



Schloss Diedersdorf



Bankettmappe

2014

Kirchplatz 5-6
Tel. +49 (0) 3379 35 35 0
info@schlossdiedersdorf.de

D- 15831 Diedersdorf
Fax. +49 (0) 3379 35 35 35
www.SchlossDiedersdorf.de



Schloss Diedersdorf

Kleine Köstlichkeiten für Ihren Empfang

Amuse gueule

Lachstatar auf Graubrot mit Oliven,
Riesengamba auf Cocktail Dip

Stk. 3,50 €

Finger Sandwiches

Roastbeef mit Paprika-Gurken-Chutneys,
Norwegischer Räucherlachs mit grüner Meerrettichcreme,
Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto,
Knuspergarnelen,
Blätterteig Schinkenkipferl,
Spinat Schafkäse-Tascherl,
Mini Würstl im Schlafrock,
Traube am Spieß mit Gouda

Stk. 3,00 €

Canapes belegt mit

Räucherlachsrose mit Zitrone und Dill,
Luftgetrockneter Rauchschinken mit Melonenkugeln,
Italienische Salami mit gefüllten und marinierten Champignonköpfen,
Pumpernickel mit Frischkäse

Stk. 3,00 €

Dunkel Gebackenes belegt mit

Matjestatar garniert mit Dillsträußchen,
Weichkäse mit Kräutern,
Blut- und Leberwurst mit scharfem Senf

Stk. 3,00 €

Kleine Desserts

Gebrannte Creme im Asia Löffel,
Mini Plunder,
Verschiedene Petit Fours

Stk. 3,00 €



Schloss Diedersdorf

Vegetarisches Buffet

Antipasti di Verdure

Frische Salate der Saison
mit Croutons dazu Himbeerdressing

Fleischtomaten mit Mozzarella,
Basilikum und geschrotetem Pfeffer

Reissalat mit Früchten und Curry

Salat von roten Linsen, Kreuzkümmel Kräutern,
Schafskäse

Bärlauchsüppchen

Gefüllte Paprikaschoten und Zucchini
gefüllt mit Ratatouille, Tomatensauce
mit Pilzragout

Kartoffel-Spinat-Gratin

Kleine Gemüsespieße

Großes Gemüsebukett
Blumenkohl, Broccoli, grüne Bohnen
und Karotten

Risotto mit Steinpilzen

Baked Potatoes mit Kräuterquark

Gestürzter Milchreis mit Kirschen

Erdbeer-Buttermilch-Mousse
mit frischen Obst der Saison

Käsevariation mit Rohmilchkäse

Brotauswahl (Vollkorn, Olivenbrot)
aus der Schlossbäckerei

31 € pro Person



Schloss Diedersdorf

Festtagsbuffet

gebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich

Vitello tonnato mit Thunfischkapernsauce

Antipastivariationen
mit Paprika, Tomaten, Oliven und Champions

Serranoschinken am Honigmelone

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Hochzeitssuppe

gedünstetes Lachsfilet auf Ratatouillegemüse

gebratene Hähnchenbrust am Curryrahm

Schweinemedailion im Speckmantel
mit Bohnenbündchen
an grüner Honig- Pfeffersauce

Kartoffelgemüsegratin

Rosmarinkartoffeln
Gemüsereis

Frischer Obstsalat

Mousse au Chocolat

Käse aus Deutschen Landen

Brotkorb mit Butter und Schmalz

31 € pro Person



Schloss Diedersdorf

Buffet „Blau-Weiß“

Eisbergsalat mit Tomaten, Gurken und Mais
mit Kräuterdressing

Dreierlei Gewürzgurken
(Knoblauch-, Salz – und Dillgurken)

