

Die **Gastronomie** im
Wasserschloss Raesfeld



Feiern Sie mit uns

46348 Raesfeld Freiheit 27 Tel. +49 (0) 2865-20440 Fax: +49 (0) 2865-204411
Email: info@restaurant-schloss-raesfeld.de
Nießing Gastronomie GmbH

Die Gastronomie im Wasserschloss Raesfeld

Sehr geehrte Gäste,

herzlich willkommen bei der Planung Ihres Festes. Ob Taufe, Konfirmation, Weihnachtsfeier, Firmenevent oder ein anderes Fest – ein guter Grund zum Feiern findet sich immer.

Feiern Sie mit uns

Genießen Sie als Gastgeber das gute Gefühl, dass für Ihre Gäste bestens gesorgt wird und Sie sich um nichts kümmern müssen.

Wir arrangieren Ihr Fest ganz nach Ihren Wünschen. Ob Empfang, Fest oder Galamenü – lassen Sie sich von unserer Kreativität überraschen und von unserem Service umhegen.

Gerne möchten wir Ihnen die Planung Ihres Festes erleichtern und möchten Sie als kompetenter Partner begleiten, wenn es darum geht Ihr Fest individuell auszurichten. Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen unser Angebot für Ihre Feier vor.

Dabei können Sie aus unterschiedlichen Menüs oder Buffets wählen, oder aber auch Ihr Menü aus eigenen Bausteinen zusammenstellen.

Unsere Räumlichkeiten Rittersaal, Verließ, Zunftstube verfügen über eine Kapazität von 10 bis 100 Personen.

Blättern Sie einfach durch unsere Informationen, für Rückfragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Gerne laden wir Sie ein unser Haus persönlich kennen zu lernen. Bitte vereinbaren Sie telefonisch einen Termin mit uns. Sie erreichen Frau Werner unter der Telefonnummer 02865-20440.

Wir freuen uns, wenn wir bei nächster Gelegenheit Ihr Gastgeber sein dürfen.

Mit freundlichen Grüßen

Ihr Team von der
Gastronomie im Wasserschloss Raesfeld

Die Gastronomie im Wasserschloss Raesfeld

Wir stellen uns vor

Das Schloss

Das ehemalige Residenzschloss ist eines der schönsten Wasserschlösser im Münsterland. Im Schloss finden Sie hervorragend ausgestattete Tagungsräume mit modernster Tagungstechnik in historischem Rahmen. Bei der Planung einer Tagung ist Ihnen gerne die Akademie des Handwerks behilflich. Sie erreichen die Akademie des Handwerks unter 02865-6084-0 oder info@akademie-des-handwerks.de

Das Restaurant

Hier, unter den zwölf Gewölbefeldern aus dem 17. Jahrhundert, scheint bei einem guten Glas Wein die Zeit still zu stehen. Erleben Sie ein Fest der Sinne in gedämpfter Atmosphäre oder im fröhlichen Beisammen sein.

Der Rittersaal

Der Kamin mit dem Ehe-Wappen Alexander II. und seiner ersten Gemahlin Alexandrine prägen diesen Prunksaal von Schloss Raesfeld. Mit seinen rund 120 Sitzplätzen ist er geschaffen für stilvolle Firmenfeste und besondere Familienfeiern.

Das Verlies

Dieser Raum entführt Sie in ein einmaliges Schlosserlebnis. Tafeln Sie hier mit Ihren Gästen, wie einst die Grafen und Burgherren. Das besondere Flair und die Behaglichkeit laden ein zu besonderen Anlässen, wie Taufen, Kommunionen, Konfirmationen, Geburtstage und Familienfeiern im kleinen Kreis.

Die Zunftstube

Im einzigartigen Flair der Zunftstube erlebt man stimmungsvolle Abende bei gemütlichem Kerzenschein. Die ungezwungene Atmosphäre ist ein Garant für fröhliche Feste.

