



SNORRENBURG

Hotel · Restaurant

Bankett Mappe



Hotel & Restaurant Snorrenburg GmbH

Römer 3 / D-57299 Burbach

Tel.: 02736 44930

E-Mail: info@snorrenburg.de

Internet: www.snorrenburg.de



SNORRENBURG

Hotel · Restaurant

Sehr verehrte Gäste,

ob Sie eine Hochzeit, eine Tagung oder eine andere Veranstaltung durchführen möchten – wir sind der richtige Ansprechpartner für Sie.

Wir freuen uns, Ihnen auf den folgenden Seiten einen Überblick über unser Angebot zu geben. Gern beraten wir Sie in einem persönlichen Gespräch und gehen hier auf Ihre Wünsche und Fragen ein.

Da unser Haus auf das Ausrichten von Veranstaltungen spezialisiert ist, werden wir unser Möglichstes tun, damit auch Ihre Feier zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Snorrenburg Team



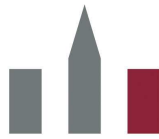
Hotel & Restaurant Snorrenburg GmbH

Römer 3 / D-57299 Burbach

Tel.: 02736 44930

E-Mail: info@snorrenburg.de

Internet: www.snorrenburg.de



SNORRENBURG

Hotel · Restaurant

Inhaltsverzeichnis

Räumlichkeiten	Seite 4 - 5
Bestuhlung Wappensaal	Seite 6 - 7
Buffetvorschläge	Seite 8 - 12
Menüvorschläge	Seite 13 - 14
Finger Food	Seite 15
Menübausteine	Seite 16 - 20
Wein-/ Sektauswahl	Seite 16 - 21



Hotel & Restaurant Snorrenburg GmbH

Römer 3 / D-57299 Burbach

Tel.: 02736 44930

E-Mail: info@snorrenburg.de

Internet: www.snorrenburg.de



SNORRENBURG

Hotel · Restaurant

Räumlichkeiten

Wir bieten für jeden Event den passenden Rahmen. Folgende Räume stehen zur Verfügung:



**Wappensaal
(bis 100 Pers.)**



**Kaminrestaurant
(bis 30 Pers.)**

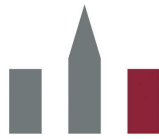
Hotel & Restaurant Snorrenburg GmbH

Römer 3 / D-57299 Burbach

Tel.: 02736 44930

E-Mail: info@snorrenburg.de

Internet: www.snorrenburg.de



SNORRENBURG

Hotel · Restaurant

Räumlichkeiten



Scheune
(bis 30 Pers.)



Burgkeller
(bis 25 Pers.)



Die „Snorrenburg“ ist der ideale Platz für Ihre Hochzeit. Denn direkt neben dem Hotel befindet sich die wunderschön restaurierte Kirche von Burbach, ein Kleinod des Siegerlandes.

