

Feiern über den Dächern Siegburgs

Taufe – Kommunion – Geburtstag – Jubiläum

Katholisch-Soziales Institut

Bergstraße 26

53721 Siegburg

Tel.: 02241/2517-0

Fax: 02241/2517-103

E-Mail: info@ksi.de

www.ksi.de

Herzlich Willkommen im Katholisch- Sozialen Institut in Siegburg!

Siegburg ist eine traditionsreiche, lebendige Stadt am Fuße des Michaelsberges und verspricht neben zahlreichen historischen Sehenswürdigkeiten ein abwechslungsreiches Programm für jeden Anspruch.

Nach der umfassenden Sanierung und Erweiterung des Gebäudes der ehemaligen Benediktinerabtei, begrüßen wir unsere Gäste nun auf dem Siegburger Michaelsberg.

Moderne Architektur und ansprechendes Design erwartet Sie nicht nur auf der Tagungsebene des neu errichteten Forums, sondern auch in den Räumen der Abtei.

Neben einem einzigartigen Panorama über die Stadt bieten wir Ihnen den idealen Rahmen für Ihre Feierlichkeiten. Vier Foren sowie 11 weitere Tagungs- und Veranstaltungsräume in verschiedenen Größen für bis zu 220 Personen stehen zur Verfügung. Modernste Technik, verbunden mit einem individuellen Service, bilden die Grundlage für Ihre unvergessliche Feier.



Unser Haus im Überblick

- Neubau mit offizieller Eröffnung im Mai 2017
- 105 komfortable Zimmer mit 165 Betten, davon
4 Behindertengerechte Doppelzimmer und 2 Familienzimmer
- Vier Foren und 11 Seminarräume für 2 – 220 Personen
- Fitnessraum
- Restaurant für bis zu 188 Personen
- Wintergarten bis zu 56 Personen
- Dachterrasse mit einem einmaligen Ausblick über Siegburg
- Kirche St. Michael mit 200 Sitzplätze
- Krypta
- WLAN kostenfrei verfügbar
- 24h Rezeption

Ihre persönlichen Ansprechpartner, liebe Gäste!

Gerne stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite und unterstützen Sie dabei, ein gelungenes und unvergessliches Fest für Sie und Ihre Gäste zu arrangieren:

Sandra Bratschke

Stellv. Geschäftsführerin

02241/2517-431

bratschke@ksi.de

Tina Kochanski

Veranstaltungsbüro

02241/2517-433

kochanski@ksi.de

Kerstin Kröniger

Veranstaltungsbüro

02241/2517-434

kroeniger@ksi.de

Übersicht Veranstaltungsräume

Zwei Foren, Wintergarten und Restaurant mit Blick auf Siegburg bilden den Mittelpunkt des Veranstaltungsbereiches.

Alle Räume liegen im Forum (Neubau) sind freundlich eingerichtet und mit modernster Technik ausgestattet. Zum Empfang können Sie den Weitblick über Siegburg und Umgebung auf unserer Dachterrasse genießen.

Europa-Forum

Das Europa-Forum ist mit 247m² unser größter Tagungs- und Veranstaltungsraum. Das Forum verfügt über bodentiefe Fenster sowie Parkettboden. Eine Bühne ist verfügbar. Der Raum ist ausschließlich mit dem Foyer buchbar. Die maximale Personenanzahl beläuft sich auf 120 Personen in Bankettbestuhlung (runde Tische, ohne Bühne).

Josef-Frings-Forum

Das Josef-Frings-Forum ist unserer zweitgrößter Tagungs- und Veranstaltungsraum. Die Raumgröße liegt bei 139m². Ebenso wie das Europa-Forum hat das Josef-Frings-Forum bodentiefe Fenster sowie Parkettboden. Die dazu gehörige Loggia mit Ausblick zum Rosengarten wird mit einer separaten Raummiete berechnet.

Wintergarten

Unser Wintergarten ist sehr beliebt für kleinere Feierlichkeiten. Mit 49m² finden hier an Tischgruppen bis zu 56 Personen Platz. Gerne stellen wir Ihnen hier auch eine lange Tafel für bis zu 30 Personen. Der Wintergarten verfügt über einen direkten Zugang zur einer überdachten Terrasse.

Restaurant

Das Restaurant verfügt über 188 Sitzplätze. An Tischgruppen platziert können Sie an unserem Mittags- oder Abendbuffet teilnehmen. Das Restaurant hat, genauso wie der Wintergarten, einen direkten Zugang zur überdachten Terrasse.

Preisliste der Veranstaltungsräume

Raum	Fläche	Umsatzgarantie ganztägig
Neubau		
Europa-Forum	247 m ²	3.705,00 €
Joseph-Frings-Forum	139 m ²	2.085,00 €
Edith-Stein-Forum	103 m ²	1.545,00 €
Foyer 1 - Restaurantebene	120 m ²	1.800,00 €
Foyer 2 - Tagungsebene	170 m ²	2.550,00 €
Loggia 1-3	41 m ²	jeweils 615,00 €
Wintergarten	49 m ²	735,00 €
Abtei		
Anno-Saal	155 m ²	2.325,00 €
Seminarraum 8	97 m ²	1.455,00 €

Umsatzgarantie:

Wird durch Verzehr die Umsatzgarantie erreicht, entstehen keine Raummiete und Bereitstellungskosten.

