



Ideen für Ihre Feier und Träume

Ihre Auswahlmöglichkeiten:

- ❖ **Räumlichkeiten**
- ❖ **3-Gang Menüs**
- ❖ **4-Gang Menüs**
- ❖ **Hochzeitmenü**
- ❖ **Büffets**
- ❖ **Saisonale Büffets**
- ❖ **Spezialitäten des Hauses**
- ❖ **Sektempfang, Canapées**
- ❖ **Getränkepauschalen**
- ❖ **Kuchen, Torten, Dekorationen**



Ihr Raum für Ihre Feier:

- ❖ Gute Stube bis 8 Personen
- ❖ Tennestube bis 18 Personen
- ❖ Alte Wirtschaft bis 20 Personen (nur Mittagsgesellschaften)
- ❖ Blauer Salon bis 40 Personen
- ❖ Restaurant Heedt bis 50 Personen (nur Mittagsgesellschaften)
- ❖ Kristallsaal bis 50 Personen
- ❖ Tenne bis 60 Personen
- ❖ Spiegelsaal bis 150 Personen



Menüs (bis 40 Personen)

3-Gang Menüs

Kräutercrèmesuppe mit Croutons



Suprême vom Maishähnchen mit Thymianjus
glasierte Kirschtomaten und Kräuter-Risotto



Crème Brulée

Pro Person € 24,50



Kraftbrühe vom Weideochsen
mit Pfannkuchenstreifen und Wurzelgemüse



Medaillons vom Schweinefilet auf dem Grill gegart
an Champignons in Kräutersahnesoße
frisches Marktgemüse und Kartoffelkrapfen



Hausgemachte Mousse au Chocolate
mit eingemachten Beeren

Pro Person € 26,50



Tomatencremesuppe
mit Gin-Sahne



Gebratenes Lachsfilet unter der Scampikruste
an einer Safransoße
Zuckerschotenpüree und gebackenen Kirschtomaten



Gebackene Apfelringe mit Vanilleeis

Pro Person € 29,50





4-Gang Menüs

Tatar vom Rauchlachs mariniert mit Schalotten, Apfel und Gurke
dazu Crème Fraîche und frische Blattsalate der Saison



Tomatenkraftbrühe mit Basilikumnocken



Bardierte Kalbsmedaillons an einer Rotwein-Pfeffersoße
Brokkoliröschen und Rosmarinkartoffeln



Parfait von der Holunderblüte an Kirschmark

Pro Person € 34,00



Terrine von der Maispoularde mit Pistazien und Sauce Cumberland



Cappuccino von der Petersilienwurzel



Medaillons vom Schweinefilet an einer Barolosöße
frisches Marktgemüse der Saison und Kartoffelgratin



Mousse von der Tonkabohne mit weißer Schokolade und Mangomark

Pro Person € 38,00



Carpaccio vom Thunfisch mit Rucola und Limetten-Olivenöl-Dressing
dazu Kirschtomaten und Parmesanhippe



Essenz von der Wachtel mit ihren Klößchen



Gebratene Jacobsmuschel an Sepianudeln und Rieslingschaum



Kalbsfiletmedaillon in einer Pilzkruste
mit Rote Beeren-Pfeffersoße und gebackenen Kartoffelwürfeln

* * *

Granatapfelsorbet

Pro Person € 44,50





Hochzeitsmenu



Hausgemachte Terrine vom Perlhuhn
mit Rauke im Orangendressing



Rinderkraftbrühe vom Weideochsen
mit Eierstich und Wurzelgemüse



Gebratene Lachspraline
an Schnittlauchschaum und einem Safran-Risotto



Tournedo vom Rinderfilet an Portweinsoße
mit grünen Bohnen im Speckmantel und Kartoffelgratin



Mocca-Mascarponecrème im Biskuitmantel

Pro Person € 44,50





Buffets (ab 25 Personen)

