

## Feste Feiern

Genießen Sie mit Ihren Gästen  
kulinarische und unvergessliche Stunden in stilvollem Rahmen



Ankommen. Feiern. Genießen.

Kardinal Schulte Haus  
Overather Straße 51-53  
51429 Bergisch Gladbach – Bensberg  
Telefon: 02204 / 408-573  
Email: [reserv@k-s-h.de](mailto:reserv@k-s-h.de)

Unsere Menüs sind für mindestens 20 Personen kalkuliert, Büfets ab 25 Personen.  
Bei einer geringeren Personenanzahl bitten wir um Rücksprache.

**Diese Vorschläge sind gültig ab 01. September 2018. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.**

## Vorschläge für unsere Menüs

### Vorspeisen

Gemischter Salat mit Ei und Croutons	€ 6,00
Tomaten-Mozzarella mit Pesto und Rucolasalat	€ 8,00
Kräutersalat mit eingelegten Feigen, Melone und Pinienkernen	€ 8,50
Melonenfächer mit rohen Schinkenspezialitäten	€ 10,00
Quiche von Ratatouillegemüse und Schafskäse an Salatbouquet	€ 10,00
Romanasalat mit Avocado und Garnelen in Limettendressing	€ 10,00
Mediterranes Grillgemüse mit Serrano-Schinken und Schafskäse	€ 11,00
Gebackene Lachswürfel mit Basilikumsauce im Nudelnest	€ 12,50
Salatvariation mit gebratenem Zanderfilet, Lachsmedaillon und Riesengarnele	€ 17,00

### Suppen

Thai-Green-Curry-Suppe	€ 6,00
Brokkolirahmsuppe mit Pinienkernen	€ 6,00
Karotten-Ingwer-Suppe	€ 6,00
Rahmsuppe von frischen Kräutern	€ 6,00
Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Markklößchen	€ 6,00
Tomatensuppe mit Crème fraîche	€ 6,00
Kartoffelrahmsuppe mit Pfifferlingen	€ 7,00

Unsere Menüs sind für mindestens 20 Personen kalkuliert, Büfets ab 25 Personen.  
Bei einer geringeren Personenanzahl bitten wir um Rücksprache.

**Diese Vorschläge sind gültig ab 01. September 2018. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.**

### Hauptgerichte

Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsauce, Zucchiniflan und Risotto	€ 20,50
Gebratene Lachsschnitte mit Kräuterschaum, Gemüse-Bulgur und Blattsalaten	€ 22,00
Geschmorte Kalbstafelspitz mit Gemüseauswahl und Kräuterspätzle	€ 18,00
Rosa gebratene Schweinefilets mit Champignonsauce, Gemüseauswahl und gratinierten Kartoffeln	€ 19,00
Gebratene Maispouardenbrust mit Pilzrahmsauce und Pfannengemüse im Nudelnest	€ 20,00
Kalbs-Piccata Milanese mit Tomatensauce, Brokkoli und Bandnudeln	€ 24,00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle, Kartoffelrösti und Blattsalaten	€ 24,00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Bèarner Sauce, Gemüseauswahl und Herzoginkartoffeln	€ 25,00
In Kräuterbutter gebratene Lammfilets mit Blattspinat und Gnocchi	€ 25,00
Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet im Speckmantel dazu Grillgemüse und Kartoffelplätzchen	€ 26,00

### Vegetarische Gerichte

Grillgemüse mit gebackenem Schafskäse und Tomaten-Salsa	€ 14,00
Gemüseauswahl der Saison mit Holländischer Sauce und Petersilienkartoffeln	€ 14,00
Penne mit Spinat, Cocktailtomaten und frischen Kräutern, dazu Gorgonzolasauce und Blattsalate	€ 14,00

Unsere Menüs sind für mindestens 20 Personen kalkuliert, Büfets ab 25 Personen.  
Bei einer geringeren Personenanzahl bitten wir um Rücksprache.

