



Schloss
Gastronomie
Corvey



**Herzlich willkommen
in der Schlossgastronomie Corvey!**

Zum vollen Genuss der reizvollen Landschaft,
zum vollen Erleben der jahrhundertalten Geschichte
des Klosters Corvey,
gehört sicherlich auch die Entspannung
bei einem „fürstlichen“ Essen
mit ausgesuchten Weinen.

Wir möchten Sie einladen
sich von der Schlossgastronomie
verwöhnen zu lassen.
Genießen Sie die Atmosphäre unseres Hauses,
und lassen Sie Ihren Besuch zu einem
nachhaltigen Erlebnis werden!

Wir möchten dazu gerne beitragen.

Ihr Team von der Menne-Gastronomie.

Dies sind nur Anregungen von uns, die Sie ganz individuell verändern können!



Schloss

Gastronomie

Corvey



Menü's von 3 bis 6 Gängen

Professionell am Tisch serviert!

Garantiert reibungsloser Ablauf!

Die besonders elegante Art Ihre Gäste zu verwöhnen!



Schloss
Gastronomie
Corvey



Menü 301

Baguette und Butter

* * *

Rinderkraftbrühe mit Eierstich
Markklößchen, Gemüsestreifen

* * *

Rinderschmorbraten in Burgunder
Schweinerückenbraten im eigenen Saft
Feine Gemüse der Saison
Petersilienkartoffen, Kroketten

* * *

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne

€ 22,00

Menü 302

Baguette und Butter

* * *

Rinderkraftbrühe mit Einlage

* * *

Schweinefilet und gefüllte Poulardenbrust
an Rahmsauce Ihrer Wahl
Berner Rösti, Herzoginkartoffeln
Feine Gemüseplatte

* * *

Vanilleeisbombe mit frischen Früchten
und heißer Schokoladensauce

€ 25,90



Schloss
Gastronomie
Corvey



Menü 303

Baguette und Butter

* * *

Lauchcremesuppe mit Lachsklößchen

* * *

Rehragout mit Weintrauben
gerösteten Speckstreifen, Croûtons und Waldpilzen

Mandelbällchen, Rosenkohl

Schweinemedallions im Speckmantel
auf Morchelrahm

Gemüseplatte, Herzoginkartoffeln

* * *

Obstsalat und Vanilleeis mit Marsalachaum überzogen

€ 29,80

Menü 304

Ciabatta mit Olivenmus

* * *

Carpaccio vom Rinderfilet
mariniert mit Olivenöl, Zitrone, Knoblauch

Parmesanspäne

* * *

Kaninchenkeule in Weißweinsauce
auf einem Gemüseragout von Schalotten, Oliven, Tomaten, Knoblauch

Spanferkelkotelett

auf gedünstetem Chicorée, Balsamicosauce

Rosmarinkartoffeln

* * *

Dessertteller „Dolce Vita“:
Panna Cotta mit Erdbeersauce
Tiramisu, Kiwi-Orangensalat
Hausgemachtes Parfait Ihrer Wahl

€ 34,00



Schloss
Gastronomie
Corvey



Menü 305

Baguette und Butter

* * *

Gebratene Edelfische, Dillrieslingsoße
an Blattsalaten der Saison

* * *

Schweinefilet im Wirsingblatt
auf rosa Pfeffersauce

Entenbrust auf Apfel-Orangen-Sauce
hausgemachte Spätzle, Kartoffelauflauf
Gemüse der Saison

* * *

Panna cotta auf Himbeersoße

€ 35,90

Menü 306

Baguette und Butter

* * *

„Salatbouquet
umlegt mit zartrosa gebratener Entenbrust
Traubensauce

* * *

Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“
Berner Rösti, Buttergemüse
Rehmedaillons aus der Keule
Wacholderrahm, Pfifferlinge
Preiselbeeren, Spätzle

* * *

Vanilleeis mit heißen Kirschen
Schlagsahne

€ 35,90



Schloss
Gastronomie
Corvey



Menü 401

Baguette und Butter

* * *

Gefüllte Avocado mit Grönländer Crevettencocktail

* * *

Sauerampfersuppe mit Lachsklößchen

* * *

Schweinefilet und Poulardenbrüstchen
mit Pfifferlingrahm und rosa Pfeffersauce
feines Gemüse, Herzoginkartoffeln