Die Gastronomie im Wasserschloss Raesfeld

Menü 1

Passierte Tomatensuppe
mit Pestosahne

Jungschweinebraten in der Kruste gegart,
marktfresches Gemüse mit Sauce Hollandaise
Petersilienkartoffeln

Beerengrütze mit Vanilleeis

19,50 pro Person

Menü 2

Rahmsuppe
von frischen Kräutern

Rahmgeschnetztes „Züricher Art“
mit Spätzle und Salat

Herrencreme mit Schokoladenstückchen

22,50 € pro Person

Die Gastronomie im Wasserschloss Raesfeld

Menü 3

Westfälische Rindfleischsuppe
mit Einlage

Schweinefilet im Wirsingmantel
auf Cremechampignons und
Kartoffelschnecken

Münsterländer Herrencreme

23,50 € pro Person

Menü 4

Graved Lachs, hausgebeizt
mit kleinen Salaten
Baguette und Butter

Kohlrabicremesuppe

Poulardenbrüstchen
mit Sherrysauce, frischem Broccoli
und einem Kartoffelgratin

Zabaione mit Vanilleeis

27,50 € pro Person

Die Gastronomie im Wasserschloss Raesfeld

Westfälisches Hochzeitsmenü

Hochzeitssuppen lösen Versprechen ein...in den unterschiedlichen Landesteilen verbinden sich konkrete Vorstellungen mit dem Genuss der Hochzeitssuppe. So ging man davon aus, dass etwas mehr Salz in der Suppe die Kinder gesund auf die Welt kommen lasse. In Thüringen wurde beim Verzehr der Suppe geklärt, wer in der Ehe sagen durfte, wo es lang ging -wer zuerst den Löffel ins köstliche Nass eintauchte, der hatte gewonnen. Oder wenn das Brautpaar am Tage der Hochzeit die Suppe gleichzeitig aß und gleichzeitig aufhörte, sollte dies eine Garantie dafür sein, dass keiner den anderen überlebte. Warum soll dieser Brauch nur für die Vergangenheit gelten?

Westfälische Hochzeitssuppe
mit reichlich Einlage
in Terrinen serviert

Rindfleisch mit Zwiebelsauce
Salate der Saison

Schweinemedallions mit frischen Champignons
kleine Rinderouladen
Hähnchenbrustfilets im Knuspermantel mit Früchten
Herzoginkartoffeln, Petersilienkartoffeln
Bratensauce
Curry-Obst-Sauce
Gemüse der Saison

Herrencreme
Vanilleeis mit heißen Kirschen

28,50 € pro Person

Die Gastronomie im Wasserschloss Raesfeld

Buffet-Menü

Am Tisch serviert
Vorspeisenteller
mit · Avocado · Graved Lachs · Scampi
und kleinen Salaten · Baguette und Butter

Am Tisch serviert
Westfälische Rindfleischsuppe

Am Büfett
Roastbeef in der Kräuterkruste
Züricher Rahmgescnnetzertes von Truthahn
Lachsfilet in Sahnesauce
Sauce béarnaise · Rahmchampignons
Broccoli · Prinzessböhnchen · Kaiserschoten
Basmatireis · Spätzle · Röstinchen · Gratin

Am Büfett
Dessertbüfett
Schloss Raesfeld

32,50 € pro Person
ab 25 Personen

Menü 6

Waldpilztorte an kleinen Salaten
und Schnittlauch-Sauerrahm

Zucchinicremesuppe

Roastbeef in der Kräuterkruste rosa gebraten
mit jungen Gemüsen
Macairekartoffeln

Panna Cotta
an einer Waldbeerensauce

32,50 € pro Person

Die Gastronomie im Wasserschloss Raesfeld

Menü 7

Gegrillte Scampischwänze
an Avocado und kleinen Salaten

Rahmsuppe von frischen Kräutern

Zart rosa gebratener Lammrücken im Kartoffelmantel
auf Balsamicojus
dazu Ratatouille und Parmesankartoffeln

Duett von heller und dunkler
Mousse au Chocolate

38,00 € pro Person

Menü 8

Scampischwänze und Avocado
mit kleinen Salaten

Badisches Schneckensüppchen
mit frischen Kräutern und Knoblauch

Hirschkalbsrücken, zart rosa gebraten
jungen Gemüsen, Kartoffelgratin

Dessertvariation Schloss Raesfeld

40,00 € pro Person

Die Gastronomie im Wasserschloss Raesfeld

Menü 9

Entenbruststreifen
Orangensaft und kleine Salate

Klare Tomatenkräutersuppe
mit kleinen Pfefferknödelchen

Gefüllte Seezungenfilets
mit Paprikaschaum und Reis

Sorbet von Melonen

Rinderfilet Wellington
mit jungem Gemüse und einem Kartoffelgratin

Eis Soufflé Grand Marnier

44,00 € pro Person

Die Gastronomie im Wasserschloss Raesfeld

Menü 10

Gebratene Riesengarnelen
auf einem Zuckerschotensalat

Rahmsüppchen von der roten Zwiebel

Filet vom Zander
auf Wurzelgemüse mit Krebschaum

Melonensorbet

Filet vom Angusrind
auf einer Trüffelsauce
dazu Sahnespitzkohl und Kartoffelplätzchen

