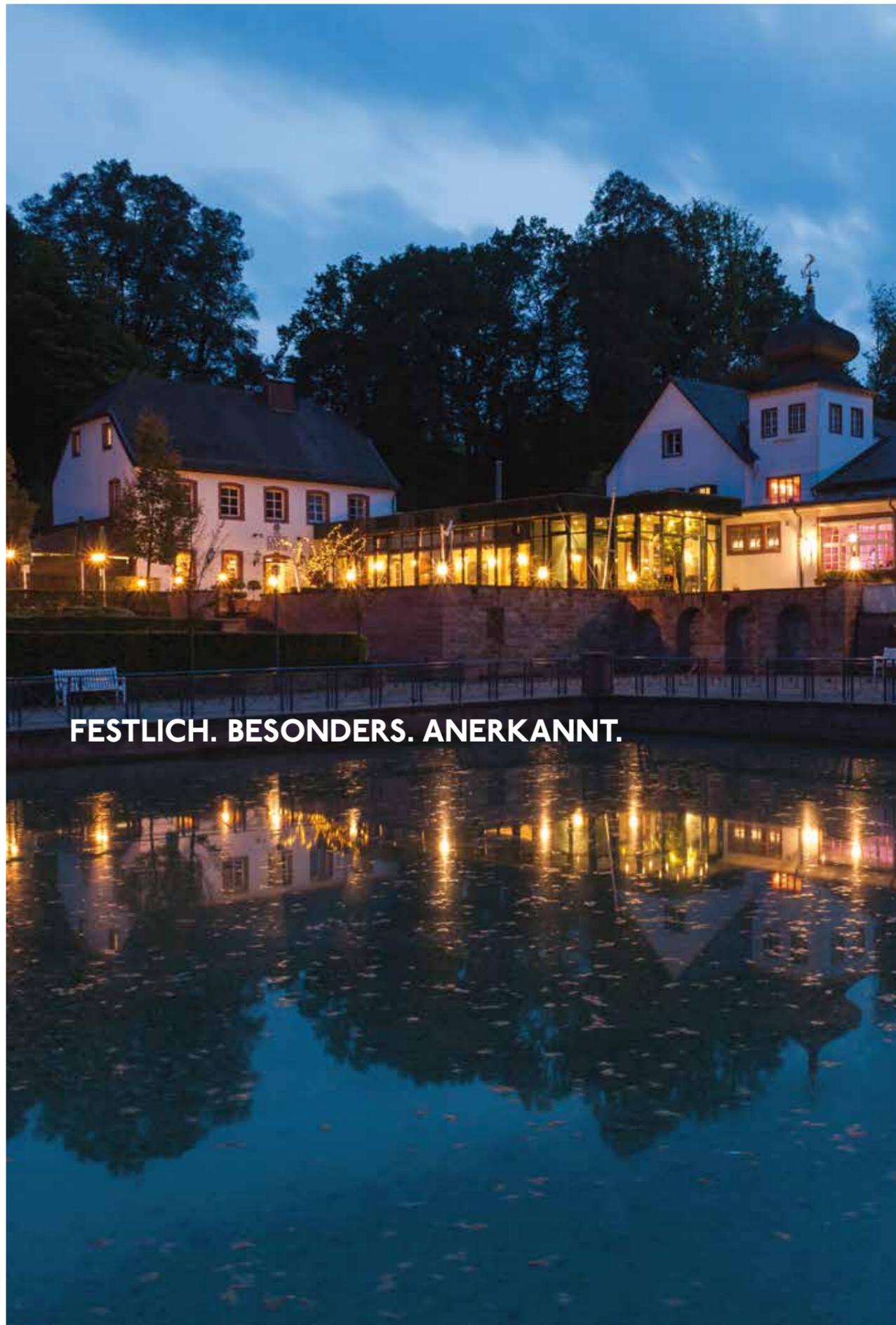


SO FEIERN SIE IM LANDSCHLOSS



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.)..... **24,50€**

„Open Bar“

- pro Person (max. 90 Min.)
- Sektempfang all-in + Aperol Spritz, Lillet-Wild Berry, Hugo **35,00€**

Bowlen (mit & ohne Alkohol)

- Erdbeer-Bowle (Juni-August) IL / 5 Portionen **29,00€**
- Himbeer-Bowle (Juli-September) IL / 5 Portionen **29,00€**
- Waldfrucht-Bowle (ganzjährig) IL / 5 Portionen **29,00€**