* * *

Dessertteller „Schloß Corvey“:
Bayerische Creme, Mousse au chocolat
Frisches Obst, Fruchtspiegel
Hausgemachtes Parfait Ihrer Wahl

€ 38,80

Menü 402

Baguette und Butter

* * *

Herbstliche Blattsalate, umlegt mit Entenbrust auf Portweinsöße

* * *

Kräuterrahmsüppchen mit Lachsklößchen

* * *

Rehmedaillon aus der Keule mit Wacholderrahm
Gefüllte Birne mit Preiselbeeren
Brokkoliröschen mit Mandelbutter
Spätzle, Mandelbällchen
Schweinefilet auf Balsamicosauce
Kleines Gemüse, Rosmarinkartoffeln

* * *

Zweierlei Mousse auf Sößchen, Obstgarnitur

€ 38,80



Schloss
Gastronomie
Corvey



Menü 403

Baguette und Butter

* * *

Komposition von Blattsalaten, umlegt mit Zander und Fjordlachs, Dillsauce

* * *

Rahmsüppchen vom gelben Paprika, Olivenöl

* * *

Barbarie-Entenbrust auf Apfel-Orangen-Soße

Kartoffelgratin, Brokkoli mit Mandelbutter

Kalbssteaks auf Steinpilzrahm

Herzoginkartoffeln, frisches Gemüse

* * *

Williamschristbirne „überbacken“

Walnußeis

€ 38,80

Menü 404

Baguette und gesalzene Butter

* * *

Vorspeiseteller „Schloß Corvey“:

Frische Blattsalate der Saison, Sc. Vinaigrette

Parmaschinken mit Honigmelone, Roastbeefröllchen mit Eiersalat

Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce, Krabbensalat im Chicoréeblatt

* * *

Rinderkraftbrühe mit Einlage

* * *

Schweine- und Rinderfilet mit frischen Champignons

Sc. Bernaise, rosa Pfefferrahm

feine Gemüse im Kohlrabikörbchen, Rosmarinkartoffeln

* * *

Dessertteller „Schloß Corvey“

Bayerische Creme, Mousse au chocolat

frisches Obst, Früchtespiegel, hausgemachtes Parfait nach Wahl

€ 41,50



Schloss
Gastronomie
Corvey



Menü 405

Baguette und Butter

* * *

Essenz von Steinpilzen, Käsestange

* * *

Pangasiusfilet auf Ratatouille überzogen mit einer leichten Senfsauce

* * *

Entenbrust, Apfel-Orangen-Sauce

Lammrückenfilet mit Sc. Provenzale

Kartoffelauflauf

Blattspinat, Lauchzwiebeln, Sherrytomaten

* * *

Pochierte Birnenhälfte

überzogen mit Williamschistsabayon

Walnußeis

€ 42,50

Menü 406

Baguette und Butter

* * *

Steinpilzessenz mit Käsestange

* * *

Medaillon von der Lotte auf Gurkengemüse

Hummersoße, Risotto

* * *

Gefülltes Poulardenbrüstchen und Schweinefilet
auf rosa Pfeffersoße

Kartoffelauflauf, kleines Gemüse

* * *

Gebackene Apfelringe auf Vanillesoße

Vanilleeis

€ 44,00



Schloss

Gastronomie

Corvey



Menü 407 (saisonal)

Ciabatta mit gesalzener Butter

* * *

Godelheimer Stangenspargel
Sc. Hollandaise, Knochenschinken

* * *

Bärlauchsüppchen
mit Medaillons von der Jacobsmuschel

* * *

Kalbsteak an Steinpilzrahm
Kleines Gemüse
Butterkartoffeln

* * *

Erdbeersalat mit Marsalaschaum „überbacken“

Walnußeis

€ 48,50



Schloss
Gastronomie
Corvey



Menü 501

Baguette und Butter

* * *

Salatkomposition

mit gebratenem Zanderfilet

auf Ratatouille, an leichter rosa Senfsauce

* * *

Sauerampfersuppe

mit Croûtons

* * *

Hausgemachte Bandnudeln

mit Steinpilzen in Sahne

* * *

Schweinefilet im Wirsingmantel

an rosa Pfeffersauce

Rinderfilet auf Schalottensauce

Sc. Bernaise

Kartoffelauflauf

junges Gemüse, frische Champignons

* * *

Dessertteller „Schloß Corvey“:

