

Kulinarik im Detail – Angebote & Beispiele (QR2)

Schloss Lautrach – Hochzeiten 2026

Stand: 12.03.2026

Ansprechpartner: Dominik Schmid | Geschäftsführer · d.schmid@schloss-lautrach.de

Wie Sie dieses Dokument nutzen

Dieses Dokument bündelt kulinarische Optionen in einer logischen Reihenfolge – vom Get-together am Vorabend bis zum Brunch am nächsten Morgen. Die aufgeführten Bausteine sind optional und werden passend zu Ihrem Ablauf kombiniert und individuell festgelegt.

Hinweis: Preise verstehen sich – sofern nicht anders angegeben – als Einzelpreise bzw. Ab-Preise. Das festliche Abendmenü (ab 72,50 € p. P.) sowie weitere Konditionen finden Sie im Dokument „Leistungen & Konditionen 2026“ (QR1).

0. Get-together am Vorabend (optional)

Für ein entspanntes Ankommen am Vorabend bieten wir verschiedene kulinarische Formate an. Umfang, Uhrzeit und Setting stimmen wir individuell mit Ihnen ab.

- Brotzeitbuffet / Vesper (nach Absprache)
- Grillabend / BBQ (saisonal & wetterabhängig, nach Absprache)
- Lockeres Dinner / Menü nach Absprache

Hinweis: Details/Beispiele können als separater Anhang ergänzt werden, falls gewünscht.

1. Aperitif & Empfang – Häppchen & Fingerfood

Kalte Appetithäppchen (Einzelpreise)

- Verschiedene Baguettes belegt mit Schinken – 4,20 €
- Frischkäse mit getrockneten Aprikosen und Rosmarin – 3,80 €
- Räucherlachs mit Senf-Dillsahne – 4,20 €
- Roastbeef mit Remoulade – 6,50 €
- Forellenfilet und Meerrettich – 4,80 €
- Mozzarellawürfel mit Kirschtomate – 3,50 €
- Käsewürfel garniert (100 g) – 8,50 €
- 1/2 Semmel belegt mit Schinken, Käse oder Salami – 5,00 €

- Laugenbrezel – 1,90 €
- Butterbrezel – 3,00 €
- Brezel mit Schinken belegt – 5,00 €

Warme Kleinigkeiten (Einzelpreise)

- Schinken | Käse – Croissant – 5,00 €
- Mini Pizza – 4,00 €
- Lauchquiche – 4,20 €

Süße Pausen (Einzelpreise)

- Hausgemachtes Sorbet (Fruchtsorte, je nach Saison) – 6,50 €
- Diverse Blechkuchen – 4,30 €
- Plundergebäck – 4,00 €
- Mini-Plundergebäck – 3,20 €
- Obstkuchen – 4,30 €
- Marmorkuchen – 4,00 €
- Muffin – 4,00 €

Fingerfoodbuffets (pro Person)

Ideal für Empfang, Get-together oder als lockere Ergänzung am Abend.

Fingerfoodbuffet I – 32,00 € p. P.

- Tatar von der geräucherten Forelle mit Wasabi-Crème fraîche
- Schinken-Zwiebelflammkuchen
- Tramezzini mit Frischkäse, Schinken und Rucolapesto
- Crostini mit Aprikosen-Rosinencreme
- Blätterteiggebäck mit Käse, Spinat und Tomaten
- Garnelen auf Wokgemüsesalat

Fingerfoodbuffet II – 35,00 € p. P.

- Tomate mit Mozzarella und Basilikumpesto
- Vegetarische Samosa mit Mango-Chillisaucе
- Ziegenkäsepraline auf Feigensenf
- Maishähnchenbrust auf Taboulé-Salat
- Kartoffeltartelette mit Putenschinken
- Seele mit Aprikosen-Rosmarinfrischkäse
- Fougasse mit Serranoschinken

Fingerfoodbuffet III – 37,00 € p. P.

- Tartelette vom Ziegenkäse mit roter Zwiebelmarmelade

- Kokos-Chili Garnele auf Glasnudelsalat
 - Vitello Tonnato
 - Gebackenes Risottobällchen auf Tomaten-Edamamesalat
 - Gebratener Tempeh auf Linsensalat
 - Schwarzfederhuhn mit Wurzelgemüsesalat
 - Schweinefilet in Kürbiskernmarinade
 - Ratatouille-Quiche mit Pesto und Feta
-

2. Party, Bar & Cocktails (Einzelpreise)

Auf Wunsch bieten wir eine Cocktail- und Longdrink-Auswahl an – passend zur Stimmung Ihrer Feier.

