



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 Schrimps Vollkornbrot, fein belegt mit:
Graved Lachs und Senf-Dillsauce
Parmaschinken und marinierter Melone
dreierlei Käsesorten

4,- €
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 wachswweichem Wachtelei

oder

Kräftige Rinderkraftbrühe
mit Eierstich und Schnittlauch

Auf der Haut gebratenes Saiblingsfilet mit Rahmspargel
und hausgemachten Kartoffelnocken

oder

Wiener Kalbsschnitzel auf deutschem Stangenspargel
kleine Bio-Petersilienkartoffeln, zerlassene Butter
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,- €**

3-Gang Menü: **58,- €**

(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: **61,- €**

3-Gang Menü: **54,- €**
(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: **61,- €**

3-Gang Menü: **54,- €**

(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
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: **63,- €**

3-Gang Menü: **56,- €**
(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 KÄSEARTEN

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 3.000,-€)

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,- € 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