Bayerische Creme, frisches Obst

Fruchtspiegel

Mousse au chocolat

Hausgemachtes Parfait Ihrer Wahl

€ 57,00



Schloss
Gastronomie
Corvey



Menü 502

Baguette und Butter

* * *

Carpaccio vom Rinderfilet

Tomatenvinaigrette, Parmesanspäne

Ratatouille

* * *

Legiertes Lauchsüppchen
mit Sahnehaube und Hechtklößchen

* * *

Weißer Heilbutt in der Brotkrume
frische Champignons, Sc. Hollandaise
tournierte Kartoffeln

* * *

Gefülltes Perlhuhnbrüstchen
mit Entenstopfleber auf Portweinsöße

Gemüse der Saison

Herzoginkartoffeln

* * *

Dessertteller „Schloß Corvey“:
Bayerische Creme, frisches Obst
Fruchtspiegel, Mousse au chocolat
Hausgemachtes Parfait nach Ihrer Wahl

€ 56,50



Schloss
Gastronomie
Corvey



Menü 601

Baguette und Butter

* * *

Carpaccio vom Rinderfilet
mit Parmesan und Tomatenvinaigrette

* * *

Feine Hummercremesuppe

Cognacsahne

* * *

Medaillon von der Lotte auf Gurkengemüse

Rieslingsauce

* * *

Gespicktes Rehrückenfilet mit Pfifferlingen

Wacholderrahm, Preiselbeeren

hausgemachte Spätzle

Brokkoliröschen mit Mandelsplitter

* * *

Rohmilchkäse, Nußbrot

* * *

Creme von Limetten und Zitronensorbet

Soßenspiegel

€ 65,00



Schloss
Gastronomie
Corvey



Buffet Italien ab 30 Personen

Ciabatta, Olivenmus, Artischockencreme

Kalte Antipaste

Toskanischer Bauernsalat
Gebratene Zucchiniungen auf kaltem Tomatenragout
Mango-Krabben-Salat
Salami und Parmaschinken mit Melone
Fleischtomate mit Mozzarella, Basilikum
„Vitello Tonnato“, Kalbfleisch mit Thunfischsauce
„Carpaccio“ vom Rind mit altem Parmesan
Feldsalat mit Kaninchentranchen
Graved Lachs mit Frühlingszwiebeln
Eingelegte Paprika, Artischocken, gegrillte Zwiebeln
Sherrytomaten gefüllt mit Frischkäse
Eingelegte Karotten mit Basilikum

Warme Antipaste

Blattspinat
Geschmorte Champignons mit Kräutern in Sahne, Knoblauch
Brokkoliröschen mit Pinienkernen
Glacierte Karotten mit Basilikum

Schweinemedallions auf Pfifferlingrahm
Gefüllte Poulardenbrust auf Vermouth-Sahnesauce
Viktoriabarsch im Aubergine-Mantel auf Tomaten-Sugo
Bandnudeln, Butterkartoffeln, Kroketten

oder

Schweinefilet auf rosa Pfeffersoße
Geschmorte Lammkeule
mit Schalotten, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Karotten
Lachsschnitte auf Pestosahnesoße
Bandnudeln, Rosmarinkartoffeln, Berner Röstinchen

Dessert:

Obstsalat der Saison
mousse au chocolat
Mascarponecreme mit Himbeeren
hausgemachtes Parfait nach Ihrer Wahl

pro Person € 40,00



Schloss
Gastronomie
Corvey



Italienisches Nudelbuffet

Ciabatta mit gesalzener Butter

* * *

Tomatensuppe mit Sahnehaube

oder

Tomatenessenz mit gefüllten Ravioli

* * *

Hausgemachte Fettuchini mit:

Steinpilzen in Sahnesoße

Lachswürfeln in Pestosahnesoße

Gorgonzolasoße mit Brokkoli

Kalbfleischwürfel „Osso bucco“

* * *

Tortellini in Sahnesauce

mit Schinken, Tomaten, Lauch, Champignons, Erbsen

* * *

Lachslasagne mit Austernpilzen

* * *

Blattsalat der Saison, Dressings

* * *

Ciabatta

* * *

Dessertbuffet:

