Schloss Burgbrohl
WELLNESS– & TAGUNGSHOTEL
★ ★ ★ ★
Feste feiern
AUF SCHLOSS BURGBROHL
Schloss Burgbrohl GmbH | 56659 Burgbrohl | Auf der Burg 1 | Tel.: 02636 800140 | info@schloss-burgbrohl.de | schloss-burgbrohl.de

Schloss Burgbrohl

WELLNESS– & TAGUNGSHOTEL

★ ★ ★ ★

WIR ÜBER UNS

Erstmals urkundlich im Jahre 1093 erwähnt, bezaubert das elegante Schloss Burgbrohl mit seinem einzigartigen Flair aus historischer Architektur im Zusammenspiel mit einem zeitlos modern-hellem Interieur. Über 900 Jahre lebendige Tradition treffen hier auf stilvolle Moderne und traumhafte Erlebnisse. Eingerahmt in die romantische Kulisse eines Barockschlosses verwöhnen wir unsere Gäste mit dem erstklassigen Service eines Vier-Sterne-Schlosshotels. Damit sind wir zu einer der Lieblingsorte der Region geworden, um die besonderen Momente des Lebens im stilvollen Ambiente zu feiern.

Ob Geburtstag, Taufe, Kommunion, Familienfeier, Weihnachtsfeier oder Firmenevent: Lassen Sie sich inspirieren und entdecken Sie Ihre Möglichkeiten für Ihre persönliche #SchlossZeit im Kreise Ihrer Liebsten. Wir freuen uns auf Sie!

EMPFANG

Stoßen Sie im Kreis Ihrer Lieben oder Ihrer Kollegen im festlichen Rahmen an
und genießen Sie gemeinsam einen unbeschwerten Tag. Gerne organisiert das Schlossteam
Ihre individuelle Feierlichkeit und liest Ihnen jeden Wunsch von den Augen ab.

Schloss Burgbrohl

WELLNESS– & TAGUNGSHOTEL

★ ★ ★ ★

ÜBERNACHTEN IM SCHLOSS

FÜR SIE UND IHRE GÄSTE EIN ERLEBNIS: ÜBERNACHTEN IM SCHLOSS

Erfüllen Sie Ihren Gästen den Traum „einmal in einem Schloss zu übernachten“. Nach einer langen Partynacht sorgen unsere Zimmer der Komfort- und Superior-Kategorie mit moderner Ausstattung für traumhaften Wohfühlkomfort in geschichtsträchtigen Mauern. Damit wird Ihr Event zum unvergesslichen Erlebnis, von dem alle noch lange erzählen werden.

PLANUNG

FEIERN SIE UNVERGESSLICH UND UNBESCHWERT IN EINZIGARTIGER SCHLOSS-ATMOSPHÄRE.

Genießen Sie Ihr Fest– um alles andere kümmern wir uns. Als Gastgeber aus Leidenschaft machen wir Ihre Feierlichkeit zu unserer Herzensangelegenheit. Planen Sie mit uns. Vielfältig inszenierbar, erstellen wir Ihnen ein individuelles Eventangebot und beraten Sie persönlich – gerne auch bei einer Besichtigung vor Ort.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage unter 02636 800 140 oder info@schloss-burgbrohl.de.

Christiane Winsheimer Leitung Eventorganisation & Jan Wingenfeld Hotel Manager

MODALITÄTEN

Das Mitbringen und Verzehren von eigenen Speisen und Getränken ist nicht gestattet.
Im Innenbereich der Villa ist das Werfen von beispielsweise Konfetti oder Blüten verboten.
Im Außen- bzw. Parkbereich muss dieses biologisch abbaubar sein.
Etwaige Reinigungskosten werden in Rechnung gestellt.
Ab 0:00 Uhr erheben wir einen Nachtzuschlag von 65,00 € je Mitarbeiter je angefangene Stunde.
Das Hotel achtet auf einen optimalen Personaleinsatz.

Gerne unterstützen wir Sie bei Ihrer Dekoration. Hierfür berechnen
wir einen Aufwand von 95,00 € pro angefangene Stunde.
Die Feier wird automatisch um 03:00 Uhr von unseren Mitarbeitenden beendet.