**Diese Vorschläge sind gültig ab 01. September 2018. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.**

### Desserts

Salat von frischen Früchten mit Vanilleeis	€ 7,00
Himbeer- und Zitronensorbet mit Sektschaum	€ 8,00
Crème brûlée mit marinierten Früchten	€ 8,00
Vanille- und Schokoladenparfait mit heißen Beeren	€ 9,00
Dessertvariation mit hausgemachtem Eis, Creme und Früchten	€ 10,50
Kleines Dessertbuffet mit hausgemachtem Vanille-Parfait, Joghurt-Sahne-Creme, Mousse au chocolat und Obstsalat	€ 12,00
Großes Dessertbuffet mit Bayerische Creme, Fruchtcremes, Mousse au chocolat, hausgemachtem Parfait, Obstsalat und Käseauswahl	€ 18,00

Unsere Menüs sind für mindestens 20 Personen kalkuliert, Büfettis ab 25 Personen.  
Bei einer geringeren Personenanzahl bitten wir um Rücksprache.

**Diese Vorschläge sind gültig ab 01. September 2018. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.**

## **Menüvorschläge (Preise pro Person)**

### **Menü 1**

Gemischter Salat mit Ei und Croutons

\*\*\*

Geschmorter Kalbstafelspitz mit Gemüseauswahl und Kräuterspätzle

\*\*\*

Schokoladenschaum

€ 31,00 pro Person

~

### **Menü 2**

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Markklößchen

\*\*\*

Rosa gebratene Schweinefilets mit Champignonsauce,  
Gemüseauswahl und gratinierte Kartoffeln

\*\*\*

Joghurt-Sahne-Creme mit Beerengrütze

€ 32,00

~

### **Menü 3**

Tomatensuppe mit Crème fraîche

\*\*\*

Gebratene Maishähnchenbrust mit Pilzrahmsauce und Pfannengemüse im Nudelnest

\*\*\*

Vanille- und Schokoladenparfait mit heißen Beeren

€ 35,00

Unsere Menüs sind für mindestens 20 Personen kalkuliert, Büfets ab 25 Personen.  
Bei einer geringeren Personenanzahl bitten wir um Rücksprache.

**Diese Vorschläge sind gültig ab 01. September 2018. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.**

#### **Menü 4**

Tomatensalat mit Pesto und Rucola

\*\*\*

Rahmsuppe von frischen Kräutern

\*\*\*

Rosa gebratene Schweinefilets mit Pfeffersauce,  
Gemüseauswahl und gratinierten Kartoffeln

\*\*\*

Himbeer- und Zitronensorbet mit Sektschaum

€ 41,00

~

#### **Menü 5**

Kräutersalat mit eingelegten Feigen, Melone und Pinienkernen

\*\*\*

Thai-Green-Curry-Suppe

\*\*\*

Gebratene Lachsschnitte mit Limettenschaum und Gemüse-Bulgur

\*\*\*

Kleines Dessertbuffet

€ 48,00

~

#### **Menü 6**

Gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce an buntem Salat

\*\*\*

Brokkolirahmsuppe

\*\*\*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Schalotten in Rotweinsauce,  
Gemüseauswahl und Herzoginkartoffeln

\*\*\*

Dessertvariation mit hausgemachtem Eis, Crème und Früchten

€ 56,50

Unsere Menüs sind für mindestens 20 Personen kalkuliert, Büfettis ab 25 Personen.  
Bei einer geringeren Personenanzahl bitten wir um Rücksprache.

**Diese Vorschläge sind gültig ab 01. September 2018. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.**

## Buffetvorschläge (Preise pro Person)

### Vorschlag 1

Fruchtiger Geflügelsalat im Glas

\*

Variation von Räucherfisch mit zweierlei Dips

\*

Kleine Frikadellen mit Curry-Mango-Sauce

\*

Apfel-Sellerie-Salat

\*

Speck-Krautsalat

\*

Kartoffelsalat mit Gurke und Ei

\*

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

\*

Burgunderbraten vom Rind und Prager Schinken,  
Gemüseauswahl, Kartoffelkroketten und Spätzle

Mousse von Himbeeren

\*

Salat von frischen Früchten

\*

Käsebrett

Brotauswahl und Butter

€ 39,00

Unsere Menüs sind für mindestens 20 Personen kalkuliert, Büfettis ab 25 Personen.  
Bei einer geringeren Personenanzahl bitten wir um Rücksprache.

**Diese Vorschläge sind gültig ab 01. September 2018. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.**

## Vorschlag 2

Marinierte Garnelen mit Avocado-Crème im Glas

\*

Roastbeefplatte mit Tatarensauce

\*

Apfel-Lauch-Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen

\*

Salat nach Hirtenart mit Schafskäse

\*

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Rosa gebratene Schweinefilets mit Champignons in Kräutersauce,  
Gemüseauswahl und gratinierten Kartoffeln

\*

Farfalle-Tomaten-Gratin mit gebackenen Lachswürfeln

\*

Cappuccino-Crème

\*

Obstsalat mit Zitronensorbet

\*

Brotauswahl und Butter

€ 44,00

Unsere Menüs sind für mindestens 20 Personen kalkuliert, Büfets ab 25 Personen.  
Bei einer geringeren Personenanzahl bitten wir um Rücksprache.