Mascarponecreme mit Himbeeren und Makronen

Mousse au chocolat

Obstsalat

Italienische Käseplatte

pro Person € 27,30



Schloss
Gastronomie
Corvey



Antipastebuffet: „De Luxe“

Carpaccio vom Rinderfilet mit Tomatenvinaigrette und Parmesanspänen

Kalbfleisch mit Kapern-Thunfisch-Soße

Parmaschinken mit glacierten Feigen

Salami mit Oliven

Steinpilzcarpaccio mit Dijonsenf

Strauchtomate mit Mozzarella und Basilikum

Eingelegtes mediterranes Gemüse:

Paprika, Tomate, Artischockenherzen, Zwiebeln

Terrine vom Fasan mit Geflügelleber, angerichtet auf rotem Linsensalat mit Birnenspalten

Salat von weißen dicken Bohnen und Frühlingszwiebeln

Geflügelleber in Balsamico auf grünem Spargelsalat

Pouardenbrust vom Grill, mit Kräutern, Aprikosenchutney

Gegrillte Zucchini, überzogen mit einem Ragout von Tomaten und geröstetem Knoblauch

Meeresfrüchtesalat

Scampis vom Grill mit Aioli

Hausgebeizter Lachs mit gestoßenem Meersalz, Pfeffer und Limettensaft

Nordseekrabbensalat

Terrine vom Hecht und geräuchertem Aal

Shrimpscocktail im Chicoréeblatt

Tomaten, gefüllt mit mariniertem Schafskäse

* * *

Dolce Vita:

Obstsalat mit Zitrusfrüchten

Mascarponecreme mit Himbeeren gefüllt

Apfeltarte mit Vanillesahne

Vanilleeisbombe mit heißen Schattenmorellen

Parmesan, Gorgonzola, Schafskäse

Brot, Butter, Trauben

pro Person € 34,50



Schloss
Gastronomie
Corvey



Mediterranes Menü/Buffet

Serviert:

Ciabatta, Olivenmus, gesalzene Butter

* * *

Mediterraner Vorspeisenteller:

Salatbouquet umlegt mit
„Carpaccio“ vom Rinderfilet
Parmaschinken mit Melonenschiffchen
Kaninchenrücken auf Feigensenf und Parmesan
Parmaschinken mit Honigmelone
Kalbfleisch mit Thunfischsauce überzogen

Suppe:

Steinpilzessenz mit Käsestange

Vom Buffet:

Medaillons von der Lotte
mit Tomatenachteln, gebratenem Knoblauch, Oliven, Rosmarin
Lachstranchen auf Pestosahnesoße mit Shrimps
Bandnudeln
Geschmorte Lammkeule auf Schalotten, Karotten, Knoblauch, Bohnen
Würfelpommes
Schweinefilet, Pfifferlingrahm
Kartoffelauflauf

* * *

Dolce Vita:

Amarettoparfait, heiße Kirschen
Tiramisu
Mousse au chocolate
kleines Käsebrett, Trauben
Nußbrot, Butter

pro Person € 48,00



Schloss
Gastronomie
Corvey



Kalt/warmes Buffet, Schloß Corvey:

Serviert:

Baguette und Butter

* * *

Rinderkraftbrühe mit Eierstich und Markklößchen
oder
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

Vom Buffet:

kalt:

Hähnchenbrustfilet in Mandelpanade
Schinkenröllchen mit Spargel gefüllt
gefüllte Eier „garniert“
luftgetrockneter Knochenschinken mit Melone
geräuchertes Forellenfilet
geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
Geflügelsalat
Partyfrikadellen
Strauchtomate mit Mozzarella und Basilikum
Frische Gartensalate mit Dressing
Brotkorb und Butter

Warm:

Putenbrust in Ganzen, rosa Pfefferrahm, Curryrahm
Schweinemedailion auf Champignons á la creme
Pangasiusfilet in Eihülle auf Blattspinat, Rieslingsauce
Röstinchen, Butterreis, Kartoffelauflauf
Gemüse der Saison

Dessert:

