

Ritterlicher Kindergeburtstag

Wir bieten Ihnen eine Geburtstagsunterhaltung, an die sich Ihre Kinder noch lange erinnern werden. Im historischen Ambiente entführen wir Ihren Nachwuchs in die Zeit des Mittelalters.

Sie erleben Spiel und Spass rund um Ritter und Burgen, tragen z.B. ein höfisches Turnier aus, nehmen teil an einer abenteuerlichen Erkundungs-Rallye auf dem Burggelände mit anschließender Siegerehrung und „Feuerwerk“ und können sich zum Ritter schlagen bzw. in den Adelsstand des Burgfräulein erheben lassen.

Zur Stärkung der tapferen Kecken und edlen Hofdamen reichen wir als Willkommenstrunk einen „Kinder-Met“ der aus dem Oxsenhorn getrunken wird.

Programmdauer einschl. Essen ca. 3 Stunden
Teilnehmen können ca. 15 Kinder im Alter von 10-12 Jahren.

Programmpreis ab 180,00 Euro + MwSt.
zuzüglich Speis und Trank

Speisenempfehlung:

Kanonenkugel (Berliner Ballen) und Mohrenköpfe
Hähnchennuggets oder Hähnchenschenkel
mit Gemüse und Pommes Frites
pro Person 9,50 Euro



Mittelalterliche Weihnachtsfeier

Für Gruppen ab ca. 15 Personen

Der Weihnachtsengel begrüßt die Gäste mit einem himmlischen Tröpfchen.

Erleben Sie viel Spaß beim Zuschauen und Mitmachen, wenn z.B. die Weihnachtsmänner, Tannenbäume und Engel Ihren Abend verschönern mit frommen Himmelstönen.

Bei einem Spaziergang auf dem Burg-Gelände erproben Sie sich im Weihnachtsstiefel-Weitwurf, Eisstock-Schießen o.ä., je nach Räumlichkeit.

Nach dem ausgiebigen Mahl an der Mittelalterlichen Tafel liest zum Abschluß der Weihnachtsengel aus dem „Goldenen Buch“ über die guten und auch weniger guten Taten und Eigenarten der anwesenden Gäste.

Auf Wunsch erhält jeder Gast ein Geschenk.

Programmdauer ca. 3-4 Stunden
ab 300,00 Euro + MwSt.
zuzüglich alledem was Mägde und Knechte an Speis und Trank herbei zu schaffen vermögen



Burg Wegberg Catering GmbH
Burgstraße 8, 41844 Wegberg
Telefon: 02434 / 98 22 0 / Telefax: 02434 / 98 22 222
www.burg-wegberg.de

BURG
WEGBERG
HOTEL & RESTAURANT



Ritteressen



auf

Burg Wegberg



Mittelalterliche Tafelfreuden

Buchen Sie doch einmal das Ritteressen
auf Burg Wegberg ab 8 Personen.

Das Ideale Stimmungslifting
für Ihre Firmen-, Privat-
oder Hochzeitsfeier.

- derb - nahrhaft - aussergewöhnlich -

Programmveranstalterin:

Burgfrau Anna - Hanni Choennissen

Kontakt & Buchung über die Burg Wegberg
ab 300,00 Euro + MwSt.

Burgfrau Anna begrüßt die hochedlen,
tapferen Ritter und tugendsamen
Burgfrauen nach der traditionellen
Handwaschung mit einem Schluck
hausgemachten Honig-Met
aus dem Horn.

Anschließend folgt die Erhebung der Gäste
in den Adelsstand und die Ernennung
des Vorkosters mit der Giftprobe.

Genießen Sie allerlei Kurzweil
und allerbeste Unterhaltung mit den
Sitten und Gebräuchen des Mittelalters.

Ein feucht-fröhliches Vergnügen
bei dem garantiert kein Auge trocken bleibt.

Ab 2010 auch öffentliche Termine zum Ritteressen !

Knappenmahl



zur Begrüßung reichen wir
Hausgemachten Honigmet
aus dem Horn

anschließend

Fladenbrot mit kernigem Schinken
dazu Kräuter-Quark
und Knoblauch-Mayonnaise

Cremige Suppe

mit dem Besten aus dem Gemüsegarten
in der frisch gebackenen Brottasse

Deftiges von der zahmen Sau
Erdäpfel mit Sauerrahm
Sauerkraut

damit es besser rutscht
einen Burgschnaps nach Original-Rezept

zum Dessert stellen wir
Frische Früchte bereit



pro Person 28,50 Euro



Rittermahl



zum Empfang servieren wir
Hausgemachten Honigmet
aus dem Horn

im Anschluss

Ofenfrisches Laugengebäck
mit luftgetrocknetem Schinken
anbei Kräuter-Quark
und Knoblauch-Mayonnaise

Kartoffelsuppe mit Speckdippen
in der hausgebackenen Brottasse

Würzig gebratene Rippchen
gepökelte Schweinshaxen
zarte Teile von jungen Schloß-Hähnchen
Erdäpfel und Maiskolben vom Grill

zum Aufräumen des Magens
Burgschnaps nach Originalrezept

und zum Abschluss des Gelages
Käse und Trauben



pro Person 32,50 Euro



Fürstenmahl



zur Begrüßung
der hochedlen Gesellschaft reichen wir
Hausgemachten Honigmet

im Anschluss

einen warmen Zwiebelkuchen
frisch aus dem Rohr

Deftiges aus dem Suppenkessel:
Kartoffelsuppe mit Speckdippen
in der hausgebackenen Brottasse serviert

Ganzer Truthahn
-knusprig gebacken -
frisches Grün aus dem Burggarten
Erdäpfel und Sauerrahm

damit es besser rutscht
wird ein Burgschnaps
nach Originalrezept kredenzt

zum süßen Abschluß der Schlemmerey
mittelalterliche Birnentarte



pro Person 38,50 Euro