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 **3,00€**
- Jack Daniels 4cl **7,00€**

BIERE

Park Pils vom Fass 0,3L **3,90€**

Weizenbiere

hefe, dunkel, alkoholfrei..... 0,5L **5,50€**

SOFTGETRÄNKE

- Bellaris: Cola, Gold Orange, Limette..... 0,33L **3,60€**
- Orangensaft, Apfelsaft 0,2L **3,50€**
- Mineralwasser..... 0,25L **3,50€**
- Mineralwasser..... 0,75L **7,50€**
- Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale 0,2L **3,90€**

SEKT, CHAMPAGNER

- Riesling Sekt / Hausmarke 0,75L **34,00€**
- Magnum Flasche..... 1,5L **79,00€**

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 (3 Stück p.P.) 7,00€

gefüllt mit Tomate-Mozzarella, Spinat-Ricotta, Schinken-Käse

Auf dem Holzweg (4 Stück p.P.)11,00€

Pikanter Häppchenmix auf dem Holzbrett zum Sektempfang, konfierte Garnelen, Kräuter-Crepes-Röllchen mit Lachs und Gemüse, Mini Tomate-Mozzarella, Hähnchen Teriyaki-Spieß

Mini Quiches pro Stück4,00€

mind. 10 pro Sorte:

- mit Shrimps und Lauch
- mit getrockneten Tomaten, Rucola und Pinienkernen

Pikante Tarteletts (3 Stück p.P.)12,00€

Tarteletts gefüllt mit Avocado-Mangosalat & Eismeershrimps, Tomatensalsa mit mariniertem Fetakäse und Frischkäse mit Kräutern

Häppchen Deluxe (4 Stück p.P.)32,50€

- Vitello Tonnato im Glas mit Kapernbeeren und Staudensellerie
- Gebackene Knuspergarnele an Maracuja-Estragon-Mayo
- Schwertfischröllchen mit Grapefruit und Rucola
- Tatar von Rotschwanzgarnelen auf Safrangelee

HÄPPCHEN SÜSS

(ab 10 Personen)

Sweet-Power (3 Stück p.P.)12,00€

Mini Früchte Fours, Profiteroles mit Schoko und Vanille, kleine Muffins, Macarons

VORSPEISEN

(ab 10 Personen)

Zweierlei von der Barberie-Ente19,50€

auf Waldorfsalat und Preiselbeeren

Carpaccio vom „Black Angus“-Rinderfilet20,00€

in Balsamico-Marinade mit Rucola und Parmesan

Carpaccio vom Ikarimi-Lachs20,00€

in Zitronenmarinade mit Orangen-Fenchel-salat und Kerbelöl

Fasanerie Vorspeisen-Variation.23,50€

(je nach Tischform auf Tellern oder Étagèren angerichtet)

- Antipasti-Grillgemüse mit Oliven, Parmesan & altem Balsamico
- Saftige Melone mit Parmaschinken
- Beef Tatar mit Pommery-Senfcreme
- Lauwarme Quiche Lorraine mit Shrimps und Lauch

Dreierlei von Trauentaler Saibling und Rauchforelle20,00€

mit cremigen Gurken-Spaghettini und Honig-Senf-Dip

Carpaccio vom Kalbsfilet31,00€

in Balsamico-Marinade, mit Mousse und Praline von der Gänseleber, geröstetes Wurzelbrot

VEGETARISCH & VEGAN

Salatbowl VEGAN18,00€

würziger Salat von Bliesgau Linsen an Wildkräutersalat mit eingelegten Gewürzäpfel, Paprika-Antipasti, Röstzwiebeln und Veganer Chili-Mayo

Ziegenfrischkäse vom Martinshof in Mandelkruste18,00€

mit Feld-Friséesalat und Apfel-Thymianchutney

Tête de Moine19,00€

mit buntem Salat und Feigenchutney

SAISONAL

(ab 10 Personen)

Spargel meets... (April - Juni)

■ Erdbeeren19,00€

gepfeffertes Spargel-Erdbeerragout, Parmesan, alter Balsamico, bunter Frühlingsalat

■ Räucherlachs20,00€

Zweierlei vom Räucherlachs, Pfälzer Spargelsalat, bunter Frühlingsalat

■ Kalb20,00€

rosa gebratene Kalbhüfte mit Salat vom Pfälzer Spargel und Wildkräutern



SUPPEN

(ab 10 Personen)