Rheinland

Rheinische Gulaschsuppe vom Rind



Kölscher Kaviar, Flöns, Mettenden

dazu grober Senf und Mixed Pickles

Hausgemachte Reibekuchen mit Apfelmus

Kalter Schweinebraten mit Remouladensoße

Salatbuffet mit Hausdressing und Joghurtdressing

Ofenfrisches Baguette und Butter



Kasslernacknbraten aus dem Ofen auf Weinkraut

mit Rahmsoße und Kartoffelpüree

Gebratenes Saiblingsfilet auf einem Möhren-Kartoffelragout



Süßes Kölsch mit Mascarponecreme

Pro Person € 21,50

Gummersbach

Bergische Kartoffelcremesuppe

mit geräucherten Mettenden



Geräuchertes Forellenfilet aus dem Lambachtal mit Sahnemeerrettich

Kleine Frikadellen mit Kartoffel-Specksalat und Gartenkresse

Salatbuffet mit Hausdressing und Joghurtdressing

Ofenfrisches Baguette und Butter



Bergischer Sauerbraten vom Rind mit einer Apfel-Rosinensoße

Gedämpftes Kabeljaufilet an Wurzelgemüse und Senfsoße

Salzkartoffeln, Butternudeln und Marktgemüse der Saison



Rote Grütze mit Vanillesoße

Pro Person € 24,50



Mediterran

Hausgemachte Antipasti von Zucchini, Aubergine, Champignons und Paprika
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan
Salatbuffet mit Hausdressing und Joghurdressing
Marinierte Meeresfrüchte in Zitrone mit Olivenöl und Blattpetersilie
Ofenfrisches Baguette und Butter



Minestrone



Medaillons vom Kalbsfilet mit Salbei und Parmaschinken
an einer Marsalasoße dazu gebratene Gnocchi
Rotes Meerbarbenfilet mit Kirschtomaten, Olivenöl
und frischen Kräutern im Ofen gebacken
dazu mediterranes Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln



Panna Cotta mit Himbeermark
Hausgemachtes Tiramisu

Pro Person € 34,50

International

Auswahl von geräuchertem Fisch
mit Senf-Dillsoße und Sahnemeerrettich
Rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensoße
Schwarzwälder Schinken und Mailänder Salami an Honigmelonenschiffchen
Salatbuffet mit Hausdressing und Joghurdressing
Ofenfrisches Baguette und Butter



Kraftbrühe vom Weideochsen
mit Pfannkuchenstreifen oder Gemüsestreifen



Medaillons vom Schweinefilet in Pfefferrahmsoße
Gebratenes Lachsfilet an Dill-Gurkensoße
Hausgemachte Spätzle, Kartoffelgratin, Kräuterreis
Frisches Marktgemüse der Saison



Crème Brulée mit Beerenkompott
Mousse au Chocolate

Pro Person € 38,50



Exklusiv

Rosa gebratener Kalbsrücken
an einer Zitronen-Kräutermayonnaise
Gegrillte Gambas in Kräutermarinade
Hausgebeiztes Lachsfilet mit Sahnemeerrettich
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan
Salatbuffet mit Hausdressing und Joghurtdressing
Ofenfrisches Baguette und Butter



Wachtelkraftbrühe mit Sherry



Duett von Schweinelendchen und Spanferkelkotelette
an einer Soße vom grünen Pfeffer dazu Steinpilze à la Crème
Seezungenröllchen gefüllt mit schottischem Lachs an einer Safransoße
Kartoffelgratin, Fettuccine, schwarzer und weißer Reis
Marktgemüse der Saison



Mousse von der Tonkabohne
Crème von schwarzer Johannisbeere

Pro Person € 44,00



Saisonale Büffets

Frühling (01.03.-31.05.)

Frischkäsekräuterterrine im Räucherlachsmantel mit frischen Frühlingsblüten
Mozzarella mit hausgemachtem Tomatenpesto und Basilikumöl
Salatbüffet mit Hausdressing und Joghurtdressing
Ofenfrisches Baguette und Butter
❖
Crèmesuppe von der Brunnenkresse
❖
Gebratene Maispoulardenbrust an einer Cognacrahmsoße
Marktgemüse der Saison und Fettuccine
Saiblingsfilet in Butter gebraten an Weißweinschaum
Ragout von Zuckerschoten und Kirschtomaten
Rosmarinkartoffeln
❖
Panna Cotta von der Limette

Pro Person € 34,50



Sommer (01.06.-30.08)

Carpaccio vom Oberbergischen Jungbullen
Crevettenspieße in einer Chili-Olivenöl-Marinade
Salatbüffet mit Hausdressing und Joghurtdressing
Ofenfrisches Baguette und Butter
❖
Sommerliche Gemüsesuppe
❖
Braten vom Spanferkelkotelette mit Rosmarin gespickt
dazu sautierte Pfifferlinge und Penne in hausgemachtem Basilikumpesto
Gebratenes Doradenfilet in einer Zitronensoße
Tomatisiertes Lauchgemüse
Neue Kartoffeln in der Schale gebratenen mit Schalotten und Speck
❖
Erdbeer Tiramisu

Pro Person € 34,50



Herbst (01.09.-30.11.)

