

Feste und Feiern

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



Ankommen. Feiern. Genießen.

Unsere Vorschläge gültig ab 01. Mai 2026

Kardinal Schulte Haus
Overrather Straße 51-53
51429 Bergisch Gladbach
Telefon: 02204 / 408-573
E-Mail: reserv@k-s-h.de

Unsere Büffets sind für min. 30 erwachsene Personen kalkuliert.
Unsere Menüs sind für min. 20 erwachsene Personen kalkuliert.
Diese Vorschläge sind gültig ab 01. Mai 2026. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.

Vorspeisen

Bunter Blattsalat Zitrusfrüchte Avocado Wildkräuter Kürbiskerne	€ 8,50
Bunte Tomaten und Burrata Basilikum Mango Chili	€ 12,00
Roastbeef Tramezzini Salzzitrone Preiselbeere Liebstöckel Trüffelcreme	€ 13,00
Flusskrebsscocktail Ringelbete Passionsfrucht Wildkräuter	€ 14,50
Auberginentatar Rauchmandeln Rauke Miso Schwarzkümmel	€ 12,50
Antipasti Gemüse Serrano-Schinken Schafskäse	€ 14,00
Gebeizter Lachs Schwarzer Rettich Avocado Sauerampfer Wasabi-Kaviar	€ 16,00
Gebackene Garnele Romanasalat Parmesan Croûton Knoblauch	€ 14,90

Unsere Büffets sind für min. 30 erwachsene Personen kalkuliert.

Unsere Menüs sind für min. 20 erwachsene Personen kalkuliert.

Diese Vorschläge sind gültig ab 01. Mai 2026. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.

Suppen

Suppe von jungen Gartenerbsen Nordsee Krabben Forellenkaviar Crème fraîche Zitronenverbene	€ 10,00
Brokkoli Rahmsuppe Pinienkerne	€ 8,00
Karottensuppe Ingwer Kokos Limette	€ 8,00
Kräuter Rahmsuppe Wachtelei	€ 9,00
Rinderkraftbrühe Gemüse Markklößchen	€ 10,00
Tomatensuppe Crème fraîche Croûtons	€ 8,00
Kartoffel Rahmsuppe Pfifferlinge Speck	€ 10,00
Krustentier Bisque Brioche Rouille	€ 10,00

Unsere Büffets sind für min. 30 erwachsene Personen kalkuliert.

Unsere Menüs sind für min. 20 erwachsene Personen kalkuliert.

Diese Vorschläge sind gültig ab 01. Mai 2026. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.

Hauptgerichte

Konfierte Lachsforelle Zitrone Kartoffel wilder Brokkoli	€ 29,00
Gebratener Lachs Wirsing Kartoffel Speck Preiselbeere	€ 28,00
Saltimbocca vom Seeteufel Rouille Pulpo Risotto	€ 33,00
Geschmorte Ochsenbäckchen Waldpilzjus Prinzessbohnen Perlzwiebeln Polenta	€ 32,00
Rosa gebratenes Schweinefilet unter der Nusskruste Schalotten-Blaubeerkonfitüre Sellerie Kartoffel	€ 30,00
Gebratene Maispouardenbrust Trüffeljus Kohlröschen Couscous	€ 29,00
Piccata von der Hähnchenbrust Tomate mediterranes Gemüse Parmesangnocchi	€ 30,00
Rosa gebratenes Roastbeef Sauce béarnaise Gemüseauswahl Herzoginkartoffeln	€ 36,00

Unsere Büffets sind für min. 30 erwachsene Personen kalkuliert.

Unsere Menüs sind für min. 20 erwachsene Personen kalkuliert.