Variation von der Schokolade
an einer Symphonie von Früchten

55,00 € pro Person

Die Gastronomie im Wasserschloss Raesfeld

Menü 11

Mit Honig glacierte Entenbrust
an Frisee mit Himbeervinaigrette

Rahmsüppchen von Krustentieren
mit Cognacsahne

Gebratenes Seeteufelfilet mit Safranschaum
auf schwarzen Nudeln

Holunderblütensorbet

Gebratenes Kalbsfilet auf Morchelrahm
Macairekartoffeln und Gemüse vom Markt

Nougatmousse mit Champagnercreme
auf einem Fruchtmarkspiegel

65,00 € pro Person

Die einzelnen Menü- und Büfettkomponenten können aber auch anders
zusammengestellt werden. Es müsste dann nur der Menüpreis neu ermittelt werden.

Die Gastronomie im Wasserschloss Raesfeld

Italienisches Buffet

Gemüsesuppe Minestrone

Tomaten Mozzarella Salat

Fruchtige Honigmelone mit luftgetrocknetem Schinken

Vitello Tonnato vom Truthahn

Antipasti

Meeresfrüchtesalat mit Staudensellerie

Farfallesalat in Pesto

Frische Blatt- und Rohkostsalate

Lasagne al Forno

Brasato a la Milanese
(mediterraner Rinderschmorbraten)

