



IHRE FEIER IM ROMANTIK HOTEL SCHUBERT





# Liebe Gäste und Freunde des Romantikhotels Schubert

**besondere Feste sind für uns mehr als Termine im Kalender – sie sind Vertrauenssache.**

Seit vielen Jahren dürfen wir Menschen in den besonderen Momenten ihres Lebens begleiten. Diese Erfahrung prägt unser tägliches Tun. Mit einem feinen Gespür für Atmosphäre, viel Aufmerksamkeit zum Detail und echter Freude am Gastgebersein, schaffen wir den Rahmen für den besonderen Anlass, der in Erinnerung bleibt.

In dieser Atmosphäre beginnt Ihr Fest: mit einem Aperitif, ersten Gesprächen und einem entspannten Ankommen. Der Raum ist vorbereitet: stilvoll gedeckte Tische, ausgewählter Blumenschmuck, warmes Kerzenlicht und liebevoll gestaltete Menükarten. Alles ist darauf ausgerichtet, dass Sie und Ihre Gäste sich vom ersten Moment an willkommen fühlen.

Während sich der Abend entfaltet, dürfen Sie sich als Gastgeber zurücklehnen. Wir kümmern uns im Hintergrund um den Ablauf, um die kleinen und großen Details, um den richtigen Moment. So entsteht ein harmonisches Zusammenspiel aus Genuss, Gespräch und Atmosphäre.

Wir stehen Ihnen bei der Gestaltung Ihres Festes mit Rat und Tat zur Seite – verlässlich und mit dem Anspruch, Ihre Feier so individuell zu gestalten, wie sie sein soll: passend zu Ihnen.

Herzlich  
Ihre Gastgeber

*Britta und Stefan Schubert*

---



# Fingerfood zum Aperitif & Empfang

Ein gelungener Auftakt beginnt mit den richtigen Details: Zum Aperitif servieren wir Ihnen eine feine Auswahl an Fingerfood – unkompliziert, stilvoll und ideal, um Ihre Gäste genussvoll willkommen zu heißen.

## KLASSISCHE BEGLEITER

Lauterbacher Salzekuchen  
Hausgemachte Quiche mit Speck und Lauch  
Zwiebelkuchen

2,50 €  
pro Stück

## FEINKOSTBROTE / CANAPÉ

Auf Schripf's Vollkornbrot, fein belegt mit:  
mit Graved Lachs und Senf-Dillsauce  
mit Parmaschinken und marinierter Melone  
mit dreierlei Käsesorten

4,00 €  
pro Feinkostbrot

## FINGERFOOD IM WECKGLAS

Lachstatar mit Limetten-Crème-fraîche und Saiblingskaviar  
Salat von Paprika und Honigmelone mit gebröseltem Schafskäse  
Avocadocreme „Guacamole-Style“ mit eingelegter Riesengarnele  
Geräucherter Thunfisch auf Sesamalgen mit Wasabi-Crème-fraîche

4,50 €  
pro Glas

## SUPPENSHOT IM GLAS

Hausgemachte Gazpacho  
Passierte Erbsensuppe mit Ingwer  
Kalte Gurken-Joghurtsuppe

4,50 €  
pro Glas



# Frühlingsmenü

Marinierter grüner Stangenspargel in Limetten-Vinaigrette, gezupfter Büffelmozzarella  
halbgetrocknete Kirschtomaten und Friséesalat

oder

Carpaccio vom Rind mit gewürfelm Wurzelgemüse, Olivenöl und Balsamico  
geriebener Parmesan und Schmand

Samtige Bärlauchcremesuppe mit Sauerteig-Croutons  
und wachweichem Wachtelei

oder

Kräftige Rinderkraftbrühe  
mit Eierstich und Schnittlauch

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet mit Rahmspargel  
und hausgemachten Kartoffelnocken

oder

Wiener Kalbsschnitzel auf deutschem Stangenspargel  
dazu kleine Bio-Petersilienkartoffeln, zerlassene Butter  
und aufgeschlagene Sauce Hollandaise

Mascarpone Mousse mit Erdbeer Rhabarber-Kompott  
und Holunderblüten Sorbet

oder

Sektsüppchen vom Waldmeister  
mit Limetten Crème fraîche und Erdbeer Sorbet

4-Gang Menü: **65,00 €**

3-Gang Menü: **58,00 €**

(ohne Suppe)