Sollte die Umsatzgarantie **nicht** erreicht werden, berechnen wir die Differenz vom Verzehrumsatz zur Umsatzgarantie als Raummiete.

Im Preis enthalten sind

Bestuhlung und Energiekosten, Tischwäsche, Kerzen sowie Buffet- / Menü- Karten.

Zimmerpreise

Sie möchten, dass Ihre Gäste nicht mehr mit dem Auto nach Hause fahren?

Dann sind Sie in unserem Hotel genau richtig. Ausgeschlafen und erholt genießen Sie am Morgen das Frühstücksbuffet in unserem Restaurant, welches keine Wünsche offenlässt. Alle Zimmer sind Nichtraucherzimmer und mit Bad/WC und Dusche ausgestattet. Von allen Zimmern aus haben Sie einen wunderschönen Blick auf Siegburg und Umgebung.



Pro Zimmer und Nacht berechnen wir in unseren Zimmerkategorien wie folgt:

Komfort Einzelzimmer	ab € 85,00
Komfort Doppelzimmer	ab € 126,00
Premium Einzelzimmer	ab € 95,00
Premium Doppelzimmer	ab € 148,00

Pro Übernachtung inklusive Frühstück berechnen wir nachfolgenden Altersgruppen:

Kinder bis 3 Jahre	frei
Kinder 4-10 Jahre	50%
Kinder 11-15 Jahre	75%
Ab 16 Jahre	100%

Die Zimmerpreise verstehen sich inklusive Frühstück, Service und Mehrwertsteuer.

Kulinarik

Unsere regionale und saisonale Küche bietet Ihnen kulinarische Genüsse, die Sie und Ihre Gäste rundum begeistern werden.

Wählen Sie aus insgesamt sieben Buffets von bodenständig rustikal bis zur mediterranen Vielfalt.

Anbei erhalten Sie einen kleinen Auszug aus unserer kulinarischen Vielfalt.



Liebe Gäste, bei Ihrer Planung bitten wir Sie, folgendes zu beachten:

1. Wir erbitten 30 Tage vor der Veranstaltung eine definitive Personenzahl Ihrerseits. Diese nehmen wir als Grundlage für die Rechnungsstellung.
2. Unsere Preise verstehen sich als Inklusiv Preise pro Person, beinhalten das Bedienungsgeld sowie die gesetzliche Mehrwertsteuer und sind in EURO ausgewiesen.
3. Bitte beachten Sie, dass für eingebrachte Weine ein Korkgeld von € 15,00 pro Flasche und bei Spirituosen € 40,00 pro Flasche berechnet wird.
4. Für eingebrachten Kuchen berechnen wir € 2,50 pro Gedeck.
5. Ab 01:00 Uhr erheben wir einen Nachtzuschlag von € 25,00 pro Mitarbeiter und Stunde. Selbstverständlich passen wir die Mitarbeiteranzahl individuell auf die verbleibende Personenanzahl Ihrer Veranstaltung zu späterer Stunde an.
6. Möchten Sie die von uns zubereiteten Speisen mitnehmen, so bitten wir Sie, uns dies möglichst schon vor der Veranstaltung mitzuteilen. Wir sind ansonsten verpflichtet, unmittelbar nach Abbau des Buffets die Speisereste zu entsorgen. Für mitgenommene Speisen übernehmen wir aus hygienischen Gründen keinerlei Verantwortung und sind nicht haftbar zu machen.
7. Für die Kinder gilt folgende Regelung bezüglich der Berechnung:

Kinder bis 6 Jahre	frei
Kinder 6-14 Jahre	50%
Ab 15 Jahre	100%

8. Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) des Katholisch-Sozialen Institut.
9. Wir behalten uns Preissteigerungen vor.
10. Änderungen behalten wir uns vor – Stand Oktober 2018

Fingerfood zum selber zusammenstellen für Fingerfood-Buffets oder Flying Buffets

Mindestbestellung 10 Stück je Artikel

Geringere Anzahl auf Anfrage

Wraps

	<i>pro Stück</i>
<i>Pollo con Guacamole (Poularde mit Avocado-creme)</i>	€ 3,80
<i>Gebeizter Lachs und sour cream</i>	€ 3,80
<i>Mit Thunfisch und Alfalfa-Sprossen</i>	€ 3,80