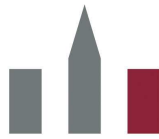
Hotel & Restaurant Snorrenburg GmbH

Römer 3 / D-57299 Burbach

Tel.: 02736 44930

E-Mail: info@snorrenburg.de

Internet: www.snorrenburg.de

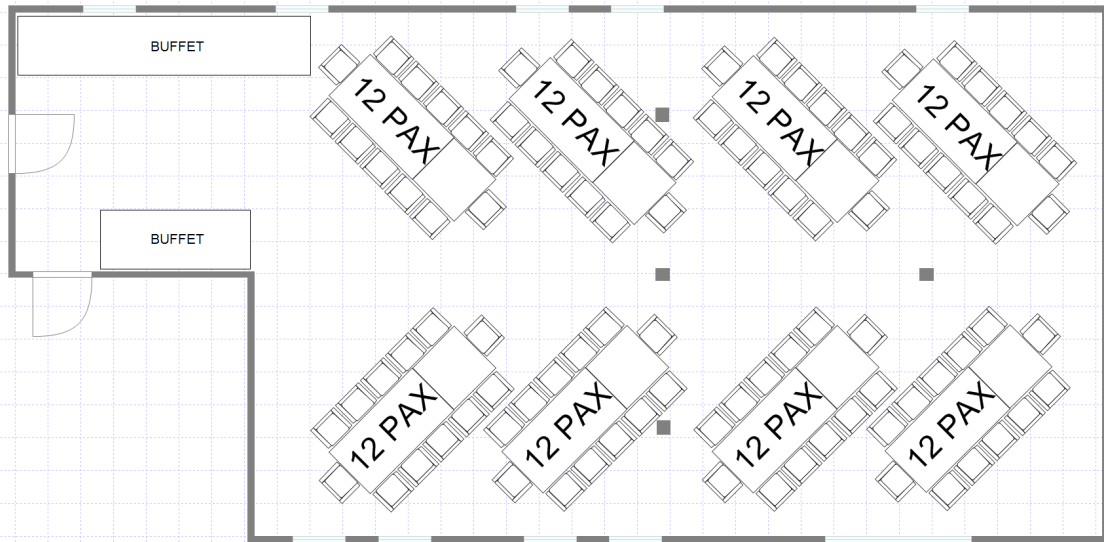


SNORRENBURG

Hotel · Restaurant

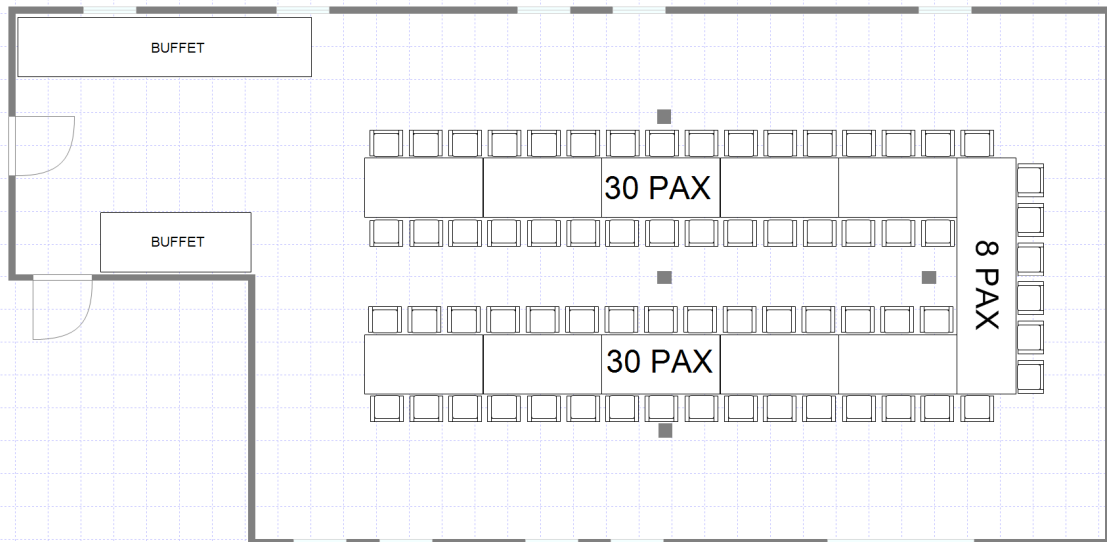
Bestuhlung Wappensaal

Fischgräte / 96 Personen



Projekt: Wappensaal_1.rap (1660x800 cm), Gestaltet am: 20.6.2011

U-Form / 68 Personen



Projekt: Wappensaal_2.rap (1660x800 cm), Gestaltet am: 20.6.2011

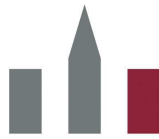
Hotel & Restaurant Snorrenburg GmbH

Römer 3 / D-57299 Burbach

Tel.: 02736 44930

E-Mail: info@snorrenburg.de

Internet: www.snorrenburg.de

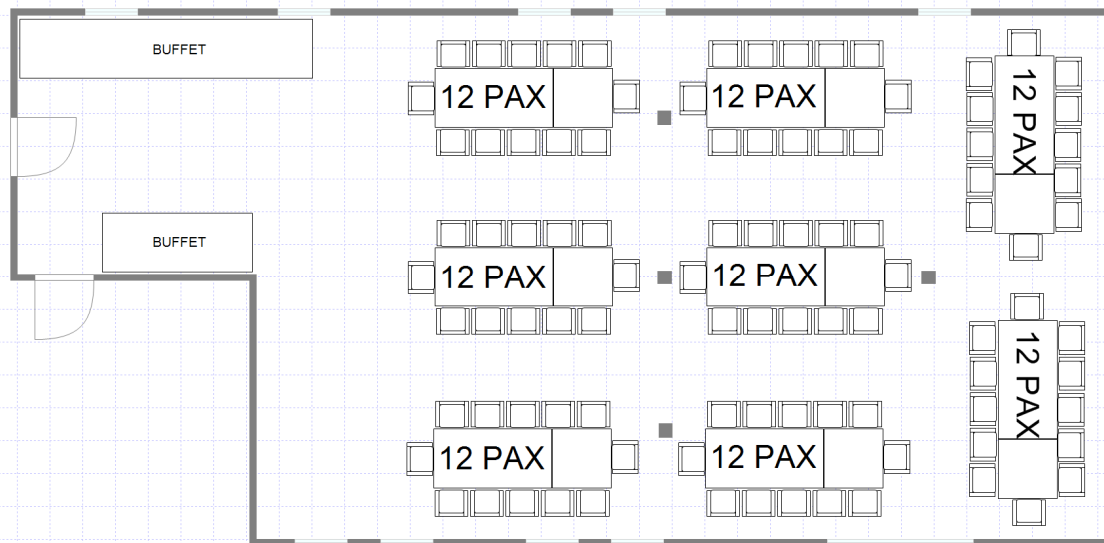


SNORRENBURG

Hotel · Restaurant

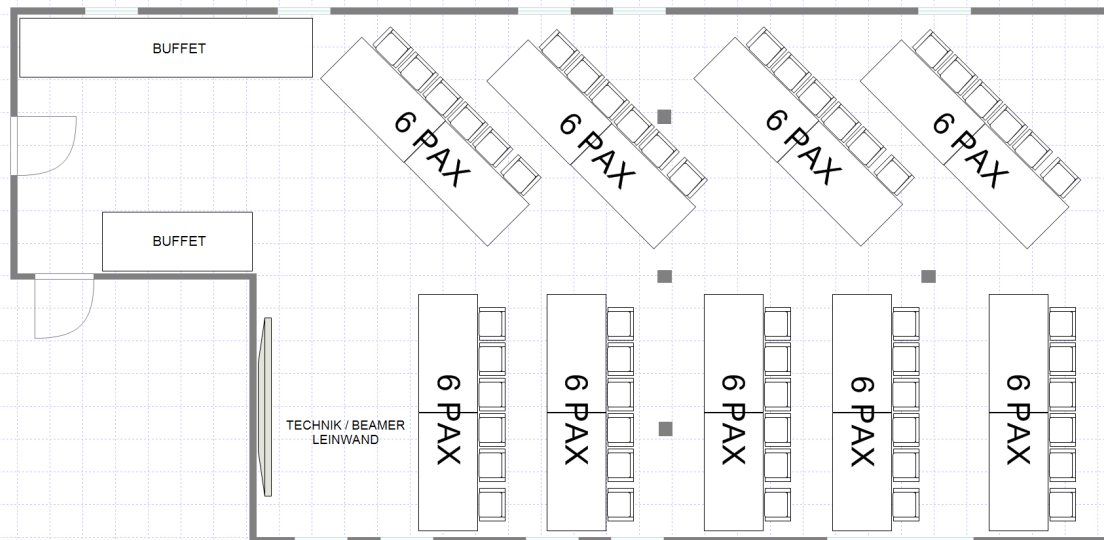
Bestuhlung Wappensaal

Einzelstische / 96 Personen



Projekt: Wappensaal_3.rap (1560x800 cm), Gestaltet am: 20.6.2011

Parlamentarisch / 54 Personen



Projekt: Wappensaal_4.rap (1560x800 cm), Gestaltet am: 20.6.2011

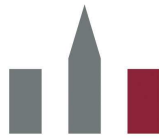
Hotel & Restaurant Snorrenburg GmbH

Römer 3 / D-57299 Burbach

Tel.: 02736 44930

E-Mail: info@snorrenburg.de

Internet: www.snorrenburg.de



SNORRENBURG

Hotel · Restaurant

BUFFETVORSCHLÄGE

Frühlingsbuffet

Knackige Gartensalate mit zweierlei Dressing

Rohkostsalate der Saison

Erdbeer-Spargel-Salat

Räucherfischplatte

Marinierter Tafelspitz mit grüner Sauce

Brotkorb und Dip

* * * *

Klare Frühlingsuppe

mit Gemüseeinlage

* * * *

Lammschmortopf mit mediterranem Gemüse

Lachs in Limonensauce

mit frischem Blattspinat und Duftreis

Kräutermaishähnchen in einer leichtem Kräutersauce

dazu Schwenkkartoffeln

Gemüseauswahl

* * * *

Frischer Obstsalat

Erdbeer-Panna-Cotta

Topfenstrudel

ab 29,50 € / p.P.

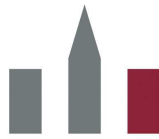
Hotel & Restaurant Snorrenburg GmbH

Römer 3 / D-57299 Burbach

Tel.: 02736 44930

E-Mail: info@snorrenburg.de

Internet: www.snorrenburg.de



SNORRENBURG

Hotel · Restaurant

