

## Allgemeine Informationen

**Restaurant:** Hochzeiten: 40 – 70 Plätze mit Tanzfläche und Büffet  
18,5 x 6,8 = 125,8 qm Gruppen: 104 Sitzplätze an 13 Tischen mit 8 Personen  
Geeignet für: Familienfeste, Hochzeiten, Geburtstagsfeiern,  
Betriebsfeste, Weihnachtsfeiern und Jubiläen

**Kachelzimmer:** 10 – 25 Sitzplätze für Feste im kleinen Kreis wie Taufen,  
5,9 x 4,7 = 27,7 qm Konfirmationen und Kommunionen, Geburtstage

**Lady-Craven-Zimmer:** Für Familienfeiern: 20 bis 34 Personen an einer Mitteltafel  
1. Stock mit Aufzug bis 70 Sitzplätze an 2 Längsreihen  
13 x 5,9 = 76,7 qm oder in U-Form bestuhlt  
für Tagungen: Parlamentarisch für 30 Personen

**Grüner Saal:** Feiern: Bis 120 Sitzplätze bei 10er Blöcken oder runde Tische  
18,8 x 12,8 = 240 qm Gruppen: 200 Plätze an Längsreihen (Kongress-Bestuhlung)  
Tagung: 144 Sitzplätze bei Parlamentarischer Bestuhlung  
260 Sitzplätze bei Kinobestuhlung

**Blauer Saal:** Anmietung und Bestuhlungsmöglichkeiten über  
35 x 12,5 = 437,5 qm **Bayerische Schloss- und Gartenverwaltung**  
Tel. 0981-95383912

**Kuppelsaal:** über Bayerische Schloss- und Gartenverwaltung  
13 x 13 = 169 qm

**In der Orangerie können aufgrund der Brandmeldeanlage keine Nebelmaschinen, Pyrotechnik, Wunderkerzen etc. verwendet werden. Die Kosten für einen Feuerwehreinsatz, der wegen Nichtbeachtung ausgelöst wird, trägt der Veranstalter. Konfetti, Streuen von Blütenblättern und Ähnlichem ist nicht gestattet.**

### **Restaurant, Kachelzimmer, Lady-Craven-Zimmer und Grüner Saal**

reservieren Sie bitte bei: Café-Restaurant Orangerie unter

Tel.: 0981/2170

Email: info@orangerie-ansbach.de

Website: www.orangerie-ansbach.de

### **Sonstige Informationen:**

**Gedeckgeld:** Für selbst gebrachten Kuchen berechnen wir 1,90 € pro Gedeck

**Runde Tische:** Können angemietet werden 25,00 pro Tisch inkl. Tischwäsche

**Beschallungsanlage:** zwischen 50,00 € und 250,00 € Leihgebühr

**Beamer:** 50,00 € Leihgebühr

**Stuhlhussen:** 6,00 € für Reinigung pro Husse

**Kerzenleuchter:** 5-armige Silberleuchter 62cm hoch p. Stück 20,00 € inkl. Kerzen

**Sperrzeit:** 3.00 Uhr

**Vorkasse:** Bei Auftragserteilung sind 75% der zu erwartenden Rechnungssumme auf das Konto der G+S Gastro GmbH bei der Sparkasse Ansbach zu überweisen.

IBAN: DE68 7655 0000 0000 2979 29, SWIFT-BIC: **BYLADEM1ANS**

**Raummiete:** Restaurant 250,00 € inkl. Heizung, Strom, Reinigung)  
Lady-Craven-Zimmer 100,00 € "  
Grüner Saal 500,00 € "

Für den Grünen Saal gilt von Mai bis einschließlich Oktober ein Mindestumsatz von 6400 € inklusive Raummiete.