Schwäbische Hochzeitssuppe11,00€

mit Markklößchen, Kräuterflädle und
Gemüwestreifen

SUPPEN VEGETARISCH & VEGAN

Essenz von der Strauchtomate ...11,00€

mit Basilikum und Pinienkernen

Cremige Suppe von Fenchel und Orange11,00€

mit Pinien-Grießklößchen

Süppchen von Curry & Zitronengras VEGAN.....12,00€

mit gerösteten Mandeln

SAISONAL

(ab 10 Personen)

Cremesuppe vom Pfälzer Stangenspargel (April - Juni) VEGETARISCH.....12,00€

mit Kräutersahne und Croûtons

Cremesuppe vom Hokkaido-Kürbis (Okt. - Dez.) VEGETARISCH12,00€

mit steirischem Kernöl und Kernen

SORBET

(hausgemacht, ab 10 Personen)

Passionsfrucht-Sorbet5,00€

Sorbet von grünen Äpfeln5,00€

Mango-Sorbet5,00€

Limetten-Basilikum-Sorbet5,00€

Cassis-Sorbet5,00€

Birnen-Ingwer-Sorbet5,00€

ZWISCHENGERICHTE

(ab 10 Personen)

Zanderfilet23,50€

auf Apfel-Champagnerkraut
mit Rieslingsauce

Dorade Royale23,50€

auf Bouillabaise-Risotto
mit Safransauce

Cremiges Trüffelrisotto29,00€

mit Knusperschinken und frisch gehobeltem
Trüffel und Parmesan

VEGETARISCH & VEGAN

Ricotta-Ravioli17,00€

auf Blattspinat mit Salzeibutter und
gehobeltem Parmesan

Penne Rigate20,00€

in Trüffelcreme mit Frühlingslauch, Parmesan
und frisch gehobeltem Trüffel

Ratatouille-Ravioli VEGAN.....20,00€

auf Peperonata von Zucchini und
Tomaten, mit Coulis von gelber
Paprika und Kräuteröl



HAUPTGERICHTE

(ab 10 Personen)

GEFLÜGEL

Saltimbocca vom Bauernhähnchen..... **29,00€**

in Parmaschinken und Salbei gebraten,
auf Waldpilzrisotto mit Portweinjus

Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust..... **36,00€**

in Kräuterhonig glasiert, auf Balsamico-Linsengemüse mit Aprikosenpüree und Honig-Essigjus

Perlhuhnbrust..... **33,50€**

mit Aprikosenbrioche gefüllt, auf Champignon-Lauchragout mit Petersilienpüree und Madeirajus

SCHWEIN

Filet vom Hohenloher Schwein im Kräuternetz gebraten..... **31,00€**

auf buntem Gemüseragout, Pilzserviettenknödel und Madeira-Rahmsauce

KALB & RIND

Kalbshälfte in Aromaten gebraten..... **37,00€**

auf buntem Gemüseragout mit Macaire-Kartoffeln und Thymianjus

Kalbsrücken im Kräuternetz gebraten..... **40,00€**

auf mediterranem Gemüse mit Marsalajus und Tomaten-Kräutergnocchi

Kalbsfilet & Kalbsbäckchenravioli **48,00€**

auf cremigem Trüffelspinat, Selleriemousse-line und Trüffeljus



Zarte Ochsenbäckchen..... **32,50€**

in Dornfelder geschmort auf Karotten-Stampf und Knusperspeck

„Black Angus“ Rinderrücken am Stück gebraten..... **40,00€**

Peperonata von Paprika und Zucchini, Rosmarin-Kartoffelecken, Schalottenjus

„Black Angus“ Rumpsteak in der Kräuterkruste **40,00€**

Speckbohnen, Kartoffelgratin und Portweinjus

Filet vom argentinischen Weiderind **48,00€**

Dreierlei Sellerie, Trüffeljus

VEGETARISCH & VEGAN

Quinoa-Gemüsebratling..... **28,00€**

mit gegrilltem Gartengemüse und Coulis von Tomaten und Basilikum

„Jack Fruit“ Goulasch **29,50€**

auf Süßkartoffelpüree mit glasierten Zuckerschoten

SAISONAL

(ab 10 Personen)

Rosa gebratene Kalbshälfte (April-Juni) **40,00€**

mit Zweierlei von Spargel und Butterkartoffeln, Sauce Hollandaise

„Black Angus“ Rinderrücken am Stück gebraten (Juli-Okt) **42,50€**

mit Pfifferling-Lauchragout, Kartoffelgratin und Madeirajus



DESSERTS

(ab 10 Personen)

