



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
info@landhotel-karrenberg.de



Stand: Januar 2024

Mit Neuerscheinungen der Bankettmappe verlieren vorherige Preise Ihre Gültigkeit!

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!

Es gibt was zu feiern? Dann sollte drauf angestoßen werden

Zum Empfang unsere Aperitif Auswahl

Die Hausmarke - Karrenberg Jahrgangssekt halbtrocken 21,50 € / Flasche
Rose Secco trocken vom Weingut Paul Knod, Burg, Mosel 20,50 € / Flasche
Riesling Sekt Hochgewächs trocken 23,50 € / Flasche

Lillet Wild Berry	0,1 – 4,00 €	0,2 – 6,90 €
Lillet Vive	0,1 – 4,00 €	0,2 – 6,90 €
Aperol Sprizz	0,1 – 4,00 €	0,2 – 6,90 €
Hugo	0,1 – 4,00 €	0,2 – 6,90 €
Hugo Rose	0,1 – 4,00 €	0,2 – 6,90 €

Fingerfoodauswahl:

Minimum 20 je Sorte

Fisch / Meeresfrüchte

- Kräuter- Frischkäse auf Pumpernickel mit gebratener Garnele 2,50 €
 - Lachs- Crepe´s Roulade mit Wasabi Crème Fraiche 2,00 €
 - Forellentatar im Knusperkörnchen 2,50€
- Gegrillte Garnele auf Guacamole (Avocado creme) 2,50€
 - Räucherfischpraline mit Dillsenf 2,50€
- Laugenkonfekt mit Gebeiztem Lachs und Meerrettich 2,50

Vegetarisch

- Gazpacho (Kalte Spanische Gemüsesuppe) im Glas 1,50€
 - Gemüse- Wrapröllchen mit Cocktailsoße 2,50€
 - Kichererbsen Bällchen auf Tomatenragout 2,00€
- Tomaten- Mozzarella Spieße mit Basilikum Pesto 2,00 €
- Gebackene Hirtenkäsewürfel mit pikantem Paprikacoulis 1,80€
 - Quiche (z.B.: Lauch, Gemüse oder Kürbis) 1,50€
 - Anti Pasti Gemüse am Spieß 2,00 €
 - Frühlingröllchen mit Sweet- Chilisauce 1,50€

Fleisch

- Mini Frikadellen Spieße mit BBQ- Sauce, Käse Essiggurke, Kirschtomaten 2,50 €
 - Roastbeef Röllchen mit Waldorfsalat 2,50€
- Vitello Tonnato Röllchen (Putenfleisch mit Thunfischcreme) 2,50€
 - Schinken- Crêpes Roulade mit Frischkäse 1,80€
 - Hähnchen- Curryspieße mit Ananas 2,00€
 - Verschieden Tramizzini Sandwiches 2,50
(Italienisches Weißbrot) mit z.B.: Salami, Schinken, Lachs
- Pastete von Hirsch oder Pute mit Cranberry Chutney 2,50€
 - Melonen- Schinkenspieße 2,00€
 - Melonensüppchen mit Serrano Schinken 2,00 €
- Flammkuchen (verschiedene Sorten) pro Flammenkuchen 9,50€ (8 -10 stk. pro)
 - Canape`s mit verschiedenen Belägen
(Lachs, Schinken, Salami, Käse, Camembert etc.) 2,00€

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

Gemüseeeintopf 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
Wolfsbarschfilet 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)

Beilagen und Soßen

BBQ Soße, Sweet-Chicken-Chili-Soße
Kräuterbutter, Senf
Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark
Mediterranes Grillgemüse

Desserts

Erdbeer-Marshmellow-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-Kokosnusssuppe mit Garnele
Tomatenessenz mit Concassé und Spinatravioli
Kartoffel-Meerrettichsuppe mit Croutons

Jahreszeitliche Suppen

Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl
Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbiskernöl
Bärlauchcremesuppe
Steinpilzcremesuppe mit Croutons
Topinamburcremesuppe mit Chips

Zwischengänge

Souffliertes Hühnerrei 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 oder 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.

**Bei der preislichen Gestaltung Ihres Buffets oder Menüs müssen wir 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

von 10:00 – 11:30 Uhr:

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 (bis 11 Uhr) mit 2 Säften
und 1 Glas Sekt zur Begrüßung sind ebenfalls im Preis inklusive
Dazu ab 11 Uhr eine Deftige Suppe mit Baguette

zum Preis von 29,80 € pro Person

Sie wollen mehr?

Komplettes Lunchbuffet ab 12:00 Uhr für Ihre Feierlichkeit:

Unser Frühstücksbuffet und zusätzlich:
kräftige Rinderkraftbrühe mit Nudleinlage

Schweinefilet mit Pilzrahmsauce
Hähnchenmedaillons mit Curry-Aprikosensauce
Rosmarinkartoffeln, Spätzle, Gemüseauswahl oder Salat.

Schokomousse und Pana Cotta mit Himbeertopping

zum Preis von 46,50 € pro Person

Hauptgangalternativen zum selben Preis:

Spießbraten mit Zwiebeljus
Rinderbraten mit Rotwein-Schalottensoße
Kleine Schweineschnitzel mit Pilzrahm
Seelachsfilet auf Spinatbett mit Rieslingsauce

Weitere Hauptgänge nach Ihren Wünschen ggf. mit Aufpreis.

Andere Getränke als aufgeführt, werden separat berechnet.
Deko übernehmen wir für Sie, falls es keine anderen Wünsche gibt.
Blumenschmuck zu je 5,50 € / Vase, falls es keine anderen Wünsche gibt.

Geburtstag, Einstand, Firmenfeier, Weihnachtsfeier oder einfach mal so.

Ab 25 Personen bieten wir Ihnen auch an allen Wochentagen ein Frühstücks- oder Brunchbuffet.

