Balsamico-Marinade mit Rucolasalat
und gehobeltem Parmesan

Filet von der Dorade Royale

auf Gemüserisotto mit Champagnerschaum

Brust von der Maispoularde

auf Waldpilzrisotto mit Portweinjus

ODER

Oldenburger Entenbrust rosa gebraten

in Kräuterhonig glasiert mit Thymianpolenta,
sautiertem Spitzkohl und Orangen-Pfeffersauce

ODER

Lachsfilet auf Tomaten-Lauchfondue

mit Noilly Prat-Sauce und Petersilienkartoffeln

Erdbeer-Mandel-Dacquoise

mit Panna Cotta und Parfait
von der Tahiti-Vanille

4-GANG-MENÜ

mit Maispoularde

75,00€

4-GANG-MENÜ

mit Entenbrust
oder Lachsfilet

85,00€



Menü 3

Dreierlei vom Lachs

mit Passionsfrucht, Gurken und Sesam

Orecchiette

in cremiger Trüffelsauce
mit Parmesan und Frühlingslauch

Kalbsrücken in Aromaten gebraten

mit Petersilienpüree, sautierter
Petersilienwurzel und Portweinjus

ODER

Black Angus-Rinderfilet

auf mediterranem Grillgemüse
mit Schalottenjus und Kartoffelgratin

ODER

Filet vom Bachsaibling

auf Blattspinat mit Rieslingsauce
und Kräutergnocchi

Törtchen von Champagner und Himbeeren

mit Limettenparfait
und Holunderblütengelee

4-GANG-MENÜ

mit Kalbsrücken
oder Bachsaibling

85,00€

4-GANG-MENÜ

mit Rinderfilet

95,00€

Menü 4 - VEGAN

Antipasti-Grillgemüse

mit eingelegten Champignons, Lakudia Oliven, Rucolasalat und altem Balsamico

Süppchen von Süßkartoffeln und Kokos

mit Curry-Öl und geröstetem Sesam

Quinoa-Gemüsetaler

auf buntem Grillgemüse
mit Tomatencoulis und Kräuteröl

ODER

Cremige Thymianpolenta

an kleinen Gemüsen der Saison
mit Kürbiskernpesto und Kartoffelknusper

Apfel-Marzipanstrudel

mit Birnensorbet und Vanillesauce

4-GANG-MENÜ

mit Quinoa-Gemüsetaler
oder Thymianpolenta

75,00€



Hausgemachte Sorbets

- Passionsfruchtsorbet
- Sorbet von grünem Apfel
- Kalamansisorbet
- Birnen-Ingwersorbet
- Mangosorbet

5,50€ p.P.

Buffet-Käsebrett

(jeweils ab 10 Personen)

Käsebrett „Classic“

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen,
Baguette frisch aus dem Ofen

14,00€ p.P.

Französisches Käsebrett

Auswahl an Rohmilchkäsen
mit Feigensenf, Trauben und Nüssen,
Baguette frisch aus dem Ofen

17,50€ p.P.

Mitternachts-Snack

Die Fasanerie Currywurst 7,50€ p.P.
mit Baguette

Würziges Chili con Carne 9,50€ p.P.
mit Sauerrahm

Feurige Gulaschsuppe 10,50€ p.P.
mit Paprika und Chili

Currywurst vegan 9,50€ p.P.
mit Baguette

Das Fasanerie-Buffet 1

Süppchen von Karotten und Ingwer

- **Zweierlei vom Lachs**
mit Meerrettich und Limette
- **Salat von Rote Bete und Apfel**
mit Ziegenfrischkäse in Mandelkruste
- **Saftige Melone der Jahreszeit**
mit Parmaschinken und Kräutergrissini
- **Antipasti-Grillgemüse**
mit Champignons, Rucola und Oliven
- **Das Fasanerie Salatbuffet**
mit drei Rohkostsalaten
und Blattsalaten der Saison
- **Brotauswahl** und Butter