Pikante Fleischpflanzerl

Münchner Wurstsalat, Obatzda,
Kartoffelsalat mit Speck und Radi

Rustikale Platte
Mit Schwarzwälder Schinken,
Roten und Weißem Presssack

Leberknödelsuppe

Münchener Backhendl

Kleine Haxen auf
warmem Sauerkraut

Weißwürste mit süßem Senf

Ofenfrischer Leberkäse

Bratkartoffeln und Kartoffelauflauf

Bayrische Creme mit Schattenmorellen

Apfelstrudel mit Vanillesoße

Kleine Bayerische Käseauswahl
mit Trauben und Radi

Brotkorb mit Brezeln und Schmalz

32 € pro Person



Schloss Diedersdorf

Vom Rost und aus der Asche

Sommerliche Blattsalate mit knusprig gebratenen Speckwürfeln
und Croutons dazu Himbeerdressing

Krautsalat, Bohnensalat, Tomatensalat,
frischer Gurkensalat

Fleischtomaten mit Mozzarella,
frischem Basilikum und geschrotetem Pfeffer

Kartoffelsalat mit Speck

Nudelsalat mit Mango-Chili-Marinade
und Frühlingslauch

vom Grill:

Maiskolben, Paprikaschoten, Gemüsezwiebeln

Grillwurst, mariniertes Schweinenackensteak,
Lammkotelette, Hüftsteak vom Angusrind, Putensteak
Spare Ribs und Fisch in der Folie gegart
dazu verschiedene Grillsoßen
Kräuterdips und Kräuterbutter

Aus der Asche:

Heiße Backkartoffeln und Kartoffelspalten
mit Schnittlauchrahm

Waldbeerenkompott mit Vanilleschaum

Weißer und Brauner Mousse

Käsevariation mit Traubenarrangement

Verschiedene Brotsorten, Knoblauchbaguette
Schmalz und Butter

32 € pro Person



Schloss Diedersdorf

Diedersdorfer Landbüffet

Tomaten-Mozzarella-Salat
mit Croutons, Oliven und Basilikum

Frische Blattsalate mit Gurke, Tomate, Paprika

Dreierlei sauren Gurken
(Gewürz, Senf, Knoblauch)

Kartoffelsalat, Bohnensalat, Krautsalat

Tomatensuppe
mit Croutons und Gartenkresse

Zanderfilet gedünstet mit Meerrettichsauce

Hähnchenbrustfilet in Knuspermantel

Kleines Spanferkel vom Koch tranchiert
mit Braunbiersauce

Sauerkraut, Zucchini, Paprikagemüse

Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln, Kartoffelrösti

Ofenfrischer Pflaumenkuchen aus der Landbäckerei

Grießflammerie mit Waldbeeren

Käse aus deutschen Landen

Knoblauchbaguette, Landbrot, Butter und Schmalz

32 € pro Person



Schloss Diedersdorf

Vitalbuffet

Bunte Blattsalate
dazu klare und gebundene Hausdressings

Hirtensalat

Putenbrust mariniert mit Ingwer
und Wacholder auf Sprossengemüse
Serrano Schinken mit Melone

Gemüsesülze mit Fetakäse
und leichter Knoblauchsauce

Legiertes Süppchen von jungen Lauchzwiebeln

Zander im Gemüsebett

Putensteak in Currysauce

Hirschbraten in Steinpilzjus
mit Rotkohl

Folienkartoffeln mit Sauerrahm

Beilagen

Gemüsereis, Schmelzkartoffeln oder Knödel

Joghurt Fruchtcreme

Frische Früchte der Saison

Grießpudding mit Himbeermark

Internationales Käsebrett

Landbutter mit
Vollkornbrötchen, Holzofenbrot

33 € pro Person



Schloss Diedersdorf

Diedersdorfer Wildschwein

Steinpilzrahmsuppe

Wildschwein
im Steinbackofen zubereitet
mit Preiselbeeren und Apfelrotkohl

Grüne Bohnen im Speckmantel
gebratene Champignons
Hausgemachte Klöße, Salzkartoffeln

Bauernbrot und frische Salate

Rote Grütze mit Vanillesoße

Blaubeerpfannkuchen

Kleines Käsebrett
mit Trauben

Spanferkel

Münchner Leberknödelsuppe

Spanferkel aus dem Rohr
mit Spreewälder Fasskraut
Erbsenpüree, Salzkartoffeln
frischer Salat der Saison