Im Glas

	<i>pro Stück</i>
<i>Teriyaki Hähnchenspieß auf Glasnudelsalat mit Cashewnüssen</i>	€ 3,80
<i>Vitello Tonnato (Kalbsfleisch mit Thunfisch-Mayonnaise) auf mediterranem Gemüsesalat</i>	€ 3,80
<i>Melonencocktail mit Parmaschinken und Balsamicoglace</i>	€ 3,80
<i>Räucherlachs auf Paellasalat</i>	€ 3,80
<i>Krabbencocktail mit Champignons</i>	€ 3,80
<i>Geflügelcocktail mit Ananas</i>	€ 3,80
<i>Mit Frischkäse gefüllte Tomate auf Linsensalat V</i>	€ 3,80
<i>Auberginenröllchen mit Paprikafüllung auf Bulgursalat V</i>	€ 3,80
<i>Roastbeefröllchen mit Remoulade auf Selleri-Apfelsalat</i>	€ 3,80

Mit Käse

	<i>pro Stück</i>
<i>Käsestangen V</i>	€ 1,80
<i>Tomate-Mozzarella-Spieß mit Rucola-Pesto</i>	€ 3,00
<i>Goudawürfel mit Weintrauben V</i>	€ 3,00

Warm**Quiche**

	<i>pro Stück</i>
<i>Lothringer Käsetörtchen (mit Zwiebel, Speck und Käse)</i>	€ 4,20
<i>Schafskäse, Blattspinat und Pinienkernen V</i>	€ 4,20
<i>Champignon mit Speck und Käse</i>	€ 4,20

3 Mini Frühlingsrollen gefüllt mit

	<i>pro Portion</i>
<i>mit Rindfleisch</i>	€ 4,20
<i>Geflügel</i>	€ 4,20
<i>Vegetarisch V</i>	€ 4,20

Piccolina Pizza

	<i>pro Stück</i>
<i>Pizza Margherita mit Tomate und Mozzarella V</i>	€ 4,20
<i>Pizza Tonno mit Thunfisch</i>	€ 4,20
<i>Pizza Salami</i>	€ 4,20
<i>Pizza Funghi mit Champignons</i>	€ 4,20
<i>Pizza Prosciutto mit Schinken</i>	€ 4,20

<i>Klassiker mit Speck, Wurst, Rindfleisch oder Geflügel</i>	<i>pro Portion</i>
<i>3 Stück Nürnberger Rostbratwürstchen in Blätterteig</i>	€ 4,20
<i>Kleine Hamburger/ Cheeseburger</i>	€ 4,20
<i>Pflaume im Speckmantel</i>	€ 2,50
<i>Grissini mit Parmaschinken</i>	€ 1,80
<i>Kleine Frikadellen (100g)</i>	€ 2,50
<i>Kleine Schnitzel</i>	€ 3,50
<i>Schweinemedallions mit Calvados-Äpfelchen</i>	€ 3,80
<i>Klassiker mit Käse</i>	<i>pro Stück</i>
<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeersahne V</i>	€ 3,80
<i>Gebackene Mozzarella-Sticks V</i>	€ 2,80
<i>Chili Poppers V</i>	€ 2,80
<i>Reisstück mit Mango Chutney V</i>	€ 2,80
<i>Klassiker mit Fisch</i>	<i>pro Stück</i>
<i>3 Stück Gebackene Riesengarnelen im Knuspermantel</i>	€ 4,20
<i>Kleiner Reibekuchen mit hausgebeiztem Lachs</i>	€ 4,20
<i>Kerbel-Crêpe-Roulade mit gebeiztem Lachs und Sour cream</i>	€ 4,20
<i>Dessert</i>	<i>pro Stück</i>
<i>Crème-Brûlée V</i>	€ 3,80
<i>Espresso-Panna cotta mit Karamell</i>	€ 3,80
<i>Halbflüssiges Schokoladentörtchen im Glas V</i>	€ 3,80
<i>Obstspieß V</i>	€ 3,80
<i>Panna Cotta im Glas</i>	€ 3,80
<i>Orangengrießmousse im Glas</i>	€ 3,80

V = Vegetarisch

Kuchen und Torten

	<i>pro Stück</i>
<i>Plunderteilchen</i>	€ 2,00
<i>Berliner</i>	€ 2,50
<i>Krapfen</i>	€ 2,50
<i>Spritzkuchen</i>	€ 2,50
<i>Eierlikörberliner oder Punschballen</i>	€ 2,50
<i>Kleine Amerikaner</i>	€ 2,00
<i>Donuts</i>	€ 2,00
<i>Muffins Blaubeere oder Schoko</i>	€ 2,00
<i>Schnittkuchen</i>	€ 2,50
<i>Sahne Bienenstich</i>	€ 2,50
<i>Nussandkuchen, Sandkuchen oder Marmorkuchen</i>	€ 2,00
<i>Hartgebäck</i>	€ 3,00
<i>*Mandelhörnchen</i>	
<i>*Nussknacker</i>	
<i>*Nussecken</i>	
<i>*Nougatringe</i>	
<i>Obsttörtchen oder Reistörtchen</i>	€ 3,80
<i>Sahnetorte z.B. Schwarzwälderisch, Nusssahne, Flockensahne usw.</i>	€ 3,80
<i>Cremetorte z B. Walnussschokolade, Fürst Pückler, Herrweincreme usw.</i>	€ 3,80
<i>Petits fours</i>	€ 3,50
<i>Gefüllte Windbeutel</i>	€ 3,50
<i>*mit Schokoladenmousse gefüllt</i>	
<i>*mit Schattenmorellen und Sahne</i>	
<i>Croissant</i>	€ 2,00
<i>Schokoladencroissant</i>	€ 2,50
	<i>pro Person</i>
<i>Feingebäck mit Vollmilch und dunkler Kuvertüre</i>	€ 3,00