Die Buchung von 6 Hotelzimmern, die sich direkt über der Feierlokalität befinden, ist obligatorisch.

FEIERN

Eingerahmt in die traumhafte Kulisse des Barockschlosses Burgbrohl bieten sich zahlreiche Möglichkeiten, Feste zu einem erinnerungswürdigen Erlebnis werden zu lassen. Jede unserer Locations, die Sie exklusiv anmieten können, versprüht einen individuellen Charme und wird Sie und Ihre Gäste begeistern.

SCHLOSS RESTAURANT VON BRULE

Ein festlicher Anlass verdient eine erstklassige Spitzenküche. Genießen Sie mit Ihren Gästen ein kulinarisches Mehr-Gänge-Menü im Gourmetrestaurant von Brule. Umgeben von historischen Bruchsteinmauern wird hier jeder Gang zum Erlebnis. Bei schönem Wetter haben Sie im angeschlossenen Wintergarten zudem einen Panoramablick ins Grüne.

Exklusiv buchbar ab 40 Personen. Platz für bis zu 55 Personen. Raummiete: 450,- Euro

SCHLOSS TERRASSE

Ideal für eine Frühjahrs- oder Sommerfestivität. Unter freiem Himmel mit Panoramablick ins Grüne das Leben genießen. Die weitläufige Terrasse umgeben von Bruchsteinmauern bietet alles für eine rauschende Feier oder ein lockeres Beisammensein mit Freunden und Familie. Unser Maxi-Sonnenschirm mit integrierten Heizstrahlern spendet Schatten oder schützt vor kühleren Temperaturen in den Abendstunden.

SCHLOSS SCHENKE

Stimmungsvoll eingereiht in die traditionellen Bürgerhäuser liegt unsere Schenke direkt am Portal zum Schlossinnenhof. Große Fenster geben den Blick auf das Schloss frei. Das Zusammenspiel aus hohen Decken, rustikal-edlen Holztischen und Lederstühlen in warmen Brauntönen zaubert ein modern-gemütliches Ambiente. Die integrierte Bar bietet zusätzliche Möglichkeiten für die späten Abendstunden. Bei schönem Wetter ist ein Teil des Schlossinnenhofs als Außenbereich nutzbar und schafft so die großzügige Verbindung von Indoor und Outdoor.

Exklusiv buchbar ab 50 Personen. Platz für bis zu 64 Personen. Raummiete: 650,- Euro

WINTERGARTEN SCHLOSS SCHENKE

Mit Blick in den romantischen Schlossinnenhof bietet der exponiert gelegene Wintergarten eine besonders lichtdurchflutete Atmosphäre mit stilechter Dekoration. Die seitlich integrierten fortlaufenden Buffetelemente ermöglichen die Präsentation vielfältiger Themenbuffets. Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Exklusiv buchbar ab 30 Personen. Platz für bis 50 Personen. Raummiete: 650,- Euro. Schloss Schenke und Wintergarten sind als Eventlocation auch zusammen buchbar. Raummiete: 950,- Euro

WEINKELLER

Probieren Sie einen der vielen Weine aus aller Herren Länder und genießen Sie dazu kleine Köstlichkeiten aus unserer Küche. Ein Besuch in diesem besonderen Gewölbe wird zu einem unvergesslichen Ereignis.

Platz für bis zu 8 bis 10Personen. Raummiete: 300,- Euro

EMPFANG

RICHTIG ANSTOSSEN - FÜR JEDES FEST DAS RICHTIGE PAKET

HERZOGLICH „SALZIG“

Freundliches Servicepersonal
Aperitif: Schloss Burgbrohl Sekt Chardonnay Brut mit Elixier d´Amour
Wasser, Orangensaft
Snacks: Erdnüsse, Salzstangen, Salzbrezeln, Grissini

26,90 € PRO PERSON I 90 Minuten - **32,90 € PRO PERSON I** 3 Stunden

HERZOGLICH „SÜSS“

Freundliches Servicepersonal
Aperitif: Schloss Burgbrohl Sekt Chardonnay Brut mit Elixier d´Amour
Wasser, Orangensaft, Filterkaffee
Snacks: Mini-Plundergebäck, -Donuts, -Eclairs, Muffins

28,90 € PRO PERSON I 90 Minuten - **38,90 € PRO PERSON I** 3 Stunden

Buchen Sie Ihr Bier-Upgrade mit Kellerbier aus der Flasche zu 5,90 € p.P.