Diese Vorschläge sind gültig ab 01. Mai 2026. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.

vegetarische Hauptgerichte

Gebackener Halloumi Gemüsecurry Kaffern-Limette	€ 25,00
Gefüllte Artischocke Vegetarische-Jus Pfifferlinge Buchenpilze Kartoffelmousseline	€ 28,00
Waldpilz-Kaiserschmarrn Vegetarische-Jus wilder Brokkoli Wildkräuter	€ 26,00
Tortellini Quattro Fromaggi Pilz-Velouté Feige Walnuss Rauke	€ 26,00
Knusprige Polenta Kräutersaitling bunte Karotten	€ 25,00

Unsere Büffets sind für min. 30 erwachsene Personen kalkuliert.
Unsere Menüs sind für min. 20 erwachsene Personen kalkuliert.

Diese Vorschläge sind gültig ab 01. Mai 2026. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.

Desserts

New-York Cheesecake im Glas Cookies Schokolade Frischkäse Himbeere	€ 10,50
Sorbet Variation <i>(vegan)</i> 3 Kugeln frische Beeren Sektschaum	€ 11,50
Gebrannter Ziegenfrischkäse Himbeersorbet Shisokresse	€ 11,50
Erdnuss Parfait Baby Banane Popcorn Schokolade	€ 12,50
Trifle (Schichtdessert) Lemoncurd Kakao Himbeere	€ 12,00
Vollreife Thaimango <i>(vegan)</i> Zitronensorbet Beeren	€ 12,00
Piña Colada <i>(vegan)</i> Ananas Rum Kokos	€ 12,00

Unsere Büffets sind für min. 30 erwachsene Personen kalkuliert.
Unsere Menüs sind für min. 20 erwachsene Personen kalkuliert.

Diese Vorschläge sind gültig ab 01. Mai 2026. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.

Menüvorschläge

Menü 1

Bunte Blattsalate

Zitrusfrüchte | Avocado | Wildkräuter | Kürbiskerne

Rosa gebratenes Schweinefilet unter der Nusskruste

Schalotten-Blaubeerkonfitüre | Sellerie | Kartoffel

New-York Cheesecake im Glas

Cookies | Schokolade | Frischkäse | Himbeere

pro Person € 46,50

Menü 2

Bunte Tomaten und Burrata

Basilikum | Mango | Chili

Gebratene Maispouardenbrust

Trüffeljus | Kohlröschen | Couscous

Vollreife Thaimango

Zitronensorbet | Beeren

pro Person € 53,50

Unsere Büffets sind für min. 30 erwachsene Personen kalkuliert.

Unsere Menüs sind für min. 20 erwachsene Personen kalkuliert.

Diese Vorschläge sind gültig ab 01. Mai 2026. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.

Menü 3

Gebeizter Lachs

Schwarzer Rettich | Avocado | Sauerampfer | Wasabi-Kaviar

Geschmorte Ochsenbäckchen

Waldpilzjus | Prinzessbohnen | Perlzwiebeln | Polenta

Erdnuss Parfait

Baby Banane | Popcorn | Schokolade

pro Person € 59,00

Menü 4

Roastbeef Tramezzini

Salzzitrone | Preiselbeere | Liebstöckel | Trüffelcreme

Krustentier Bisque

Rouille | Brioche

Konfierte Lachsforelle

Zitrone | wilder Brokkoli | Kartoffel

Gebrannter Ziegenfrischkäse

Himbeersorbet | Shisokresse

pro Person € 60,00

Unsere Büffets sind für min. 30 erwachsene Personen kalkuliert.

Unsere Menüs sind für min. 20 erwachsene Personen kalkuliert.

Diese Vorschläge sind gültig ab 01. Mai 2026. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.

Menü 5

Kräuter Rahmsuppe

Wachtelei

Saltimbocca vom Seeteufel

Rouille | Pulpo | Risotto

Rosa gebratenes Roastbeef

Sauce béarnaise | Gemüseauswahl | Herzoginkartoffeln

Erdnuss Parfait

Baby Banane | Popcorn | Schokolade

pro Person € 81,00

Menü 6

Auberginentatar

Rauchmandeln | Rauke | Miso | Schwarzkümmel

Gefüllte Artischocke

Vegetarische-Jus | Pfifferlinge | Buchenpilze | Kartoffelmousseline

Piña Colada

Ananas | Rum | Kokos

pro Person € 55,00

Unsere Büffets sind für min. 30 erwachsene Personen kalkuliert.

