



## **Ideen und Wissenswertes für Ihre Feierlichkeit**

Liebe Gäste,  
ob Sie uns als Übernachtungsgäste, als Liebhaber  
einer heimatverbundenen und saisonalen Küche,  
als Wanderer oder als Feier- und Heiratswillige besuchen:

Das Landhotel Karrenberg bietet für jeden Anlass das Passende!

Nachstehend möchten wir Ihnen einen ersten Überblick  
zu den Möglichkeiten einer Veranstaltung oder Festlichkeit  
in unserem Landhotel geben.

Sie haben bereits konkrete Vorstellungen und Wünsche  
zum Ablauf Ihrer Feier?  
Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne!

Landhotel Karrenberg GbR  
Marina Bast & Roberto Olla  
Straßheck 3 in 55481 Kirchberg/Hunsrück  
Telefon: +49 6763 93080  
[www.landhotel-karrenberg.de](http://www.landhotel-karrenberg.de)  
[info@landhotel-karrenberg.de](mailto:info@landhotel-karrenberg.de)



## Räumlichkeiten

Unsere 5 Veranstaltungsräume für 25 bis 100 Personen und unsere 2 Außenterrassen für je 60 Personen laden zum Verweilen und Feiern ein. Die Räume sind ebenerdig erreichbar und haben jeweils einen direkten Terrassenzugang. Ob Blumen, Menükarten oder Stuhlhussen – gerne arrangieren wir die Dekoration nach Ihren Wünschen!

**Olla´s Restaurant** umfasst je nach Bestuhlungsart bis zu 40 Sitzplätze. Der modern und gemütlich gestaltete Raum schließt an unseren Barbereich und die Außenterrasse an.

Der **Frühstücks- und Festsaal** im Landhausstil bietet Platz für bis zu 80 Personen. Für größere Gesellschaften ist der Saal auch in Kombination mit Olla´s Restaurant buchbar. Auch dieser Raum lädt mit direktem Zugang zur Terrasse zu Geselligkeit im Freien ein.

Der lichtdurchflutete **Veranstaltungsraum Hunsrückhöhe** im Erdgeschoss eignet sich optimal für Gruppen von 30 – 40 Personen. Dieser Raum kann auch mit runden Banketttischen ausgestattet werden. Ein Sektempfang auf der Sonnenterrasse mit Idarkopf-Ausblick könnte hier der optimale Einstieg in eine schöne Feierlichkeit bilden.

Ein weiterer **Veranstaltungsraum** im Erdgeschoss verfügt über bis zu 20 Sitzplätze und ein kleines Buffet. Sehr angenehm, wenn Sie mit Ihrer kleineren Gruppe separat und ungestört sitzen möchten. Dieser Raum ist kombinierbar mit dem Veranstaltungsraum Hunsrückhöhe.

In der **Römerstube** mit eigener Bar bewirten wir Sie gerne mit Ihrer Gruppe bis zu 25 Gästen. Ob als zwanglose Geburtstagsfeier oder kleine Taufgesellschaft, hier sind Sie mit Ihren Gästen ungestört und gut aufgehoben.



## Nach draußen...

Sobald das Wetter es zulässt, finden Sie bei uns optimale Gegebenheiten. Nutzen Sie unsere **rustikale Grillhütte** für eine lockere Party im Freien.

Eine ganz besondere Atmosphäre erleben Sie bei einer Feierlichkeit im **Festzelt**. Gemeinsam mit unserem Profipartner bieten wir Ihnen gerne die passende Location.

Unser 30.000 qm großes parkähnliches Außengelände bietet ausreichend Platz für Spiel und Spaß für Groß und Klein.



## Kapelle im Landhotel Karrenberg

Aus der Historie des Hauses heraus, als ehemaliges Rüstzeitenheim der evangelischen Kirche, verfügt unser Hotel über eine geweihte Kapelle, die Sie gerne für Gottesdienste und Andachten zur Hochzeit oder Taufe nutzen dürfen.

