

Jemanden einladen, heißt die Sorge für sein Glück auf sich zu nehmen

Brillat-Savarin

Sehr verehrte Gäste,

*wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Haus – herzlichen Dank!
Auf den folgenden Seiten, laden wir Sie auf eine Reise in die Welt der Festlichkeiten ein. Sorgen
Sie sich nicht und legen Sie das Wohl Ihrer Gäste vertrauensvoll in unsere Hände.*

*Unser Küchenchef Michael Amend hat aus einer Vielfalt herrlichster Menükompositionen eine
Auswahl „zum Appetit holen“ für Sie zusammengestellt. Selbstverständlich wird es ihm ebenso
eine Freude sein, Ihnen Ihr ganz persönliches Menü kreieren zu dürfen.*

*Lassen Sie sich inspirieren und versäumen Sie es nicht, einen Blick auf unsere Komplett-Pakete
zu werfen. Wir haben für Sie schon an alles gedacht. Sie müssen nur noch Ihre Gäste einladen.*

*Ob für 2 oder 200 Gäste, wählen Sie Ihren ganz individuellen Rahmen aus unseren klassisch-
modernen Räumlichkeiten. Oder darf es eine Exklusiv-Buchung für unser elegantes Park-
Restaurant „Classic“ sein?*

*Und nun wünschen wir Ihnen viel Vergnügen und freuen uns schon heute, Ihnen bei einem
persönlichen Gespräch, Ihr ganz individuelles Angebot erstellen zu dürfen.*

Mit BESTen Grüßen

BEST WESTERN PLUS Hotel Steinsgarten - Gießen

Ihr

*Sven Appelt
Direktor*

& das Steinsgarten Team

Kuchen & Torten

<i>Käsekuchen</i>	2,50 €
<i>Käsesahnetorte</i>	3,00 €
<i>Erdbeertorte</i>	3,00 €
<i>Exoticatorte</i>	3,00 €
<i>Heidelbeertorte</i>	3,00 €
<i>Himbeertorte</i>	3,00 €
<i>Mocca Eclair</i>	2,50 €
<i>Schokoladensahne-Torte</i>	3,00 €
<i>Schwarzwälder – Torte</i>	3,00 €
<i>Frankfurter-Kranz</i>	3,00 €
<i>Sachertorte</i>	3,00 €
<i>Marzipan-Torte</i>	3,00 €
<i>Spanischer Vanillekuchen</i>	2,50 €
<i>Marschalltorte</i>	3,00 €
<i>Champagnercreme</i>	3,00 €
<i>Fürst-Pückler</i>	3,00 €
<i>Herrentorte</i>	3,00 €

Menue 1

*Pariser Lauchcremesuppe
mit Croûtons*

* * *

*Gefülltes Hähnchenbrustfilet
auf Gorgonzolacreme
mit frischem Marktgemüse
und Kartoffelkroketten*

*Buttermilchmousse
auf Ingwerschokolade*

€ 18,50

Menue 2

*Legierte Kalbfleischsuppe
mit Austernpilzen*

*Cordon Bleu vom Schweinerücken
mit Vichykarotten
und deftigen Bratkartoffeln*

*Tiramisu
auf weißer Schokoladensauce*

€ 20,50

Menue 3

*Harzer Kartoffelsuppe
mit Mettwurststreifen
und frischen Gartenkräutern*

*Zarte Schweinemedallions
an Pilzrahmsauce
mit Mandelbroccoli
und Butterspätzle*

*Schwarzbrotcreme
an Pflaumen-Minz-Sauce*

€ 22,00

Menue 4

*Minestrone
mit Knoblauchcroûtons

*Kalbsfrikassée
mit Spargel und Champignons in Rahm
an Zuckerschoten und Pilawreis

*Apfel-Calvados-Sorbet
auf Karamelsauce
€ 23,00*

Menue 5

*Gebrannte Grießsuppe
mit Gemüsewürfeln

*Glacierte Lammkeule an Rosmarinjus
mit Bohnenbündchen
und Bäckerinkartoffeln

*Waldbeerensüppchen
mit Kirschwasser
€ 23,50*

Menue 6

*Steinpilzconsommé
mit Streifen von Parmaschinken

*Französische Barbarie Entenbrust
- aus dem Ofen -
in Orangen-Pfeffer-Sauce
mit Apfelrotkohl
und Schupfnudeln

*Birnensülze
auf Armagnacschaum
mit Pralineneis
€ 26,00*

Menue 7

*Gratinierte Rahmsuppe
von frischen Wiesenchampignons*

*Entrecôte vom Grill
mit Café-de-Paris-Butter
Grilltomaten, Gemüsereisig
und Dauphinekartoffeln*

*Waldfruchtterrine
auf zweierlei Saucen
mit Minze*
€ 29,00

Menue 8

*Blätterteigpastetchen,
gefüllt mit feinem Ragout von Edelfischen*

*Rücken vom Weideochsen
- im Ganzen gebraten -
mit kleinem Gemüsebouquet
und gebackene Schloßkartoffeln*

*Dialog vom Schokoladeneis
an Mangokonfit*
€ 31,00

Menue 9

*Schaumsüppchen von Brunnenkresse
mit Streifen vom Rauchlachs*

*Züricher Geschnetzeltes vom Kalbsrücken
mit Mini-Röstis
und frischen Blattsalaten in Sauerrahm*