FÜRSTLICH

Freundliches Servicepersonal
Aperitif: Schloss Burgbrohl Sekt Chardonnay Brut mit Elixier d´Amour
Wasser, Orangensaft, Filterkaffee und Softgetränke von der Getränketheke
Canapés (4 Stück p.P.)
beispielsweise · Räucherlachs · Roastbeef · Bergkäsetatar
· Tomate mit Büffelmozzarella · Räucherforelle · Brie

41,90 € PRO PERSON I 90 Minuten - **46,90 € PRO PERSON I** 3 Stunden

Buchen Sie Ihr Bier-Upgrade mit Kellerbier aus der Flasche zu 5,90 € p.P.

Buchen Sie Ihr Longdrink-Upgrade mit 2 Longdrinks nach Wahl zu 8,90 € p.P.

KÖNIGLICH

Freundliches Servicepersonal
Aperitif: Schloss Burgbrohl Sekt Chardonnay Brut mit Elixier d´Amour
Wasser, Orangensaft, Filterkaffee, Softgetränke und Flaschenbier von der Getränketheke
Flying Fingerfood (4 Stück p.P.)
beispielsweise · Spinatsalat mit Himbeerdressing und gebratenen Champignons · Rucola-Salat mit Kirschtomaten und Parmesan · Kartoffel-Lauchsuppe mit Räucherlachsstreifen · Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüsestreifen · Gebratene rote Garnele mit getrüffelten Rahmtagliolini · Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Speckrahmwirsing · Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit buntem Kartoffelsalat · Entenkeule mit asiatischem Glasnudel-Gemüsesalat
· Rindergulasch „Stroganoff“ mit Kartoffel-Selleriepüree
· Cheesecake · Crème Brûlée · Panna Cotta

49,90 € PRO PERSON I 90 Minuten - **55,90 € PRO PERSON I** 3 Stunden

Buchen Sie Ihr Longdrink-Upgrade mit 2 Longdrinks nach Wahl zu 8,90 € p.P.

MENÜ 1

Gezupfter Büffelmozzarella
mit geschmolzenen Kirschtomaten, Basilikumpesto und Rucola

***

Gebratene Barbarie-Entenbrust
an Himbeeressigsauce, Sesam-Ingwer-Karotten und Haselnuss-Schupfnudeln

***

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern mit Vanilleeis und marinierten Beeren vom Markt

EURO 49,00 PRO PERSON

MENÜ 2

„Vitello Tonnato“ gesottenes Kalbsfleisch an Thunfischsauce mit gebackenen Kapernäpfeln

***

Linsencrémesuppe mit Speckschaum

***

Gebratenes Lachsfilet an Orangensauce, mit gebratenem Pak Choi und Linguine

***

Mousse au Chocolat mit Himbeersorbet und Beeren vom Markt

EURO 59,00 PRO PERSON

MENÜ 3

„Dreierlei“ mit gebratener Wachtelbrust an Balsamico-Linsen,
gebratener Riesengarnele an Mango-Chilli-Ragout,
Scheiben vom Kalbsfilet an Zitronen-Creme und kleinem Salatbukett

***

Essenz vom Eifler Kalb mit Wurzelgemüse und Sherry

***

Ziegenkäse im Knusperblatt auf cremiger Polenta an Passionsfrucht Beurre Blanc
und karamellisiertem Rote-Bete-Gemüse

***

Medaillons vom Kalbsfilet
an Morchelrahmsauce, buntem Marktgemüse und Kartoffelgratin

***

Mousse von der Weissen Callebaut-Schokolade und Tonkabohne,
Amarena-Kirschen und Walnußeis