Rote Grütze mit Vanillesoße

Käse am Stück

Brotkorb, Butter und Schmalz

34 € ab 20 Personen pro Person

31 € ab 30 Personen pro Person



Schloss Diedersdorf

Herbstliches Buffet

Frische Blattsalate:
Tomatensalat, Gurkensalat,
Rettichsalat, Pilzsalat,
Kartoffelsalat

Geräucherte Fischplatte:
Lachs, Aal, Makrelen, Forelle,
Sahnemeerrettich

Matjesfilet mit Zwiebelringen

Rustikales Holzbrett:
Partybouletten, Eisbeinsülze,
roher und gekochter Schinken,
saurem Gemüse

Zanderfilet in Rieslingsauce
mit bunten Reis

Kartoffelkürbisauflauf

Minihaxe an deftigem Sauerkraut,
Kräuterkartoffeln

Schweinekrustenbraten mit
Braunbiersauce

Rote Grütze mit Vanillesauce

Schokoladenpudding

Obstsalat

Deftige Käseauswahl

Schmalz, Butter und Brot vom Gutshof

34 € pro Person



Schloss Diedersdorf

Alles aus dem Wasser

Muschelcocktail rot/weiß

Matjessalat

Hummercremesuppe mit Käsecroutons

Wolfsbarsch
in der Salzkruste gebacken

Rotbarschfilet gedünstet
auf Dill-Krebssauce

Wildreis, Kartoffelgratin, Petersilienkartoffeln

Großes Gemüsebukett
Bohnen, Karotten, Blumenkohl, Broccoli
Sc. Hollandaise

Mousse au Chocolat, weiß und braun
Obstcocktail mit Eierlikör

Kleine Pfannkuchen in Amaretto

Kleine Käseauswahl
mit Trauben

Brotbuffet, Butter und Schmalz

35 € pro Person



Schloss Diedersdorf

Sommerliches Buffet

Frische Blattsalate mit Kräuter-Knoblauchdressing

Mozzarella mit Tomaten und Basilikum

Olivenauswahl, gefüllte Tomaten,
Champignon und Paprika

Fischerplatte mit Räucherfisch:
Lachs, Aal, Makrele, Forelle
und Sahnemeerrettich

Rostbeefplatte, rosa gebraten
mit Remouladensauce

Herzhaftes Kartoffelsüppchen
mit Schinkenstreifen

Havelzanderfilet, gedünstet, süß-sauer,
Petersilienkartoffeln

Hähnchenbrustfilet paniert
an Ratatouille, Gemüsereis

Tranchen vom Schweinefilet an Pfefferrahm

Kartoffelgratin

Frische Erdbeeren
mit Vanilleeis

Wackelpudding, rot und grün,
mit Vanilleschaum

Käsebrett mit blauen Trauben

Brotkorb, Butter, Schmalz

35 € pro Person



Schloss Diedersdorf

Mediterranes Büffet

Tapas

Frische gemischte Salate
dazu Knoblauchschaftskäse, zweierlei Dressing

Kirschtomaten mit Mozzarellabällchen
mit frischem Basilikum

Artischocken und Anchovis in Vinaigrette, Oliven mit Peperoni
Sardellen, in Knoblauch und Petersilie eingelegt

Parmaschinken
mit Feigen und verschiedenen Melonen

Pisto Manchego
(Spanische Gemüsesuppe)

Lubina a la sal
Wolfsbarsch in Salzkruste gegart
mit Pinienkernen

Schweinelende im Serrano-Schinkenmantel

Hähnchenroulade mit Pesto-Füllung

Spinat-Tomatengemüse, Paprika-Auberginengemüse

Kartoffeltortilla

Rosmarinkartoffeln

Zabaglione mit Beerenfrüchten

Caramel Flan

Italienische Käseplatte mit Weintrauben
(Robiola, Provolone, Parmesan, Gorgonzola)