*Marzipancrêpe
mit parfümiertem Obstsalat gefüllt*
€ 32,50

Menue 10

*Cremesuppe von Baumtomaten
mit Speckcroûtons*

*Am Stück gebratener Mastkalbsrücken
mit Morchelrahm, Kartoffelkrusteln
und Friséesalat in Joghurtdressing*

*Dreierlei Sorbets
im Hippenblatt auf Rumschokolade*
€ 33,50

Menue 11

*Hausgemachte Terrine von Edelfischen
an kleinem Salatbouquet*

*Kraftbrühe vom Altländer Schinken
mit Backobstjulienne*

*Französische Perlhuhnbrust auf Cognacrahm
mit Frühlingslauch und Haselnußkartoffeln*

*Halbgefrorenes von Melone und Orange
auf Sanddornsabayon*
€ 35,50

Menue 12

*Wildkräutersalat
in Trüffeleessig mit gebratener Perlhuhnbrust*

*Gebundene Ochschwanzsuppe
mit altem Portwein*

*Spieß vom Kaninchenrücken auf Estragonrahm,
mit Zuckerschoten und Sesamnudeln*

*Topfenpalatschinken
an Himbeergrütze*
€ 35,50

Menue 13

*Gebratene Putenleber an frischen Blattsalaten
in Balsamicodressing*

*Tranche vom Heilbutt in Champagnersauce
auf schwarzen Nudeln*

*Medaillon vom Kalbsfilet
- in der Kartoffelkruste gebraten -
an Düsseldorfer Senfsauce und Gemüseauswahl der Saison*

*Hausgemachtes Sorbet
von Südfrüchten auf Kaffeesauce mit Hippenschmetterling*
€ 40,50

Menue 14

Essenz aus der Mastkalbsbrust mit frittierten Gemüsestreifen

Sautierte Langostinos im Wildreisbett

*Schottisches Lammrückenfilet – in Backteig -
auf geschmolzenen Kräutertomaten
mit bunten Paprikarauten und Gratinkartoffeln*

Grand-Marnier-Soufflé auf Orangensalat
€ 42,50

Menue 15

*Carpaccio von der Entenbrust
mit gebratenen Austernpilzen und ofenfrischem Baguette*

*Ochsenbouillon mit getrüffeltem Eierstich
und Kerbel in Backteig*

*Gespickter Hirschkalbsrücken in Wacholderjus
mit Walnußkonfit, frischem Marktgemüse und Kartoffelbällchen*

Irish-Coffee-Parfait an Preiselbeerschaum
€ 45,00

Menue 16

*Rose vom norwegischen Rauchlachs
an Buchweizenblinis und Mango-Meerrettichsahne*

*Perlhuhnnessenz mit Estragonklößchen
und Gemüsestreifen*

*Rinderfilet „Wellington“ mit Champignons
und Zwiebeln in Blätterteig
an Sauce Bordelaise und Gemüseauswahl der Jahreszeit*

Rumfeigen mit Sabayon überbacken und Walnußeis
€ 47,00

Menue 17

*Pochierte Seezungenröllchen
- mit Krabben und Spargel gefüllt -
an Hummerrahmsauce und Pistazienreis*

*Ochsenbouillon mit Pfannkuchenstreifen
und frischen Gartenkräutern*

*Rinderfiletsteak vom Rost
mit Sauce Béarnaise, Gemüsebündchen und Strohkartoffeln*

Vanilleeisbombe mit flambierten Himbeeren und Feingebäck
€ 49,00

Menue 18

Fasanenconsommé mit Steinpilzklößchen

*Filet vom Babysteinbutt
auf Kerbelsahne mit Walnußreis*

*Medaillons vom Hirschkalbsrücken
an Preiselbeerkonfit mit gebratenen Pfifferlingen, frischem Gemüse und Kräuterspätzle*

Frittierte Cocoseisbällchen auf Honigsabayon
€ 51,00

Menue 19

*Getrüffelte Kaninchenterrine auf Sherrygelee,
mit getoastetem Brioche*

Legiertes Süppchen von Jacobsmuscheln mit Safranfäden

*Steak vom Milchkalbsrücken an Morchelrahmschaum
mit kleinem Gemüsebouquet und gebackenen Mohnschupfnudeln*

Karamellierte Apfeltarte an weißem Schokoladeneis

€ 51,50

Menue 20

Carpaccio vom Kalbsfilet in Trüffelöl

*Pot au Feu von Edelfischen
mit Gemüsestreifen und Anis*

Sorbet von Apfel und Quitte

*Gesottene Rinderlende an Kräuterbrotsauce
mit sautiertem Wurzelgemüse und Schloßkartoffeln*

Topfenstrudel an Himbeersabayon

€ 53,50

Menue 21

Consommé double von der Ente mit Gemüseperlen

*Lachs-Seeteufelroulade
auf Basilikumschaum mit Basmatireis*

*Rosa gebratener Rehrücken
auf Steinpilzcoulis, Rosenkohl und Schupfnudeln*

Französische Käseauswahl

Gefüllte Babyananas mit Zitroneneis und Baiser überbacken

€ 55,00

Menue 22

*Hausgebeizter Fjordlachs
an gebratenen Shitakepilzen*

*Essenz von frischen Baumtomaten
mit Basilikumklößchen*

Ragout von der Ente in Blätterteig

Kiwisorbet

*Rosa gebratener Hasenrücken auf Estragonjus
mit Steckrüben und Haselnußbuchteln*