Bonner Buffet

Kalte Gerichte

*Bornheimer-Spargelröllchen
Geräucherte Putenbrust mit frischen Früchten garniert
Schweinerücken mit Trockenobst gefüllt*

Salate

*Herzhafter Kartoffelsalat „Rheinische Art“
Champignonsalat
Kraut-Möhrensalat mit einem erfrischenden Dressing
Salatbuffet mit Blattsalaten und Rohkost mit verschiedenen Dressings*

Warme Gerichte

*Schinkenkrustenbraten aus der Jungschweinekeule mit Biersauce
frischem Gemüse vom Markt
und überbackenen Rahmkartoffeln*

oder

Rheinischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Klößen

Dessert

Rheinische Weincreme mit frischen Früchten

*Käseauswahl
Brot und Butter*

€ 34,50 pro Person

Der Preis dieses Buffets bezieht sich auf eine Kalkulation ab 20 Personen – bei weniger Personen mit Aufpreis.

Florentiner Buffet

Antipasto freddo (Kalte Gerichte)

Antipasti con funghi
(eingelegte Champignons)
Mozzarella al basilico (Tomaten-Mozzarella mit Pesto)
Prosciutto con melone
(Schinken an Melonenschiffchen)
Pomodori ripieni di crema di formaggio
(mit Frischkäse gefüllte Tomaten)

Insalata (Salate)

Insalata di riso e tonno
(Reis-Thunfisch-Salat)
Caponata alla Florenza
(Florentiner Ratatouille Salat)
Insalata verde
(Blattsalate)

Minestre (Suppe)

Pappa con pomodoro con mozzarella
(Toskanische Tomatensuppe mit Mozzarella und Basilikum)

Piatto caldo (Warme Gerichte)

Ripieni Cannelloni (gefüllte Cannelloni)
* * *
Involtini di tacchino con spinaci e polenta
(Fleischröllchen vom Truthahn auf Blattspinat mit Maisgrießschnitten)

Dolci (Dessert)

Panna cotta con frutta fresco (gesulzte Sahne mit frischen Früchten)
Ricotta-Kirsch-Creme

€ 41,50 pro Person

Der Preis dieses Buffets bezieht sich auf eine Kalkulation ab 30 Personen – bei weniger Personen mit Aufpreis.

Kölsch Buffet

Kahle Jerechte

Hähnchebeen en Mostertzauss (Hähnchenschenkel in Senfkruste)
Frikadelle met suurem Jemös (Frikadellen mit Essiggemüse)
Ferkelbroden en Majoran (gefüllter Schweinebraten in Majorankruste)
Knubbel Gehacktes met Ziziss (Mett mit Zwiebeln)

Feeschjereecht

Herringsstipp (eingelegte Herringe)
Jebrodene Rollmöpfe (Bratrollmops)

Schlot

Ädäppelschlot mit Speck (Kartoffelsalat mit Speck)
Wooschschlat met Öllich und Jurke (Wurstsalat mit Zwiebeln und Gurken)

Zupp

Ädäppelzupp met gebrodener Blootwoschschieve
(Kartoffelsuppe mit gebratenen Blutwurstscheiben)

Wärme Jerechte

Rievkoche us de grusen Pann met Äppelmos
(Reibekuchen aus der Riesenpfanne mit Apfelmus)
Kölsches Hämchenfleisch met Suure Kappes un Ädäppelsbrei
(Eisbein auf Sauerkraut an Kölschsauce dazu Kartoffelpüree)

Kies

Halve Hahn (Schusterjungen mit altem Holländer Käse)

Nohdesch

Kölsche Tiramisu (Kölsch Tiramisu)
Stiefe Ries met Zimp un Zucker (Milchreis mit Zimt und Zucker)
Schmalz, Botter, verschieide Brut (Schmalz, Butter, Brotauswahl)

€ 42,50 pro Person

Der Preis dieses Buffets bezieht sich auf eine Kalkulation ab 30 Personen – bei weniger Personen mit Aufpreis.