BUFFETVORSCHLÄGE

Sommerbuffet

Knackige Gartensalate mit zweierlei Dressing

Rohkostsalate der Saison

Tomate & Mozzarella mit frischem Basilikum

Nizzasalat

Vitello Tonnato von der Pute

Räucherfischplatte

Brotkorb und Dip

* * * *

Tomaten- Erdnuss- Suppe

* * * *

Putencurry mit Duftreis

Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“

mit Kräuterkartoffeln

Bachsaibling in der Folie gegart

Gemüseauswahl

* * * *

Frischer Obstsalat

Tiramisu

Mango Vanille Rahm Topf

ab 31,50 € / p.P.

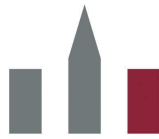
Hotel & Restaurant Snorrenburg GmbH

Römer 3 / D-57299 Burbach

Tel.: 02736 44930

E-Mail: info@snorrenburg.de

Internet: www.snorrenburg.de



SNORRENBURG

Hotel · Restaurant

BUFFETVORSCHLÄGE

Herbstbuffet

Knackige Gartensalate mit zweierlei Dressing

Rohkostsalate der Saison

Speckkartoffelsalat

Melonen-Schinkenplatte

Räucherfischplatte

Brotkorb und Dip

* * * *

Rinderkraftbrühe

mit Gemüse und Markklößchen

* * * *

Wildbraten mit Speckrosenkohl

und Preiselbeer-Semmelknödel

Kaninchenschmortopf mit Schwenkkartoffeln

Fasanenbrust mit Speck umwickelt

auf Kürbischutney und Quarkspätzle

Gemüseauswahl

* * * *

Frischer Obstsalat

Beerengrütze mit Vanillesauce

Quiche Loren

ab 34,70 € / p.P.

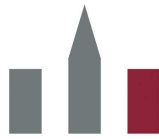
Hotel & Restaurant Snorrenburg GmbH

Römer 3 / D-57299 Burbach

Tel.: 02736 44930

E-Mail: info@snorrenburg.de

Internet: www.snorrenburg.de



SNORRENBURG

Hotel · Restaurant

BUFFETVORSCHLÄGE

Winterbuffet

Knackige Gartensalate mit zweierlei Dressing
 Rohkostsalate der Saison
 Roastbeef mit Vitellosauce
 Rosa gebratene Barbarieente auf Chicorée-Orangen-Salat
 Räucherfischplatte
 Brotkorb und Dip

* * * *

Maronencreme-Suppe

* * * *

Gänsebraten mit Rahmwirsing
 und Semmelknödeln
 Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen
 Winterkabeljau
 auf Linsengemüse und Wildreis
 Gemüseauswahl

* * * *

Frischer Obstsalat
 Mohr im Hemd mit Vanillesauce
 Marillenknödel

ab 36,80 € / p.P.