Vanilleeisbombe mit heißen Himbeeren
Schlagsahne
Frischer Obstsalat

pro Person € 31,00



Schloss
Gastronomie
Corvey



Buffet Deutschland

ab 30 Personen

Schwarzwälder Forellenfilet
geräucherter Lachs, Sahnemeerrettich
Hamburger Heringsalat
Westfälischer Katenschinken, Melone
Westfälischer Hackepeter mit Zwiebeln
Garnierte Heideputenbrust, Sc. Cumberland
Roastbeef rosa gebraten, Remouladensoße
Geflügelsalat
Teufelssalat
Frische Salate der Saison, 2 Dressings
Käseauswahl mit Majoranschmalz

* * *

Hühnerkraftbrühe mit Eierstich, Reis, Huhnfleisch

* * *

Minirindsroulade „Hausfrauen Art“

Blumenkohl, Kroketten
Wildschweingulasch mit Pilzen
Spätzle, Apfel mit Preiselbeeren
Zander auf Wirsing, Dillsoße
Schwenkkartoffeln in Butter

* * *

Schwarzwälder Kirschcreme
Hamburger Rote Grütze
Vanilleeisbombe mit heißer Schokoladensauce

pro Person € 38,00



Schloss
Gastronomie
Corvey



Schlossbuffet „Corveyer Land“

Fladenbrot aus dem Klosterbackofen

Kräuterquark

* * *

Kräuterschaumsüppchen

mit Kräutern aus dem Klostergärteleyn

* * *

Freilandenten aus dem Corveyer Land

Wildschweinkeule mit frischen Waldpilzen

Wacholderrahm

Klößchen vom Hecht

auf Wurzelgemüse und gelber Soße

Semmelknödel, Rotkraut, junge Kartoffeln

* * *

Rohmilchkäse von der Ziege

Weincreme aus herzoglichen Weinen

Waldhonigparfait mit Johannisbeersöße

pro Person € 32,00



Schloss
Gastronomie
Corvey



Gourmetbuffet „Schloss Corvey“

ab 80 Personen

Kalt:

Arrangement von Shrimps, Nordseekrabben und Scampis
Ganzer norwegischer Fjordlachs mit Dillsenf
Parmaschinken mit Charantaise Melone
Rehrücken „Baden-Baden“
Entenbrust mit Chicorée-Orangensalat
Hausgemachte Terrinen und Pasteten
Roastbeef am Knochen, Sc. Remoulade

Saucen:

Limonensauce, Cumberlandsauce, Schalottenvinaigrette
Sahnemeerrettich, Joghurt-Kräutersauce, Cocktailsauce

Salate:

Bunte Salate vom Höxteraner Markt
Sauce Vinaigrette, Frenchdressing, Balsamicodressing

Hauptgänge:

Kraftbrühe mit Markklößchen

* * *

Glacierter Kalbsrücken mit Gemüse, Morchelrahm, Kartoffelgratin
Gespickte Seeteufelmedaillons auf Blattspinat, Tomatenpesto
Maispoulardenbrust in Vermouthsauce gedünstet, Butterreis
oder

Tomatencomsommé mit Ravioli

* * *

Rinderfilet „Wellington“ und Marktgemüse
Gebratene Tranchen von Lachs und Stör auf Lauchragout, Basmatireis
Lammkeule mit Rosmarin und Zucchini-Kartoffelauflauf
oder

Karottencremesüppchen mit Ingwer

* * *

Hochrippe vom Angus-Rind
Kartoffelauflauf, Burgunderschalotten
Gratinierte Zanderfilets, hausgemachte Nudeln
Hirschragout mit Rosenkohl und Kartoffelknödel

Dessert:

Mousse au chocolat

Creme Caramel

Fruchtsalat

Rote Beerengrütze mit Vanillesauce
Große Käseauswahl mit Trauben
Verschiedene einheimische Brotspezialitäten
Butter und Griebenschmalz

pro Person € 50,80



Schloss
Gastronomie
Corvey



Corveyer Galabuffet:

Fenchelsamtsuppe mit Lachsmedaillons

* * *

Eingelegtes mediterranes Gemüse

Eismershrimps mit Cocktailsauce

Nordseekrabbensalat

„Carpaccio“ vom Rinderfilet, Tomatenvinaigrette, Parmesanspäne

Zucchini-scheiben in Parmesan auf Tomatenjus

Parmaschinken, Melone

Verschiedene Terrinen und Pasteten

Frisch am Buffet für Sie zubereitet:

Scampis aus dem Wok mit Aioli

Hausgebeizter Lachs mit frischen Reibekuchen, Dill-Honig-Senf

Rosa Wachtelbrüstchen an Portweinsauce mit Feldsalat

* * *

Lammrouladen, gefüllt mit Zwiebellauch

Karotten auf Sc. Provenciale

Kartoffelauflauf

Medaillons von der Lotte, gespickt mit Rosmarin und Knoblauch
auf Tomaten-Paprika-Sauce

Welsfilet in der Eihülle auf Wirsinggemüse

Tomaten-Paprika-Sauce, Nusskartoffeln

Schweinemedallions im Speckmantel auf Steinpilzrahm

Feine Gemüse der Saison

Medaillons aus der Rehkeule auf Wacholderrahm

Pilze, gefüllte Birne mit Preiselbeeren

Apfelrotkohl, Spätzle

* * *

Dessertträume:

Charlotte russé, kalte Erdbeer-Himbeer-Sauce

Mohr im Hemd, heiße Schokoladensauce, Schlagsahne

Crepés, frisch zubereitet, in verschiedenen Variationen

Eisvergnügen

pro Person € 54,00



Schloss
Gastronomie
Corvey



Buffet, kombiniert mit Service:

Mundhappen aus aller Welt am Tisch serviert:

- Serranoschinken auf glacierten Feigen
- Scampi auf Pflaumensauce
- Reisröllchen mit rosa Thunfisch belegt, Ingwersauce
- gefüllte Auberginen mit Schafskäse
- Zucchiniungen in der Parmesanhülle, Tomatensugo, gegrillter Knoblauch
- Tranchen vom Kaninchenrücken auf Feldsalat, Feigensenf, Parmesanspäne
- Vitello Tonno
- Steinpilzcarpaccio mit Dijonsensauce
- Jacobsmuscheln auf Blattspinat „überbacken“

Vom Buffet: dargeboten an einzelnen Stationen

- Medaillons aus der Rehkeule auf Wacholderrahm
Pilze, gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Rosenkohl, Spätzle
 - Schweinemedallions im Speckmantel auf Steinpilzrahm
feines Gemüse der Saison
 - Lammrouladen, gefüllt mit Zwiebellauch, Karottenstreifen auf Sc. Provenziale
Kartoffelauflauf
 - Wolfsbarschfilet aus dem Backofen
Hummersauce, Blattspinat, Nusskartoffeln
- * * *
- Dessertteller serviert:
„Mohr im Hemd“ mit Schokoladensauce, Sahne
Walnußeis auf Pflaumenkompott
Topfen-Palatschinken mit Orangensauce

pro Person 45,00 €



Schloss
Gastronomie
Corvey



Brunch

Rinderkraftbrühe mit Einlage

* * *

Rührei mit Nordseekrabben

Rostbratwürstchen auf Wonnekraut

Spanferkelkotelett auf Wirsing-Apfelgemüse

Frühlingsrollen auf Mango-Koriandersalat

Lotte „Thailändisch“ mit Banane, Kokosmilch, Chili, Samba Olek

Pizzateilchen

Parmaschinken mit Melone

Italienische Salami

Roastbeef, Sc. Remoulade

Kleine Käseplatte mit Trauben

Geräucherte Fischplatte

Brot, Brötchen, Croissant, Butter

* * *

Frischer Obstsalat, Sahnequark

Tiramisu

Mousse au chocolat

* * *

Kaffee-, Schokolade-, Teebar

Mineralwasser, verschiedene Säfte

Prosecco

pro Person 29,70 €

Kinder 11,50 €



Schloss

Gastronomie

Corvey



Zu unserem Getränkefestpreis gehören die mit * gekennzeichneten Weine!