Pariser Buffet

Kalte Gerichte

*Rehrücken „Diana“ (mit Maronenmousse garniert)
Medaillons vom geräucherten Schweinefilet
Artischockenböden gefüllt mit Hummercocktail
Ganzer pochiertes Lachs
Geräucherter Aal und Heilbutt an gefüllten Eiern mit Kaviar*

Salate

*Avocadosalat mit frischen Champignons
Feigen mit Chicorée
Junge Salatherzen mit verschiedenen Dressings
Bulgursalat mit Ziegenkäse*

Suppe

*Bisque de homard
(Hummerschaumsüppchen)*

Warme Gerichte

*Rinderfiletspitzen an Sauce Béarnaise mit frischem Gemüse vom Markt
und überbackenen Rahmkartoffeln
Medaillons vom Seeteufel und Wildlachs auf schwarzem Risotto
Gebratene Perlhuhnbrust an Austernpilzen in einer Sesamkruste auf hausgemachten Bandnudeln*

Käse

*Auswahl von Französischen Rohmilch-, Frisch-, Ziegen- und Schafskäse mit frischen Feigen, Birnen und
Weintrauben
Brotkorb mit Brioche und verschiedenen Baguettesorten
dazu gesalzene Butter*

Dessert

*Krokant-Eclairs
Orangen Grande Marnier Eisbombe
Zweierlei Mousse au Chocolaté*

€ 78,50 pro Person

Der Preis dieses Buffets bezieht sich auf eine Kalkulation ab 30 Personen – bei weniger Personen mit Aufpreis.

Römisches Buffet

Antipasto freddo (Kalte Gerichte)

Melanzane farcite di sugo di pomodoro (Auberginen mit Paprikafüllung)

Pomodoro e mozzarella con pesto (Tomaten-Mozzarella mit Pesto)

Vitello – tonnato (Kalbfleisch in Thunfischsauce)

Formaggio di pecora conservate (eingelegter Schafskäse)

Fico fresco con Prosciutto di Parma (frische Feigen mit Parmaschinken)

Gamberetti marinati al olio (Riesengarnelen in Olivenöl und Knoblauch)

Insalata (Salate)

Insalata calamari (Salat von frischen Calamari)

Melone al porto (Melone mit Portwein)

Insalata verde (Blattsalate mit verschiedenen Dressings)

Minestre (Suppe)

Minestrone con Bruschetta

(Italienische Gemüsesuppe mit italienischem Knoblauchbrot)

Piatto caldo (Warme Gerichte)

Piccata alla milanese con tagliatelle

(Schnitzel vom Kalbsrücken in Parmesan-Ei-Kruste mit hausgemachten bunten Bandnudeln)

oder

Involtini di vitello con spiedini di risotto e spinaci.

(gefüllte Kalbfleischröllchen vom Kalbsrücken mit frischem Blattspinat und Champignon-Risotto)

* * *

Filetti di pesce nobile grigliati di al burro d´oliva con patate al rosmarino

(Gegrillte Edel-Fischfilets von Lachs, Wels, Loup de mer, Riesengarnelen und Buttermakrele dazu)

Olivenbutter mit Rosmarinkartoffeln)

oder

Filetto di maiale con prosciutto di parma e salvia avvolto in grappa jus ,escolato con verdure di mercato e gnocchetti romani

(Schweinefilet mit Parmaschinken und Salbei umwickelt auf Grappa-Jus dazu gemischtes Gemüse vom Markt und römische Gnocchi))

Formaggio (Käse)

Formaggi tradizionali Pane grissini, ciabatta e burro

(regionale Käseauswahl mit Brot, Grissinis, Ciabatta und Butter)

Dolci (Dessert)

Cassata (Eisbomben)

Tiramisú

€ 54,50 pro Person

er Preis dieses Buffets bezieht sich auf eine Kalkulation ab 30 Personen – bei weniger Personen mit Aufpreis.

Wiener Buffet

Kalte Gerichte

*Rosa gebratenes Beiried (Rinderrücken) mit Sauce Remoulade
Tiroler Bauernschinken mit Honigmelone
Poulardenbrüstchen „Gourmet“
mit frischen Früchten garniert*

Fisch

Räucherfischplatte mit Mandarinenkren

Salate

*Paradeisersalat (Tomatensalat)
Kartoffelsalat
Geflügelsalat mit Ananas und Pfirsichen
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Apfel-Lauchsalat mit Steirischem Kürbis-Kernöl*

Suppe

Schwammerlsuppe (Pilzsuppe)

Warme Gerichte

Wildragout mit Schwammerl, Preiselbeer-Birne und Tiroler Speckknödel

*Wiener Kalbsschnitzel an feinem Gemüse vom Markt dazu Kärntner Kartoffelpfanne
oder
Wiener Tafelspitz mit Bouillonkartoffeln, Schnittlauchsauce und Apfeln (Apfelmeerrettich)
an Rahmwirsing*

Schweinefilet im Blätterteig mit gemischtem Gemüse vom Markt

Käse

*Käseplatte
Brot, Semmeln, Kipferl mit gesalzener Butter*

Dessert

*Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce
Sacher Eisbombe auf Mirabellenschaum*

€ 48,00 pro Person

Der Preis dieses Buffets bezieht sich auf eine Kalkulation ab 30 Personen – bei weniger Personen mit Aufpreis.