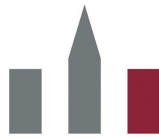
Hotel & Restaurant Snorrenburg GmbH

Römer 3 / D-57299 Burbach

Tel.: 02736 44930

E-Mail: info@snorrenburg.de

Internet: www.snorrenburg.de



SNORRENBURG

Hotel · Restaurant

BUFFETVORSCHLÄGE

Buffet „Snorrenburg“

Knackige Gartensalate mit zweierlei Dressing

Rohkostsalate der Saison

Speckkartoffelsalat

Handkäse mit Musik

Wurstsalat

Frankfurter Grüne Sauce mit Eiern

* * * *

Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen und Gemüse

* * * *

Hähnchen Geschnetzeltes mit Reis

Schweinekrustenbraten

mit Malzbiersauce und Klößen

Kasseler mit Sauerkraut und Kartoffelstampf

Rindergulasch mit Salzkartoffeln

* * * *

Rote Grütze mit Vanillesauce

Panna Cotta

Frischer Obstsalat

ab 27,50 € / p.P.

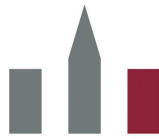
Hotel & Restaurant Snorrenburg GmbH

Römer 3 / D-57299 Burbach

Tel.: 02736 44930

E-Mail: info@snorrenburg.de

Internet: www.snorrenburg.de



SNORRENBURG

Hotel · Restaurant

FRÜHLINGS-MENÜ I

Kresse-Kartoffelsuppe
mit Pankobrösel



Kalbsschnitzel mit Parmesan- Salbei- Schaum
dazu Schwenkkartoffeln
und grüner Spargel



Espresso Panna Cotta
mit gegrillter Mango

28,50 € p.P.

FRÜHLINGSMENÜ-MENÜ II

Vitello Tonnato vom Kalbsrücken
mit gebackenem Karpernapfel
und getrockneten Tomaten



Asiatische Geflügelsuppe
mit gebratenem Tofu



Gebratenes Schollenfilet
auf erntefrischem Blattspinat mit Zitronenbrot



Erdbeer- Rhabarber- Tarte
mit Eiscreme

35,00 € p.P.

SOMMER-MENÜ I

Paprika Orangensuppe



Gegrillte Doradenfilets
auf Kirschtomatenrisotto
mit gefüllter Zucchini-Blüte



Ananascarpaccio
mit Sabayon gratiniert

29,00 € p.P.

SOMMER-MENÜ II

Hausgemachte Antipasti Variation



Gegrillte Jacobsmuschel
auf Chorizo-Fenchelgemüse
und Schwenkkartoffel



Rosa gebratene Lammhüfte
auf Karotten- Zucchini- Gemüse mit Cous Cous



Mango- Vanillerahm- Töpfchen
mit Erdbeersalat

38,00 € p.P.

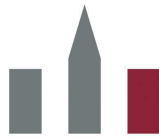
Hotel & Restaurant Snorrenburg GmbH

Römer 3 / D-57299 Burbach

Tel.: 02736 44930

E-Mail: info@snorrenburg.de

Internet: www.snorrenburg.de



SNORRENBURG

Hotel · Restaurant

HERBST-MENÜ I

Rosenkohlcremesuppe
mit Speckcroutons



Blut und Leberwurst auf Rahmsauerkraut
mit Kartoffelpüree



Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesauce

19,50 € p.P.

HERBST-MENÜ II

Carpaccio vom Rehschinken
mit Preiselbeer-Kürbis- Chutney



Rinderkraftbrühe mit
pochiertem Wachtel Ei



Rosa gebratener Hirschrücken
auf frischen Waldpilzen und Römischen Nocken



Waldbeerküchlein
mit Eiscreme

38,00 € p.P.

WINTER-MENÜ I

Feldsalat
mit Jacobsmuschel



Rehrücken
mit Wirsingpüree
und Römischen Nocken



Crème brûlée

32,00 € p.P.

WINTER-MENÜ II

Gegrillte Tranchen vom Hummer
auf Safran-Risotto



Maronencremesuppe
mit Granberrys



Duette von Rinderfilet und Entenbrust
mit Schupfnudeln und Karotten Orangen Gemüse



Zweierlei Schokolade
als Mousse und Eiscreme

48,00 € p.P.

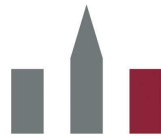
Hotel & Restaurant Snorrenburg GmbH

Römer 3 / D-57299 Burbach

Tel.: 02736 44930

E-Mail: info@snorrenburg.de

Internet: www.snorrenburg.de



SNORRENBURG

Hotel · Restaurant

Canapés

Canapé belegt mit Käse	2,20 € / Stück
Canapé belegt mit Tomate & Büffelmozzarella	2,60 € / Stück
Canapé belegt mit Seranoschinken	2,80 € / Stück
Canapé belegt mit Schweinelendchen	2,80 € / Stück
Canapé belegt mit Räucherlachs	2,40 € / Stück

Fingerfood / Tapas

Tomaten Mozzarella Spieß	1,90 € / Stück
Mini-Quiches	2,20 € / Stück
Grissini mit Seranoschinken	1,20 € / Stück
Gegrillte Jakobsmuschel	3,60 € / Stück
Hausgebeizter Lachs	3,40 € / Stück
Mini-Frikadellen mit Schmanddip	0,80 € / Stück
Shrimps Cocktail	2,80 € / Stück
Mini-Kröstchen mit Wachtelei	2,60 € / Stück
Hähnchen Grill Spieß	2,30 € / Stück



Sweeties

Crème brûlée	3,60 € / Stück
Bayrisch Creme	1,90 € / Stück
Mousse au chocolat	2,20 € / Stück
Panna Cotta	2,00 € / Stück



