

Fondue Abende in der Bergischen Stube

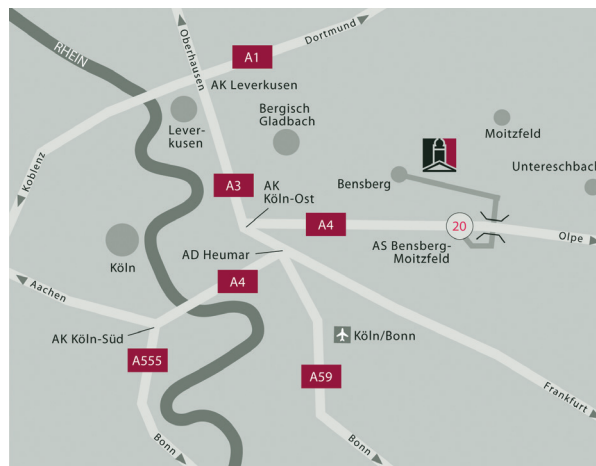
Von Oktober 2026 bis März 2027 lädt das Kardinal Schulte Haus zu stimmungsvollen Fondue-Abenden in die „Bergische Stube“ ein. Erleben Sie einen geselligen Abend voller Geschmack und Atmosphäre.

Neben dem klassischen Schweizer Käsefondue servieren wir auch die internationalen Varianten Chinoise und Bourguignonne, die in Brühe oder Fett zubereitet werden. Fondue ist weltweit beliebt und steht in Deutschland vor allem für gesellige Abende mit Familie, Freunden oder Kollegen.



Von Oktober 2026 bis März 2027 offerieren wir Ihnen an Winterabenden in unserer gemütlichen „Bergischen Stube“ unsere KSH Fondueabende. Wählen Sie eine aus drei Varianten unserer Fondueangebote und verbringen Sie einen gemütlichen und ungezwungenen Abend in unserem besonderen Ambiente der Bergischen Stube. Bei Ihrem geselligen Abend verwöhnen wir Sie mit ausgesuchten Getränken.

Wir bitten um Verständnis, dass dieses Angebot nur mit einer **Vorreservierung** von mindestens einer Woche vor dem Termin buchbar ist. Buchbar ab 6 Personen/maximal 48 Personen.



Ihre Anreise

Mit öffentlichen Verkehrsmitteln: Die Bushaltestelle „Thomas Morus Akademie“ liegt direkt unterhalb des Kardinal Schulte Hauses.

ab Köln HBF (Breslauer Platz):
Schnellbus SB40 bis Haltestelle „Bensberg“

Ab Köln Bf Deutz/Messe:
Straßenbahn Linie 1 bis Haltestelle „Bensberg“

Ab Haltestelle „Bensberg“ steigen Sie um in eine der folgenden Buslinien und fahren 1 Station weiter bis „Thomas Morus Akademie“: 420 Rtg. Overath; 227 Rtg. Moitzfeld/Steinacker; 421 Rtg. Lindlar; 454 Rtg. Bechen

QR-Code
scannen und
direkt losfahren.



Tagungshäuser



Kardinal Schulte Haus

Overather Straße 51-53
51429 Bergisch Gladbach

T 02204 4080
reserv@k-s-h.de
www.k-s-h.de

Tagungszentrum des Erzbistums Köln
www.tagen.erzbistum-koeln.de



Fondue Abende in der Bergischen Stube 2026/2027

www.k-s-h.de

Fondue Abende in der Bergischen Stube

Entdecken Sie Fondue in all seinen köstlichen

Facetten: Ob das klassische Schweizer Käsefondue mit seinem cremig-aromatischem Geschmack, das Fondue Bourguignonne, bei dem zartes Fleisch in heißem Öl brutzelt, oder das leichte und würzige Fondue Chinoise, das feine Fleischstücke sanft in duftender Bouillon garen lässt – hier findet jede und jeder die passende Lieblingsvariante.

Klassisches Schweizer Käsefondue

**Hauseigene Käsemischung
parfümiert mit Kirschwasser**

Essiggemüse | eingelegte rote Zwiebeln
marinierter schwarzer Rettich | Blumenkohl
Möhren | Brokkoli | Luftgetrocknete Landjäger

Brotauswahl | junge Kartoffeln

Petit „Engadiner Nusstorte“

32,90 Euro* pro Person



QR-Code scannen und direkt die
Übernachtung dazu buchen



Fondue Bourguignonne

in heißem Fett

**Argentinisches Roastbeef |
Maishähnchen | Iberico Schweinefilet**

Brotauswahl | 4 verschiedene angemachte
Salate | Blattsalate | zwei Dressings

Eingelegte rote Zwiebeln | marinierter
schwarzer Rettich | Oliven

Kräuterbutter | Guacamole | BBQ Sauce
Aioli | Cocktailsauce

Zitronensorbet | hausgemachte Limonade

29,90 Euro* pro Person

Fondue Chinoise

in Dashi (japanische Brühe)

**Argentinisches Roastbeef | Maishähnchen |
Iberico Schweinefilet**

Brotauswahl | 4 verschiedene
angemachte Salate

Shiitake Pilze | Brokkoli | Chinakohl
Karotten | Lauch

Eingelegte rote Zwiebeln | marinierter
schwarzer Rettich

Sriracha | Guacamole | Teriyaki-Sauce
Aioli | Sesam Dip

Kleine Obstspieße

29,90 Euro* pro Person



* Getränke sind nicht im Preis enthalten.

Unsere Termine von Oktober 2026 bis März 2027

Jeden Dienstag von 18.00 Uhr bis 22.00

(außer am 22.12.2026, 29.12.2026, 09.02.2027)