Schwarzwälder Schinken mit Feldsalatröschen und Sauce Cumberland
Geräucherte Makrelen mit Sahnemeerrettich
Salatbuffet mit Hausdressing und Joghurtdressing
Ofenfrisches Baguette und Butter



Kürbiscrèmesuppe mit Steirischem Kernöl



Schweinefilet am Stück gebraten mit Champignonrahmsoße
Grüne Bohnen mit Speck und hausgemachten Spätzle
Gedämpftes Wallerfilet an Pommery-Senfsoße
Wurzelgemüse und Dillkartoffeln



Apfelstrudel mit Vanillesoße

Pro Person € 34,50



Winter (01.12.-28.02.)

Geräucherte Gänsebrust mit Granatapfelkernen und Feldsalat
Marinierte Flußkrebsschwänze in Cocktailsoße
Salatbuffet mit Hausdressing und Joghurtdressing
Ofenfrisches Baguette und Butter



Maronencrèmesuppe



Wildschweinbraten aus der Keule an Preiselbeersoße
Schupfnudeln und Apfelrotkohl
Gebratene Lachstranche auf Spitzkohlgemüse
mit Safransoße und gratiniertem Kartoffelschnee



Zimtcreme mit Kirschen

Pro Person € 34,50



Spezialitäten des Hauses:

Bergische Kaffeetafel & Rittermahl

Bergische Kaffeetafel

Bergische Waffeln mit Kirschen und Sahne



Milchreis mit Zimt und Zucker
Oberbergischer Stuten
Hausgemachte Konfitüren und Rübenkraut



Schinken- und Käseauswahl
Deftiges Bauern- und Vollkornbrot



Kaffee und Tee

Pro Person € 17,50



Rittermahl (25 bis 50 Personen)

Eine längst vergessene Zeit, ein Abend voller Gaukelei
und einem deftigem Mahl...

Begrüßung der Gäste durch den Gaukler mit einem Becher Met

Mahl I

Pilzcremesuppe mit Croutons (wird serviert)



Kartoffel-Speck-Salat mit kleinen Frikadellen dazu Senf und Essiggemüse

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich
Salatbuffet mit Hausdressing und Joghurtdressing
Bauernbrot mit Butter und Schmalz



Gegrilltes Backhähnchen mit Schwenkkartoffeln
Marktgemüse der Saison



Rote Grütze mit Vanillesoße

Pro Person € 19,50

Mahl II

Kraftbrühe vom Weideochsen mit Leberknödel (wird serviert)



Rustikale Wurst- und Schinkenplatte mit Essiggemüse
Heringssalat mit Äpfeln und Rote Beete
Salatbuffet mit Hausdressing und Joghurtdressing
Bauernbrot mit Butter und Schmalz



Schweinshaxe vom Grill mit scharfem Senf
Gebratenem Weißkohl und hausgemachten Semmelknödeln



Quarkcreme mit Beeren aus dem Wald

Pro Person € 24,50



In Anlehnung an die alten Zeiten wird das Serviceteam nicht dauerhaft die Rittersleute belästigen. Es sorgt für die Ordnung auf den Tischen und für gefüllte Krüge, ansonsten lässt es die edlen Herrschaften unbehelligt. Das Rittermahl wird in einer Büffetform dargereicht, lediglich die Suppe wird serviert. Die Getränke stehen sowohl auf den Tischen, als auch auf dem Büffet.

Getränke zum Rittermahl

- ❖ Kölsch im Fass zum Selberzapfen
- ❖ Karaffen mit Rotwein
- ❖ Karaffen mit Weißwein
- ❖ Wasserkrüge
- ❖ Krüge mit Apfelsaft

Pauschale für:

- ❖ 4 Stunden - € 24,00 pro Person
- ❖ 6 Stunden - € 34,00 pro Person

Getränke außerhalb und nach Ablauf der Pauschale werden separat berechnet.

