



Ideen und Wissenswertes für Ihre Feierlichkeit

Liebe Gäste,
ob Sie uns als Übernachtungsgäste, als Liebhaber
einer heimatverbundenen und saisonalen Küche,
als Wanderer auf des Dichters Ausonius Spuren
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
Marina Bast & Roberto Olla
Straßheck 3 in 55481 Kirchberg/Hunsrück
Telefon: +49 6763 93080
www.landhotel-karrenberg.de
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. Sie 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 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. Gerne statten wir diesen zum Beispiel mit runden Banketttischen aus. Ein Sektempfang auf der Sonnenterrasse mit Idarkopf-Ausblick könnte hier der optimale Einstieg in eine schöne Feierlichkeit bilden.

Unser **kleiner Frühstücksraum** 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 25 Gäste. 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 hauseigene 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 und teilweise Bad, Haarfön, Flatscreen-TV und komfortablen bequemen Boxspringbetten sorgen für Erholung nach einer ausgelassenen Feier.



Kulinarisches

Auf den folgenden Seiten haben wir Ihnen zur Anregung eine kleine Auswahl an Menü- und Buffetvorschlägen zusammengestellt.

Selbstverständlich stellen wir Ihnen auch Menüs oder Buffets nach Ihren persönlichen Wünschen und Vorstellungen zusammen. Generell bieten wir unsere Buffets ab 20 Personen an.

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 eine Festlocation Ihrer Wahl im Umkreis von 25 km. Bitte sprechen Sie uns an!



Der Buffet-Klassiker

Vorspeisen - je 3 zur Wahl

Tomaten Mozzarella mit Basilikum Pesto
Crevettencocktail im Gläschen
Orientalischer Couscoussalat mit Schafskäse
Garnele mit Mango-Avocado Dip
Schinken-Melone
Ziegenfrischkäsepraline im Kräutermantel
Auswahl vom Räucherfisch
Heimisches Wildwurst Brett

Suppen je 1 zur Wahl

Tomatencremesuppe mit Croutons
Gemüse Eintopf mit Hörnchennudeln
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen

Hauptgerichte je 2 zur Wahl

Schweinefiletmedaillons mit Pilzrahmsoße
Hänchenbrust mit Sherryrahmsoße
Fischvariation auf Lauchgemüse und Rieslingsoße
Rinderbraten in Burgundersoße
Wildschweinbraten in Wacholder-Preiselbeersoße

Beilagen je 2 zur Wahl

Gemüseauswahl
Kartoffelgratin , Butterkartoffeln
Spätzle , Bandnudeln
gemischter Reis

Desserts im Gläschen – je 2 zur Wahl

Dunkles Schokoladenmousse
Weißes Schokoladenmousse
Bayrische Creme mit Beerengrütze
Creme Bruleè
Verschiedene Sorten Eisparfait
Käseauswahl

ab 26,00€ pro Person

Rustikales Buffet

Vorspeisen - je 3 zur Wahl
Auswahl von regionalen Räucherfischen
mit Dill-Senfsauce und Sahnemeerrettich
Klassisch gefüllte Eier
Roastbeef kalt mit Gewürzgurken
Hausgemachte Sülze mit Remoulade
Auswahl von Blatt-und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings

Suppe
rustikale Kartoffelcremesuppe mit Croutons

Hauptgänge - je 2 zur Wahl
Hunsrücker Speißbraten in Zwiebeljus
Kasselerbraten
Blut- und Leberwürstchen auf Sauerkraut
Rinderroulade in Rotweinsauce
Schweinerückensteak mit Schmorzwiebeln
Hähnchenschenkel
Zander auf Lauchgemüse

Beilagen je 2 zur Wahl
Gemüseauswahl
Dippekuchen , Kartoffelklöße , Kartoffelgratin ,
Serviettenknödel , Butterkartoffeln ,
Spätzle , Reis

Dessert im Gläschen - je 2 zur Wahl
Hunsrücker Quarkschaum
Rote Grütze mit Vanillesauce
Herrencreme
Grießflammerie mit Kirschen

ab € 23,50 pro Person

Italienisches Buffet

Vorspeisen – je 3 zur Wahl

Vitello Tonato mit Thunfischsoße und Kapern

Buscetta mit Rucola und Parmesan

Schinken mit Melone

verschiedenes Anti-Pastigemüse

italienischer Schinken und Salami

Tomate-Mozzarella Spieße mit Basilikum Pesto

Auswahl von Blatt- und Rohkostsalaten mit verschiedenen Dressings

Suppe je 1 zur Wahl

Tomatensuppe mit mediterranen Kräutern

Minestrone

Hauptgänge – je 2 zur Wahl

Saltimbocca von der Hähnchenbrust mit Salbeijus

Wolfsbarschfilet auf Lauch- Tomatengemüse

Piccata von der Pute mit Tomatensugo

Penne mit Rucola, Oliven und Paprika

Osso Bucco mit Gremolata (geschmorte Kalbsbeinscheiben)