Rosmarinkartoffeln

Ratatouillegemüse

Risotto mit Lachs

Zabaione

Cappuccinomousse

Panna Cotta mit Himbeermark

Käsebrett mit Früchten

Baguette und Ciabatta

34,50 € pro Person...ab 35 Personen

36,50 € pro Person...bis 35 Personen

Unsere Buffets bieten wir ab 25 Personen an

Die Gastronomie im Wasserschloss Raesfeld

Alexander Buffet

Westfälische Kartoffelrahmsuppe
mit Schinken und Lauchstreifen

Medaillons
mit Früchten bunt garniert

Räucherlachs
mit Meerrettichsahne

Gefüllte Champignonknöpfe

Pikantes Matjestartar
mit Paprika, Oliven und gestoßenem Pfeffer

Tomatensalat, Gurkensalat

Frische Blattsalate
mit verschiedenen Dressings

Schweinefiletgeschnetzeltes in Rahm

Pangasiusfilet in Senfsauce

Gemüse der Saison

Petersilienkartoffeln, Butterspätzle

Rote Grütze mit Eierlikörsauce

Waldbeerenquark

28,50 € pro Person...ab 35 Personen

30,50 € pro Person...bis 35 Personen

Unsere Buffets bieten wir ab 25 Personen an

Die Gastronomie im Wasserschloss Raesfeld

Schloß Raesfeld Buffet

Klare Rindfleischsuppe
mit Eierstich, Gemüse, Klößchen

Geräuchertes Forellenfilet
Mit Preiselbeersahne

Heringssalat „Hausfrauen Art“

Luftgetrockneter Knochenschinken

Münsterländer Mettendchen

Schweinemetts mit gehackten Zwiebeln

Gekochter Tafelspitz in Zwiebelvinaigrette

Krautsalat, Kartoffelsalat, Tomatensalat, Bohnensalat

Poulardenbrust in Rahmsauce

Backschinken
mit Dunkelbiersauce

bunte Gemüseauswahl
Sauerkraut

Kartoffelpüree Spätzle

Stippmilch mit Zimt, Zucker und Schwarzbrot

Rote Grütze und Vanillesauce

Herrencreme

Käsebrett mit Früchten
Butter und einem Brotkorb

34,50 € pro Person...ab 35 Personen

36,50 € pro Person...bis 35 Personen

Unsere Buffets bieten wir ab 25 Personen an

Schlemmer Buffet

Die Gastronomie im Wasserschloss Raesfeld

Klare Tomaten Steinbuttsuppe
mit Einlage von Fisch und Meeresfrüchten

Scampicoctail

Roastbeef mit Remouladensauce

Räucherfischplatte mit Forelle, Makrele und Aal

Variation vom Lachs
mit hausgebeiztem Lachs und geräuchertem Lachs

Frische Saison und Rohkostsalate
mit verschiedenen Dressings

Lammkeule in Rosmarinjus

Kalbsrücken
in der Kräuterkruste

Zanderfilet an Safransauce

Rosmarinkartoffeln, Kartoffelgratin
Gemüseauswahl
Ratatouillegemüse

Duett von heller und dunkler
Mousse au Chocolate

Panna Cotta an einem Fruchtspiegel

Walnusskrokantparfait

Tiramisu

Käsebrett mit Früchten
Butter und einem Brotkorb

43,50 € pro Person...ab 35 Personen
45,50 € pro Person...bis 35 Personen

Unsere Buffets bieten wir ab 25 Personen an

Die Gastronomie im Wasserschloss Raesfeld

Zum Empfang oder als kleine Mahlzeit

Canapés belegt mit

Rosa gebratenem Roastbeef
Entenbrustfilet auf Mango-Chutney
Rohem westfälischem Schinken
Mailänder Salami
Zwiebelmett

Gebeiztem Lachs mit Honig-Dillsoße
Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Matjesfilet auf Cornichons
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Französischem Brie
Gorgonzola auf Apfelscheiben
Roquefort auf Pfirsich

Canapés (3 Varianten)
Ab 10 Personen....7,50 € pro Person

Fingerfood

Hackfleischbällchen mit Oliven
Tomate-Mozzarella-Spieß
Saté-Spieß
Mini-Frühlingsröllchen
Lachsroulade im Crepemantel
Minipizzen
Pflaume im Speckmantel
Chilli-Cheese-Nugget
Scampi Spieß

Fingerfood (3 Varianten)
Ab 10 Personen...7,50 € pro Person

Die Gastronomie im Wasserschloss Raesfeld

Ein Auszug aus unserer Weinkarte

Weißwein

Deutschland

Mosel

| | | |
|------|---|---------|
| 2008 | Karthäuserhof Riesling QbA trocken Weingut Karthäuserhof | 23,00 € |
|------|---|---------|

Baden

| | | |
|------|---|---------|
| 2008 | Bötzinger Vulkanfelsen QbA Weißer Burgunder trocken Weingut Zimmerlin | 22,00 € |
|------|---|---------|

| | | |
|------|--|---------|
| 2008 | Grauburgunder Kabinett Oktav trocken Weingut Heger | 27,00 € |
|------|--|---------|

Pfalz

| | | |
|------|---|---------|
| 2007 | Rieslaner Spätlese Frankweiler Kalkgrube halbtrocken Weingut Lidy | 21,00 € |
|------|---|---------|

Rheinhessen

| | | |
|------|---|---------|
| 2007 | Grauer Burgunder QbA trocken Weinhof Kaiser | 24,00 € |
|------|---|---------|

Die Gastronomie im Wasserschloss Raesfeld

Rheingau

| | | |
|------|--|---------|
| 2007 | Riesling Kabinett trocken Schloss Vollrads | 30,00 € |
|------|--|---------|

Frankreich

Loire

| | | |
|------|--|---------|
| 2007 | Muscadet de Sévre et Maine sur Lie Cuvée du Bois d'Acas, Gilbert Chon | 22,00 € |
|------|--|---------|

| | | |
|------|--|---------|
| 2007 | Sancerre AOC Domaine Naudet Jean & Michel | 36,00 € |
|------|--|---------|

| | | |
|------|---------------------------------|---------|
| 2007 | Pouilly Fumé A.C La Tuilerie | 40,00 € |
|------|---------------------------------|---------|

Chablis

| | | |
|------|------------------------------|---------|
| 2007 | Chablis A.C J.C. Simmonet | 38,00 € |
|------|------------------------------|---------|

Die Gastronomie im Wasserschloss Raesfeld

Rotwein

Deutschland

Baden

| | | |
|------|--|---------|
| 2006 | Spätburgunder Rotwein QbA trocken Weingut Moosmann | 27,00 € |
| 2007 | Blauer Spätburgunder QbA trocken Weingut Heger | 29,00 € |

Rheinhessen

| | | |
|------|---|---------|
| 2006 | Pinot Noir QbA trocken Weinhof Kaiser | 28,00 € |
| 2006 | Carbernet Dorsa QbA trocken, im Holzfass gereift Weinhof Kaiser | 31,00 € |

Pfalz

| | | |
|------|---|---------|
| 2008 | Spätburgunder Rotwein SC trocken Bertram Lidy | 21,00 € |
|------|---|---------|

Die Gastronomie im Wasserschloss Raesfeld

Italien

Piemont

| | | |
|------|--------------------------|---------|
| 2004 | Barbera d'alba Govone | 30,00 € |
|------|--------------------------|---------|