EURO 84,00 PRO PERSON

BUFFET I

Brotauswahl mit Butter I Blattsalate mit verschiedenen Toppings und zweierlei Dressings
Mozzarellakugeln mit Tomate, Rucola-Pesto und süßem Balsamico
Hausgemachtes Antipasti mit Basilikum-Pesto und Parmesan I Variation von Räucherfischen
Rosa gebratenes Roastbeef an Ingwer-Koriander-Mayonaise

***

Roastbeef unter der Dijon-Senf-Kruste I Schweinefilet im Speckmantel
Putengeschnetzeltes mit Champignons I Pfannengemüse
Vichy-Karotten I Gebackene Kartoffeln I Basmatireis

***

„Im Glas“: Vanille Panna Cotta mit Beeren vom Markt
Orangen-Tiramisu im Glas I Mousse au chocolat

EURO 79,00 PRO PERSON

BUFFET II „REGIONAL “

Brotauswahl und Butter I Bunte Blattsalate mit Balsamico Dressing I Rheinischer Kartoffelsalat mit Frikadellchen I Schweinekopfsülze mit Riesling-Vinaigrette I Schweinebraten mit Remoulade

***

Kartoffeleintopf mit Mettenden

***

Rheinischer Sauerbraten mit Korinthen I Himmel un Ääd
Zanderfilet auf Schnippelbohnen I Kalbstafelspitz an Meerettichsauce
Kartoffelgulasch I Apfelrotkohl I Kartoffelklöße I Bouillonkartoffeln mit Petersilie

***

Weincrème mit Blaubeeren I Milchreis mit Zimt-Vanille-Äpfeln

EURO 59,00 PRO PERSON

BUFFET III „MEDITERRAN“

Brotauswahl mit Butter und Aioli I Blattsalate mit verschiedenen Toppings und zweierlei Dressings
Büffel-Mozzarella mit Tomate, Rucola-Pesto und süßem Balsamico
Hausgemachtes Grillgemüse mit Basilikum Pesto und Parmesan
Geräucherter Lachs mit Limonen-Crème-Fraîche und rosa Beeren
Rosa gebratenes Roastbeef mit Rosmarin-Mayonaise I Honigmelone mit Parmaschinken

***

Gebratene Brust von der Maispoularde I Mariniertes Rumpsteak vom Eifelrind
Gebratenes Filet vom Lachs I Saltimbocca vom Schwein mit Salbei und Parmaschinken
Gebratenes Zanderfilet an Peperonata I Gemüse I Frittiertes Gemüse mit Tomaten Sugo
Gefüllte Teigtaschen mit Tomaten Pesto, Rucola, Grana Padano und gerösteten Pinienkernen
Tagliatelle mit Tomatensauce und geschmolzenen Kirschtomaten I Meditteranes Gemüse

***

Tiramisu I Vanille Panna Cotta I „Gelato“-Bombe

EURO 89,00 PRO PERSON

BBQ 1

Brotauswahl I Bunte Blattsalate mit Balsamicodressing I Nudelsalat
Gebratene Auberginen in Knoblauchjoghurt I Orientalischer Couscous-Salat
Mozzarellakugelsalat mit Kirschtomaten und hausgemachtem Pesto
Pinienkernen und süßem Balsamico

***

Marinierte Lammkoteletts I Rostbratwurst I Spare Ribs I Mariniertes Lachsfilet
Rinder-Hüftsteak I Garnelenspieße I Grillkäse in Tomaten-Pfeffermarinade
Rosmarinkartoffeln I Mediterrane Gemüsepfanne

***

Eisbombe I Mousse au Chocolat

EURO 69,00 PRO PERSON

BBQ 2

Brotauswahl mit verschiedenen Dips I „Caesar Salad Station" mit Romanasalat, Buttercroutons, Bacon, Grana Padano, Caesar Dressing, Kirschtomaten I Hummus mit Cornichons, Tomaten und Cumin I Toskanischer Brotsalat mit Kapern, Sardelle, Tomate und Minze I Mediterraner Blattsalat mit Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Zitrone, Olivenöl, Minze, Sumak und Fetakäse