Unsere Menüs sind für min. 20 erwachsene Personen kalkuliert.

Diese Vorschläge sind gültig ab 01. Mai 2026. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.

Büffetvorschläge

Vorschlag 1

Variationen von Räucherfisch mit zweierlei Dips

Kleine Frikadellen mit Trüffel-Mayonnaise

Waldorf-Salat

Speck-Krautsalat

Kartoffelsalat mit Gurke und Ei

Blattsalate mit 2 verschiedenen Dressings und Rohkost-Toppings

Brotauswahl und Butter

Burgunderbraten vom Rind

Prager Schinken

Gemüseauswahl, Kartoffelkroketten und Spätzle

Mousse von Himbeeren

Salat von frischen Früchten

Gemischtes Käsebrett mit Brotauswahl

pro Person € 59,00

Unsere Büffets sind für min. 30 erwachsene Personen kalkuliert.

Unsere Menüs sind für min. 20 erwachsene Personen kalkuliert.

Diese Vorschläge sind gültig ab 01. Mai 2026. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.

Vorschlag 2

Marinierte Garnelen mit Avocado-Creme im Glas

Roastbeef mit Tatarensoße

Apfel-Lauch-Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen

Salat nach Hirtenart mit Schafskäse

Blattsalate mit 2 verschiedenen Dressings und Rohkost-Toppings

Brotauswahl und Butter

Rosa gebratene Schweinefilets mit Champignons in Kräutersoße,
Gemüseauswahl und Kartoffelgratin

Auf der Haut gebratener Lachs mit Zitronen-Beurre-blanc, grüner Spargel
Salicorne und gefüllte Teigtaschen

Cappuccino-Creme

Obstsalat mit Zitronensorbet

pro Person € 65,00

Unsere Büffets sind für min. 30 erwachsene Personen kalkuliert.

Unsere Menüs sind für min. 20 erwachsene Personen kalkuliert.

Diese Vorschläge sind gültig ab 01. Mai 2026. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.

Vorschlag 3

Lachs Bellevue

Vitello tonnato

Melone mit Serrano-Schinken

Gazpacho im Glas

Mediterraner Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln und Rucola

Blattsalate mit 2 verschiedenen Dressings und Rohkost-Toppings

Brotauswahl und Butter

Kikok Hähnchenbrust mit bunt sautiertem Gemüse-Panaché und Kartoffelrösti

Rustico Triangolo

-italienische Teigtaschen mit Käse gefüllt-
in Pilz-Nage mit Walnuss, Feige und Rucola

Hausgemachtes Tiramisù

Panna cotta mit Heidelbeeren

pro Person € 62,00

Unsere Büffets sind für min. 30 erwachsene Personen kalkuliert.

Unsere Menüs sind für min. 20 erwachsene Personen kalkuliert.

Diese Vorschläge sind gültig ab 01. Mai 2026. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.

Vorschlag 4

Pikanter Bulgursalat mit geschmorter Aubergine, Granatapfelkernen und geröstetem Sesam

Asiatische Fleischbällchen mit Chili-Mayonnaise und Limettenfilets

Orecchiette-Salat mit Tomatenpesto, Sardellen, Kapern und Walnüssen

Wassermelonen-Tomatenkaltschale mit gehobeltem Parmesan und frischen Basilikum

Blattsalate mit 2 verschiedenen Dressings

Brotauswahl und Butter

Kartoffel-Gemüsefrittata mit Rucolapesto und Scamorza

Rosa gebratenes Roastbeef mit gebackenen Rosmarin-Kartoffelecken und buntem Gemüse

Gebratener Rotbarsch mit Zitronen-Safransoße und Fenchel-Selleriestampf

Mousse au Chocolat mit Salzkaramellsoße

Limetten-Ricottacreme mit Zitrus-Relish und karamellisierter weißer Schokolade

pro Person € 71,00

Unsere Büffets sind für min. 30 erwachsene Personen kalkuliert.