Zimtmousse mit Rotweibirne und Mangocoulis

€ 55,50

Menue 23

*Sülze vom Kaninchenrücken
auf mariniertem Wurzelgemüse*

Bouillon von der Kalbshaxe mit Madeira

*Taler von Fjordlachs mit Jacobsmuschelragout
überbacken an kanadischem Wildreis*

Rieslingsorbet

*Schottische Lammkotelettes auf geschmolzenen Thymiantomaten
mit Keniabohnen und Maispolenta*

Schafskäserolle im Asche-Lauch-Mantel

Vanillemousse an Blaubeerkonfit

€ 57,50



Hessisches Buffet

WARM

*Kartoffel-Speck-Suppe mit Schmand
Hessischer Schnitzeltopf mit Wiesenchampignons
Spanferkelkeule in Brotteig
Pochierte Hechtklößchen in Dillrahm
Gemüseauswahl vom Gießener Wochenmarkt - Kräuterreis - Knusprige Bratkartoffeln*

KALT

*Geräucherte Taunusforelle mit Sahne-Meerrettich
Tafelspitz mit grüner Sauce, Oberhessische Bauernplatte mit Mixed Pickles
Handkäse „mit Musik“
Salate der Saison
Schinkenröllchen mit Spargel, Ananas-Lauch-Salat, Kochkäse mit Kümmel
Bauernbrot, Partybrötchen, Butter, Griebenschmalz*

DESSERT

*Apfelweincreme, Strudel von heimischen Früchten mit Vanillesauce
Rhabarber-Kompott mit Erdbeereis
€ 36,00 pro Person*

Buffet Aachen

KALT

*Rauchrücken mit Backobst nach Metzgermeister Kassel
Gekochtes Rindfleisch in der Cocotte mit Vinaigrette und Spargel
Schweinerücken am Knochen mit frischem Gemüse vom Markt
Räucherfischplatte mit Sahnemeerrettich
Roher und gekochter Schinken, gemischte Bauernplatte, Gemischte Käseplatte
Diverse Brotsorten und Butter*

SALATE

*Frische Salate der Saison mit verschiedenen Dressings
Kartoffelsalat, Krautsalat, Heringssalat*

WARM

*Gefüllte Poulardenbrust
Rotbarsch –mit Gemüstreifen und Sauce Hollandaise-
Roastbeef am Stück – in der Kräuter-Senf-Kruste -
Speckbohnen, Tomatenreis, Kartoffelbällchen*

DESSERT

*Verschiedene Cremes, Frisches Obst, Französisches Käsebrett
€ 38,00 pro Person*

Rustikales Bauern Buffet

- AB 20 PERSONEN -

WARM

*Ungarische Gulaschsuppe „hausgemacht“
Glacierte Schweinekeule mit Rahmkartoffeln, Puten-Medaillons in Mandeln gebraten
Kräuterreis, Frisches Saisongemüse vom Markt*

KALT

*Kalbsfrikandeau auf Waldorfsalat, Kasselerrücken mit Feuerbohnen
Schweinelenochen mit Lebercreme und Früchten
Schwarzwälder Schinken, Melonenschiffchen
Maispoularde mit Kiwi und Ananas, Schinkenröllchen mit Spargelspitzen
Variationen von Räucherfisch, Matjesfilets mit Mamsellsauce,
Thunfischsalat mit Muscheln und Oliven
Hausgebeizter Fjordlachs mit Apfelmeerrettich, Rohkostsalate mit verschiedenen Dressings
Käsespezialitäten vom Holzbrett -mit Früchten garniert-
Roggenbrötchen, Kümmelstangen, Tafelbrötchen, Brotauswahl und Sauerrahmbutter*

DESSERT

*Rote Grütze mit Vanillesauce, Salate von frischen Früchten,
Mousse von brauner und weißer Schokolade*

€ 36,50 pro Person

Vegetarisches Buffet

WARM

*Rahmsuppe von frischen Zucchini
Pochiertes Kabeljaufilet mit Dillrahm, Kräuterreis
Blumenkohl-Käse-Bratling, Tortellinis -gefüllt mit Käse- in Tomatensauce
Frühlingsrollen auf Chinagemüse und Sojasauce, Gemüsetarte mit Ei, Sahne und frischen
Kräutern*

KALT

*Staudensellerie, Gurken, Rettich und Chicorée mit diversen Dips
Schafskäse mit eingelegtem Gemüse, Mozzarella im Tomatenring
Salatbuffet nach Jahreszeit mit verschiedenen Dressings
Hausgebeizter Graved-Lachs mit Senf-Dill-Sauce, Gefüllte Tomaten mit Gemüsesalat
Gefüllte Eier -bunt garniert-, frischer Waldorfsalat,
Platte von Räucherfisch (Heilbutt- und Makrelenfilets), Süßrahmbutter und Brotauswahl*

DESSERT

*Deutsche Käseauswahl -garniert mit Weintrauben-, Obstkorb
Verschiedene Cremes mit frischen Früchten, Weingelee mit Eierlikörsahne*

€ 31,00 pro Person

Unser Genießerbuffet Steinsgarten

-AB 30 PERSONEN-

KALT

*Wacholdergeräuchertes Forellenfilet
Hausgebeizter Wildlachs mit Senf-Dill-Rahm
Variation von Räucherfischen
Cocktail von Meeresfrüchten mit Avocadofächern
Truthahnmedaillons auf Ananas, ganzer Kalbssattel
Hochrippe –rosa gebraten-
Wildpastete mit gefüllter Williamsbirne
Terrine von Edelfischen
Katenrauchschinken im Pfeffermantel
Salat von Poularden mit Mais
Frische Salatauswahl mit zwei Dressings
Shrimpsalat im Tomatenring
Gefüllte Eier mit Forellenkaviar
Partybrötchen, Brotauswahl und Baguette
Butter und Schmalz*