Lammbraten mit Rotweinschalotten

Beilagen je 2 zur Wahl

Mediterranes Grillgemüse

Rosmarinkartoffel, Spaghetti, Polenta , Gnocchi

Dessert – je 2 zur Wahl

Tiramisu

Panna Cotta mit Himbeersoße

Espressomousse mit Amarettinicumble

Zitronentarte mit Zabaione

Ricottacreme mit in Marsala eingelegten Rosinen und Mandelblättern

ab € 29,00 pro Person

Auswahl Italienischer Käse : € 4,50 pro Person

Grillbuffet

Vorspeisen

Tomate Mozzarella
Kartoffel – Pestosalat
Curry – Spitzkohlsalat
Schinken – Melone
Blattsalat mit Joghurt und Balsamico Dressing

Suppe

Gazpacho
(Kalte spanische Gemüsesuppe)

Hauptgerichte

Rinderhüftsteaks
Schweinenackensteaks
Putensteak
Lachs in der Alufolie gegart
Würstchenspieße (Bratwurst, Rindswurst, Feuerknacker)

Beilagen

BBQ Soße
Tomaten-Gurkenrelish
Kräuterbutter
Senf
Avocado-Mangochutney
Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark
Mediterranes Grillgemüse

Dessert

Erdbeer-Marshmellow- Gratin
Panna Cotta mit Himbeermark

ab € 24,90 pro person

Gerne bieten wir Ihnen auch eine Pulled Pork Burger Station an
für € 3,50 pro Person

Unser Frühstück- 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 und entkoffeinierter Kaffee, sowie Saftbar mit 2 Säften.
1 Glas Sekt zur Begrüßung

Preis 14,50 € pro Person

Brunchbuffet:

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

Preis 21,50 € 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.*

Unsere Menüvorschläge ab 10 Personen

Stellen Sie sich Ihr persönliches Wunschmenü zusammen.
Bitte Wählen Sie für Ihre Gruppe eine Vorspeise, zwei Hauptgänge zur Wahl
sowie ein Dessert aus. Bitte haben Sie Verständnis, dass sich manche Gänge
nicht für Einzelbestellungen eignen.

Haben Sie weitere Ideen, sprechen Sie uns gern drauf an.

Wir kochen auch gern Ihr Lieblingsgericht.

Wir möchten mit unseren Preisen gern stabil bleiben, bei saisonalen
Speisen sind wir allerdings auch vom Markt abhängig und so können diese
Schwankungen unterliegen.

*Da wir SooNahe Partner sind, versuchen wir unsere Produkte aus der
umliegenden Region zu beziehen. Unser Wild kommt aus den heimischen
Wäldern.*

Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Tunfischsoße und Kapern
Rindercarpaccio mit Cipriani und Trüffelmayonaise, Pinienkerne,
Parmesan und Rucola
Gebeizter Lachs mit Rettichcarpaccio, Kresssesalat und Wasabi Creme
Fraîche
Cevettencocktail im Knusperkorbchen auf Eisbergsalat
Lauchquiche mit luftgetrocknetem Schinken und Paprikacreme
Ziegenkäsetaler im Speckmantel mit Salatbukett und Feigensenfdressing
Galantine vom Kappelerhahn mit Trockenfrüchtesalat

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen
Curry-Kokosnusssuppe mit Garnele
Tomatenessenz mit Concasee und Spinatravioli
Kartoffel- Meerrettichsuppe mit Croutons

Jahreszeitliche Suppen

Spargelcremesuppe mit Petersilienöl
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl

Bärlauchcremesuppe
Steinpilzcremesuppe mit Croutons
Maronensuppe mit Tonkabohnen Espuma
Topinamburcremesuppe mit Chips
klare Tomatenessenz mit Concasee und Basilikumschaum

Zwischengänge

Souffliertes Hühnerei mit Trüffelschaum und Blattspinat
Pochiertes Lachsfilet mit Rieslingsoße auf Kaiserschotengemüse
Fischstrudel mit Tomatencoulis auf Lauchgemüse
Frühlingsrolle vom Zander mit Tomaten-Gurkenrelish
Kalbsbäckchen-Gemüseragout auf Tagierini
Zitronensorbet mit Haussekt

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 Barberieente an Honig-Essig Jus mit Brokkoli
und gebratenen Polenta Taler
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 Bordolaise mit Bohnengemüse und Pomme Dauphine
Lammkaree unter einer Oliven-Tomatenkruste an Rosmarinjus mit
Bohnencasoulete 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

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

Diese Auswahl bieten wir Ihnen gerne für Ihre Feierlichkeiten im Landhotel
Karrenberg an. Suchen Sie sich die passenden Komponenten aus oder teilen
Sie uns Ihre Wünsche mit.

Gerne setzen wir uns mit Ihnen zu einer Menüabsprache zusammen um
einige Details zu besprechen.

Wir möchten mit unseren Preisen gern stabil bleiben - bei saisonalen
Speisen sind wir allerdings auch vom Markt abhängig und so können diese
Schwankungen unterliegen.