**Diese Vorschläge sind gültig ab 01. September 2018. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.**



### Vorschlag 3

Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeer-Sahneerrettich

\*

Gebeizter Lachs mit Meerrettich-Crème fraîche im Wrapmantel

\*

Melone und Feige mit Balsamico-Crème und Serrano-Schinken

\*

Frischkäsecanapés und Käsewürfel mit Früchten garniert

\*

Frischkost von Tomate, Gurke, Möhre, Paprika, Sprossen, Keimlingen und Kresse

\*

Kartoffelsalat in Dillvinaigrette

\*

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

\*

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Waldpilzen, Gemüse und Kartoffelrösti

\*

Rustico Triangolo; Provolone & Pomodori  
-italienische Teigtaschen mit Hartkäse und Tomaten gefüllt-  
mit Walnussauce und Rucola

\*

Pfefferminzparfait mit Schokoladensauce

\*

Lauwarmer Beerencocktail

\*

Brotauswahl und Butter

€ 48,00

Unsere Menüs sind für mindestens 20 Personen kalkuliert, Büfets ab 25 Personen.  
Bei einer geringeren Personenanzahl bitten wir um Rücksprache.

**Diese Vorschläge sind gültig ab 01. September 2018. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.**

#### **Vorschlag 4**

Geräucherte Entenbrust  
auf Salat von Weißkohl, Ananas und Sultaninen in Sesam-Curry-Marinade

\*

Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken

\*

Tortellonissalat mit Tomaten in Sauerrahmdressing

\*

Marinierte Champignons

\*

Paprika-Gurken-Mais-Salat

\*

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

\*

Rosa gebratenes Roastbeef mit Schalottensauce, Gemüseauswahl und gratinierte Kartoffeln

\*

Gedünstete Lachstranche mit Dill-Senf-Sauce, Gemüsestreifen und Basmatireis

\*

Mousse von weißer und dunkler Schokolade

\*

Salat von frischen Früchten

\*

Käsebrett

Brotauswahl und Butter

€ 52,00

Unsere Menüs sind für mindestens 20 Personen kalkuliert, Büfets ab 25 Personen.  
Bei einer geringeren Personenanzahl bitten wir um Rücksprache.

**Diese Vorschläge sind gültig ab 01. September 2018. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.**

## Vorschlag 5

Italienisches Marktgemüse  
-Antipasti-  
mit Parmaschinken, Coppa, Bresaola, Mailänder Salami und Parmesankäse  
\*  
Tomaten-Mozzarella-Salat  
\*  
Fenchelsalat in Joghurtdressing  
\*  
Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
\*  
Gebratene Kalbssteakhälfte mit Marsalasauce, Brokkoliröschen und Kräutergnocchi  
\*  
Doradenfilet mit Kapern und Oliven, dazu Limonenbutter und Bandnudeln  
\*  
Tiramisu  
\*  
Panna Cotta mit Himbeermark  
\*  
Käsebrett  
  
Brotauswahl und Butter  
  
€ 58,00

Unsere Menüs sind für mindestens 20 Personen kalkuliert, Büfets ab 25 Personen.  
Bei einer geringeren Personenanzahl bitten wir um Rücksprache.

**Diese Vorschläge sind gültig ab 01. September 2018. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.**

### Vorschlag Nr. 6

Fisch- und Meeresfrüchteplatte mit zweierlei Dips

\*

Rosa gebratene Tranche vom Schweinefilet auf Sprossensalat mit Balsamico

\*

Mediterraner Gemüsespieß mit Mozzarella und Pesto-Dipp

\*

Frischkostsalate von Tomate, Weißkohl, Paprika und Gurke

\*

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

\*

Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit frischen Champignons in Rahmsauce,  
dazu grüne Bohnen und Kartoffelrösti

\*

Gebratene Maispouardenbrust mit Sherrysauce und hausgemachten Spätzle

\*

Kartoffel-Gemüse-Pfanne

\*

Krokant-Parfait

\*

Mango-Crème mit Früchten

\*

Käsebrett

Brotauswahl und Butter

€ 62,00

Unsere Menüs sind für mindestens 20 Personen kalkuliert, Büfets ab 25 Personen.  
Bei einer geringeren Personenanzahl bitten wir um Rücksprache.