## Sektempfang

- Sekt Weißback Hausmarke trocken 0,75l à 22,00 €  
Frankensecco „Teufelchen“ 0,75l à 22,00 €  
Prosecco Valdo 0,75l à 25,00 €  
Alkoholfreier Cocktail „Lady-Craven“ 0,33l à 4,50 €  
„Hugo“ 0,25l à 5,00 €  
Apérol Spritz 0,25l à 5,00 €  
Selters Mineralwasser 0,75l à 5,10 €

☞

## Imbiss

### Verschieden belegte Canapés mit

- Graved Lachs
  - Geräuchertem Forellenfilet
  - Parmaschinken und Roastbeef
- 1,90 € pro Stück

☞

### Mini- Laugengebäck gefüllt mit

- Schinken und Käse
  - Tomaten und Mozzarella
- € 1,90 pro Stück

☞

### Vollkornschnitten mit

- Obaztem
  - Frischkäse mit Ei
  - Camembert und Emmentaler Käse
- 1,60 €

☞

Quiche Lorraine – Lothringer Speckkuchen

Fränkischer Zwiebelkuchen

½ Butterbrezen

0,75 €

☞

### Kleine Spießchen mit

- Scampi und Paprika
- Kirschtomaten und Mozzarella
- Oliven und Käse

1,20 €

☞

### Vorspeisen-Löffel mit

- Shrimpscocktail
- Lachsröllchen und Sahnemeerrettich
- Spargel-Schinken-Röllchen

1,40 €

☞

## **Menüs**

### **Menü 1**

Fränkische Kartoffelrahmsuppe  
Schweinebraten mit Klößen und Salatteller der Saison  
Quark- Sahne Creme mit frischen Früchten  
€ 24,00

### **Menü 2**

Kraftbrühe mit Kräuterflädle  
Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce  
mit Kartoffelklößen und Salatteller der Saison  
(oder in den Herbst- und Wintermonaten auch mit Blaukraut)  
Rote Waldbeerengrütze mit Vanilleeis  
€ 25,50

### **Menü 3**

Bouillon mit Gemüsestreifen  
Schweineschäufele mit knuspriger Kruste mit Klößen und Salatteller der Saison  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
€ 24,50

### **Menü 4**

Rinderbrühe mit Grießnockerl  
Kalbsrahmbraten in Pilzsauce mit Gemüse der Saison und Semmelknödel  
Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Sahne  
€ 26,50

### **Menü 5**

Tomatencremesuppe mit Knoblauch Croutons  
Geschnetzelte Putenbrust in Champignon-Weißweinsahne  
mit Gemüseauswahl und Basmatireis  
Zitronen-Joghurtcreme mit Früchten und Himbeerpürée  
€ 25,50

### **Menü 6**

Markklößchensuppe  
Gesottener Rindertafelspitz in Meerrettichsauce  
mit buntem Gemüse und Salzkartoffeln, dazu Preiselbeeren  
Wiener Rahmapfelstrudel mit Vanillesauce  
€ 25,50

### **Menü 7**

Bayerische Leberknödelsuppe  
Geschmorte Kalbshaxe mit Biersauce und Kartoffelklößen,  
dazu Marktgemüse der Saison  
Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne  
€ 29,50

### **Menü 8**

Brokkoli-Cremesuppe mit gerösteten Mandeln  
Gefüllte Poulardenbrust mit glasierten Kirschtomaten  
an Basilikumsauce, dazu Basmati -Wildreis  
Tiramisu  
€ 26,30

### **Menü 9**

Lauchcremesuppe mit Crôutons  
Schweinefilet im Speckmantel gebraten auf Pilz- Gemüse-Bett  
mit Madeirasauce und Kartoffelrösti  
Zweierlei Schokoladenmousses an Fruchtsaucenspiegel  
€ 30,00

### **Menü 10**

Cremesuppe von Champignons mit Kräutern  
Gebratene Lammkeule an Rosmarinsauce mit grünen Speckbohnen  
und Ofenkartoffeln "Schwedische Art"  
Walnusseis mit pochierten Kirschen  
€ 32,00

### **Menü 11**

Geflügelcremesuppe mit Ingwer  
Kalbstafelspitz "sous vide" zartrosa gegart  
auf Zuckerschoten und Kirschtomaten  
an Salbeijus mit Kartoffelgnocchi  
Buttermilch- Orangencreme  
€ 32,50

