

Feste und Feiern

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



Ankommen. Feiern. Genießen.

Unsere Vorschläge gültig ab 01. Januar 2024

Kardinal Schulte Haus

Overather Straße 51-53

51429 Bergisch Gladbach

Telefon: 02204 / 408-573

E-Mail: reserv@k-s-h.de

Vorschläge für unsere Menüs

Vorspeisen

Gemischter Salat mit Ei und Croutons	€ 8,50
Tomate-Mozzarella mit Pesto und Rucolasalat	€ 11,50
Kräutersalat mit eingelegten Feigen, Melone und Pinienkernen	€ 12,00
Melonenfächer mit rohen Schinkenspezialitäten	€ 14,50
Romanasalat mit Avocado und Garnelen in Limettendressing	€ 15,50
Mediterranes Grillgemüse mit Serrano-Schinken und Schafskäse	€ 16,00
Gebackene Lachswürfel mit Basilikumsauce im Nudelnest	€ 17,00
Salatvariation mit gebratenem Zanderfilet, Lachsmedaillon und Riesengarnele	€ 25,00

Suppen

Thai-Green-Currysuppe	€ 8,00
Brokkolirahmsuppe mit Pinienkernen	€ 8,00
Karotten-Ingwer-Suppe	€ 8,00
Rahmsuppe von frischen Kräutern	€ 8,00
Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Markklößchen	€ 8,00
Tomatensuppe mit Crème fraîche	€ 8,00
Kartoffelrahmsuppe mit Pfifferlingen	€ 10,00

Hauptgerichte

Gebratenes Zanderfilet mit Rieslingsauce, Zucchiniflan und Risotto	€ 28,00
Gebratene Lachsschnitte mit Kräuterschaum, Gemüse-Bulgur und Blattsalaten	€ 30,00
Geschmorter Kalbstafelspitz mit Gemüseauswahl und Kräuterspätzle	€ 26,00
Rosa gebratene Schweinefilets mit Champignonsauce, Gemüseauswahl und gratinierten Kartoffeln	€ 28,00
Gebratene Maispouardenbrust mit Pilzrahmsauce und Pfannengemüse im Nudelnest	€ 29,00
Kalbs-Piccata Milanese mit Tomatensauce, Brokkoli und Bandnudeln	€ 34,00
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit hausgemachten Spätzle, Kartoffelrösti und Blattsalaten	€ 34,00
Rosa gebratenes Roastbeef mit Bèarner Sauce, Gemüseauswahl und Herzoginkartoffeln	€ 35,00
In Kräuterbutter gebratene Lammfilets mit Blattspinat und Gnocchi	€ 35,00
Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet im Speckmantel, dazu Grillgemüse und Kartoffelplätzchen	€ 36,00

Vegetarische Gerichte

Grillgemüse mit gebackenem Schafskäse und Tomatensalsa	€ 20,00
Gemüseauswahl der Saison mit Holländischer Sauce und Petersilienkartoffeln	€ 20,00
Penne mit Spinat, Cocktailtomaten und frischen Kräutern, dazu Gorgonzolasauce und Blattsalate	€ 20,00

Desserts

Salat von frischen Früchten mit Vanilleeis	€ 10,50
Himbeer- und Zitronensorbet mit Sektschaum	€ 11,50
Crème brûlée mit marinierten Früchten	€ 11,50
Vanille- und Schokoladenparfait mit heißen Beeren	€ 12,50
Dessertvariationen mit hausgemachtem Eis, Crème und Früchten	€ 15,00
Kleines Dessertbuffet mit hausgemachtem Vanilleparfait, Joghurt-Sahne-Creme, Mousse au chocolat und Obstsalat	€ 18,50
Großes Dessertbuffet mit Bayerische Crème, Fruchtcremes, Mousse au chocolat, hausgemachtem Parfait, Obstsalat und Käseauswahl	€ 27,50

Menüvorschläge (Preise pro Person)

Menü 1

Gemischter Salat mit Ei und Croutons

Geschmorter Kalbstafelspitz mit Gemüseauswahl und Kräuterspätzle

Schokoladenschaum

€ 42,00

~

Menü 2

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Markklößchen

Rosa gebratene Schweinefilets mit Champignonsauce,
Gemüseauswahl und gratinierten Kartoffeln