# Sommermenü

Gebeizter Lachsrücken auf Salat von Mango und Avocado  
Limettenperlen und frittiertes Rucola  
*oder*  
Tatar von mediterranem Sommergemüse  
mit mariniertem Schafskäse und hausgemachtem Basilikum-Walnuss-Pesto

Cremesuppe von der Frankfurter Grünen Soße  
mit gezupften Kräutern und Paprikacreme  
*oder*  
Essenz von Kirschtomaten mit Basilikumnocken

Im Ofen gegarte Maishähnchenbrust auf Leipziger Allerlei  
mit Babykarotten, Kaiserschoten, grünem Spargel und Morcheln,  
junge Kartoffeln aus der Pfanne  
*oder*  
Zanderfilet, kross auf der Haut gebraten, mit Limetten Tagliatelle  
Kirschtomaten und gebratenem Spargelbrokkoli

Hausgemachte Zitronentarte  
mit marinierten Sommerbeeren und Mangosorbet  
*oder*  
Frische Beeren mit Cassissorbet  
und cremigem Champagnerschaum

4-Gang Menü: **62,00 €**

3-Gang Menü: **54,00 €**  
(ohne Suppe)



# Herbstmenü

Gebratene, marinierte Kräuterseitlinge mit Hirschschinken  
karamellisierten Walnüssen und Friséesalat

*oder*

Bunte Beete mit Trüffelöl aromatisiert, karamellisierter Ziegenkäse  
und knackiger Feldsalat

Samtige Maronencremesuppe  
mit krossem Speck und Croûtons

*oder*

Consommé vom Ochsenchwanz mit Gemüsewürfeln  
und hausgemachter Chesterstange

Kross gebratene Entenbrust auf Rahm-Sauerkraut,  
mit karamellisierten Trauben und Schupfnudeln, Portwein-Jus

*oder*

Gebratene Riesengarnelen auf cremigem Trüffelrisotto,  
mit eingelegtem Brombeer-Chicorée  
gehobeltem Herbsttrüffel, Parmesan

Hausgemachte Apfeltarte mit Himbeersorbet  
und aufgeschlagener Sabayon von der Beerenauslese

*oder*

Gebrannte Vanillecreme mit geriebener Tonkabohne  
und hausgemachtem Gin-Johannisbeer-Sorbet

4-Gang Menü: **66,00 €**

3-Gang Menü: **54,00 €**

(ohne Suppe)



# Wintermenü

Feldsalat in Schuberts Apfeldressing, kross gebratener Speck  
Streifen vom Boskop Apfel und karamellierte Nüsse  
*oder*

Gebratene Wachtelbrust auf Schwarzwurzelsalat in Senfdressing  
mit karamellisierten Feigen und Wintersalat

Kürbiscremesuppe mit Limettenschmand  
und gerösteten Kürbiskernen  
*oder*

Wildconsommé, mit Portwein verfeinert  
dazu Pistazienklößchen

Halbe Bauernente, frisch aus dem Ofen, mit hausgemachtem Gewürzrotkraut  
karamellisierten Maronen und Lauterbacher Beutelches  
*oder*

Auf der Haut gebratenes Kabeljaufilet, Kartoffel-Kürbis-Püree  
Schwarzwurzel und Beurre blanc

Hausgemachter Strudel von der Vogelsberger Bio-Quitte,  
mit lauwarmem Schokoladenschaum  
und Sorbet vom grünen Apfel  
*oder*

Parfait vom Bratapfel mit Spekulatius Splittern,  
Brombeergel und Vanilleschaum

4-Gang Menü: **64,00 €**

3-Gang Menü: **56,00 €**  
(ohne Suppe)



# Getränkepauschalen

Zu unseren saisonalen Menüs bieten wir Ihnen abgestimmte Getränkepauschalen, die Ihre Veranstaltung unkompliziert und genussvoll begleiten. Die Auswahl ist so konzipiert, dass sie perfekt mit den einzelnen Gängen harmoniert. Selbstverständlich passen wir alle Pauschalen flexibel an Ihre Wünsche an. Die Getränkepauschale begleitet sie bis zum Ende des servierten Menüs.