Züricher Buffet

Kalte Gerichte

*Ziegenfrischkäse-Törtchen auf Randen-Carpaccio (rote und gelbe Beete)
mit Haselnüssen und Thymian
Bündnerfleisch auf Melonenschiffchen
(Schinken aus der Rinderkeule)
Geräucherte Genferseeforelle mit Mandarinen-Meerrettich-Sahne
Poulet Terrine süß pikant
(Terrine von der Poularde mit Trockenfrüchten)*

Salate

*Walliser-Selleriesalat mit Walnüssen
Rüblisalat
(Karotten-Koriandersalat mit Rosinen)
Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Baseler Champignonsalat*

Suppe

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Flädeli (Pfannkuchenstreifen)

Warme Gerichte

*Züricher Kalbsgeschnetztes mit frischen Champignons in Rahmsauce aus der Riesenpfanne
dazu Gemüseauswahl Waadtländer Art (mit Béchamelsauce überbacken) und Berner Rösti
Schweinefilet mit Ananas und Raclette überbacken an Kräuterjus mit hausgemachten Spätzlen*

Käse

*Gruyère, Emmentaler, Berner Alpkäse, Tête de Moine (Mönchskopf),
Appenzeller, Ziger, Comté (Jura)
mit gesalzener Butter und Brotkorb*

Dessert

*Mousse au Chocolat von dunkler und weißer Kuvertüre mit frischen Früchten
Schweizer Rübli Törtchen an Vermicelles (Kastanienpüree mit Kirschwasser und Sahne)*

€ 49,50 pro Person

Der Preis dieses Buffets bezieht sich auf eine Kalkulation ab 30 Personen - bei weniger Personen mit Aufpreis.

Getränke

Neben den Klassikern wie Gaffels Fassbrause und verschiedenen Sorten Bier bieten wir Ihnen auch eine regionale und überregionale Weinauswahl an. Liebevoll ausgesucht runden die Weine Ihr Buffet oder Menü ab.

Gerne beraten wir Sie auch persönlich.

Als Digestif empfehlen wir Ihnen unseren anno17-Likör. Der Kräuterlikör verdankt seinen milden Geschmack der fein ausgewogenen Zusammensetzung mit frischen Kräutern. Hergestellt wird unser Likör exklusiv durch die Birkenhof Brennerei, einem Familienbetrieb in 7. Generation, mit Sitz im Westerwald.



Inmitten des Siebengebirges liegt der sagenumwobene Drachenfels. An seinen seit Generationen bewirtschafteten Weinhängen liegt das Weingut Pieper, mit über neun Hektar Anbaufläche das größte Weingut in Nordrhein-Westfalen. Auf den überwiegend steilen Hängen gedeihen zehn Weißweinsorten und zwei Rotweinsorten, sie werden alle unter der Lagenbezeichnung „Drachenfels“ vermarktet. Der weltberühmte und gesetzlich geschützte Rotwein wird als „Drachenblut“ in alle Welt hin exportiert.

Der Kaiserstuhl gehört naturräumlich zum Oberrheinischen Tiefland. Es ist ein deutsches Mittelgebirge vulkanischen Ursprungs in den Landkreisen Emmendingen und Breisgau-Hochschwarzwald im Südwesten von Baden-Württemberg. Am östlichen Rand des Kaiserstuhls befindet sich das traditionelle Eichstetten, die Heimat des Weingut Hiss.



**DER WEIN
VOM KAISERSTUHL
EICHSTETTEN**

Ist das Weingut Rudloff etwas Besonderes? Aber natürlich. Nicht nur weil es ein junger, aktiver Familienbetrieb ist.

Peter Rudloff
Weine

Nicht nur weil man bei den Rudloffs auch Ferien auf dem Weingut verbringen kann und nicht nur weil das Weingut im Herzen der Mainschleife liegt. Die Weine des Weingut Rudloffs tragen eine sehr persönliche Handschrift. Perfektionistisch, mutig und sogar ein wenig verrückt. Peter Rudloff hat eine klare Vorstellung von dem, was er vor hat.

Deutscher Weißwein

Weingut Christian Bamberger Nahe

Merlot ist weiss

Merlot Blanc de Noir trocken QbA

RZ 5,9 g/L, S 6,6 g/L, Alk. 12,5% Vol

Der Wein zeigt eine sehr schöne Nase mit Aromen von Himbeeren, Zitrus, Schlehe, Orangenzesten, Mandeln, Hibiskus, Rosen, Veilchen und Kräuter. Am Gaumen füllig, saftig, feiner Schmelz, frisch, elegant, zarte Würze, mineralische Noten, schönes Spiel und ein langer Nachhall.

0,75l 24,00 €

Weingut Sturm Mittelrhein

Riesling Kabinett „Hinterm Haus“ halbtrocken

RZ 15,1g/L, S 9,7g/L, Alk. 10,5% Vol.