WARM

*Doppelte Consommé mit Kräutermarkklößchen
Schweinefilet – in der Blätterteigkruste -
Frisches Gemüse vom Gießener Wochenmarkt
Kartoffelbällchen
Filetspitzen vom Rind in Steinpilzjus
Kräuterrisotto, Angeldorsch in Riesling*

DESSERTS

*Obstsalat von frischen Früchten
Kokosnußeisbombe mit Runkirschen
Milchreisterrine auf Himbeermark
Kleingebäck*

€ 51,00 pro Person

Pauschalen

ALL INCLUSIVE

Pauschale A € 31,00 PRO PERSON

- ⌘ *Separater, festlich geschmückter Raum*
- ⌘ *Ein Glas Sekt zur Begrüßung*
- ⌘ *3-Gang-Menü nach Gusto des Küchenchefs, saisonal abgestimmt
(entsprechende Vorschläge finden Sie im Anhang)*
- ⌘ *Eine Kaffeespezialität nach dem Essen*

Pauschale B € 39,00 PRO PERSON

- ⌘ *Separater, festlich geschmückter Raum*
- ⌘ *Ein Glas Sekt zur Begrüßung*
- ⌘ *4-Gang-Menü oder Buffet nach Gusto des Küchenchefs, saisonal abgestimmt
(entsprechende Vorschläge finden Sie im Anhang)*
- ⌘ *Eine Kaffeespezialität nach dem Essen*

Pauschale C € 72,00 PRO PERSON

- ⌘ *Separater, festlich geschmückter Raum*
- ⌘ *Ein Glas Champagner zur Begrüßung*
- ⌘ *4-Gang-Menü oder Buffet nach Gusto des Küchenchefs, saisonal abgestimmt
(entsprechende Vorschläge finden Sie im Anhang)*
- ⌘ *Getränkeauswahl wie aufgeführt für die Dauer von 6 Stunden*
- ⌘ *Eine Kaffeespezialität nach dem Essen*

Pauschale D* € 124,50 PRO PERSON

- ⌘ *Separater, festlich geschmückter Raum*
- ⌘ *Ein Glas Champagner zur Begrüßung*
- ⌘ *4-Gang-Menü oder Buffet nach Gusto des Küchenchefs, saisonal abgestimmt
(entsprechende Vorschläge finden Sie im Anhang)*
- ⌘ *Getränkeauswahl wie aufgeführt bis 1.00 Uhr*
- ⌘ *Eine Kaffeespezialität nach dem Essen*
- ⌘ *Übernachtung im Doppelzimmer (Einzelzimmerzuschlag € 15,00/Nacht)*

Auszug aus der Weinkarte

Weißweine

Deutschland

Rheingau

- 2016 Riesling „Künstler“ trocken, QbA, € 30,00
 Rheingau Hochheim Kirchenstück
Oestrich-Winkel, Rheingau, trocken
Saftiger, spritziger Riesling mit feinen mineralischen Noten und den klassischen Noten von gelben Früchten. Ferinine und zarte Frucht von Kernobst.

Sachsen

- 2015 Weißburgunder, QbA, trocken € 31,50
 Weingut Schloss Proschwitz
 Prinz zur Lippe
Zart, blumig und frisch präsentiert sich der Proschwitzer Weißburgunder im Glas. Er gefällt mit Quitte-, Pfirsich- und Mandarinenaromen. Im Geschmack gesellt sich eine Note von Mandel dazu und fügt sich harmonisch ein. Angenehm lebendige Säure.

Franken

- 2016 Silvaner, QbA, trocken "Buntsandstein" € 28,00
 Weingut Bickel-Stumpf
Viel gelbe Frucht, Steinobst und Birne erfüllen die Nase mit herrlicher Frische, abgerundet durch leichten Blütenduft, einen Hauch exotischer Honigmelone und feine Mineralität. Im Geschmack entfaltet der Silvaner dieses heitere, komplexe Wesen in Gänze und eröffnet einen alle Sinne verwöhnenden Genuss.

Baden

- 2016 Grauburgunder oktav, Kabinett trocken € 27,50
 Weinhaus Joachim Heger
 Ihringen, Kaiserstuhl
Vereint südlichen Charme mit deutscher Frische und Balance – ein vorbildlicher, zeitgemäßer Pinot Grigio/ Grauburgunder mit Niveau.
- 2003 Leiselheimer Gestühl 0,375 l € 45,00
 Ruländer Beerenauslese, Badischer Winzerkeller
 Silberner Preis der DLG

Pfalz

- 2017 Hausmarke „S“ € 21,50
 Cuvée Weiß, QbA, trocken
 Hausmarke Best Western Plus Hotel Steinsgarten
Ein leichtes Cuvée aus Weißburgunder, Chardonnay und Riesling. Im Geschmack feinfruchtig, leicht nussig mit Aromen von Birnen, reifer Apfel und Ananas.
- 2016 White.Vineyard Cuvee, QbA € 23,90
 WG Pfaffmann
In dem Cuvée vereint sich die filigrane Eleganz des Weißburgunders mit der Chardonnay-Traube zu neuer Cremigkeit und Finesse! Mit Aromen von Honigmelone und Zitrusfrüchten im Vordergrund, blumig und leicht nussig, entfaltet der "White.Vineyard" eine facettenreiche Nase mit frischer Mineralität.