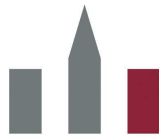
Hotel & Restaurant Snorrenburg GmbH

Römer 3 / D-57299 Burbach

Tel.: 02736 44930

E-Mail: info@snorrenburg.de

Internet: www.snorrenburg.de



SNORRENBURG

Hotel · Restaurant

MENÜBAUSTEINE

Suppen

Karotten Ingwer Suppe mit gerösteten Kernen	4,50 € / p.P.
Kräuterschaum Süppchen	3,30 € / p.P.
Klare Tomaten Suppe mit gebackenem Minimozzarella	5,80 € / p.P.
Tomaten Ingwer Suppe mit Limonen Crème fraîche	4,50 € / p.P.
Coco´s Curry Suppe mit gegrilltem Gamba	6,00 € / p.P.
Zitronengras Suppe mit knackigem Gemüse	5,40 € / p.P.
Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse	5,30 € / p.P.
Riesling Suppe mit Käse-Crostini	4,90 € / p.P.
Rote Bete Suppe mit gegrillter Jakobsmuschel	6,10 € / p.P.
Kartoffel Suppe mit Mettenden	4,40 € / p.P.
Spinat Suppe mit Wachtelei-Crostini	4,50 € / p.P.
Broccoli Suppe mit gerösteten Mandelsplittern	4,60 € / p.P.
Pfifferling Suppe mit Speckcroutons	5,90 € / p.P.
Trüffelschaum Suppe mit gehobeltem Trüffel	ab 9,80 € / p.P.
Asiatische Geflügelbrühe mit Tofu	5,80 € / p.P.
Fischsuppe mit eigener Einlage	7,90 € / p.P.



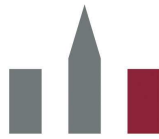
Hotel & Restaurant Snorrenburg GmbH

Römer 3 / D-57299 Burbach

Tel.: 02736 44930

E-Mail: info@snorrenburg.de

Internet: www.snorrenburg.de



SNORRENBURG

Hotel · Restaurant

MENÜBAUSTEINE

Blattsalate

Salatteller mit Dressings		4,90 € / p.P.
Salat mit gebratenen Pilzen		8,20 € / p.P.
Salat mit Jakobsmuschel und Garnele		12,70 € / p.P.
Salat mit gratiniertem Schafskäse		9,70 € / p.P.

Vorspeisen

Fenchel Scampi Salat		10,50 € / p.P.
Ruccola Salat m. Cocktailtomaten u. gehobelten Parmesan	ab	7,20 € / p.P.
Rote Bete Strudel mit Salatbukett		6,80 € / p.P.
Hauseigene Antipasti-Variation		8,20 € / p.P.
Vitelo Tonnato vom Kalb mit gebackenem Karperrnapfel		9,80 € / p.P.
Marinierter Tafelspitz mit grüner Sauce		7,40 € / p.P.
Rosa gebratenes Roastbeef		10,00 € / p.P.
Melone mit Seranoschinken und Rucola		6,20 € / p.P.
Verschiedene Bruschetta	pro Stück	1,90 € / p.P.
Frittierte Reisbällchen auf Tomaten Orangen Sugo		7,10 € / p.P.
Tomate mit Büffelmozzarella		7,90 € / p.P.
Verschiedene Arten von Matjes (Räucheratjes, Bärlauch-, Sherry-, Klassisch)		9,00 € / p.P.

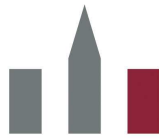
Hotel & Restaurant Snorrenburg GmbH

Römer 3 / D-57299 Burbach

Tel.: 02736 44930

E-Mail: info@snorrenburg.de

Internet: www.snorrenburg.de



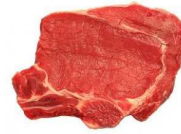
SNORRENBURG

Hotel · Restaurant

MENÜBAUSTEINE

Hauptgänge / Fleisch

Lammschmortopf mit Tzatziki und Schwenk-Kartoffeln	18.20 € / p.P.
Rosa gebratenes Kräuterroastbeef mit Gemüse und Kartoffelgratin	21.80 € / p.P.
Jungschweinerücken im Salbei- Schinkenmantel mit Gemüse und Kräuter-Kartoffel-Püree	17.80 € / p.P.
Schweinekrustenbraten mit Speckwirsing und Semmelklösen	16.20 € / p.P.
Sauerbraten mit Rotkohl und Klößen	17.50 € / p.P.
Burgunderbraten mit Gemüse und Kartoffeln	16.90 € / p.P.
Rindertafelspitz auf Rahmwirsing und Schupfnudeln	17.40 € / p.P.
Kalbstafelspitz mit Frankfurter Grüner Sauce und Salzkartoffeln	16.20 € / p.P.
Gebratenes Rinderfilet mit Marktgemüse und Bäckerinkartoffeln	26.50 € / p.P.
Kräutermaishähnchen mit mediterranem Gemüse und Kroketten	18.80 € / p.P.
Schweinefilet im Speckmantel auf Madeirasauce und Pommes Frites	16.10 € / p.P.
Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites	12.00 € / p.P.
Geschnetzeltes mit Basmatireis	ab 14.00 € / p.P.
Rosa gebratene Entenbrust mit Gemüsekörbchen und Kartoffelgratin	19.40 € / p.P.