**Diese Vorschläge sind gültig ab 01. September 2018. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.**

**Vorschlag Nr. 7**

Halve Hahn – Röttgelchen mit altem Holländer

\*

Kölsche Kaviar – Blutwurst mit Zwiebelringen

\*

Kölner Leberwurst mit Gewürzgerken

\*

Mettfrikadellen

\*

Matjeshappen mit Zwiebeln und Äpfeln, dazu Sauerrahmdipp

\*

Speck-Kartoffelsalat

\*

Grüner Salat mit Schmand

\*

Bunter Krautsalat

\*

Rindfleischsuppe mit Eierstich, Gemüse und Grießklößchen

\*

Krustenbraten vom Schweineschinken mit Gemüseauswahl  
und kleinen gebratenen Kartoffeln

\*

Milchreis mit Kirschen

\*

Mousse von Zuckerrübensirup

Brotauswahl und Butter

€ 34,00

Unsere Menüs sind für mindestens 20 Personen kalkuliert, Büfets ab 25 Personen.  
Bei einer geringeren Personenanzahl bitten wir um Rücksprache.

**Diese Vorschläge sind gültig ab 01. September 2018. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.**

**Vorschlag 8**  
(vegetarisches Buffet)

Kleine Frühlingsrollen und Frischkäse-Gemüse-Wrap, dazu Chilisauce

\*

Apfel-Möhren-Frischkost mit Sonnenblumenkernen

\*

Kartoffelsalat mit Sauerrahm

\*

Bulgursalat mit Schafskäse

\*

Gebackene Zucchini- und Auberginenscheiben

\*

Getreide-Walnuss-Bratling mit Gemüsebolognese

\*

Ofenkartoffeln in Currysauce mit Rucola

\*

Tortelloni al forno mit Pilzen und Brokkoli, dazu Paprikacreme

\*

Salat von frischen Früchten

\*

Auswahl von Fruchtsorbets

\*

Käseauswahl vom Brett

Brotauswahl und Butter

€ 34,00

Unsere Menüs sind für mindestens 20 Personen kalkuliert, Büfettis ab 25 Personen.  
Bei einer geringeren Personenanzahl bitten wir um Rücksprache.

**Diese Vorschläge sind gültig ab 01. September 2018. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.**

**Büfettvorschlag Frühling/Sommer**

(Verfügbarkeit nach Absprache)

Variation von rohem und gekochtem Schinken

\*

Marinierter Spargel mit frischen Kräutern und Ei

\*

Holländische Matjesfilets mit Apfelwürfel, Lauchzwiebeln und Dill

\*

Spinatsalat mit Melonenscheibchen, Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen

\*

Blattsalate mit verschiedenen Dressings

\*

Kleine überbackene Pfannkuchen mit Gemüse-Pilz-Füllung

\*

Gebratene Schweinefilets mit Pfifferlingen in Kerbelrahmsauce,  
dazu Frühlingsgemüse, neue Kartoffeln und hausgemachte Spätzle

\*

Vanille- und Erdbeerparfait mit Schokoladensauce

\*

Himbeer-Tiramisu

\*

Brotauswahl und Butter

€ 45,00

Auf Wunsch gegen Aufpreis:

Spargelcremesuppe oder Bärlauchsuppe (Aufpreis: € 6,00)

~

Gebratener Kalbsrücken anstatt Schweinefilet (Aufpreis: € 7,50)

~

Gebratene Lachsmedaillons zusätzlich zum Hauptgericht (Aufpreis: € 7,50)

~

Ricottamousse mit Erdbeer-Rhabarber-Salat zusätzlich zum Dessert (Aufpreis: € 4,30)

Unsere Menüs sind für mindestens 20 Personen kalkuliert, Büfett ab 25 Personen.  
Bei einer geringeren Personenanzahl bitten wir um Rücksprache.