- **Filet vom Hohenloher Schwein**
in Aromaten gebraten auf buntem Ofengemüse,
Rosmarinkartoffeln und Madeirasauce
- **Zanderfilet auf Vichy-Karotten**
mit Rieslingsauce und Butterreis
- **Ravioli** mit Pecorino und Feigen gefüllt
auf Blattspinat mit brauner Butter und Parmesan

- **Aprikosen-Haselnuss-Crumble**
vom Blech mit Mascarponesauce
- **Törtchen** von Passionsfrucht
und Manjari-Schokolade mit Sauerkirschcoulis
- **Käse-Sahnetorte** im Glas
- **Himbeergrütze**
mit Bourbon-Vanille-Eislolly
- **Salat von frischen Früchten**
mit gerösteten Mandeln

79,00€
pro Person

Das Fasanerie-Buffet 2

- **Hausgebeizte Eismeer-Lachsforelle**
mit Fenchel-Orangensalat
und Honig-Senfsauce
- **Gebratenes Doradenfilet**
auf Gemüse-Kräutersalat mit Safrandip
- **Kalbstafelspitz**
in Tomaten-Olivenmarinade mit Rucola
- **Geräucherte Entenbrust**
mit Apfel-Selleriesalat und Preiselbeeren
- **Antipasti-Grillgemüse**
mit Oliven, Parmesan und altem Balsamico
- **Das Fasanerie Salatbuffet**
mit drei Rohkostsalaten
und Blattsalaten der Saison
- **Brotauswahl** und Butter

- **Kalbsrücken** in Aromaten gebraten
auf Peperonata von Zucchini und Paprika
und Rosmarinkartoffeln
- **Saiblingsfilet** auf Blattspinat
mit Kräutergnocchi und Noilly Prat-Sauce
- **Pilzravioli** auf Champignon-Lauchragout
mit geriebenem Parmesan und brauner Butter

- **Vanille-Panna Cotta** mit Aprikosenröster
- **Himbeer Charlotte** mit Pistaziensauce
- **Zweierlei Mousse**
von der Valrhona Schokolade
- **Apfelclafoutis** mit Vanillesauce
- **Salat von frischen Früchten**
mit Grand Marnier
und gerösteten Mandeln

99,00€
pro Person

Das Fasanerie-Buffet 3

- **Zweierlei von der Pfälzer Rauchforelle**
mit Meerrettichschmand und Radieschen
- **Carpaccio** vom Rinderfilet
mit Rucolasalat
- **Vitello tonnato**
vom Kalb mit Staudensellerie und Kapern
- **Mediterraner Brotsalat**
mit Gemüse und Basilikum-Pesto
- **Antipasti-Grillgemüse**
mit Oliven, Parmesan und altem Balsamico
- **Das Fasanerie Salatbuffet**
mit drei Rohkostsalaten
und Blattsalaten der Saison
- **Brotauswahl** und Butter

- **Black Angus Rinderrücken**
auf Grillgemüse mit Schalottenjus
und Kartoffelgratin
- **Filet von Ikarimi-Lachs**
auf sautiertem Fenchelgemüse
mit Champagnersauce
und Petersilienkartoffeln
- **Penne Rigate** in Trüffelcreme
mit Frühlingslauch, Parmesan
und frisch gehobeltem Trüffel

- **Tarte fine** mit Früchten der Saison
- **Himbeergrütze** mit Vanille-Eislolly
- **Creme Caramel**
- **Nougatmousse** mit Amarena-Kirschsauce
- **Parfait** von der Manjari-Schokolade
mit Mango-Chilisauce
- **Tiramisu** mit Moccasauce

109,00€
pro Person



EXTRALEISTUNGEN:

genau nach Ihrem Wunsch und Bedarf

Stuhlhussen p.St. **8,50€**

5-armige Silberleuchter
groß (1 m) p.St. **19,00€**

Menükarten p.St. **4,90€**

Tischkarten..... p.St. **1,90€**

Tischplanerstellung..... **17,50€**

Candybar-Saltybar ab **150,00€**

NACHTZUSCHLAG:

von 1:00 bis 2:00 Uhr **500,00€**

von 2:00 bis 3:00 Uhr **750,00€**

Wir freuen uns, Sie bis maximal 3:00 Uhr
morgens zu verwöhnen.