Süße Blüten, Honig, Zitronen, und Kräuter. Animierender, süß-sauer Auftakt. Intensive Gaumenaromatik, geprägt von zitrusfruchtig-mineralischen Aromen und lebendigen Säure – Süße-Spiel. Intensiver Nachhall von salzigen und schieferwürzigen Aromen.

0,75l 21,00 €

Riesling „vom steilen Schiefer“ QbA trocken

RZ 5,4g/L, S 7,1g/L, Alk. 10,5% Vol.

Intensive, herbfruchtig-schiefergeprägte Nase. Süße Blüten, Weinbergpfirsich, Cassis, Schiefer, frischgemähtes Gras und Kräuter (Liebstöckel). Intensive Gaumenaromatik, geprägt von herber Frucht, schiefer Würze und rassigem Säurenerv. Langer Nachhall.

0,75l 21,00 €

Weingut Pieper Mittelrhein

Grauburgunder Königswinterer Drachenfels

RZ 7,7 g/L, S 5,8 g/L, Alk. 12%Vol

Ein eleganter trockener Genuß mit Duft nach reifer Birne und Aprikose. Saftige Frucht, zarte Mineralik im Hintergrund und kräftiger Körper.

0,75l 21,00 €

Scheurebe Q.b.Q lieblich

RZ 42,6 g/L, S 9,5 g/L, Alk. 9,5% Vol.

Intensive, expressiv fruchtige Nase. Ausgeprägtes Cassis-Aroma, Grapefruit und Gewürze. Weicher, süßer Ansatz. Cremige, intensive, cassisfruchtig-würzige Gaumenaromatik. Opulente Süße und zurückhaltende Säure. Intensiver, langer Nachhall, geprägt von feinherb-strengwürzigen Aromen.

0,75l 21,00 €

Weingut Blöser Mittelrhein

Weißer Burgunder Classic

RZ 8,8 g/L, S 7,6 g/L, Alk. 11,5% Vol

Ein eleganter, trockener Wein mit frischer Säure und feiner Frucht.

0,75l 24,00 €

Weingut Hiss Kaiserstuhl, Baden

Grauburgunder Kabinett trocken

RZ 4,5g/L, S 5,7g/L, Alk. 13,5% Vol.

Efrischende Aromen von Birne, Aprikose, Ananas und Honig. Ein saftiger Charakter mit einem vollem Geschmackserlebnis und einer angenehmen Säure. Dieser Wein kombiniert herrlich mit Meeresfrüchten, hellem Fleisch, Kalbsbraten oder chinesischem Essen.

0,75l 21,00 €

Riesling Kabinett feinherb

RZ 17g/L, S 8,2g/L, Alk. 11% Vol.

Intensiver Duft nach tropischen Früchten wie Ananas und reifer Sternfrucht, saftig mit perfektem Säure-Süße Spiel im Abgang. Ein opulentes Duftspiel von Zitrusnoten, grünem Apfel und Weinbergspfirsich.

0,75l 21,00 €

Winzergenossenschaft Königschaffhausen, Kaiserstuhl, Baden

Steingröble Pinot Noir „Blanc de Noir“ QbA trocken

RZ 8,1g/L, S 6,5g/L, Alk. 13% Vol.

Feine Frucht wie Ananas und Apfel in der Nase. Am Gaumen präsentiert er sich schön rassig und frisch mit Aromen von Orange und Vanille mit angenehmen Nachklang.

0,75l 24,00 €

Weingut Peter Rudloff, Franken

Schwarzer Peter „Junge Triebe“ weiss trocken

RZ 5,6g/l, S 5,9g/l, Alk. 12% Vol.

Die Säure ist fein, die Fruchtigkeit sehr betont. Mit einer Spur Restsüße ist er ein Gaumenschmeichler schlecht hin. Diese gelungene Rebsortencuvée aus Müller Thurgau, Bacchus, Riesling und Traminer ist DER Wein für Feste und zwanglose Runden bei der der Wein nicht die Hauptrolle spielt, aber dafür dann zum Hauptgespräch wird!

0,75l 21,00 €

Weißburgunder Reserve „Edle Rebe“ Spätlese

RZ 4,5g/l, S 7,8g/l, Alk. 13,5% Vol.

2 Jahre im Holzfass gereift, präsente Cremigkeit, zarter, vielschichtiger, attraktiver Körper,saftiger langer Nachhall, gutes Potenzial. Eine gelungene Konzentration, sehr saftig, mit sehr feiner Säure und zartem Schmelz. Bei aller Kraft auch spannende kühle Elemente.

0,75l 42,00

Italienischer Weißwein

Weingut Bolla, Venetien

Soave classico trocken

RZ 4,5g/l, S 5,1g/l, Alk. 12,0% Vol

Ein leichter trockener Wein mit einem Bukett von Melone, Birne und reifen Äpfeln, den man gern zu sommerlichen Speisen genießt.