### **Menü 12**

Bunter Saisonsalat mit Sprossen und Crôutons  
Fränkische Hochzeitssuppe  
Gebratene Medaillons vom Schweinefilet in Waldpilzrahm  
mit Marktgemüse und hausgemachte Spätzle  
Bayrische Creme mit Beerensauce  
€ 35,00

### **Menü 13**

Strauchtomaten mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum  
Karottenrahmsuppe mit Frühlingszwiebelringen  
Gegrillte Medaillons vom Schweinefilet an Gorgonzolasauce  
mit Mandelbrokkoli und Tagliatelle  
Melonencocktail mit Joghurteis  
€ 36,50

### **Menü 14**

„Vitello Tonnato“ - Zartrosa gegarte Kalbfleisch in Thunfisch- Kapernsauce  
Gemüsekraftbrühe mit Frühlingszwiebeln  
Gebratenes Perlhuhnbrüstchen an Grappasauce  
mit glasierten Trauben und Mandelbrokkoli, dazu bunte Tagliarini  
Waldbeeren- Tiramisu  
€ 38,50

### **Menü 15**

Minestrone nach Mailänder Art  
Parmaschinken mit Honigmelone  
"Osso Bucco"- Geschmorte Kalbshaxenscheiben  
mit Gremolata und Polenta  
Mokka-Panna Cotta mit Himbeeren  
€ 38,50

### **Menü 16**

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet  
an Sahnemeerrettich mit Blattsalaten und Baguette  
Hofgarten-Kräuterrahmsuppe  
Saftiges Schweinefilet im Blätterteigmantel an Sauce Hollandaise  
mit Gemüsebouquet und Schlosskartoffeln  
Dessertteller "Orangerie "  
€ 40,00

### **Menü 17**

Cesar´s Salad- italienische Blattsalate mit Parmesandressing und Crôtons  
Rahmsuppe von Pfifferlingen  
Rosa gebratenes Roastbeef an Sauce Bèarnaise  
mit Bohnenbündchen und Kartoffel-Lauch-Gratin  
Parfait von Waldbeeren mit Vanillemousse  
€ 42,00

### **Menü 18**

Gegrillte Scampi am Spieß mit Kräuterdip, dazu Salatvariation und Baguette  
Blumenkohl-Kokoscremesuppe mit Chili  
Glasierte Entenbrust auf roten Linsen an Balsamico-Honigsauce  
mit geschmortem Chicorée und Himalaya-Duftreis  
Joghurt- Limettencreme auf Ananascarpaccio  
€ 40,80

### **Menü 19**

Terrine von Seeteufel und Lachs mit grüner Sauce und Blattsalaten  
Rote Beete- Rahmsuppe mit Sauerrahm und Meerrettich  
Tournedos vom Rinderfilet unter der Pilzkruste an Pfeffersauce  
mit Saisongemüse und Kartoffelkräpfen  
Kokos-Panna Cotta mit Mango- und Kiwipüree  
€ 44,00

### **Menü 20**

Graved Lachs an Dill-Senf- Dip mit Salatbouquet und Baguette  
Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry  
Medaillons vom Kalbsfilet zartrosa gebraten an Morchelrahmsauce  
mit Gemüseauswahl der Saison und Kartoffelgratin  
Dunkle Mousse au Chocolat mit Bourbon- Vanilleeis  
€ 46,00

### **Menü 21**

Variation vom Lachs mit Salaten der Saison  
Kresseschaumsuppe  
Zartrosa Rinderfilet im Ganzen gebraten an Burgunderjus  
im Gemüsebett mit Thymiankartoffeln  
Weißes Mokka-parfait mit gebundenen Sauerkirschen  
€ 46,00

### **Menü 22**

Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucolasalat mit Pesto und Parmesan  
Klare Tomatenessenz mit Basilikumnockerl  
Zitronensorbet mit Minze  
Rosa gebratene Barberie- Entenbrust an Orangenjus  
mit feinem Gemüse und Herzoginkartoffeln  
Warmes Schokoladensoufflé  
mit flüssigem Kern und Bourbon-Vanilleeis  
€ 47,00