Crème brûlée **14,50€**

mit Himbeer-Rahmeis und Bourbon-Vanillesauce

Rostiger Ritter **14,50€**

mit Zwetschgenröster, Mohnparfait und Vanillesauce

Tiramisu **14,50€**

mit Mascarpone-Flan und Kaffee-Eis

Törtchen von Champagner und Himbeeren **18,00€**

mit Limettenparfait und Holunderblütengelée

Variation von der Valrhona-Schokolade und Himbeeren **18,00€**

Erdbeer-Mandel-Dacquoise **14,50€**

mit Panna Cotta und Eis von der Tahiti-Vanille

Himbeer-Clafoutis **14,50€**

mit Mascarpone-Crème Brûlée und Schokoladeneis

Geeister Passionsfrucht-Bienenstich **14,50€**

mit Pistazien-Crème brûlée und Himbeercoulis

VEGAN

Fasanerie Dessert im Glas **15,50€**

mit Frucht-Röster der Saison, Mousse au Chocolat und vegane Mandel-Crumble

SAISONAL

(ab 10 Personen)

Rharbarber-Clafoutis **14,50€**

mit Zweierlei von der Bourbon-Vanille

Zwetschgen-Clafoutis **14,50€**

mit Walnusskrokantparfait und Vanillesauce

Dreierlei von Erdbeeren **18,00€**

mit Mascarpone-Crème Brûlée und Topfeneis



Das Fasanerie Buffet

(Mindestberechnung 40 Personen)

VORSPEISE

Süppchen

von Karotten und Ingwer

Hausgebeizter Lachs

auf zwei Arten mit Meerrettich und Limette

Roma Salatherzen

in Caesar Dressing mit Honig-Melone und Brotroutons

Salat von Rote Bete und Äpfel

mit Ziegenfrischkäse in Mandelkruste

Antipasti-Grillgemüse

mit Champignons, Rucola und Parmesan

Das Fasanerie Salatbuffet

mit drei Rohkost- und Blattsalaten der Saison

Brotauswahl, Butter

**

80.00€
pro Person

HAUPTGANG

Filet vom Hohenloher Schwein

in Aromaten gebraten

auf buntem Ofengemüse mit Madeirasauce, Rosmarinkartoffeln

Zanderfilet

auf Blattspinat mit Rieslingsauce

Tomaten-Mozzarella-Ravioli

auf Peperonata mit Zucchini und Tomaten
Parmesansauce

**

DESSERT (Wählen Sie 4 der 5 Desserts)

Aprikosen-Haselnuss-Crumble

vom Blech mit Mascarponesauce

Törtchen von Passionsfrucht

und Manjari-Schokolade mit Himbeercoulis

Käse-Sahne-Torte

im Glas

Rote Grütze

mit Bourbon-Vanille Eislolly

Salat von frischen Früchten

mit gerösteten Mandeln





BUFFET: VORSPEISEN

(Mindestberechnung 35 Personen)

Variante 1: **34,50€**

- **Hausgebeizte Eismeer-Lachsforelle** mit Schmandgurken und Honig-Senfsauce
- **Gebratenes Doradenfilet** auf Gemüse-Kräutersalat mit Safrandip
- **Kalbstafelspitz** in Tomaten-Olivenmarinade mit Rucola
- **Zweierlei von der Barbarie-Entenbrust** mit Apfel-Selleriesalat und Preiselbeeren
- **Antipasti-Grillgemüse** mit Oliven, Parmesan und altem Balsamico
- Das **Fasanerie Salatbuffet** mit frischen Blattsalaten der Saison, Karottensalat, Weißkohlsalat, Paprikasalat
- **Brotauswahl, Butter**

Variante 2: **42,50€**

- **Dreierlei von der Pfälzer Rauchforelle** mit Meerrettichschmand
- **Konfierte Garnelen** mit Fenchel-Algensalat und Cocktailsauce
- **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 frischen Blattsalaten der Saison, Karottensalat, Weißkohlsalat, Paprikasalat
- **Brotauswahl, Butter**

BUFFET: HAUPTGÄNGE

(Mindestberechnung 35 Personen)