Toscana

| | | |
|------|---------------------------------------|---------|
| 2006 | Chianti DOC Villa Masua, Baroncini | 26,00 € |
|------|---------------------------------------|---------|

| | | |
|------|--|---------|
| 2006 | Peperino (Sangiovese/Merlot) IGT Teruzzi & Puthod | 27,00 € |
|------|--|---------|

| | | |
|------|---|---------|
| 2004 | Brunello di Montalcino DOCG Castello Banfi | 53,00 € |
|------|---|---------|

Die Gastronomie im Wasserschloss Raesfeld

Alkoholfreie Getränke

Wasser

| | | |
|-----------------------|-------|--------|
| Tönissteiner naturell | 0,25l | 2,10 € |
| Tönissteiner sprudel | 0,25l | 2,10 € |
| Tönissteiner medium | 0,25l | 2,10 € |
| Tönissteiner naturell | 0,75l | 5,80 € |
| Tönissteiner sprudel | 0,75l | 5,80 € |
| Tönissteiner medium | 0,75l | 5,80 € |

Säfte

Privatkelterei van Nahmen

Die Privatkelterei van Nahmen aus Hamminkeln erzeugt sortenreine Obstsäfte und Säfte aus alten heimischen Obstsorten

| | | |
|------------------|------|--------|
| Apfelsaft | 0,2l | 2,10 € |
| Orangensaft | 0,2l | 2,10 € |
| Traubensaft rot | 0,2l | 2,10 € |
| Apfelsaftschorle | 0,3l | 2,10 € |

Limonaden

| | | |
|-----------------|------|--------|
| Coca Cola | 0,3l | 2,30 € |
| Coca Cola light | 0,3l | 2,30 € |
| Fanta | 0,3l | 2,30 € |
| Sprite | 0,3l | 2,30 € |

Heiße Getränke

| | |
|------------------------|--------|
| Tasse Kaffee | 2,10 € |
| Kännchen Kaffee | 3,90 € |
| Tasse Kaffee Haag | 2,10 € |
| Kännchen Kaffee Haag | 3,90 € |
| Espresso | 2,10 € |
| Cappuccino | 2,30 € |
| Milchkaffee | 2,60 € |
| Latte Macchiato | 2,60 € |
| Becher Kakao mit Sahne | 3,80 € |
| Glas Tee | 1,80 € |
| Kännchen Tee | 3,50 € |

Messmer Teesorten:

Darjeeling, Earl Grey, Ostfriesenmischung, Ceylon, Grüner Tee,
6-Kräuter-Mischung, Rooibos-Vanille, Pfefferminze, Hagebutte, Kamille

Die Gastronomie im Wasserschloss Raesfeld

Bier

| | | |
|--------------------------|------|--------|
| Pott`s Prinzipal | 0,3l | 2,50 € |
| Pott`s Landbier | 0,3l | 2,50 € |
| Pott`s Weizen | 0,3l | 2,50 € |
| Pott`s Alkoholfrei | 0,3l | 2,50 € |
| Potts Weizen alkoholfrei | 0,3l | 2,50 € |

Spirituosen

Böckenhoff`s Kornbrennerei aus Erle

Böckenhoff ist eine kleine Kornbrennerei im Münsterland, die stolz darauf ist, ihre Brände auf höchstem Qualitätsstandard in eigenem Kupfergerät brennt. Nach überlieferten Rezepten produziert Böckenhoff in sechster Generation Korn und Liköre.

| | |
|----------------------|--------|
| Korn | 1,30 € |
| Wacholder | 1,50 € |
| Schwarzer Holunder | 2,40 € |
| Pfirsichlikör | 2,40 € |
| Alter Korn | 2,40 € |
| Schoko-Chilli-Likör | 3,90 € |
| Kakao mit Nuss | 3,90 € |
| Wildkräuter | 2,90 € |
| Femetrunke | 2,90 € |
| Williamsbrand | 3,90 € |
| Mirabellenbrand | 3,90 € |
| Quittenbrand | 3,90 € |
| | |
| Fernet Branca | 2,30 € |
| Fernet Menta | 2,30 € |
| Jägermeister | 2,20 € |
| Ramazzotti | 2,30 € |
| Kümmerling | 2,30 € |
| Malteser Aquavit | 2,30 € |
| Linie Aquavit | 2,50 € |
| Grappa di Palazzotto | 3,50 € |
| Grappa Cellini oro | 3,50 € |
| Asbach Uralt | 2,30 € |
| Remy Martin Cognac | 3,50 € |
| Jack Daniels | 3,80 € |
| Ballantines | 3,20 € |
| Bacardi | 3,50 € |
| Gordons Gin | 3,00 € |