Aperitif (0,2 l)

- Aperol Spritz – 9,00 €
- Limoncello Spritz – 9,00 €
- Hugo – 9,00 €
- Lillet Wild Berry – 9,00 €
- Lillet Ginger – 9,00 €

Cocktails (0,2 l)

- Caipirinha – 10,00 €
- Mojito – 10,00 €
- Tequila Sunrise – 10,00 €
- Moscow Mule – 12,00 €

Longdrinks (0,2 l)

- Absolut Wodka – 9,00 €
- Whiskey – 9,00 €
- Gin – 12,00 €
- Havanna / Bacardi – 9,00 €

Filler (Auswahl): Coca-Cola, Fanta, Schweppes Tonic Water, Schweppes Bitter Lemon, Schweppes Ginger Ale sowie verschiedene Fruchtsäfte.

3. Late Night – Mitternachtssnack (optional)

Als Stärkung zur späteren Stunde – Zeitpunkt und Umfang stimmen wir individuell ab.

- Herzhafte Snacks / kleine warme Stärkung (nach Absprache)
- Brotzeit-Varianten (nach Absprache)

- Vegetarische/vegane Alternativen möglich (nach Absprache)

Hinweis: Konkrete Vorschläge und Preise können als separater Anhang „Kulinarische Extras 2026“ ergänzt werden.

4. Menüvorschläge zur Inspiration (Dinner)

Gern kreiert Ihnen unser Küchenchef Ronny Scholder Ihr persönliches Wunschmenü. Die folgenden Menüs dienen als Inspiration und können individuell angepasst werden.

Menüvorschlag 1

- Ein Gruß aus der Küche
- Blattsalat in Himbeerdressing mit zweierlei von der Garnele
- Schaumsuppe von Wiesenkräutern mit Spinat-Ravioli und Kirschtomate
- Gefüllte Perlhuhnbrust mit Madeirasauce, Schwarzwurzelgemüse und hausgemachten Tagliatelle
- Mon Chérie 2.0

Menüvorschlag 2

- Ein Gruß aus der Küche
- Duett vom Thunfisch, Miso, Gurke, gepickeltem Radieschen und Sesamcrumble
- Schaumsuppe von der Kartoffel und Trüffel mit Ricottapanzerotti
- Im Ganzen gegarter Rinderrücken an Ahorn-Balsamjus mit jungem Spinat und Kartoffelrösti
- Topfen trifft Mango

Menüvorschlag 3

- Ein Gruß aus der Küche
- Gratiniertes Ziegenkäse an Wildkräutersalat mit Pinienkernen und Granatapfelkernen
- Essenz von der Strauchtomate mit Garnele und Artischocke
- Rosa gebratener Kalbsrücken unter der Kräuterhaube mit Marsalajus, zweierlei Bohnen und Kartoffelstrudel
- Tonkabohnen-Mousse mit Himbeersorbet und Pistazie

Menüvorschlag 4

- Ein Gruß aus der Küche
- Lachsforelle mit Passionsfrucht, Wildkräutern und gepickeltem Sellerie
- Tranche vom Loup de Mer an Süßkartoffelpüree, Kaffeereduktion und buntem Blumenkohl
- Rosa gebratene Entenbrust an Quittensauce mit Mais, Navette und Kartoffelbuchtel
- Dialog von Schokolade und Maracuja

Menüvorschlag 5

- Ein Gruß aus der Küche
 - Variation von der Tomate mit Büffelmozzarella
 - Zander an Safransauce mit Spinat und Tagliatelle
 - Eisenkrautsorbet
 - Rosa gebratenes Kalbsfilet an Portweinsauce mit Süßkartoffel, gefüllter Zwiebel und jungem Gemüse
 - Roquefort und Mais
 - Marc de Champagne-Parfait mit Erdbeeren und Zartbitterschokolade
-

5. Kinder-Menüs

Kinder-Menü 1

- Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes frites und Ketchup
- Kinderdessert

Kinder-Menü 2

- Kalbsgeschnetzeltes mit Marktgemüse, hausgemachte Nudeln
- Kinderdessert

Kinder-Menü 3

- Hausgemachte Tagliatelle mit Tomatenkompott
- Kinderdessert

Kinder-Menü 4

- Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce
 - Kinderdessert
-

6. After-Wedding-Frühstück & Brunch-Upgrade (optional)

Das Frühstück ist im Rahmen der Übernachtung enthalten. Auf Wunsch lässt es sich als Brunch erweitern – Umfang und Zeitpunkt stimmen wir individuell ab.

- Brunch-Upgrade (nach Absprache)
 - Zusätzliche herzhaftere und süße Komponenten möglich
 - Details/Preise siehe „Kulinarische Extras 2026“ (separates Dokument)
-

7. Wein & Getränkeauswahl (kurzer Hinweis)

Gern geben wir Empfehlungen passend zu Ihrem Menü. Details der Weinauswahl stimmen wir individuell mit Ihnen ab.

Hinweis zu weiteren Anhängen

Zusätzliche Detailkarten (z. B. ausführliche Kulinarische Extras oder weitere Getränkekarten) können als separate PDF/Word-Anhänge bereitgestellt werden, damit dieses Dokument übersichtlich bleibt.