## Unsere Gästezimmer

34 gemütliche, überwiegend neu eingerichtete Zimmer mit Dusche/WC, Haarfön, Flatscreen-TV und bequemen Boxspringbetten sorgen für Erholung nach einer ausgelassenen Feier.



## Kulinarisches

Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen zur Anregung eine Auswahl an Speisen aufgelistet. Wählen Sie ganz nach Ihren Vorstellungen, die Komponenten für Ihr Menü oder Buffet aus.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch Menüs oder Buffets nach Ihren persönlichen Wünschen und Vorstellungen zusammen.

Als SooNahe - Partner beziehen wir unsere Produkte nach Möglichkeit aus der umliegenden Region. Zum Beispiel erhalten wir unsere Wildprodukte aus den heimischen Wäldern vom Forstamt Simmern, ausgewählte Fleischsorten vom hiesigen Metzger, Backwaren von der örtlichen Meisterbäckerei Hottenbacher, sowie Eier vom Hühnerhof Michel aus Lautzenhausen.

### **Karrenberg mobil – unser Catering-Service für Sie**

Selbstverständlich liefern wir gerne Ihr Buffet im passenden Equipment zu Ihnen nach Hause, in den örtlichen Gemeindesaal oder einer Festlocation Ihrer Wahl im Umkreis von 25 km. Bitte sprechen Sie uns an!





## **Unsere Auswahlkomponenten für Ihr Buffet (ab 20 Personen)**

### Vorspeisen

Auswahl von Blatt-und Rohkostsalaten mit 2 verschiedenen Dressings

Tomate-Mozzarellaspieße mit Basilikumpesto

Ziegenfrischkäsepralinen im Kräutermantel

Bruschetta mit Rucola und Parmesan

Verschiedenes Antipastigemüse

Schinken-Melone

Heimische Wildwurst und Schinken mit Preiselbeersenf

Roastbeefröllchen mit Waldorfsalat

Vitello Tonnato in Thunfischsoße und Kapern

Italienischer Schinken und Salami

Wildpastete mit Cranberry-Chutney

Fruchtiger Crevettencocktail

Garnelen mit Mango-Avocado-Dip

Räucherfische mit Dill-Senfsoße und Sahnemeerrettich

### Suppen

Tomatencremesuppe mit Croûtons

Tomatenessenz mit Ricottatortellini

Gemüseintopf mit Hörnchennudeln

Waldpilzcremesuppe

Rieslingcremesuppe

Pikante Maiscremesuppe mit Popcorn

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Rustikale Kartoffelcremesuppe mit Speck und Croûtons

Geräucherte Forellencremesuppe mit Lauch

### Saisonale Suppen

Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen

Pastinakencremesuppe

Gänseconsommé mit Kartoffelklößchen

Gazpacho (wird kalt serviert)

## Hauptgerichte

Schweinefiletmedaillons mit Pilzrahmsoße  
Schweinefilet im Speckmantel  
Kasslerbraten auf Sauerkraut  
Hunsrücker Spießbraten mit Zwiebeljus  
Kleine Schweineschnitzelchen mit Pilzrahmsoße  
Schweinebraten mit Biersoße

Rinderbraten in Schalotten-Burgundersoße  
Rinderroulade in Rotweinssoße  
Rheinischer Sauerbraten  
Rindergulasch mit Röstgemüse  
Geschmorte Rinderbacken mit Balsamico-Schalotten  
Kalbsrahmgulasch mit Paprika  
Gefüllte Kalbsbrust mit Bierjus  
Lammbraten mit Thymianjus

Hähnchenbrust mit Sherryrahmsoße  
Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Salbeijus  
Putengeschnetzeltes in Pilzrahmsoße  
Maispoularde mit Portweinjus  
Putenmedaillons mit pikantem Gemüsecurry

Zander auf Lauchgemüse  
Kabeljaufilet mit Safransoße  
Wolfsbarschilet auf mediterranem Gemüse  
Lachsfilet mit Rieslingsoße  
Pochierter Seelachs auf Spinatbett und Dillsoße  
Fischvariation