Italien

Apulien

- 2016 Pinot Grigio € 20,00
 Minini, Salento IGP
In der Farbe hellgelb mit leicht grünlichen Reflexen überzeugt er mit seinen weinigen und delikaten Aromen von Birnen und Aprikosen.
- 2016 Tormaresca Chardonnay I.G.T. € 21,50
 Puglia/ Antinori
Ein lebhafter, frischer und fruchtiger Chardonnay mit Aromen nach Apfel, Birne und dezenter Vanille.

Friaul

- 2016 Pinot Grigio, Villa Canlungo IGT € 28,50
 Collavini
Vollduftiges Bukett mit einer zarten Würze sowie fein-fruchtige Nuancen von Apfel und Birnen zeichnen den Villa del Canlungo Green Label aus. Ein erfrischender und geschmacksintensiver Spitzen-Pinot Grigio.

Kampagnien

2016 Greco di Tufo DOCG € 28,50

Feudi di San Gregorio

Der Greco mit seiner strohgelben Farbe und den brillanten Reflexen hat ein ausgeprägtes Aromenspektrum, vom zarten Duft weißer Früchte bis hin zu Noten von Vanille, Farnkraut und Minze. Am Gaumen überzeugt er durch seinen warmen und gleichzeitig frischen Geschmack und seine ausgewogene mineralische Struktur mit dem anhaltenden Abgang.

Frankreich

Loire

2016 Les Cailottes Blanc, € 32,00

Bernard Reverdy, Sancerre

Im Glas präsentiert sich der Bernard Reverdy Sancerre 'Les Cailottes Blanc in hellgelber Farbe mit grünlichen Reflexen.

Im Duft wunderschön klar nach exotischen Früchten in Verbindung mit Cassis und einem Hauch Minze.

Languedoc

2015 Val de l'Ours Chardonnay € 23,50

Barons de Rothschild (Lafite) AOC

Am Gaumen trocken, duftig, frisch mit lebendiger Säure, die fruchtigen Aromen des Bouquets finden wir auch im Mund (Zitrusfrüchte, Melone, Passionsfrucht) mit feiner Würze.

Südafrika

2017 "Warrelwind" Sauvignon Blanc € 22,00

MAN Family Wines

Erfrischend und tropisch fruchtig in der Nase. Sein Name, Warrelwind, verweist auf die kleinen Wirbelstürme, die in den Sommermonaten am Kap ein häufig anzutreffendes Phänomen bilden.

Rotweine

Deutschland

Baden

2014 Merdinger Bühl € 34,50

Spätburgunder Qualitätswein b.A.

Weinhaus Joachim Heger, Ihringen, Kaiserstuhl

Den Mund voller Sauerkirsche und schwarzen Beeren mit einem Hauch von Cassis und Vanille. Kraftvoll und geschmeidig mit großer Fruchtfülle.

Pfalz

2016 Hausmarke „S“ € 21,50

Cuvée rot, QbA, trocken

Hausmarke Best Western Plus Hotel Steinsgarten

Lodernd wie ein Feuer – samtig und vollmundig mit den üppigen Aromen von reifen Beeren und Kirsche in einer seidigen Struktur. Leicht pikant am Gaumen mit einem kräftigen Körper – Genuss im Zeichen des Uranus.

2015 „Roter Satz“ € 28,50

Cuvée rot, trocken

Weingut Rings

Traditionelle Rebsorten wie Portugieser und St.Laurent, im großen Holzfass vergoren und das über 11 Monate. Kräftig und strukturiert: Der Rotwein aus der Pfalz wurde unfiltriert abgefüllt und lagerte vorher in großen Holzfässern.

Frankreich

Bordeaux

2014 Moulin Rouge € 35,80

Château Castera Cru Bourgeois

Granatrote Robe, noch jung. Fruchtige, an kleine rote Beeren erinnernde Nase. Gute Textur am Gaumen, geschliffene Tannine, reife, reintonige und nachhaltige Aromen. Ein Médoc mit knackigen Aromen, der bereits jetzt sehr angenehm ist.

1999 Chateau Langrange € 99,00

3ième Grand Cru Class é, St. Julien AC

Hier haben wir dichtes Purpurrot im Glas. Das Bouquet von von Kirsch- und Schokoladennoten geprägt. Feine Würznoten, dichte, saftige Struktur. Sehr feine, schon mürbe Tannine. Ein Klassiker!

Languedoc

- 2014 Merlot "Val de L'Ours" € 23,50
 Baron de Rothschild Lafite
Im Bouquet frische rote Beeren, Pflaumen und Kirschen mit feinen Anklängen von Gewürzen, etwas Erde und einem Hauch Schokolade Geschmack: am Gaumen trocken, sanft, dann zunehmend kraftvoll und durchweg sehr schön ausgewogen mit feiner Balance von duftiger Frucht.