Ciabatta, Paprika- und Olivenbrot
Sauerrahm, Butter und Aioli

38 € pro Person



Schloss Diedersdorf

Rittermahl

Schwarzgeräucherter Schinken und Speck

Gemüse aus dem Hofgarten:
Zwiebeln, Weißkraut, Radi

Kohlsuppe

Gemischte Laibstücke vom Burggrabenfischen
und Krebsen auf Reise
mit wilden Kräuterlein in der Gusspfanne

Gebratene Ripplein von der zahmen Sau,
Schlegel vom Geflügel
mit scharfer Paradiesapfelstippe

Gesottenes Schwein mit Specktunke,
Erdäpfelklöße auf gewürztem Fasskraut

Gefüllte Kohlbällchen

Alle Gerichte werden auf Platten und in Schüsseln serviert.
Das Dessert wird als Dessert angerichtet.

Am Burggraben steht am Apfelbaum –
Bratapfel mit Vanilleschaum

Kuh und Ziege geben es her –
Margenstopfen mit Käse und Trauben

Das Bäckers Brot
schmeckt auch ohne Not –
Brotvielfalt

38 € pro Person



Schloss Diedersdorf

Diedersdorfer Jagdbüffet

Chicorée- Orangensalat
Waldpilzsalat
Gewürzgurken

Rehpastete an Melonen-Kiwisalat

Lachs geräuchert mit Senf - Dill

Wildschweinschinken und Bündnerfleisch
mit Ananas und Melonen

Wildrahmsuppe mit Graubrotkrusteln oder
Waldpilzsuppe mit frischen Kräutern

Pochierter Lachs in Rieslings-Dill-Rahm

Hasenkeule im Burgunder

Feines Ragout von
der Wildschweinschulter

Rotkohl mit Wildapfel, Blattspinat,

Semmelknödel und hausgemachte Spätzle

Hausgemachtes Beerengelee mit Waldmeistersoße

Blaubeerpfannkuchen

kleines Käsebrett
mit Trauben und Brombeeren

Bauernbrot, Wildgriebenschmalz und Landbutter

40 € pro Person



Schloss Diedersdorf

Toskanisches Büffet

Antipasti di Verdure
mariniertes Gemüse

Italienische Mozzarellakugeln
mit Kirschtomaten und frischen Basilikum

Toskanischer Champignonsalat

„Vitello Tonnato“
Kalbsbraten mit Thunfischsauce

Trilogie von der Melone
mit Parmaschinken, Parmesan, rosa Beeren

Minestrone
(Gemüsesuppe)

Scampi in Kräuterbutter
und Knoblauch-Sahnesauce

Maispoulardenbrust in Gorgonzolasauce

Hausgemachte Lasagne Bolognese
mit pikanten Tomaten-Basilikum-Ragow

Kalbsrücken auf Ratatouille

Barbarie-Entenbrust in Orangen-Pfeffer-Sauce

Basilikum und Paprika

Kartoffel-Spinatauflauf, Spinatgnocchi, Gnocchi mit roten Zwiebeln

Panna Cotta mit Himbeercreme

Tiramisu

Melone umlegt mit frischen Früchten

Italienische Käseplatte mit Weintrauben
(Rabiola, Provolone, Parmesan, Gorgonzola)

Ciabattabrot, Paprika-und Olivenbrot
Sauerrahm, Butter und Aioli

41 € pro Person



Schloss Diedersdorf

Spargelbuffet

Salat mit grünem Spargel
mit Erdbeeren, mariniert in Estragon-Vinaigrette

Bunter Frühlingssalat
mit jungem Lauch, Kirschtomaten
Lollo Rosso, Eisbergsalat, Dressing