Weißweine

Baden *

Oberrotweiler Käseberg

Grauer Burgunder Kabinett trocken 0,75 l 23,00 €

Erzeugerabfüllung WG Oberrotweil

Kräftig, gehaltvoll

Franken

Thüngersheimer Ravensburg

Müller-Thurgau Qualitätswein trocken 0,75 l 24,50 €

Gutsabfüllung Geiger

Fruchtig, saftig

Mosel-Saar-Ruwer *

Zeltinger Himmelreich

Riesling Kabinett trocken 0,75 l 23,00 €

Erzeugerabfüllung Schömann

Fein, pikante Rieslingart

Rheinhessen *

Albinger Schloß Hammerstein

Weißer Burgunder Qualitätswein trocken 0,75 l 19,50 €

Gutsabfüllung Köster-Wolf

Feine Würze, herzhaft



Schloss

Gastronomie

Corvey



Zu unserem Getränkefestpreis gehören die mit * gekennzeichneten Weine!

Baden *

Bickensohler Steinfelsen

Müller Thurgau, Kabinett, trocken 0,75 l 15,80 €

Erzeugerabfüller WG Bickensohl

Körperreich, herzhaft

Pfalz*

Ruppertsberger Hofstück

Grauer Burgunder, Kabinett halbtrocken 0,75 l 20,50 €

Winzerverein Hoheburg

Aromatisch, gehaltvoll

Württemberg*

Weingärtner Brackenheim

Weißer Burgunder, Feinherb, halbtrocken 0,75 l 21,00 €

Erzeugerabfüllung Weingärtner

Rheingau *

Geisenheimer Fuchsberg

Riesling Kabinett trocken 0,75 l 18,00 €

Gutsabfüllung Weingut Jung

Elegant, zarte Frucht

Chile

Estampa

Viognier/Chardonnay, trocken 0,75 l 27,80 €

Colchaqua-Valley/D.O.

Feiner Duft nach Aprikoe und Pfirsich



Schloss

Gastronomie

Corvey



Zu unserem Getränkefestpreis gehören die mit * gekennzeichneten Weine!

Italien/Verona

Soave Classico, trocken

Weingut Pasqua 0,75 l 21,80 €

Rassig, fruchtig, leicht

Frankreich/Loire *

Chardonnay, trocken

Vin de Pays du Val de Loire 0,75 l 21,50 €

Duftend, sehr wenig

Spanien *

El Cote / blanco, trocken 0,75 l 22,50 €

Rioja D.O.

Zart, frisch, fruchtig

Weißherbst

Baden *

Bickensohler Steinfelsen

Spätburgunder Weißherbst Qualitätswein 0,75 l 23,50 €

Erzeugerabfüllung WG Bickensohl

Fruchtig, mild

Rheinpfalz *

Deidesheimer Hofstück

Portugieser Weißherbst Qualitätswein 0,75 l 18,50 €

Erzeugerabfüllung WG Ruppertsberg

Lieblich, mild



Schloss

Gastronomie

Corvey



Zu unserem Getränkefestpreis gehören die mit * gekennzeichneten Weine!

Rotweine

Pfalz *

Ruppertsberger Linsenbusch

Dornfelder, Qualitätswein trocken 0,75 l 19,80 €

Kräftiges Bukett, rund

Rheinhessen

Dornfelder Qualitätswein, halbtrocken 0,75 l 19,80 €

Erzeugerabfüllung WG Westhofen

Vollmundig, fruchtig

Baden *

Oberrotweiler Henkenberg

Spätburgunder Qualitätswein trocken 0,75 l 24,50 €

Erzeugerabfüllung WG Oberrotweil

Feinfruchtig, reife Fülle

Württemberg

Neipperger Steingrube

Lemberger mit Trollinger Qualitätswein 0,75 l 27,00 €

Erzeugerabfüllung WG Brackenheim

Voll, würzig

Italien/Venezien *

Riunite

Merlot delle Venezien 0,75 l 19,80 €

weich, fruchtig, rund



Schloss

Gastronomie

Corvey



Zu unserem Getränkefestpreis gehören die mit * gekennzeichneten Weine!

Italien/Toskana

Chianti Vernaiolo, trocken D.O.C. 0,75 l 26,80 €

Weingut Rocca delle Macie

Gutes Bukett, angenehme Art, fruchtig

Italien/Venetien

Bardolino, trocken D.O.C. 0,75 l 24,80 €

Weingut Pasqua

Mild, leichter Erdbeerduft

Spanien*

Morelos Tempranillo, Barrica 0,75 l 21,00 €

Kräftig, würzig

Chile

Estampa

Cabernet Sauvignon 0,75 l 27,80 €

Colchaqua-Valley D.O.