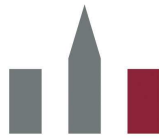
Hotel & Restaurant Snorrenburg GmbH

Römer 3 / D-57299 Burbach

Tel.: 02736 44930

E-Mail: info@snorrenburg.de

Internet: www.snorrenburg.de




SNORRENBURG

Hotel · Restaurant

MENÜBAUSTEINE

Hauptgänge / Fisch

Gebratenes Steinbeißerfilet mit Blattspinat und Zitronenbrot		15,50 € / p.P.
Bachsabbling unter der Kartoffelkruste mit Limonenschaum und Marktgemüse		17,80 € / p.P.
Gegrilltes Doradenfilet mit mediterranem Gemüse und Olivenpüree		18,90 € / p.P.
Gegrillte Jakobsmuschel auf Chirizo-Fenchelgemüse und Kressestampf		20,90 € / p.P.
Gebratene Meerbarbe mit Olivenbutter und Safranrisotto		16,80 € / p.P.
Schollenfilet auf Lauchgemüse und Salzkartoffeln		15,90 € / p.P.
Kabeljau im Schinkenmantel auf Rahmlinsengemüse und Kartoffelsalat		17,90 € / p.P.

Hauptgänge / Vegetarisch

Verschiedene Pasta		ab 8,00 € / p.P.
Grilltomaten gefüllt mit Schafskäse		11,30 € / p.P.
Frittierte Reisbällchen auf Tomaten Orangen Sugo		10,80 € / p.P.
Gefüllte Crêpe		ab 7,50 € / p.P.

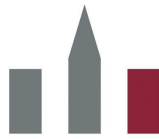
Hotel & Restaurant Snorrenburg GmbH

Römer 3 / D-57299 Burbach

Tel.: 02736 44930

E-Mail: info@snorrenburg.de

Internet: www.snorrenburg.de



SNORRENBURG

Hotel · Restaurant

MENÜBAUSTEINE

Dessert

Crème brûlée		6,20 € / p.P.
Bayrisch Cremes		4,40 € / p.P.
Mousse au chocolat		5,50 € / p.P.
Tiramisu		5,20 € / p.P.
Panna Cotta (verschiedene Sorten)	ab	4,70 € / p.P.
Verschiedene Grützen	ab	3,90 € / p.P.
Diverse Kuchen / Torten	Stück ab	2,80 € / p.P.
Käseauswahl		9,90 € / p.P.

Menü-, Buffetvorschläge und Speisenangebot dienen Ihnen als Anregung.
Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

Ob Hochzeiten, Geburtstage, Kommunions- und Konfirmationsfeiern - für jeden
Anlass kreieren wir für Sie die passende Speisenauswahl.



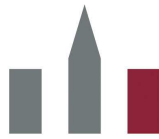
Hotel & Restaurant Snorrenburg GmbH

Römer 3 / D-57299 Burbach

Tel.: 02736 44930

E-Mail: info@snorrenburg.de

Internet: www.snorrenburg.de



SNORRENBURG

Hotel · Restaurant

Wein-/ Sektauswahl

Bezeichnung :	PROSECCO FRIZZANTE DOC
Herkunft :	Italien
Anbaugebiet :	Veneto
Flascheninhalt :	0,75 l
Qualitätsstufe :	DOC
Erzeuger :	Villa Sandi
Rebsorten :	100 % Prosecco
Geschmack :	trocken
Preis:	19,50 €/ inkl. 19% MwSt.
Beschreibung :	



Der Prosecco Frizzante von Villa Sandi ist einer der Besten der Region. Nach dem ersten Glas weiß auch jeder warum. Er verströmt mit viel Charme exotische Früchte und es duftet nach Pfirsich, Maracuja und Melone. Im Mund bleibt diese harmonische, sehr erfrischende Fruchtfülle nachhaltig.

Bezeichnung :	SEKT EDITION HEUSER
Herkunft:	Deutschland
Anbaugebiet:	Rheinhessen
Flascheninhalt :	0,75 l
Erzeuger :	Ohlig Rüdesheimer Sektellerei
Qualitätsstufe:	---
Rebsorten :	Cuvée
Geschmack :	trocken
Preis:	19,00 €/ inkl. 19% MwSt.
Beschreibung :	



Ein Jahrgangssekt mit frisch-fruchtigem Geschmack, aromatischem Duft und feinperligem Mousseux. Der leichte, trockene Privat Jahrgangssekt zeichnet sich durch seinen sehr weinigen Typus aus, der durch einen dezenten Duft unterstrichen wird. Seine Grundweine wachsen in sonnenverwöhnten Regionen Spaniens und Italiens, so dass diese Cuvées durch ihre frische, lebendige Art überzeugen kann, die sie zum vielseitigen Begleiter für jeden Anlass macht.

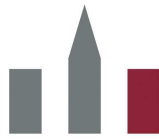
Hotel & Restaurant Snorrenburg GmbH

Römer 3 / D-57299 Burbach

Tel.: 02736 44930

E-Mail: info@snorrenburg.de

Internet: www.snorrenburg.de



SNORRENBURG

Hotel · Restaurant

Weinbezeichnung :	WEISSBURGUNDER
Herkunft :	Deutschland
Jahrgang :	2010
Anbaugebiet :	Rheinhessen
Flascheninhalt :	0,75 l
Qualitätsstufe :	Qualitätswein
Erzeuger :	Weingut Keth
Rebsorten :	Weißburgunder
Geschmack :	trocken
Preis:	17,50 €/ inkl. 19% MwSt.



Beschreibung :

Arbeitsteilung im Hause Keth: während sich Vater Keth seinen Rotweipassionen nachgeht, widmet sich der Sohn Matthias ganz den modernen, spritzigen Weißweinen. Hoch im Kurs stehen dabei die klassischen Sorten. Zitrusfrüchte, Aprikose und reife exotische Fruchtaromen sind die Attribute für den Duft dieses Weißburgunders. Am Gaumen wirkt er feinwürzig mit Nuancen von Bittermandel. Ein herrlicher Begleiter zu Gemüse- und Fischgerichten.