Kleine Räucherlachsplatte

Schinkenplatte rustikal:
roher und gekochter Schinken

Spargelcremsuppe
mit frischer Kresse

Gedünstetes Zanderfilet

Hähnchenbrustfilet paniert

Medaillons vom Schweinefilet

Kleine Schweineschnitzel

Frischer Beelitzer Stangenspargel

Beilagen:
Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin, Gemüsereis

Buttersauce:
Sauce Hollandaise, Sauce Béarnaise, Semmelbrösel

Frische Erdbeeren mit Vanilleschaum, Vanilleeis

Kleine Käseplatte
mit Weintrauben

Brotkorb, Butter, Schmalz

41 € pro Person



Schloss Diedersdorf

Schlossbüffet

Antipasti
mariniertes Gemüse

Italienischer Mozzarella
mit Tomaten und frischem Basilikum

Frische gemischte Salate
mit Sc. Vinaigrette und Thousand Island-Dressing

Crevettensalat mit Cognacsauce
und frischem Meerrettich

Räucherlachsrosen und geräucherte Forellenfilets
mit Sahnemeerrettich und Sc. Souvaroff

Hochzeitssuppe

Gedünsteter St. Petersfisch
in Hummersoße, dazu Butterreis

Schweinemedallions im Speckmantel
und Champignonrahmsauce

Italienischer Mozzarella
mit Tomaten und frischem Basilikum
Kalbsrouladen mit Spinat gefüllt
in Gorgonzolasoße

Rehkeulchenbraten, Preiselbeersauce,
Pfifferlinge

Großes Gemüsebukett
Blumenkohl, Broccoli, grüne Bohnen
und Karotten mit Soße Béarnaise

Herzoginkartoffeln, in Butter geschwenkte Nudeln

Kleine Pfannkuchen mit Amaretto mariniert

Eisbombe mit frischem Obst
der Saison

Französische Käseauswahl
mit frischem Obst

Brotauswahl, Butter und Schmalz

45 € pro Person



Schloss Diedersdorf

Hochzeitsbüffet

Antipasti – Auswahl
wie Oliven, getrocknete Tomaten, gefüllte Champignons

Frische Blattsalate mit Tomaten,
Gurken und verschiedene Dressingsoßen

Potpourri vom Fisch
Räucherlachs, holländisches Matjes
und geräucherten Forellenfilets
dazu Meerrettich und Dill-Senfsoße

Mariniertes Rinderfilet
mit geschmortem Pfeffer, Walnussöl,
Balsamessig und frischen Basilikum

Kokos – Garnelensüppchen

Seeteufelmedaillons mit grünem Pfefferrahm
mit gebuttertem Wildreismix

Rosa gebratener Kalbsrücken
auf Blattspinat mit Sc. Bearnaise und Kartoffelgratin

Lendenschnitte vom Rind
mit Pfifferlingen im Rahm

Großes Gemüsebukett mit Blumenkohl,
Broccoli, Bohnen, Karotten und Fenchel

Melonen-Trikolore gefüllt mit Obstsalat

Mousse au Chocolat

Waldbeer-Mascarpone-Creme
mit frischer Minze

Petit fours

Kleine Käseauswahl mit blauen Trauben

Brotauswahl, Butter und Schmalz

45 € pro Person



Schloss Diedersdorf

Menüs zum Zusammenstellen

Kalte Vorspeisen

- Luftgetrockneter Schweinenacken aus den Schweizer Alpen mit Melonenspalten
- Krabbenkrustini mit Aquavit-Aioli und Mozzarella
- Gebeizter Fjord-Lachs mit Honigsenf-Dillsoße, Toast und Butter
- Bouquet von Blattsalaten mit Himbeervinaigrette und Streifen von der Poulardenbrust
- Carpaccio von der heiß geräucherten Entenbrust, Blaubeerbalsamico und rosa Pfefferbeeren
- Salatvariationen mit Parmaschinken, Mozzarella, Balsamico-Dressing und Baguette