### **Menü 23**

Bunter Salat der Saison mit Balsamicodressing und marinierten Pilzen  
Paprika-Cremesuppe mit Flusskrebse  
Gegrillte Seeteufelmedaillons auf Paprika- Zucchini-Gemüse mit Basmati- Wildreis  
Rosa gebratener Lammrücken in der Kräuterkruste an Thymianjus  
mit gegrilltem Gemüse und Rosmarinkartoffeln  
Crêpes mit Orangen-Aprikosenfüllung und Grand Marnier, dazu Vanilleeis  
€ 56,50

### **Menü 24**

Salat von Eismeerschrimps mit Cocktaildressing  
Geflügelkraftbrühe mit Gemüsestrudel  
Pochierte Lachs- und Zanderfilets auf Blattspinat  
an Rieslingsauce mit Schlosskartoffeln  
Champagnersorbet  
Kalbsfilet im Wirsingmantel rosa gegart an Rotweinjus auf glasierten Karotten  
und Lauchzwiebeln mit Sesamkartoffeln  
„Birne Helene“ - Williams Christ Birne mit Vanilleeis und Schokoladensauce  
€ 58,50

### **Vegetarisches Menü 1**

Zucchinicremesuppe mit Curry  
Vegetarische Gemüselasagne mediterrane Art mit fruchtiger Tomatensauce  
Salat von frischen Früchten mit Joghurteis  
€ 23,50

### **Vegetarisches Menü 2**

Tomatencremesuppe mit Knoblauchcrôtons  
Ravioli mit Pilzfüllung in leichter Kräuterrahmsauce mit gehobeltem Parmesan  
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne  
€ 23,50

**Während der Erdbeerzeit können Sie auch folgende Desserts wählen:**

*Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren*

*Erdbeeren "Romanoff"*

*Parfait von frischen Erdbeeren*

*Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Schlagsahne*

**Während der Spargelsaison von Anfang Mai bis zum 20.Juni bieten wir fränkischen Spargel in verschiedenen Gerichten an, mit welchen Sie Ihr Menü ergänzen können.**

*Spargelcremesuppe mit Buttercroutons*

*Spargelragout mit Flusskrebsen und Tagliatelle*

*Spargel in Vinaigrette mit Frühlingssalaten*

*Blattsalate der Saison mit Graved Lachs und rohem Spargelsalat*

*Parmaschinken mit lauwarmen Spargel und Rucolasalat*

*Spargel mit Wacholderschinken und neuen Kartoffeln, zerlassene Butter*

*Gegrilltes Schweinefilet mit Spargel und Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln*

*Lachsfilet mit Spargel und Sauce Hollandaise gratiniert, dazu Schlosskartoffeln*



## Weihnachtsmenüs (von November bis Ende Dezember)

### Weihnachtsmenü 1

Sellerie-Rahmsuppe  
Knusprig gebratene Gänsebrust mit Blaukraut und Klößen  
Zimt-Pflaumeneis mit Rumtopf Früchten  
€ 30,00

### Weihnachtsmenü 2

Kürbiscremesuppe  
Gebratene Ente mit Blaukraut und Klößen  
Eisstollen mit Pflaumenkompott  
€ 30,00

### Weihnachtsmenü 3

Winterliche Blattsalate mit Honigdressing  
Wildrahmsuppe mit Pilzklößchen  
Hirschrückensteak unter der Nusskruste an Preiselbeersauce  
mit Speckrosenkohl, Rotweinzwetschgen und Schupfnudeln  
In Silvaner pochierte Birne mit Bourbon -Vanilleeis  
€ 40,00

### Weihnachtsmenü 4

Wintersalat mit glasierten Feigen und Ziegenkäse  
Wildkraftbrühe mit Gemüseperlen  
Zarte Rehkeule in Wacholderrahmsauce mit Rotweibirne und Brezenknödel,  
dazu Apfelrotkohl  
Lebkuchenparfait mit Rumtopf  
€ 40,00

### Weihnachtsmenü 5

Feldsalat mit Speckcrôutons  
Rosenkohl- Rahmsuppe  
Rehrücken im Strudelteig auf geschmortem Wirsing  
mit karamellisierten Honigfeigen  
und Brandteigkartoffeln  
Zwetschgenknödel auf Waldbeerensauce  
€ 48,00