Unsere Menüs sind für min. 20 erwachsene Personen kalkuliert.

Diese Vorschläge sind gültig ab 01. Mai 2026. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.

Vorschlag 5

-Antipasti-
mit Parmaschinken, Coppa, Mailänder Salami und Parmesankäse

Tomaten-Mozzarella-Salat

Panzanella (italienischer Brotsalat)

Blattsalate mit 2 verschiedenen Dressings und Rohkost-Toppings

Brotauswahl mit Butter

Gebratene Kalbsrücken mit Marsalasoße, Brokkoliröschen und Macaire-
Kartoffeln

Doradenfilet mit Kapern und Oliven, dazu Limonenbutter und Conchiglie Rigate

Mascarponecreme mit Amarettinis

Vanille Crème fraîche mit Fruchtsoße

Gemischtes Käsebrett mit Brotauswahl

pro Person € 79,00

Vorschlag 6

Gebeizter Kabeljau mit Granny Smith und Gurke

Scheiben vom gesottenen Tafelspitz mit Gemüsevinaigrette und Meerrettich

Mediterraner Gemüsespieß mit Feta und Pesto-Dipp

Tomatensalat mit frischem Basilikum und Pinienkernen

Romanasalat mit Caesar-Dressing, Kirschtomaten, Parmesan und Ei

Brotauswahl und Butter

Hähnchengeschnetzeltes nach Züricher Art mit frischen Champignons in
Rahmsoße, dazu grüne Bohnen und Kartoffelrösti

Bœuf bourguignon mit bunten Karotten und hausgemachten Spätzle

Gnocchi in Tomatensugo mit grünem Spargel und Mozzarella

Mango-Parfait mit weißer Schokoladensoße

Mousse au Chocolat

pro Person € 75,00

Unsere Büffets sind für min. 30 erwachsene Personen kalkuliert.

Unsere Menüs sind für min. 20 erwachsene Personen kalkuliert.

Diese Vorschläge sind gültig ab 01. Mai 2026. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.

Vorschlag 7

(vegetarisches Buffet)

Ajoblanco (spanische gekühlte Mandelsuppe) mit eingelegten Weinbeeren und gehobelten Manchego

Quinoa-Salat mit frischer Minze und Granatapfelkernen

Wasabi-Gurkensalat mit Chia

Burrata mit Erbsen und Zuckerschoten

Antipasti Platte mit Gemüse und Oliven

Blattsalate mit 2 verschiedenen Dressings und Rohkost-Toppings

Brotauswahl und Butter

Gemüsecurry mit gebackenem Halloumi

Süßkartoffelwedges mit Maiscreme und Brokkoli

Gebackener orientalischer Blumenkohl, Ofentomate mit Pinien-Taboulé und Bärlauchsoße

Croque en bouche

Vollmilch-Schokoladenmousse mit marinierten Erdbeeren

pro Person € 59,00

Unsere Büffets sind für min. 30 erwachsene Personen kalkuliert.

Unsere Menüs sind für min. 20 erwachsene Personen kalkuliert.

Diese Vorschläge sind gültig ab 01. Mai 2026. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.

Vorschlag 8

(vegetarisches Buffet)

-Antipasti-
mit Oliven, Artischocken, Gemüse und Parmesankäse

Karottensalat mit Sesam und gerösteten Erdnüssen

Panzanella (italienischer Brotsalat)

Mediterraner Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln und Rucola

Bulgursalat mit Schafskäse

Brotauswahl und Butter

Gefüllte Zucchini mit Kräuterrahm und knuspriger Polenta

Kartoffel-Gemüsefrittata mit Rucolapesto und Scamorza

Waldpilz-Kaiserschmarrn mit gebratenem wilden Brokkoli

Exotische Obstplatte

Hausgemachtes Tiramisù

gemischtes Käsebrett mit Brotauswahl

pro Person € 63,00

Unsere Büffets sind für min. 30 erwachsene Personen kalkuliert.