Suppen

- Essenz vom Ochsenschwanz mit frischem Gemüse
- Tomatisierte Gemüsesuppe
- Grüne Erbsensuppe passiert mit Rote Beeteschaum
- Steinpilzrahmsuppe mit Graubrotkrusteln
- Champagner-Senf-Süppchen mit roten Trauben
- Kräuterschaumsüppchen mit Hirschschinken
- Wasabicremesuppe
- Sellerieschaumsuppe mit Apeling und Ingwer
- Kokos-Zitronengras-Süppchen mit Garnele im Knusperteig

Hauptgang

- Brandenburger Landentenbrust auf Werderaner Kirschsoße, Mandelbrokkoli und Serviertenknödel
- Tranchen vom Schweinefilet an Dijon-Senfsoße, Bohnen im Speckgürtel und Herzoginkartoffeln
- Rinder-Filetspitzen mit rosa Pfeffersenfraumen, Marktgemüse und Mandelbällchen
- Milchlamm geschmort auf buntem Zwiebelgemüse und Kräuterkartoffelnockerln
- gefülltes Mastochsenfilet mit Wirsingbällchen, gebackene Kartoffelstreifen, Limonenthymianjus
- Medaillons vom Hirschrücken auf Preiselbeerschaum weiße Rübchen mit Honig glasiert und Rosenkohlpüree
- Tranchen vom marinierten Lammrücken an Ratatouille auf Kartoffelrösti und Sauce Bearnaise
- Lammkarre in Kräuterkruste mit Schmortomaten, Zucchiniestreifen und grüne Bohnen, Balsamicojus und Kartoffelgratin

Dessert

- Buttermilchcreme mit Schattenmorellen und frischer Minze
- Creme Brûlée mit Blaubeerkompott
- Buchteln mit Zwetschgenröster und Vanillesoße
- Trilogie von Parfait mit exotischen Früchten
- Cocktail von Melonen mit Himbeergeist und Haselnusssahne
- Vanilleeis mit heißen Waldbeeren
- heiße Schokolade mit frischen Früchten
- Schwarzwälder-Kirschknödel

3-Gang Menü

31,00 € pro Person (Suppe, Hauptgang, Dessert)

3-Gang Menü

35,00 € pro Person (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

4-Gang Menü

39,00 € pro Person (Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert)



Schloss Diedersdorf

Getränke - Gutshofbereich

Aperitifs			€	Spirituosen			€
Sherry medium, dry	5 cl		3,10	Absolut Wodka	2 cl		2,50
Martini weiß	5 cl		3,10	Wodka Moskovskaya	2 cl		2,50
Campari-Orange	4 cl		5,10	Fürst Bismarck	2 cl		2,50
Kir Royal			4,40	Apfelkorn	2 cl		2,50
Creme de Cassis mit Sekt aufgefüllt				Bacardi Rum	2 cl		2,50
Warme Getränke				Myer's Rum	2 cl		3,50
Kaffee Tasse			2,20	Malteser Aquavit	2 cl		2,50
Kaffee Pott			2,60	Aalborg Jubiläums Akvavit	2 cl		3,50
Heiße Schokolade mit Sahne Topf			2,60	Bols Alter Weinbrand	2 cl		2,50
Espresso Tasse			2,20	Jim Beam	2 cl		3,40
Cappuccino Pott			2,60	Ballantines	2 cl		3,90
Milchkaffee Topf			3,50	Johnnie Walker Red Label	2 cl		3,90
Tee Kannchen			2,60	Baileys Irish Cream	4 cl		4,10
Grüner, Rooibos, Schwarzer,				Ramazotti	2 cl		2,50
Kamille, Hagebutte oder Pfefferminz				Amaro Averna	2 cl		2,50
Glühwein	Glas		3,70	Underberg	2 cl	Fl.	2,50
Weinhaltes Mischgetränk				Fernet Branca	2 cl		2,50
Grog von 4 cl Rum	Glas		5,50	Jägermeister	2 cl		2,50
Bier				Offene Weine			
Löwenbräu	0,30l		2,90	Weißer Burgunder	0,20l		4,70
hell oder dunkel				QbA, trocken, Nahe			
Franziskaner Hefeweißbier	0,50l		4,00	Rheingau Riesling	0,20l		4,70
hell oder dunkel				QbA trocken			
Franziskaner Kristallweißbier	0,50l		4,00	Pfalz -Müller Thurgau	0,20l		4,70
Löwenbräu alkoholfrei	0,33l		4,00	lieblich			
Berliner Weiße	0,33l	Fl.	3,50	Prosado	0,20l		4,70
mit Schuss rot oder grün				Mallorca			
Erfrischungsgetränke				Cabernet Sauvignon	0,20l		4,70
Coca-Cola	0,30l		2,80	trocken			
Coca Cola light	0,30l		2,80	Frankreich			
Fanta	0,30l		2,80	Spätburgunder Rotwein	0,20l		4,70
Sprite	0,30l		2,80	QbA, trocken			
	0,50		3,80	Pfalz			
Diedersdorfer Mineralwasser	Fl. 0,75l		5,50	Sekt & Champagner			
Margon Tonic Water	Fl. 0,25l		3,00	Haussekt Schloss Diedersdorf	Fl. 0,75l		24,00
Margon Bitter Lemon	Fl. 0,25l		3,00	Geldermann-Rose	Fl. 0,75l		29,50
Diedersdorfer Apfelsaft	0,20l		3,00	extra trocken			
Diedersdorfer Orangensaft	0,20l		3,00	Veuve Clicquot Brut	Fl. 0,75l		85,00
Johannisbeernektar	0,20l		3,00	Moet & Chandon	Fl. 0,75l		79,00
Tomatensaft	0,20l		3,00	Brut Imperial			
				Dom Perignon	Fl. 0,75l		148,00