Italien

Toskana

- 2014 Villa Antinori Rosso € 58,00
 Toskana I.G.T.
 Marchesi Antinori
Ein Klassiker - reife Beerenfrüchte intensiv und vollmundig in weichem Tannin - komplexer Extrakt - die reine Seele der Toskana.
- 2015 Le Maestrelle I.G.T. € 30,00
 Santa Cristina/ Antinori
Mit intensivem Aroma von roten Früchten einen Touch von Vanille und Kakao. Der 'Le Maestrelle' präsentiert sich frisch und ausgewogen, gleichermaßen komplex und nachhaltig, mit wunderbar sanften Tanninen
- 2008 Avignonesi € 28,00
 Rosso
Der Avignonesi Rosso di Montepulciano DOC leuchtet in klarem kirschrot im Glas. Sauerkirschen, Cassiskonfitüre, Pflaumen, Zedernholz, geröstete Haselnüsse und rauchige Noten bestimmen das Bukett. Am Gaumen zeigt er, weiche beerige Aromen, saftige Tanninen und ein harmonisches Mundgefühl. Im Nachhall fruchtig und weich - lecker!

Apulien

- 2016 "Piane del Levante" Primitivo € 20,00
 Minini, Salento IGP
Die Traube Primitivo, international auch als Zinfandel bekannt, wird traditionell seit Jahrhunderten in der Gegend um Salento, südlich von Bari, angebaut. Das warme Klima und die Nähe zum Meer machen aus diesem Primitivo einen harmonischen, vollen und samtigen Wein mit intensivem Duft.

Spanien

- 2015 Anima Negra AN/2 € 34,00
 Mallorca
Der Anima Negra AN/2 ist ein herrlich fleischiger Tropfen, der geradezu intensiv, fruchtigen Duft roter Früchte, gepaart mit zarten Holznoten.
- 2015 Parcela 23 Tempranillo € 24,50
 Finca Constantia
Kraftvoll, saftig und vollmundig mit deutlich präsentem, doch sanft gereiftem Tannin und frischer, fein eingebundener Säure.

Südafrika

- 2013 Lusthof Pinotage € 26,00
 Paarl
Dieser Rotwein aus der Sorte Pinotage ist ein Stück authentische südafrikanische Weinkultur. Denn außer in Südafrika wird diese Sorte nirgendwo auf der Welt angebaut. Ein guter, reifer Pinotage schmeckt wie ein großer Burgunder, sagen die Fachleute.

USA

Kalifornien

- 2012 Twin Oaks € 26,00
 Zinfandel, Robert Mondavi
Aromen von Brombeeren, saftigen Pflaumen und schwarzen Kirschen mit Nuancen von Eichenholz, Toast und Vanille. Am Gaumen verführt diese Komposition aus Kalifornien mit Noten von gereiften roten Früchten mit pfeffriger Würze und feinen Röstaromen.

Australien

South-West

- 2015 Koonunga Hill Shiraz/ Cabernet-Sauvignon € 25,00
 Penfolds
Die Nase verwöhnt ein feiner Duft von Eukalyptus und Schokolade, der Gaumen wird durch Aromen von reifen Pflaumen, schwarzen Kirschen und einer weichen Tanninstruktur bestimmt, sehr köstlich!

Buffets

IM RAHMEN DER PAUSCHALEN

AB 25 PERSONEN

Frankreich

KALT

Hausgemachte Terrine mit Sauce Cumberland

Gänseleberpastete mit Weintrauben

Kleines Salatbuffet mit zweierlei Dressing

WARM

Französische Zwiebelsuppe mit Crôutons

Rinderschmortopf „Burgunder Art“ mit ofenfrischem Baguette

Barschfilet in Champagnersauce mit Zuckerschoten und Butterreis

Cordon Rouge mit Lyoner Kartoffeln und Gemüseauswahl

DESSERT

Mousse au chocolat mit Fruchtsauce

Mandeltarte

Obstkorb

Italien

KALT

Mozzarella im Tomatenring

mit Olivenöl und frischem Basilikum

Gekochtes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce

(Vitello Tonnato)

Honigmelone mit Parmaschinken

Salat von frischen Meeresfrüchten, Anti Pasti

Großes Salatbuffet der Jahreszeit mit zweierlei Dressing

WARM

Tomatenbouillon mit Tagliatelle

Saltimbocca vom Schweinerücken

mit Tomatennudeln

Lasagne mit Käse überbacken

Rotbarschfilet in Käse-Eihülle gebacken

dazu Zucchini Gemüse und Gnocchi

DESSERT

Tiramisu

Cassata auf Fruchtspiegel

Hessen

KALT

Vogelsberger Schweinekopfsülze mit Sauergemüse und Sauce Remoulade
Geräucherte Lahnforelle an Sahnemeerrettich
Handkäse in Essig-Öl-Marinade mit Zwiebelringen und Kümmel
Krautsalat mit Speck
Kartoffelsalat
Gurkensalat in Dilljoghurt
Blattsalat in zweierlei Dressing

WARM

Kartoffelsuppe mit Majoran und Mettwurststreifen
Jägertopf mit Wildpilzsauce, dazu gebackene Speckkartoffeln
Ofenfrischer Nackenbraten in der Senfkruste
Gegrillter Flußzander mit Rieslingsauce, dazu Blattspinat und Reis,
Gießener Wochenmarktgemüse

DESSERT

Strudel von heimischen Früchten auf Vanillesauce
Apfelweincrème an Blaubeergrütze

Erntedank

KALT

Geflügelmedallions mit Trauben
Geräucherte Forelle mit Sahnemeerrettich
Vogelsberger Metzgerplatte mit Sauergemüse garniert
Großes Salatbuffet vom Gießener Wochenmarkt mit zweierlei Dressing