***

Eifel-Bratwurst I Käsewurst I Entrecôte vom heimischen Rind I Lammfilet mariniert
Marinierte Hähnchenbrust I Marinierte Schweinenackensteaks
Ofenkartoffeln mit Kräuterquark I Paprika-Zucchinipfanne

***

Tiramisu I Obstplatte

EURO 69,00 PRO PERSON

BBQ DELUXE

Brotauswahl mit verschiedenen Dips I Marinierte Kalamata Oliven
Gebratene Piementos mit Meersalz I Vitello Tonnato mit Kapernbeeren
Hummus mit Cornichons, Tomaten und Granatapfelkernen I Edel-Räucherfischplatte
Mediterraner Blattsalat mit Tomate, Gurke, rote Zwiebeln, Zitrone, Olivenöl,
Minze, Sumak und Fetakäse

***

Merguez Bratwurst I Roastbeef vom heimischen Rind I Marinierte Garnelenspieße
„Loup de Mer" im Kräutersäckchen I Gebratene Maiskolben mit Butter und Chili
Gebackene Rosmarinkartoffel I Paprika Zucchini Pfanne

***

Obstplatte I Mousse von der weißen Callebaut Schokolade und Tonkabohne
Cremé Brulée von der Orange I Melonenkaltschale mit Gremont

EURO 89,00 PRO PERSON

SCHLOSS-PAUSCHALEN

GETRÄNKE

HERZOGLICH

Mineralwasser I Softgetränke I Proviant BIO Saftschorlen
Krombacher Pils vom Fass I Hefeweizen / Hefeweizen alkoholfrei I Alkoholfreies Pils
Kaffeespezialitäten vom hauseigenen Schlosskaffee
Schloss Burgbrohl Sekt Chardonnay Brut I 2 Hausweine nach Wahl

48,90 € PRO PERSON I Jede weitere Stunde 11,90 € p.P.

FÜRSTLICH

Mineralwasser I Softgetränke I Proviant BIO Saftschorlen
Krombacher Naturtrübes Kellerbier vom Fass I Mühlen Kölsch vom Fass
Hefeweizen / Hefeweizen alkoholfrei I Alkoholfreies Pils
Kaffeespezialitäten vom hauseigenen Schlosskaffee
Schloss Burgbrohl Sekt Chardonnay Brut I 2 Hausweine nach Wahl

52,90 € PRO PERSON I Jede weitere Stunde 12,90 € p.P.

KÖNIGLICH

Mineralwasser I Softgetränke I Proviant BIO Saftschorlen
Krombacher Naturtrübes Kellerbier vom Fass I Mühlen Kölsch vom Fass
Hefeweizen / Hefeweizen alkoholfrei I Alkoholfreies Pils
Kaffeespezialitäten vom hauseigenen Schlosskaffee
Schloss Burgbrohl Sekt Chardonnay Brut I 2 Hausweine nach Wahl
2 Longdrinks nach Wahl (Aperol Apritz, Hugo, Gin Tonic, Vodka Lemon, Cuba Libre ...)

59,90 € PRO PERSON I Jede weitere Stunde 14,90 € p.P.

WEINLISTE GETRÄNKEPAUSCHALE

WEISSWEINE
Riesling trocken, Winzergenossenschaft Mayschoss
Grauburgunder Referenz, Weingut Brogsitter
Weißburgunder feinherb, Winzergenossenschaft Mayschoss

ROTWEINE
Spätburgunder Nikolaus trocken, Winzergenossenschaft Mayschoss
Domina halbtrocken, Winzergenossenschaft Mayschoss
Chianti Colli trocken, Strozzi

ROSÉWEINE
Spätburgunder Rosé trocken, Winzergenossenschaft Dagernova
Blauer Portugieser Rosé feinherb, Weingut Brogsitter

6 Stunden I Kinder bis 8 Jahren – frei I Kinder von 8 bis 15 Jahren – 10,50 € I Jugendliche ab 16 Jahren – voller Preis