Weinbezeichnung :	GRAUER BURGUNDER
Herkunft :	Deutschland
Jahrgang :	2010
Anbaugebiet :	Rheinhessen
Flascheninhalt :	0,75 l
Qualitätsstufe :	Qualitätswein
Erzeuger :	Winzerhof Thörle
Rebsorten :	Grauburgunder
Geschmack :	trocken
Preis:	22,50 €/ inkl. 19% MwSt.



Beschreibung:

Nachdem die Eltern Uta und Rudolf Thörle 1985 aus dem landwirtschaftlichen Mischbetrieb ein reines Weingut geschaffen hatten, hat nun Sohn Johannes nach Lehrjahren in Südafrika und renommierten deutschen Winzern das Zep-ter im Keller in die Hand genommen. Auf gut 15ha erzeugt er Weine die uns begeistern. Die Gutsweine wachsen in Weinbergen rund um den Ort Saulheim. Die Böden sind geprägt von Kalkstein-Sedimenten und Löss-Lehm Auflagen. In der Nase Aromen von gelben und exotischen Früchten. Am Gaumen weiche und cremige Statur, feine Burgunder-Würze mit langem Abgang.

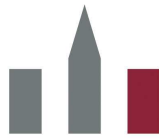
Hotel & Restaurant Snorrenburg GmbH

Römer 3 / D-57299 Burbach

Tel.: 02736 44930

E-Mail: info@snorrenburg.de

Internet: www.snorrenburg.de



SNORRENBURG

Hotel · Restaurant

Weinbezeichnung :	CUSTOZA Val dei Molini DOC ei
Herkunft :	Italien
Jahrgang :	2010
Anbaugebiet :	Veneto
Flascheninhalt :	0,75 l
Qualitätsstufe :	DOC
Erzeuger :	Cantina di Custoza
Rebsorten :	Tocai Friulano, Garganega, Riesling Italico, Chardonnay, Trebbiano Toscano
Geschmack :	trocken
Preis:	17,90 €/ inkl. 19% MwSt.



Beschreibung :

Das Tal dei Molini befindet sich im Herzen des Anbaugebietes des Bianco di Custoza, Richtung Valeggio sul Mincio. Dieses Anbaugebiet begünstigt das beste und milde Mikroklima; Hier entsteht dieser berühmte Wein, welcher eine unvergessliche Harmonie ausdrückt. Ein rassischer Wein, sehr beliebt für seine feine Aromatik und seinen weichen Geschmack. Ideal als Aperitif, als Begleiter für Antipasti, Pasta und Fischgerichte. „Weißwein des Jahres aus Italien“ Weinwirtschaft 1/2007 (Jahrgang 2006). Vinality 2010: Bester Produzent der Region Venetien.

Weinbezeichnung :	THÖRNICHER RITSCH
Herkunft :	Deutschland
Jahrgang :	2010
Anbaugebiet :	Mosel
Flascheninhalt :	0,75 l
Qualitätsstufe :	Kabinett
Erzeuger :	Weingut Gebr. Ludwig
Rebsorten :	Riesling
Geschmack :	feinherb
Preis:	21,90 €/ inkl. 19% MwSt.



Beschreibung :

Seit dem Jahre 1628 besteht das Weingut der Familie Ludwig in Thörnich an der Mosel. Mitte des Jahres 2005 übernahm mit Meike und Thomas Ludwig die nächste Generation die Leitung des traditionsreichen Weingutes. Kräftiges Aroma nach vollreifen Früchten. Vollendete Harmonie zwischen deutlicher Restsüße und lebendiger Fruchtsäure belebt die Zunge und den Gaumen. **Der bekömmliche niedrige Alkoholgehalt macht ihn zum idealen Trinkvergnügen für den Sommer.**

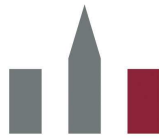
Hotel & Restaurant Snorrenburg GmbH

Römer 3 / D-57299 Burbach

Tel.: 02736 44930

E-Mail: info@snorrenburg.de

Internet: www.snorrenburg.de



SNORRENBURG

Hotel · Restaurant

Weinbezeichnung :	BERCHERS ROSÉ
Herkunft :	Deutschland
Jahrgang :	2010
Anbaugebiet :	Baden
Flascheninhalt :	0,75 l
Qualitätsstufe :	Qualitätswein
Erzeuger :	Weingut Bercher
Rebsorten :	Spätburgunder
Geschmack :	trocken
Preis:	19,40 €/ inkl. 19% MwSt.



Beschreibung :

Das Weingut Bercher in Burkheim kann auf eine 300 jährige Weinbautradition zurückblicken. Am Kaiserstuhl, inmitten hervorragender Lagen, werden hochwertige Weine produziert. Dabei sind, neben den natürlichen Ausgangsbedingungen, Überlieferung, große Erfahrung und fundiertes Fachwissen die Garanten für beste Erzeugnisse. Ein Rose mit Fruchtaromen, die an Erdbeeren, Hagebutten und Orangen erinnern. Wegen seiner feinen herben Art, ist er ein idealer Durstlöcher und Essensbegleiter.

Weinbezeichnung :	BARDOLINO CHIARETTO Val dei Molini DOC
Herkunft :	Italien
Jahrgang :	2010
Anbaugebiet :	Veneto
Flascheninhalt :	0,75 l
Qualitätsstufe :	DOC
Erzeuger :	Cantina di Custoza
Weintyp :	Rosé
Rebsorten :	Corvina, Molinara, Rondinella
Geschmack :	trocken
Preis:	17,60 €/ inkl. 19% MwSt.