WARM

Rinderbouillon mit Eierstich
Geschmorte Lammhaxe auf Paprikagemüse
Gebratene Kalbfleischfrikadelle mit Wirsing und Salzkartoffeln
Pochiertes Karpfenfilet in Senf-Dillsauce
Bunte Gemüseauswahl, Reis, Kartoffelgratin

DESSERT

Waldbeergrütze mit Sahne
Nußstrudel mit Schokoladensauce
Deutsche Käsevariationen

Euro Asia

KALT

Lachs mit eingelegtem Ingwer und Sojasauce
Salat von frischen Fjordshrimps mit Zitronen
Thailändischer Gemüsesalat (süß-sauer)
Gebratene Putenbrust mit Chili, Limone und Minze
Schweinelende mit Mangos

WARM

Kokossuppe mit Huhn und Zitronenblättern
Gebackene Frühlingsrollen
Scharfes Curry von der Ente
Ragout von Meeresfrüchten mit Tandoorisauce
Schweinefleisch, süß-sauer
Duftreis, Gebratenes Gemüse

DESSERT

Gebratene Bananen mit Sesam
Jasminreispudding
Exotische Obstplatte

Aus Fluss & Meer

KALT

Gefüllte Eier mit Krabben
Ostfriesische Hechtsülze
Eingelegte Bratheringe nach Großherrenart
Fischgalantine aus heimischen Flüssen
Große Rauchfischplatte aus Neptuns Reich
Muschelsalat „Venezia“
Matjes in dreierlei Marinade

WARM

Essenz von geräuchertem Heilbutt mit Backobstjulienne
Norwegische Lachsschnitte vom Grill mit Sauce Béarnaise
Schollenfilet mit Spinat und Käse gratiniert
Pochiertes Kabeljaufilet in Hummer-Dillsauce
Zuckerschoten, grüner Spargel, Basmatireis, Petersilienkartoffeln

DESSERT

Schwedische Mandeltarte mit Himbeergrütze
Frischer Obstsalat mit Grand Marnier
Italienisches Sabayonmousse mit Erdbeeren



Menue 1

IM RAHMEN DER PAUSCHALEN

*Kleines Salatbouquet
in Nuß-Vinaigrette mit gebratener Putenleber*

Tomatenrahmsuppe mit Shrimps und Ginsahne

*Steak vom Angus-Rinderrücken an Morchelsahne
Romanescoröschen und Dauphinekartoffeln*

Cassissorbet auf Birnen-Rosinenkompott

Menue 2

IM RAHMEN DER PAUSCHALEN

*Gebratenes Zanderfilet
auf Sprossensalat in Zitronenvinaigrette*

Hessische Kartoffelsuppe mit Speckstreifen

*Gesottenes Puten-Innenfilet auf Kapernsauce
mit Zuckerschoten und Pilawreis*

Milchreis-Terrine auf Zimtkirschen

Menue 3

IM RAHMEN DER PAUSCHALEN

Blätterteigpastetchen mit Pilzragout

Geflügelbouillon mit Eierstich und frischen Kräutern

*Gegrilltes Lachsmittelstück in der Kräuterkruste an Rieslingschaum
mit grünem Spargel und Pariserkartoffeln*

*Gefüllter Safrancrêpe auf Schokoladensauce
mit Rotweineis*



Menue 4

IM RAHMEN DER PAUSCHALEN

Edelfischterriner an Friséesalat

Rinderbouillon mit Flädle und frischen Gartenkräutern

*Streifen aus der Putenbrust in Curryrahmsauce
mit Zuckerschoten und Pilawreis*

Zitronensorbet auf Himbeersauce

Menue 5

IM RAHMEN DER PAUSCHALEN

Feldsalat mit gerösteten Speckstreifen

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Lauchstreifen

*Ofenfrische Schweinekeule –im Brotteig gebacken-
dazu Kümmelkraut und Nußkartoffeln*

Rote Grütze mit Vanilleeis

Menue 6

IM RAHMEN DER PAUSCHALEN

*Carpaccio vom Angus-Rinderfilet mit Parmesan
und ofenfrischem Ciabatta*

Zucchinischaumsuppe mit Kirschtomaten

*Pochiertes Kabeljaufilet in Rieslingsauce
mit Blattspinat und Butterreis*

Vanillecrème an Kiwifächer

Menue 7

IM RAHMEN DER PAUSCHALEN

Hausgebeizter Fjordlachs an Crème Fraîche mit Baguette

Blumenkohlsuppe mit frittierten Gemüsestreifen

*Zarte Schweinelende im Pfeffermantel
mit Romanescoröschen und gebratenen Schupfnudeln*

Schwarzbrotcrème auf Pflaumen-Minz-Sauce

Menue 8

IM RAHMEN DER PAUSCHALEN

*Pastete des Hauses an kleinem Salat
mit Sauce Cumberland*

*Klare Geflügelbrühe
mit Reis und jungen Erbsen*

*Kalbsfrikassée mit Spargel und Champignons in Rahm
Zuckerschoten und Pilawreis*

Zitronensorbet auf Caramelsauce

Menue 9

IM RAHMEN DER PAUSCHALEN

*Hausgebeizter Wildlachs auf Butters-toast
dazu Senf-Dill-Sauce*

Gebrannte Grießsuppe mit Gemüsewürfeln

*Glacierte Lammkeule an Rosmarinjus
mit Bohnenbündchen und Bäckerinkartoffeln*

Zweierlei Mousse auf Johannisbeerspiegel

Nichts ist so wichtig, wie der heutige Tag

*Johan Wolfgang
von Goethe*



Liebes Brautpaar,

für Ihren schönsten Tag haben wir ganz besondere Angebote für Sie vorbereitet. Sei es die Hochzeitstorte oder der Satinschleifenschmuck für die Autos Ihrer Gäste, unsere Hochzeitspauschalen bezaubern und „denken“ einfach an Alles.