Joghurt-Sahne-Creme mit Beerengrütze

€ 43,00

Menü 3

Tomatensuppe mit Crème fraîche

Gebratene Maishähnchenbrust mit Pilzrahmsauce und Pfannengemüse im Nudelnest

Vanille- und Schokoladenparfait mit heißen Beeren

€ 47,00

~

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

€ 54,00

Menü 5

Kräutersalat mit eingelegten Feigen, Melone und Pinienkernen

Thai-Green-Curry-Suppe

Gebratene Lachsschnitte mit Limettenschaum und Gemüse-Bulgur

Kleines Dessertbuffet

€ 65,00

~

Menü 6

Gebeizter Lachs mit Dill-Senf-Sauce an buntem Salat

Brokkolirahmsuppe

Rosa gebratenes Roastbeef mit Schalotten in Rotweinsauce,
Gemüseauswahl und Herzoginkartoffeln

Dessertvariationen mit hausgemachtem Eis, Crème und Früchten

€ 72,00

Büffetvorschläge (Preise pro Person)

Vorschlag 1

Fruchtiger Geflügelsalat im Glas

*

Variationen 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

€ 49,00

Vorschlag 2

Marinierte Garnelen mit Avocado-Crème im Glas

*

Roastbeef 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

€ 55,00

Vorschlag 3

Geräucherte Forellenfilets mit Preiselbeer-Sahnemeerrettich

*

Gebeizter Lachs mit Meerrettich-Crème fraîche im Wrapmantel

*

Melone und Feige mit Balsamico-Crème und Serrano-Schinken

*

Frischkäsecanapées und Käsewürfel mit Früchten garniert

*

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

*

Kartoffelsalat mit 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

€ 62,00

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 gratinierten Kartoffeln

*

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

*

Mousse von weißer und dunkler Schokolade

*

Salat von frischen Früchten

*

Käsebrett

*

Brotauswahl und Butter

€ 68,00

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 Marsalasaucе, Brokkoliröschen und Kräutergnocchi

*

Doradenfilet mit Kapern und Oliven, dazu Limonenbutter und Bandnudeln

*

Tiramisu

*

Panna Cotta mit Himbeermark

*

Käsebrett

*

Brotauswahl mit Butter

€ 72,00

Vorschlag 6

Fisch- und Meeresfrüchteplatte mit zweierlei Dips

*

Rosa gebratene Tranche vom Schweinefilet aus 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

€ 74,00

Vorschlag 7

Halve Hahn – Röllchen mit altem Holländer

*

Kölsche Kaviar – Blutwurst mit Zwiebelringen

*

Kölner Leberwurst mit Gewürzgurken

*

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

€ 45,00

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

*

Käsebrett

*

Brotauswahl und Butter

€ 46,00

Büffetvorschlag Frühling/Sommer

(Verfügbarkeit nach Absprache)

Variation von rohem und gekochtem Schinken

*

Marinierter Spargel mit frischen Kräutern und Ei

*

Holländische Matjesfilets mit Apfelwürfeln, 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

€ 56,00

Auf Wunsch gegen Aufpreis:

Spargelcremesuppe oder Bärlauchsuppe (Aufpreis: € 8,50)

Gebratener Kalbsrücken anstatt Schweinefilet (Aufpreis: € 10,50)

Gebratene Lachsmedaillons zusätzlich zum Hauptgericht (Aufpreis: € 10,50)

Ricottamousse mit Erdbeer-Rhabarber-Salat zusätzlich zum Dessert (Aufpreis: € 6,50)

Büffetvorschlag 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 gratinierten Kartoffeln

*

Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Kokosmilch

*

Lauwarmes Ragout von Birnen, Äpfeln, Maronen, Sultaninen mit Walnussparfait

*

Crème von Ahrburgunder mit Zimtpflaumen

*

Brotauswahl und Butter

€ 64,00

Auf Wunsch gegen Aufpreis:

Pilzkraftbrühe mit Kräuterflädle (Aufpreis: € 8,50)

Anstatt Hirschgulasch: Rehgeschnetztes mit Steinpilzen in Whiskey-Pfeffer-Sauce mit Rosenkohl und hausgemachten Haselnusspätzle (Aufpreis: € 8,50)

Käseauswahl vom Brett (Aufpreis: € 8,00)