HOCHZEITEN: Perfekter Ort für freie Trauung

Sie wünschen sich eine freie Trauzeremonie an einem ganz besonderen Ort? Ob im Wildrosengarten, an den Spiegelweihern oder an der Fasanerie Ruine – im Landschloss Fasanerie finden sich außergewöhnliche Orte für Ihre ganz individuelle freie Trauung. Lassen Sie sich von uns inspirieren, wo Sie sich das Ja-Wort geben wollen.



RAUMLÄNE

Raum	Raumgröße	Bankettbestuhlung mit Tanzfläche	Bankettbestuhlung ohne Tanzfläche
Spiegelsaal Unterteilungen:	250qm	140 Personen	170 Personen
- Anna	80qm	36 Personen	55 Personen
- Anna-Maria	120qm	45 Personen	75 Personen
- Katharina	130qm	60 Personen	90 Personen
- Katharina-Maria	170qm	90 Personen	120 Personen
Stanislaus	136qm	60 Personen	80 Personen

Raum	Raumgröße	Tafel ohne Tanzfläche
Kaminzimmer	74qm	45 Personen
Roter Salon	43qm	16 Personen



ZIMMER: Stilvoll wohnen

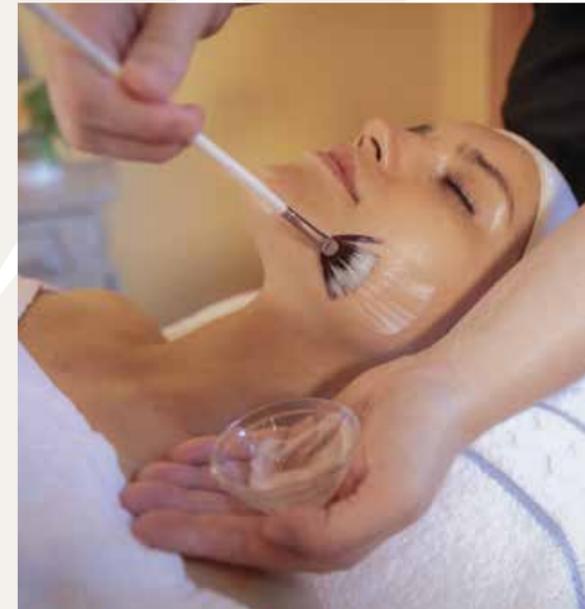
Mitten in einer barocken Gartenanlage gelegen trifft im Romantik Hotel Landschloss Fasanerie Historie auf Moderne. In der ehemaligen Sommerresidenz des polnischen Königs Stanislaus Leszczyński genießen unsere Gäste eine einzigartige Atmosphäre, stilvolles Ambiente und entspanntes Wohnen.

Die 50 modernen Zimmer und Suiten verfügen alle über Terrasse bzw. Balkon und bieten alle Annehmlichkeiten für einen unvergesslichen Aufenthalt. Wählen Sie zwischen Landhaus-Zimmern, Design-Zimmern, Suiten oder Grand-Suiten über zwei Etagen.



WELLNESS erleben

Ankommen, entspannen und Energie tanken für Ihr Fest. Tauchen Sie ein in eine kleine Oase der Ruhe, voller sanfter Berührungen und Pflege und genießen Sie unseren kleinen, aber feinen Spa-Bereich. Wir verwöhnen Sie mit Massagen, Behandlungen, Saunagängen und einem Bad in unserem runden Indoorpool.



COLLECT MOMENTS – NOT THINGS.

Veranstaltungsbüro:

Angela Schmidt

Telefon: +49 6332 973 - 268

Mailto: veranstaltungen@landschloss-fasanerie.de

Romantik Hotel Landschloss Fasanerie

Adresse: Fasanerie I · 66482 Zweibrücken

Web: www.landschloss-fasanerie.de