# **BÜFFETS**

## **Büffet 1**

### Kalte Speisen

Bayerische Wurst- und Schinkenspezialitäten  
Pikant gebratene Hähnchenkeulen  
Geräucherte Forellen- und Makrelenfilets mit Sahnemeerrettich  
Kalter Bratenaufschnitt mit Radieschen und Cornichons  
„Obatzter“ – angemachter Camembert mit Bauernbrot  
Käseauswahl mit Früchten

☞

### Salate

Fränkischer Kartoffelsalat  
Weißkraut- und Karottensalat  
Gurken in Sauerrahm mit Dill  
Bunter Nudelsalat  
Wurstsalat mit Tomaten, Paprika und Zwiebeln  
Matjessalat „Hausfrauenart“

☞

### Warme Gerichte

Kartoffelrahmsuppe  
Ansbacher Bratwürste mit Sauerkraut  
Kalbsbraten mit Braunbiersauce und Klößen  
Rahmgeschnetzeltes von der Putenbrust  
mit Pilzen, Gemüse und hausgemachten Spätzle

☞

### Dessert

Cocktail von frischen Früchten  
Bayerische Creme mit Beerengrütze  
Rahmapfelstrudel mit Vanillesauce

☞

29,00 € pro Person

## Büffet 2

### Kalte Speisen

Schwarzwälder- und Südtiroler Schinken mit Melonenspalten  
Räucherfisch-Spezialitäten an Sahnemeerrettich  
Glasierter Schweinerücken mit Pilzsalat  
„Quiche Lorraine“ – Lothringer Speckkuchen  
Auberginen-Zucchini-Gratin mit Schafskäse  
Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum  
Internationale Käseauswahl

☞

### Salate

Griechischer Bauernsalat mit Schafskäse und Oliven  
Verschiedene Blattsalate und Dressings  
Blumenkohlröschen in Vinaigrette  
Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen  
Geflügelsalat mit Früchten in Curry  
Exotischer Shrimpscocktail

☞

### Warme Gerichte

Zanderfilets auf Gemüsestreifen mit Rieslingsahne und Reis  
Gebratene Schweinefilets mit Waldpilzen in Rahm,  
dazu hausgemachte Spätzle  
Fränkischer Sauerbraten in Lebkuchensauce mit Klößen  
Vegetarische Lasagne „Mediterrane Art“ mit Tomatensauce

☞

### Dessert

„Birne Helene“- Birnen mit Vanilleeis und Schokoladensauce  
Joghurt- Limetten- Creme  
Topfenrahmstrudel mit Himbeersauce

☞

34,00 € pro Person

☞

### Büffet 3

#### Kalte Speisen

Italienische Platte mit Mortadella, Salami und Antipasti  
Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade  
Original Parmaschinken mit Honigmelone  
Gegrillte Scampi in Kräutermarinade  
Gebeizter und geräucherter Lachs mit Dill-Senf-Sauce  
Marinierter Mozzarella mit Eiertomaten  
Große Käse- und Obstauswahl

☞

#### Salate

Bunter Salat nach Nizza Art  
Karotten und Kohlrabisalat mit Nüssen  
Paprika- Weißkrautsalat  
Pikanter Rindfleischsalat „Sevilla“  
Krabbencocktail mit Früchten  
Rucola mit Kirschtomaten und Parmesan

☞

#### Warme Gerichte

Medaillons von der Hähnchenbrust in der Parmesanhülle gebacken  
mit Tomatensauce und Tagliatelle  
Knuspriger Schweineschulterbraten mit Klößen  
Vegetarisches Paprika-Kokos-Curry mit Basmatireis  
Lachsfilets auf Lauch- Rahmgemüse mit Petersilienkartoffeln

☞

#### Dessert

Bunte Eispyramide  
Vanillemousse mit Erdbeeren  
Auswahl von frischen Früchten  
Tiramisu