Für Ihre ganz speziellen Wünsche, z.B. die Farbe des Brautstraußes haben wir Ihnen die Adressen der „Partner unseres Vertrauens“ zusammengestellt. Mit viel Feingefühl und Professionalität lassen Sie Ihre Wünsche wahr werden.

Genießen Sie das ganz besondere Gefühl Ihrer Brautzeit und begeben Sie sich vertrauensvoll in unsere Hände, nichts ist uns so wichtig, wie IHR Tag.

Mit den BESTen Wünschen

BEST WESTERN PLUS Hotel Steinsgarten – Gießen

Ihr

Ihr

*Sven Appelt
Direktor*

und

*Michael Amend
Küchenchef*

Hochzeits-Pauschalen

ALL INCLUSIVE



HochzeitsPauschale 1

€ 51,50 PRO PERSON

- ⌘ Separater, festlich geschmückter Raum
- ⌘ Ein Glas Sekt zur Begrüßung und Salzgebäck
- ⌘ 3-Gang-Menü nach dem Gusto des Küchenchefs (saisonal abgestimmt)
- ⌘ Begleitende Weine zum Menü sowie Mineralwasser
- ⌘ Eine Tasse Kaffee mit Feingebäck nach dem Essen

HochzeitsPauschale light

€ 60,50 PRO PERSON

- ⌘ Ohne Alkohol
- ⌘ Separater, festlich geschmückter Raum
- ⌘ Ein Getränk zur Begrüßung und 2 Canapées pro Person
- ⌘ 4-Gang-Menü oder Themenbuffet
- ⌘ Softgetränke sowie Kaffee von 18.00 Uhr bis 01.00 Uhr

HochzeitsPauschale 2

€ 72,50 PRO PERSON

- ⌘ Separater, festlich geschmückter Raum
- ⌘ Ein Glas Sekt zur Begrüßung und 2 Canapées pro Person
- ⌘ 4-Gang-Menü oder Themenbuffet nach dem Gusto des Küchenchefs
- ⌘ Bier, Wein, Sekt, Softgetränke sowie Kaffee von 18.00 Uhr bis 01.00 Uhr
- ⌘ Eine Hochzeitstorte

HochzeitsPauschale 3

€ 85,50 PRO PERSON

- ⌘ Separater, festlich geschmückter Raum
- ⌘ Ein Glas Sekt zur Begrüßung und 2 Canapées pro Person
- ⌘ 4-Gang-Menü oder Themenbuffet nach dem Gusto des Küchenchefs
- ⌘ Bier, Wein, Sekt, Softgetränke sowie Kaffee **von 18.00 Uhr bis 03.00 Uhr**
- ⌘ Eine mehrstöckige Hochzeitstorte

HochzeitsPauschale 4

€105,50 PRO PERSON

DAS RUNDUM-SORGLOS-PAKET

- ⌘ Separater, festlich geschmückter Raum **mit Dekostrahlern und Stuhlhussen**
- ⌘ Ein Glas Sekt zur Begrüßung und 2 Canapées pro Person
- ⌘ 4-Gang-Menü oder Themenbuffet nach dem Gusto des Küchenchefs
- ⌘ Bier, Wein, Sekt, Softgetränke sowie **Kaffee, Spirituosen, Cocktails 18.00 Uhr bis 03.00 Uhr**
- ⌘ Eine mehrstöckige Hochzeitstorte
- ⌘ Mitternachtsimbiss

Bei allen gebuchten Hochzeitspauschalen ab 50 Gästen schläft das Brautpaar kostenfrei in einer unserer Suiten.

Stand: Juli. 2018

Zusätzlich buchbare Leistungen

Gastronomisches:

∞	<i>Mitternachtsimbiss</i>	<i>ab 6,50 €</i>
∞	<i>Couvert für mitgebrachten Kuchen</i>	<i>2,50 € pro Gedeck</i>

Dekoration:

∞	<i>Stuhlhusse Florenz</i>	<i>3,50 € pro Stück</i>
∞	<i>Blumengestecke für Tische und das Buffet</i>	<i>ab 3,50 € pro Person</i>

Feuerwerk:

∞	<i>Cecilienhof</i>	<i>250,00 €</i>
∞	<i>Neues Palais</i>	<i>430,00 €</i>
∞	<i>Premium</i>	<i>600,00 €</i>

Zzgl. 50,00 € für die Genehmigung durch die Stadt Gießen

Entertainment:

∞	<i>DJ</i>	<i>280,00 € (4 Stunden)</i>
∞	<i>Live Musik</i>	<i>ab 660,00 €</i>
∞	<i>Schnellzeichner</i>	<i>500,00 €</i>
∞	<i>Casino Night</i>	<i>1000,00 €</i>
∞	<i>Comedy-Dinner</i>	<i>ab 1.500,00 €</i>
∞	<i>Fotobox mit digitalen Dateien mit bis zu 800 Sofortabzügen</i>	<i>300,00 € 450,00 €</i>