Unsere Menüs sind für min. 20 erwachsene Personen kalkuliert.

Diese Vorschläge sind gültig ab 01. Mai 2026. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.

Mitternachtssnack

Currywurst Gladbacher Bratwurst hausgemachte Currysoße Baguette	€ 12,00
Käseauswahl 5 verschiedene Sorten Trauben Nüsse Bauernbrot	€ 9,50
Chili con (sin) carne Tortillas Fladenbrot Sour Cream	€ 12,50
Brezeln Obatzda Kräuterquark	€ 8,50

Unsere Büffets sind für min. 30 erwachsene Personen kalkuliert.
Unsere Menüs sind für min. 20 erwachsene Personen kalkuliert.

Diese Vorschläge sind gültig ab 01. Mai 2026. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.

Unsere Imbisse

Imbiss „Vital“

Hier können Sie sich ganz kreativ ihre eigene Bowl zusammenstellen

Romanasalat | Sauerrahmdressing

*

Hummus | Avocadocreme

*

Edamame | Bulgur | Sprossen | Kerne

*

Creme brûlée | pochierter Apfel | Vanille Crème fraîche und Crumble

pro Person € 25,00

Imbiss „Mediterran“

Knusprige Polenta | Mediterranes Gemüse | Tomatensugo

*

Fregola sarda Salat | Panzanella

*

Grissini | Serrano Schinken | Oliven | Artischocke

*

Hausgemachtes Tiramisù

pro Person € 22,00

Unsere Büffets sind für min. 30 erwachsene Personen kalkuliert.

Unsere Menüs sind für min. 20 erwachsene Personen kalkuliert.

Diese Vorschläge sind gültig ab 01. Mai 2026. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.

Imbiss „Abendbrot“

Roastbeef-Tramezzini

*

Walnussbrot | Avocado-Creme | Tomate

*

Caesar-Sandwich | Hähnchenbrust

*

Süßkartoffel Pommes | BBQ

pro Person € 22,00

Imbiss „ein bisschen asiatisch“

Mini Frühlingrollen | Sweet-Chilisoße

*

Gebeizter Lachs | Wakame

*

Karotten-Ingwersuppe

*

Hähnchenspieße Satay-Soße

*

Marinierte Ananas mit süßem Pesto

pro Person € 25,00

Unsere Büffets sind für min. 30 erwachsene Personen kalkuliert.

Unsere Menüs sind für min. 20 erwachsene Personen kalkuliert.

Diese Vorschläge sind gültig ab 01. Mai 2026. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.

Imbiss „Bergisch“

Kartoffel-Lauchsuppe

*

Mettenden | Senf

*

Reibekuchen | Apfelmus

*

Räucherlachs | Sahnemeerrettich

*

Milchreis | Kirschen | Zimt-Zucker

pro Person € 22,00

Unsere Büffets sind für min. 30 erwachsene Personen kalkuliert.

Unsere Menüs sind für min. 20 erwachsene Personen kalkuliert.

Diese Vorschläge sind gültig ab 01. Mai 2026. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.

Unser Fingerfood

- Tatar von der Gummersbacher Lachsforelle mit Estragonsenf
- Kleines Fleischpflanzerl vom Rind mit Trüffel-Mayonnaise
- Grillgemüse-Frittata mit Safran-Aioli
- Ziegenkäsecreme mit kandierter Walnuss
- Tempura-Garnele mit Avocado und Wasabikaviar
- Hähnchen-Satay Spieß
- Geräucherte Entenbrust mit violetter Senfcreme
- Mozzarella mit Zuckerschote und Affila Kresse
- Gazpacho mit Manchego

je € 4,00/Stück

Unsere Büffets sind für min. 30 erwachsene Personen kalkuliert.
Unsere Menüs sind für min. 20 erwachsene Personen kalkuliert.

Diese Vorschläge sind gültig ab 01. Mai 2026. Alle vorherigen Vorschläge verlieren ihre Gültigkeit.