**Diese Vorschläge sind gültig ab 01. September 2018. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.**

**Büfettvorschlag Herbst/Winter**

(Verfügbarkeit nach Absprache)

In Portwein eingelegte Feigen mit rohem Schinken

\*

Datteln im Speckmantel mit Ziegenkäse

\*

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Croutons

\*

Apfel-Sellerie-Salat

\*

Süßkartoffel-Macadamia-Salat mit Ingwer und Koriander

\*

Hirschgulasch in Wacholdersauce, dazu Rotkohl und Mandelbällchen

\*

Krustenbraten vom Schweinerücken, Möhrengemüse und gratinierte Kartoffeln

\*

Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Kokosmilch

\*

Lauwarmes Ragout von Birnen, Äpfeln, Maronen und Sultaninen mit Walnußparfait

\*

Creme vom Ahrburgunder mit Zimtpflaumen

\*

Brotauswahl und Butter

€ 52,00

Auf Wunsch gegen Aufpreis:

Pilzkraftbrühe mit Kräuterflädle (Aufpreis: € 6,00)

~

anstatt Hirschgulasch: Rehgeschnetzeltes mit Steinpilzen in Whiskey-Pfeffer-Sauce  
mit Rosenkohl und hausgemachten Haselnussspätzle (Aufpreis: € 6,00)

~

Käseauswahl vom Brett (Aufpreis: € 4,70)



### Blechkuchenauswahl

Apfelstreusel	€ 2,80 pro Stück
Crème-Streusel	€ 2,80 pro Stück
Eierschecke	€ 2,80 pro Stück
Gedeckte Apfelschnitte	€ 2,80 pro Stück
Käse-Aprikosen-Streusel auf Mürbeteig	€ 2,80 pro Stück
Katharina-Streusel (mit Kirschen und Vanillecreme)	€ 2,80 pro Stück
Kirschstreusel (Hefe)	€ 2,80 pro Stück
Bergische Apfelschnitte (Äpfel, Vanillecrème, Streusel)	€ 2,90 pro Stück
Butter-Aprikosen-Schnitte (nach Saison)	€ 2,90 pro Stück
Butter-Rhabarber-Schnitte (nach Saison)	€ 2,90 pro Stück
Frischobst-Schnitte	€ 2,90 pro Stück
Schwarzwälder-Kirsch-Schnitte	€ 3,50 pro Stück
Nuss-Sahne-Schnitte	€ 3,50 pro Stück
Schokoladen-Sahne-Schnitte	€ 3,50 pro Stück
Erdbeerschnitte (nach Saison)	€ 3,50 pro Stück
Portion Sahne	€ 0,60 pro Person

**Die Blechkuchen werden in einer Staffelung von jeweils 11 Stücken angeboten.**

Unsere Menüs sind für mindestens 20 Personen kalkuliert, Büfets ab 25 Personen.  
Bei einer geringeren Personenanzahl bitten wir um Rücksprache.

**Diese Vorschläge sind gültig ab 01. September 2018. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.**

## Tortenauswahl

### Torten in 12er-Stückelung

Bergische Apfel-Torte (frische Äpfel, Vanillecrème, Streusel)	€ 3,90 pro Stück
Gedekte Apfel-Torte	€ 3,90 pro Stück
Frischobsttorte	€ 3,90 pro Stück
Himbeertorte mit Vanillecrème	€ 3,90 pro Stück
Käsestreusel-Torte	€ 3,90 pro Stück
Levantiner Apfeltorte (Äpfel, Marzipan, Haselnüsse, Florentinerguss)	€ 3,90 pro Stück
Philadelphia-Crème-Torte mit Früchten	€ 3,90 pro Stück

### Torten in 16er-Stückelung

Eierlikör-Sahne-Torte	€ 3,90 pro Stück
Flockensahne	€ 3,90 pro Stück
Herrentorte-Buttercrème	€ 3,90 pro Stück
Käse-Mandarinen-Sahnetorte	€ 3,90 pro Stück
Käse-Sahnetorte	€ 3,90 pro Stück
Mozarttorte-Buttercrème	€ 3,90 pro Stück
Nougattorte-Buttercrème	€ 3,90 pro Stück
Pralinentorte	€ 3,90 pro Stück
Schwarzwälder-Kirschtorte	€ 3,90 pro Stück
Schokoladen-Sahne-Torte	€ 3,90 pro Stück

Weitere Torten auf Anfrage (z.B. Erdbeertorte und andere Torten nach Saison)

Unsere Menüs sind für mindestens 20 Personen kalkuliert, Büfets ab 25 Personen.  
Bei einer geringeren Personenanzahl bitten wir um Rücksprache.

**Diese Vorschläge sind gültig ab 01. September 2018. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.**