Sanft, weich, reife Tannine

Bordeaux

Château Barat 0,75 l 29,50 €

Bordeaux Supérieur

Harmonisch, gehaltvoll

Italien *

Dolce Vita 0,75 l 16,50 €

Saftig, fruchtig, volle Süße



Zu unserem Getränkefestpreis gehören die mit * gekennzeichneten Schaumweine!

Schaumweine

Corveyer Schloßcuvée, halbtrocken *	0,75 l	20,50 €
Alt Höxter Sekt, trocken Flaschengärung *	0,75 l	24,00 €
Prosecco dei Colli Trevigiani I.G.T. *	0,75 l	24,50 €
Cremant d'Alsace		
Méthode traditionnelle, brut	0,75 l	39,00 €
Moet & Chandon		
Champagner, Brut Impérial	0,75 l	68,00 €



Schloss
Gastronomie
Corvey



Aperitifs und alkoholfreie Getränke

Portwein		3,50 €
Sherry trocken/medium/cream		3,50 €
Campari – Orangensaft/Soda		4,50 €
Gimlet, Sekt mit Aperol		4,50 €
Sektcocktail „Bellini“		5,50 €
„Kir“ blanc		4,00 €
„Kir Royal“		5,00 €
Alkoholfreier Cocktail mit Fruchtspieß		4,00 €
Orangensaft	litr.	8,50 €
Gourmetwasser, medium	0,75 l.	5,00 €
Fachinger	0,25 l.	2,50 €
Cola, Fanta, Sprite, light	0,2 l.	2,50 €
Orangensaft	0,2 l.	2,50 €
Apfelsaft	0,2 l.	2,50 €



Schloss

Gastronomie

Corvey



Biere:

König Pilsener	0,3 l.	2,50 €
König Pilsener, alkoholfrei	Fl. 0,33 l.	2,50 €
Weizenbier	Fl. 0,5 l.	3,80 €
Altbier	Fl. 0,33 l.	2,50 €

Spirituosen:

Malteser	2cl	2,50 €
Jubiläums Aquavit	2cl	2,50 €
Weinbrand	2cl	3,00 €
Cognac	2cl	4,00 €
Fernet Branca	2cl	2,50 €
Averna	2cl	2,50 €
Grappa	2cl	3,50 €
Obstbrände (Au d'Vie)	2cl	3,50 €
Korn-Schuß		3,50 €
Weinbrand-Cola		4,50 €
Bacardi-Cola		4,00 €
Gin-Tonic		4,00 €
Wodka-Lemon		4,00 €
Wodka Energy		5,00 €



Schloss

Gastronomie

Corvey



Heißgetränke:

Kaffee/Hag		2,00 €
Kännchen Kaffee/Hag		3,80 €
Kaffee, Kanne groß	10 Tassen	18,50 €
Schokolade mit Sahne		2,80 €
Cappuccino		2,30 €
Latte Macchiato		2,80 €
Milchkaffee		2,80 €
Espresso		2,00 €
Doppelter Espresso		3,60 €
Tee von Ronnefeldt		2,00 €
Kännchen Tee		3,90 €



Unsere Festpreispauschalen:

I. Im Speisenendpreis sind folgende Leistungen enthalten:

- weiße Tischwäsche
- weiße Tuchservietten
- silberne Leuchter
- Kerzen – Farbe nach Wahl
- Menükarten des Hauses
- gesetzliche MWST z.Zt. 19 %

II. Bei selbst mitgebrachten Kuchen

erheben wir eine kleine Kostenpauschale

pro Person

2,50 €

III. Festpreis für Kaffee, Kuchen und Getränke

bis zum Abendempfang

pro Person

19,20 €

IV. Festpreis für Kaffee, Tee und Getränke (ohne Kuchen)

bis zum Abendempfang

incl. Kostenpauschale pro Person

14,50 €

V. Getränkefestpreis am Abend bis 3 Uhr, pro Person

32,00 €

beinhaltet:

Aperitif, alkoholfreie Getränke, Pils, 3 Sorten Wein (mit * gekennzeichnet)

Digestif und Kaffeebar