Beschreibung :

Die Kellereigenossenschaft Custoza befindet sich im Herzen des gleichnamigen DOC Erzeugergebietes in der Nähe des Gardasees. Der Bardolino Chiaretto wird aus den blauen Corvina - Rondinella- und Molinara Trauben gekeltert, die in der klassischen Bardolinozone am Gardasee angebaut werden. Ein Rose mit fruchtig-blumigen Duft und frischem samtigem Geschmack. Ein passender Wein für leichte Gerichte.

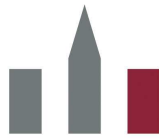
Hotel & Restaurant Snorrenburg GmbH

Römer 3 / D-57299 Burbach

Tel.: 02736 44930

E-Mail: info@snorrenburg.de

Internet: www.snorrenburg.de



SNORRENBURG

Hotel · Restaurant

Weinbezeichnung :	Königschaffhauser Steingröble
Herkunft :	Deutschland
Jahrgang :	2009
Anbaugebiet :	Baden
Flascheninhalt :	0,75 l
Qualitätsstufe :	Qualitätswein
Erzeuger :	Winzergenossenschaft Königschaffhausen
Rebsorten :	Spätburgunder
Geschmack :	trocken
Preis:	21,80 € / inkl. 19% MwSt.
Beschreibung :	



Die Winzergenossenschaft Königschaffhausen gehört zu den führenden Rotweinproduzenten in Deutschland. Die Terrassenanlagen des Kaiserstuhls mit den mineralstoffreichen tiefgründigen Lehm Böden sind die ideale Voraussetzung für den Anbau des Spätburgunders. Der Steingröble Spätburgunder ist ein klassischer Vertreter seiner Art, mit viel Stoff und tiefer Farbe. Im Geschmack zeigt er sich fruchtig, samtig, herb.

Weinbezeichnung :	ARTERO CRIANZA
Herkunft :	Spanien
Jahrgang :	2008
Anbaugebiet :	La Mancha
Flascheninhalt :	0,75 l
Qualitätsstufe :	Crianza
Erzeuger :	Finca Muñoz
Rebsorten :	Merlot + Tempranillo
Geschmack :	trocken
Preis:	21,50 € / inkl. 19% MwSt.
Beschreibung :	



Die spanische Weinregion La Mancha ist in Deutschland immer noch kaum bekannt. Und das, obwohl sie mit mehr als 500.000 Hektar Rebflächen das größte Weingebiet der Welt ist und die Hälfte der spanischen Weinproduktion liefert. Merlot 50% und Tempranillo 50% Die Reifung erfolgt 6 Monate in amerikanischen Eichenfässern. Seine Farbe ist ein intensives kirschrot. Er besitzt ein reifes Fruchtroma von Brombeere und Pflaume. Leichte, feine Toastakzente der Eiche. Am Gaumen ist er fleischig, fruchtig reif und geschmackvoll.

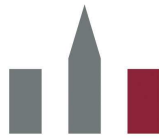
Hotel & Restaurant Snorrenburg GmbH

Römer 3 / D-57299 Burbach

Tel.: 02736 44930

E-Mail: info@snorrenburg.de

Internet: www.snorrenburg.de



SNORRENBURG

Hotel · Restaurant

Weinbezeichnung :	CHIANTI CASTALDO
Herkunft :	Italien
Jahrgang :	2009
Anbaugebiet :	Toskana
Flascheninhalt :	0,75 l
Qualitätsstufe :	DOCG
Erzeuger :	Casa Vinicola Carpineto
Rebsorten :	Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Geschmack :	trocken
Preis:	22,20 €/ inkl. 19% MwSt.



Die Kellerei wurde 1967 gegründet und hat ihren Sitz mitten im Chianti-Gebiet bei Dudda. Die Besitzer Antonio M. Zaccaro und Giovanni C. Sacchet, zwei wahre Weinliebhaber und -kenner mit Dynamik und Weitblick machten Carpineto zu einem führenden aufstrebenden Unternehmen am italienischen Weinhimmel. Fruchtiger, aromatischer Rotwein mit feiner Würze, angenehm rund mit Beeren- und Kirscharomen.

Weinbezeichnung :	PIONERO CABERNET SAUVIGNON
Herkunft :	Chile
Jahrgang :	2008
Anbaugebiet :	Casablanca Valley
Flascheninhalt :	0,75 l
Qualitätsstufe :	Qualitätswein
Erzeuger :	Vina Morandé
Rebsorten :	Cabernet Sauvignon
Geschmack :	trocken
Preis:	18,90 €/ inkl. 19% MwSt.



Morandé, ein noch junges Unternehmen, gegründet 1996 von Pablo Morandé, einer der großen Persönlichkeiten im chilenischen Weinbau. Das noch junge Weinhaus zählt schon heute zu den 10 besten Produzenten Chiles.

In den warmen Gebieten des Maipo-Tales finden die Rotweine aus Cabernet Sauvignon und Merlot ihre idealen Anbaubedingungen. Der Cabernet Sauvignon präsentiert sich in der Farbe tief dunkel, in der Nase fruchtig und im Geschmack vollmundig und kraftvoll.

Hotel & Restaurant Snorrenburg GmbH

Römer 3 / D-57299 Burbach

Tel.: 02736 44930

E-Mail: info@snorrenburg.de

Internet: www.snorrenburg.de