Unsere Spezialitäten aus der Schlossbrennerei

Hausbrand 2 cl 2,90 €



Schloss Diedersdorf

Weine – Gutshofbereich

Unsere Empfehlung zur Begrüßung

Haussekt Schloss Diedersdorf
0,1 l 4 € ; 0,75 l 24 €

Moet Chandon, Brut Imperial
0,1 l 9,80 €; 0,75 l 79 €

Weißwein

Rheingau Riesling, QbA, trocken 21 €
Weingut Balthasar Ress, Hattenheim

Weissburgunder, QbA, trocken 21 €
Weingut Langenwalter, Pfalz

Sauvignon Blanc 21 €
Weingut Assegai/ Western Cape
Südafrika

Müller Thurgau 21 €
QbA, halbtrocken
Rheinhessen

Sauvignon- Bianco di Sicilia IGT 21 €
Cataldo, Sizilien-Italien

Roséwein

Portugieser Rose 21 €
Trocken
Weingut Karl-Kruger, Guldenthal

Rotwein

Spätburgunder 21 €
Rheingau, QbA trocken,
Weingut Balthasar Ress Hattenheim

Nero d' Avola IGT 21 €
Cataldo, Sizilien-Italien

Bodegas Lopez Mercier 21 €
Cal Y Canto Tinto
Spanien

Shiraz 21 €
Weingut Assegai/ Western Cape
Südafrika



Schloss Diedersdorf

Getränke - Schlossbereich

Aperitifs			€	Spirituosen			€
Sherry medium, dry	5 cl		3,50	Absolut Wodka	2 cl		4,50
Martini weiß	5 cl		3,50	Wodka Moskovskaya	2 cl		3,00
Campari-Orange	4 cl		7,00	Fürst Bismarck	2 cl		2,50
Kir Royal			8,00	Apfelkorn	2 cl		2,50
Creme de Cassis mit Champagner aufgefüllt				Bacardi Rum	2 cl		2,50
Warme Getränke				Myer's Rum	2 cl		3,00
Kaffee	Tasse		2,50	Malteser Aquavit	2 cl		3,00
Kaffee	Kännchen		5,00	Aalborg Jubiläums Akvavit	2 cl		4,50
Heiße Schokolade mit Sahne	Topf		3,00	Bols Alter Weinbrand	2 cl		3,00
Espresso	Tasse		2,50	Jim Beam	2 cl		3,50
Cappuccino	Tasse		2,80	Ballantines	2 cl		4,00
Milchkaffee	Topf		3,50	Johnnie Walker Red Label	2 cl		4,50
Tee	Kännchen		2,60	Baileys Irish Cream	4 cl		4,50
Ostfriesenmischung,				Ramazzotti	2 cl		3,00
Kamille, Hagebutte oder Pfefferminz				Amaro Averna	2 cl		3,00
Glühwein	Glas		2,60	Fernet Branca	2 cl		3,00
Weinhaltes Mischgetränk				Jägermeister	2 cl		3,00
Grog von 4 cl Rum	Glas		4,20	Underberg	2 cl	Fl.	2,50
Bier				Mischgetränk	0,2l		7,00
Löwenbräu	0,30l		3,50	Offene Weine			
Hell				Weißer Burgunder	0,20l		5,50