Penne mit mediterranem Gemüse  
Gemüselasagne  
Spinatravioli mit Kräuterrahmsoße und Kirschtomaten  
Gnocchi mit Tomatensugo und Rucola  
Auberginen-Piccata mit Tomatensugo  
Schupfnudel-Pilzpfanne  
Pikantes Gemüsecurry mit Ingwer und Kokos

## Beilagen

Kartoffelgratin, Butterkartoffeln, Kartoffelklöße, Rosmarinkartoffeln,  
Spätzle, Bandnudeln, Penne Rigate,  
Rösti, Kroketten, Pommes Frites,  
Butterreis, Couscous,  
Gnocchi, Schupfnudeln, Serviettenknödel,  
gebratene Polenta, Rahmpolenta

## Gemüseauswahl

Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen, Möhren, Kohlrabi,  
Bohnen im Speckmantel, Spinat,  
Rotkohl, Wirsing, Kürbis, Spargel

## Desserts

Mousse von der Zartbitterschokolade  
Weißes Schokoladenmousse  
Bayrische Creme mit Beerengrütze  
Hunsrücker Quarkschaum  
Verschiedene Sorten Parfait  
Rote Grütze mit Vanillesoße  
Herrencreme  
Panna Cotta mit Himbeersoße  
Tiramisu  
Mascarpone mit Mangocoulis

Käsebrett mit Brotauswahl und Trauben

# Grillbuffet

## Vorspeisen

Tomate-Mozzarella

Kartoffel-Pestosalat

Curry-Spitzkohlsalat

Schinken-Melone

Blattsalat mit Joghurt- und Balsamicodressing

## Hauptgänge

Rinderhüftsteaks

Schweinenackensteaks

Putensteaks mit Curry

Lachs in der Alufolie gegart

Würstchenspieße (Bratwurst, Rindswurst, Feuerknacker)

Pulled Pork-Burger-Station

## Beilagen und Soßen

BBQ Soße

Sweet-Chicken-Chili-Soße

Kräuterbutter

Senf

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark

Mediterranes Grillgemüse

## Desserts

Erdbeer-Marshmallow-Gratin

Panna Cotta mit Himbeermark



## **Unsere Auswahlkomponenten für Ihr Menü (ab 10 Personen)**

Stellen Sie sich Ihr persönliches 3-, 4-, oder 5- Gang -Wunschmenü aus den einzelnen Komponenten zusammen:

### **Vorspeisen**

Vitello Tonnato in Thunfischsoße und Kapern  
Rindercarpaccio Cipriani mit Trüffelmayonnaise, Pinienkernen, Parmesan und Rucola  
Gebeizter Lachs mit Rettichcarpaccio, Kressesalat und Wasabi-Creme Fraîche  
Crevettencocktail im Knusperkörnchen auf Eisbergsalat  
Lauchquiche mit luftgetrocknetem Schinken und Paprikacreme  
Ziegenkäsetaler im Speckmantel mit Salatbukett und Feigensenfdressing

### **Suppen**

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen  
Curry-Kokosnussuppe mit Garnele  
Tomatenessenz mit Concassé und Spinatravioli  
Kartoffel-Meerrettichsuppe mit Croutons

### **Jahreszeitliche Suppen**

Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl  
Kürbisc cremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl  
Bärlauchcremesuppe  
Steinpilzcremesuppe mit Croutons  
Topinamburcremesuppe mit Chips

### **Zwischengänge**

Souffliertes Hühnerfleisch mit Trüffelschaum und Blattspinat  
Pochiertes Lachsfilet mit Rieslingsoße auf Kaiserschotengemüse  
Fischstrudel mit Tomatencoulis auf Lauchgemüse  
Frühlingsrolle vom Zander mit Tomaten-Gurkenrelish  
Kalbsbäckchen-Gemüseragout auf Taglierini

## Hauptgerichte

Am Stück gebratenes Schweinefilet an Pilzrahmsoße mit buntem Gemüse  
und Spätzle

