

## Kulinarik im Detail – Angebote & Beispiele (QR2)

Schloss Lautrach – Hochzeiten

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“ (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
- 

### 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 €
- Havana / 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)

---

## 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
- 

## 7. Wein & Getränkeauswahl (kurzer Hinweis)

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

---