Franziskaner Hefeweißbier	0,50l		4,20	QbA trocken, Nahe			
hell oder dunkel				Rheingau Riesling	0,20l		5,50
Franziskaner Kristallweißbier	0,50l		4,20	QbA trocken			
Löwenbräu alkoholfrei	0,50l		4,20	Pfalz Müller Thurgau	0,20l		5,50
Berliner Weiße	Fl. 0,33l		4,00	lieblich			
mit Schuss rot oder grün				Rose-Pfalz	0,20l		5,50
Erfrischungsgetränke				QbA trocken			
Coca-Cola	0,30l		3,00	Cabernet Sauvignon	0,20l		5,50
Coca Cola light	0,30l		3,00	trocken, Frankreich			
Fanta	0,30l		3,00	Spätburgunder Rotwein	0,20l		5,50
Sprite	0,30l		3,00	QbA trocken			
	0,50l		4,00	Sekt & Champagner			
Diedersdorfer Mineralwasser	0,75l		6,50	Haussekt Schloss Diedersdorf	Fl. 0,75l		28,00
Margon Tonic Water	Fl. 0,25l		3,00	Geldermann - Rose	Fl. 0,75l		34,50
Margon Bitter Lemon	Fl. 0,25l		3,00	extra trocken			
Diedersdorfer Apfelsaft	0,20l		3,00	Veuve Clicquot Brut	0,75l		85,00
Diedersdorfer Orangensaft	0,20l		3,00	Moët & Chandon	0,75l		85,00
Johannisbeernektar	0,20l		3,00	Brut Imperial			
Tomatensaft	0,20l		3,00	Dom Perignon	Fl. 0,75l		148,00

Unsere Spezialitäten aus der Schlossbrennerei

Hausbrand 2 cl 2,90 €



Schloss Diedersdorf

Weine Schlossbereich

Unsere Empfehlung zur Begrüßung

Haussekt Schloss Diedersdorf
0,1l 4,50 € und 0,75l 28,- €

Geldermann Rose
0,75l 34,50 €

Moët & Chandon Brut Imperial
0,1l 9,80 € und 0,75l 85,- €

Weißwein

Bechtolsheimer Petersberg 28,- €
Rheinhessen, Kabinett, halbtrocken
Weingut Ernst Breetz

Riesling, QbA, trocken 28,- €
Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz

Guldentaler Schlosskapelle 28,- €
Weisser Burgunder, QbA, trocken
Weingut Kruger, Nahe

Durbacher Kochberg, Grauburgunder 28,- €
QbA, trocken
Baden, Winzergenossenschaft Durbach

Pinot Grigio DOC 28,- €
Weingut Hofstätter

Rose

Von Unserem“ 26 €
QbA, trocken
Weingut Balthasar Röss, Hattenheim

Rotwein

Spätburgunder, 28,- €
QbA, trocken,
Pfalz, Weingut Hensel

„Indio“ 28,- €
Montepulciano d'Abruzzo
Vinicola Bove

Chateau Etang des Colombes 28,- €
Tradition, Corbieres A.C.
Südfrankreich