Schweinerückensteak an Pfefferrahmsoße mit sautiertem Spitzkohl und  
Schupfnudeln

Medaillon vom Rinderrücken an Schalotten Jus, Bohnenbündchen und  
Kartoffelgratin

Rosa gebratene Brust von der Barberie Ente an Honig-Essig-Jus mit Brokkoli  
und gebratenen Polentatalern

Zanderfilet mit Rieslingsoße an Leipziger Allerlei und Kartoffelstampf

Wolfsbarschfilet an Olivennäge mit Ratatouille Gemüse und  
Rosmarinkartoffeln

Brust von der Maispoularde an Portweinjus mit buntem Gemüse und  
Polentacreme

Rinderfilet an Sauce Bernaise mit Bohnengemüse und Pomme Dauphine

Lammkaree unter einer Oliven-Tomatenkruste an Rosmarinjus mit  
Bohnencassoulete und Kartoffelgratin

Kalbssteak an Madeirajus mit Rotwein-Zwiebelkompott, Bundmöhre und  
Serviettenknödelsoufflé

## Weitere Beilagen

Pomme Macaire, Herzoginkartoffeln, Bandnudeln, Gnocchi,

Bratkartoffeln, Butterkartoffeln, Reis, Klöße,

Wirsing, Kohlrabi, Spinat, Rotkohl, Spitzkohl, Kürbis

Gerne können Sie Ihren Gästen auch einen Hauptgang zur Wahl stellen.

## Dessert

Crème Brûlée mit roter Grütze und Walnusseis

Weißes Espressomousse mit Heidelbeerkompott und Vanilleeis

Panna Cotta mit Himbeermark und Schokoladeneis

Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis

Tiramisu

Vanille-Schokoladen Parfait mit Birnen-Thymianragout

Windbeutel mit Vanillesahne, rote Grütze und Walnusseis

## Käse

Regionale Käseauswahl aus Hunsrück und Eifel

Italienische Käseauswahl

Französische Käseauswahl

Zu unseren Käsespezialitäten servieren wir Ihnen Baguette und  
Brombeer-Rosmarin-Marmelade

Gerne unterstützen und beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch  
bei Ihrer Auswahl.

Haben Sie weitere Ideen oder Wünsche? Dann sprechen Sie uns gerne an.  
Wir kochen auch Ihr Lieblingsgericht!

Bei der preislichen Gestaltung Ihres Buffets oder Menüs müssen wir  
mehrere Faktoren berücksichtigen, wie zum Beispiel Ihre  
Zusammenstellung, die Saison, aktuelle Tagespreise und auch die  
Personenanzahl. Daher ist es erst nach der Auswahl möglich,  
Ihren Buffet- oder Menüpreis zu bestimmen.

## **Unser Frühstücks- und Brunch Klassiker am Sonntag**

### **Frühstück:**

Reichhaltiges Frühstücksbuffet mit allem was das Herz begehrt:  
Wurst, Käse, Räucherfisch, Eierspeisen, kleine Würstchen,  
Chicken Nuggets, Reibekuchen, Quark, Joghurt und Cerealien,  
verschiedene Backwaren von der Bäckerei Hottenbacher aus Kirchberg,  
leckere hausgemachte Marmeladen und vieles mehr.  
Filterkaffee (auch entkoffeiniert) und Tee sowie eine Saftbar mit 2 Säften  
und 1 Glas Sekt zur Begrüßung sind ebenfalls im Preis inklusive

zum Preis von 14,50 € pro Person

### **Brunchbuffet:**

Unser Frühstücksbuffet und zusätzlich eine Suppe je nach Saison,  
2 Hauptgänge und 2 verschiedene Desserts im Gläschen  
nach Zusammenstellung des Küchenchefs

zum Preis von 22,90 € pro Person

Geburtstag, Einstand, Firmenfeier, Weihnachtsfeier oder einfach mal so.  
Ab 20 Personen bieten wir Ihnen auch an allen anderen Wochentagen ein  
Frühstücks- oder Brunchbuffet.