Der Gaukler wird mit einem Pauschalbetrag von € 550,00 berechnet.



Getränke, Pauschalen und Canapées

Getränke zum Sektempfang

Mineralwasser	0,75L	€ 7,00
Orangensaft	1,00L	€ 9,50
Sekt Hausmarke	0,75L	€ 24,00
Prosecco	0,75L	€ 26,00
Champagner Hausmarke	0,75L	€ 69,00

Der Verbrauch wird pro angebrochene Flasche berechnet.

Canapées

- ❖ Getoastetes Weißbrot mit Brie und Weintraube
- ❖ Pumpernickel mit Kräuter–Frischkäsecreme und Cocktailtomate
- ❖ Getoastetes Weißbrot mit Mailänder Salami und Cornichon

Pro Stück Euro 3,50

- ❖ Pumpernickel mit geräuchertem rohem Schinken
- ❖ Getoastetes Weißbrot mit rosa geratenem Roastbeef und Sauce Remoulade
- ❖ Getoastetes Weißbrot mit norwegischem Räucherlachs und Sahnemeerrettich
- ❖ Getoastetes Weißbrot mit Forellenfilet und Sahnemeerrettich

Pro Stück € 4,50



Getränkepauschalen

Im Rahmen Ihrer Feier gibt es die Möglichkeit einer pauschalen Abrechnung der verzehrten Getränke. Es erwartet Sie folgendes Getränkeangebot:

- ❖ Mineralwasser (Naturell, Medium, Sprudel)
- ❖ Coca Cola, Coca Cola Light, Sprite, Fanta
- ❖ Orangensaft und Apfelsaft
- ❖ Pils und Kölsch vom Fass
- ❖ Weizenbier
- ❖ alkoholfreies Weizenbier und Pils
- ❖ 2 ausgewählte Rotweine
- ❖ 2 ausgewählte Weißweine
- ❖ Kaffee & Tee

Pauschale Berechnung für:

5 Stunden	€ 34,00 pro Person
7 Stunden	€ 44,00 pro Person
9 Stunden	€ 54,00 pro Person

Nach Beendigung des pauschal vereinbarten Zeitraumes, werden die Getränke nach Verzehr berechnet.

Sonderwünsche können gegen einen entsprechenden Aufpreis erfüllt werden.

Korkgeld

Gerne dürfen Sie Ihre eigenen Getränke wie Wein, Sekt oder Spirituosen mitbringen, hierfür berechnen wir, im Rahmen Ihrer Veranstaltung ein sogenanntes Korkgeld:

Sekt und Wein	pro Flasche (max. 1l-Flaschen)	€ 18,00
Spirituosen	pro Flasche (max. 1l-Flaschen)	€ 65,00



Kuchen & Torten

Sagen Sie uns Ihre Wünsche und Vorstellungen, wir organisieren für Sie gerne Kuchen und Torten aller Art.

Wenn Sie Ihren selbstgebackenen Kuchen mitbringen möchten, ist dies im Rahmen Ihrer Veranstaltung möglich.

Wir berechnen ein Tellergeld von € 1,50 pro Person.

Dekoration

Die Tafel soll festlich gedeckt sein? Hier ein paar Vorschläge, wie dies umgesetzt werden kann:

- ❖ Platzteller, Papierservietten in Hausfarbe, weiße Tischdecken
Ohne Berechnung
- ❖ Platzteller, Kerzen und Zellstoffservietten in Ihrer Wunschfarbe, weiße Tischdecken sowie eine kleine Tischdekoration
Pro Gedeck € 2,50
- ❖ Platzteller, Kerzen und Stoffserviette mit farbiger Papierserviette in Ihrer Wunschfarbe, farblich abgestimmtes Tischband, weiße Tischdecken sowie eine kleine Tischdekoration
Pro Gedeck € 5,00
- ❖ Farblich abgestimmte Blumengestecke und Blumenarrangements bestellen wir gerne für Sie.
Preise auf Anfrage
- ❖ Menükarten weiß
Pro Person € 1,50
- ❖ Ihre selber mitgebrachten Menükarten legen wir kostenfrei für Sie aus