Variante 1: **48,00€**

- **Rosa gebratene Kalbshüfte** am Buffet tranchiert, Portwein-Jus, buntes Gemüse der Saison und Kartoffelgratin
- **Lachs & Zander** auf Ingwer-Karotten mit Limonensauce und Tagliatelle

Variante 2: **54,50€**

- **Filet vom Saibling** auf buntem Gemüse mit Rieslingsauce und Petersilienkartoffeln
- **Filet vom Hohenloher Schwein** auf sautierten Waldpilzen mit Sherry-Rahmsauce und Butterspätzle
- **Lauwarme Trüffel-Spaghettini** live aus dem Parmesan-Rad mit frisch gehobeltem Trüffel und Frühlinglauch

Variante 3: **60,00€**

- **„Black Angus“ Rinderrücken am Stück gebraten**, am Buffet tranchiert, Schalotten-Rotwein-Jus, mediterranes Grillgemüse und Rosmarin-Kartoffelecken
- **Filet von dem Ikarimi Lachs** auf Blattspinat, Champagnersauce und Kräuter-Gnocchi
- **Lauwarme Trüffel-Spaghettini** live aus dem Parmesan-Rad mit frisch gehobeltem Trüffel und Frühlinglauch

Variante 4: **66,00€**

- **Gebratenes Wolfsbarschfilet** auf sautiertem Fenchelgemüse mit Riesling-Orangensauce und Butterreis
- **„Black Angus“ Rinderfilet am Stück gebraten**, am Buffet tranchiert, Schalotten-Rotwein-Jus, saisonales Ofengemüse und Kartoffelgratin
- **Ricotta-Ravioli** auf Blattspinat mit Salbeibutter und gehobeltem Parmesan



BUFFET: DESSERT

(Mindestberechnung 35 Personen)

Variante 1 20,00 €

- Vanille-Panna Cotta mit Aprikosenröster
- Himbeer Charlotte mit Pistaziensauce
- Zweierlei Mousse von der Valrhona
Schokolade
- Bananen-Clafoutis mit Schokoladensauce
- Salat von frischen Früchten
mit Grand Marnier

Variante 2 22,00€

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

BUFFET: KÄSEBRETT

■ Käse Brett „Classic“ (ab 10 Portionen) 13,00€

Käseauswahl mit Trauben und Nüssen,
Baguette frisch aus dem Ofen

■ Französisches Käse Brett (ab 10 Portionen) 16,50€

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

MITTERNACHTS-SNACK

in Buffet-Form ab 15 Personen

■ Die „Fasanerie“ Currywurst 7,50€ mit Baguette

■ Würziges Chili con Carne 9,50€ mit Sauerrahm

■ Feurige Gulaschsuppe 10,50€ mit Paprika und Chili

■ Currywurst VEGAN 9,50€ mit Baguette



EXTRALEISTUNGEN:

genau nach Ihrem Wunsch und Bedarf

Stuhlhussen p.St. 8,50€

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

Menükarten p.St. 4,90€

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

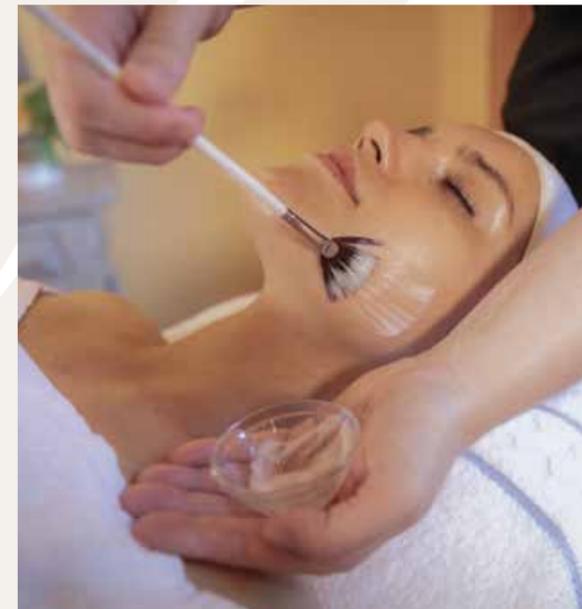
Mitten in einer barocken Gartenanlage gelegen trifft im Romantik Hotel Landschloss Fasanerie Historie auf Moderne. In der ehemaligen Sommerresidenz des polnischen Königs Stanislaus Leszczyński genießen unsere Gäste eine einzigartige Atmosphäre, stilvolles Ambiente und entspanntes Wohnen.

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:

Antonia Capello / 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