☞

38,50 € pro Person

☞

## Büffet 4

### Kalte Speisen

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola, Pesto und frischem Parmesan  
„Vitello Tonnato“ – Kalbfleisch in Thunfisch-Kapern-Sauce  
Rosa gebratener Hirschrücken mit Preiselbeeren  
„Antipasti“ – verschiedene eingelegte Gemüse  
Terrine von Edelfischen mit Kräutercreme  
Ganzer pochierter Lachs mit Räucherfischen und Riesengarnelen  
Käsebrett mit Früchten

☞

### Salate

Strauchtomaten mit Mozzarella und Pesto  
Italienischer Pastasalat mit Pilzen  
Kichererbsen- Paprika-Salat mit Feta  
Garnelencocktail auf Chicorée und Radicchio  
Fenchelsalat mit Orangen  
Variation von Blattsalaten mit Dressings

☞

### Warme Gerichte

Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Béarnaise und Kartoffelgratin  
Gefüllte Poulardenbrüstchen in Basilikumsauce  
mit Kirschtomaten und bunten Nudeln  
Gegrillte Seeteufelmedaillons auf Ratatouille mit Kräuterreis  
Vegetarische Tortillas mit Käse und Salsa überbacken

☞

### Dessert

Cocktail von frischen Früchten  
Mousse au chocolat  
Eisbombe „Surprise“  
Erdbeer-Tiramisu

☞

42,00 € pro Person

☞

## Büffet 5

### Kalte Vorspeisen

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Artischocken  
Marinierter Büffelmozzarella mit Romatomaten  
Serrano- und Parmaschinken mit Galiamelone  
Orangengebeizter Lachs und geräucherter Heilbutt  
Gegrillte Riesengarnelen mit Kräuterdip  
Geräucherte Barberie- Entenbrust mit Feldsalat  
Honigfeigen mit Ziegenfrischkäse  
Französische und italienische Käseauswahl

*€€€*

### Salate

Waldorfsalat  
Asiatischer Blumenkohl-Brokkolisalat  
Salat von Hähnchenbrust und Pasta mit Pilzen  
Gefüllte Eier im Salatnest  
Wildkräutersalat mit Parmesandressing  
Salat von Meeresfrüchten mit Kirschtomaten, Gurken und Paprika

*€€€*

### Warme Gerichte

Rinderfilet am Stück rosa gebraten an Burgunderjus  
mit Grillgemüse und Kartoffelgratin  
Vegetarische Steinpilzravioli in leichter Kräutersauce  
Marinierte Lammkeule mit Thymiansauce mit Rosmarinkartoffeln  
Thunfischsteaks auf Baskische Art-  
mit mediterranem Schmorgemüse und Safranreis

*€€€*

### Desserts

Schokoladenbrunnen mit verschiedenen Früchten  
Kokos-Panna Cotta mit Himbeermark  
Mousse von Dunkler Schokolade  
Eistorte „Fürst Pückler“

*€€€*

48,00 € pro Person

*€€€*

## Weihnachts-Büffet

### Kalte Speisen

Lachs, Forellen und Makrelenfilets aus dem Rauch  
Medaillons vom Schweinefilet mit Früchten  
Auswahl von Räucherschinken vom Brett  
Rosa glasierter Kalbsrücken mit Pilzen  
Marinierte Riesengarnelenschwänze  
Geräuchertes von Enten und Gänsebrust mit Preiselbeeren  
Käseauswahl vom Brett

☞

### Salate

Sellerie-Apfelsalat  
Feldsalat mit Balsamico-Vinaigrette und Knoblauchcroûtons  
Salat Rot- Weißkrautsalat bayerische Art  
Chinakohlsalat mit Orangen und Shrimps  
Rote Beete-Salat

☞

### Warme Gerichte

Steinpilzrahmsuppe  
Gebratene Gänsebrust mit Apfelrotkohl und Klößen  
Geschmortes Wildragout mit Speckrosenkohl und Haselnuss-Spätzle  
Gebratene Zanderfilets auf Wurzelgemüse  
mit Silvanersauce und Petersilienkartoffeln

☞

### Dessert

Zimteis mit Rumtopffrüchten  
Apfelküchle mit Vanillerahm  
Lebkuchenmousse mit Pflaumenkompott

☞

36,50 € pro Person

☞