## EINFACH – ALLES UNKOMPLIZIERT

- Korrespondierende Weine zum Menü
- Lauterbacher Bier
- Softdrinks
- Schuberts Hauswasser (still, medium, spritzig)
- Kaffee und Espresso

34,- €

## MEDIUM – ABGESTIMMT AUF JEDEN GANG

- Aperitif zum Empfang  
(z. B. deutscher Winzersekt, Prosecco, Prosecco Rosé, Aperol, Lillet oder Ähnliches)
- Ausgewählte Weine zum Menü
- Lauterbacher Bier
- Softdrinks
- Schuberts Hauswasser (still, medium, spritzig)
- Kaffeespezialitäten

44,- €

## PREMIUM – VIELFALT & GENUSS AUF HÖCHSTEM NIVEAU

- Champagner zur Begrüßung
- Korrespondierende Premiumweine zum Menü
- Lauterbacher Bier
- Softdrinks
- Schuberts Hauswasser (still, medium, spritzig)
- Kaffee und Kaffeespezialitäten
- Ein Edelobstbrand der Schlitzer Destillerie zum Abschluss

64,- €



# Mitternachtssnack

Für den späten Abend und den kleinen Hunger zwischendurch bieten wir Ihnen gerne eine Auswahl an herzhaften Mitternachtssnacks an. Diese sorgen für einen genussvollen Ausklang Ihrer Feier und werden passend zu Ihrer Veranstaltung serviert.

## HERZHAFTE GULASCHSUPPE

mit Backhausbrot

## FRANZÖSISCHE KÄSEAUWAHL

mit Trauben, Nüssen, Feigensenf und verschiedenen Brotsorten.

oder

## AUSWAHL REGIONALER KÄSESORTEN

AUS DER HUNGENER KÄSESCHEUNE

mit hausgemachter Zwiebelmarmelade und verschiedenen Brotsorten.

## HAUSMACHER WURST

VON DER METZGEREI OTTERBEIN

– eine der renommiertesten Metzgereien Deutschlands –

mit ausgewählten Spezialitäten wie:

- Lauterbacher Kartoffelwurst
- Blutwurst
- Leberwurst
- Schwartemagen

dazu Bauernbrot



# Räumlichkeiten

Im Romantikhotel Schubert erwarten Sie verschiedene stilvolle Räumlichkeiten, die jeder Veranstaltung ihren ganz eigenen Rahmen verleihen – von klassisch-elegant bis entspannt und modern.  
Ob mittags, am Nachmittag zur Kaffeetafel oder am Abend: Wir richten Ihre Veranstaltung ganz nach Ihren Wünschen aus.  
Ab 25 Personen öffnen wir gerne auch an unseren regulären Schließtagen exklusiv für Sie.

## SCHUBERTS RESTAURANT bis zu 60 Sitzplätze

Unser Hauptrestaurant mit elegantem Ambiente (Mindestumsatz 3000,-€)

## SCHUBERTS BIERGARTEN & AUSSENTERRASSE bis zu 30 Sitzplätze

Ideal für Empfänge oder sommerliche Feiern im Freien

## LAUTERBACHER ZIMMER bis zu 40 Sitzplätze

Ein stilvoller Raum für Feiern im kleineren Kreis (Mindestumsatz 1.000,-€)

## RESTAURANT ENTENBERG bis zu 40 Sitzplätze

Gemütlich und hochwertig – perfekt für private Anlässe (Mindestumsatz 1.300,-€)

## ENTENNEST – UNSERE WEINSTUBE bis zu 30 Sitzplätze

Vis-à-vis des Hotels gelegen, mit besonders gemüthlicher Atmosphäre und Kachelofen  
(Mindestumsatz 1.300,-€)

Ab 23:00 Uhr berechnen wir eine Servicepauschale von 29,00 € pro 30 Minuten und anwesendem Mitarbeiter.



*Ihr Event in besten Händen.*



ROMANTIK  
HOTEL  
SCHUBERT

*Anfragen unter*

info@hotel-schubert.de | Tel.: 06641 - 96070

Kanalstraße 12 | 36341 Lauterbach

www.hotel-schubert.de