0,75l 21,00 €

Tenuta Roveglia, Lombardei

Lugana Limne

RZ 2,3/l, S 6,8g/l, Alk. 13,0% Vol

Der Lugana Limne ist ein klarer und geradliniger Trebbiano de Lugana und eine perfekte Komposition an Aromen und Geschmäckern. Aromen von Apfel, Limonen, Kräuter und Frühlingsblumen. Am Gaumen frisch, saftig, füllig, finessenreich, animierend, elegant und lange nachhallend.

0,75l 39,00 €

Französischer Weißwein

SCEA GREFFIER Claude et Bernard, Entre deux mers, Bordeaux

Chateau Moulin de Launay

RZ 7,6/L, S 7,5g/L, Alk. 12,0% Vol

Der Chateau Moulin de Launay strahlt hellgelb im Glas. Stachelbeere, Zitrusnoten und frisch gemähtes Gras. Am Gaumen ist der weiße Bordeaux knackig, cremig und weich mit feiner Aromatik und harmonischem Abgang. Insgesamt ein ausgesprochen frisches Bouquet. Frucht und Rasse paaren sich mit gehaltvoll-delikater Säure.

0,75l 24,00 €

Deutscher Rosewein

Klosterweingut Jakobsberg Erzabtei St. Ottilien, Nahe

Spätburgunder Rosé Q.b.A. feinherb

RZ 18,2 g/L, S 6,7 g/L, Alk. 11,5% Vol.

Lachsfarben mit einem leicht süßlichem Duft nach roten Früchten und Erdbeeren.

0,75l 19,00 €

Weingut Hiss Kaiserstuhl, Baden

Spätburgunder Rosé

RZ 6,3 g/L, S 5,6 g/L, Alk. 12,5% Vol

Die Nase besticht durch ein herrlich frisch duftendes Erdbeeraroma

Physalis und Grantapfel umschmeicheln den Gaumen. Ein lebendig saftig süffiger Rose.

Im Mund ein frisches Aroma gepaart mit einer spritzigen Säure und einem lebendigen Gaumen, ein Wein der Lust auf mehr macht.

0,75l 21,00 €

Spanischer Rosewein

Weingut Huerta de Albala, Andalusien

Barbazul Rosado DO

RZ 6,9 g/L, S 5,9 g/L, Alk. 13% Vol

Rötlich mit veilchenblauen Schimmern. Geruch in der Nase vorwiegend blumige Noten. Rosen gemeinsam mit tropischen Früchten. Aromen von Zitrusfrüchten, Waldfrüchten und aromatischen Kräutern.

Im Mund dominieren fruchtige Noten. Sehr schmackhaft, intensiv und einnehmend.

0,75l 39,00 €

Deutscher Rotwein

Klosterweingut Jakobsberg, Erzabtei St. Ottilien, Nahe

Unser Kardinal

Dornfelder, Q.b.A. trocken, Nahe

RZ 5,2 g/L, S 4,3 g/L, Alk. 12,5% Vol.

Ein kräftiger, rubinroter Rotwein mit intensiven Fruchtaromen und verhaltenen Säure.

0,75l 21,00 €

Weingut Christian Bamberger Nahe

Machtlust QbA

RZ 2,1 g/L, S 5,2 g/L, Alk. 13,0% Vol

Ausgebaut wurde der Wein für rund 12 Monate im

großen Holzfass. Das sehr schöne Bukett zeigt Aromen von Kirschen, Pflaumen, Cassis, Rauch, Unterholz, Pfeffer, Thymian, ein Hauch Leder und Veilchen. Am Gaumen fleischig, saftig, samtig, dichte Frucht, feinwürzig, schmeichelnd, mollige Eleganz, vielschichtig, viel Charme und ein langer Nachhall.

0,75l 24,00 €

Weingut Blöser Mittelrhein

Oberdollendorfer Sülzenberg Spätburgunder

Q.b.A. halbtrocken

RZ 12,1 g/L, S 5,7 g/L, Alk. 12,5% Vol.

Ein samtig-vollmundiger Wein mit einem Duft nach roten Früchten.

0,75l 24,00 €

Weingut Hiss Kaiserstuhl, Baden

Spätburgunder Kabinett trocken

RZ 4,4 g/L, S 5,1 g/L, Alk. 13% Vol

Ein junger verspielter Spätburgunder mit einem intensiven Kirscharoma und Nuancen von roten Beeren. Im Mund ein kräftiges Sauerkirscharoma mit einer tollen Säurebalance und einer weich eingebundenen Tanninstruktur.

0,75l 21,00 €

Weingut Martin Waßmer, Baden

Spätburgunder „Schlatter Maltesergarten“ QbA trocken

RZ 2,5 g/L, S 5,0 g/L, Alk. 13,5% Vol

Sehr offenes und reiches Bukett. Viel Himbeere, etwas rote Johannisbeeren, dazu viele Gewürznoten und eine leicht rauchige Art. Am Gaumen recht breit und etwas fleischig, sehr gut eingebundenes Holz bei leichter Fruchtsüße. Mittlere Konzentration mit sehr im Hintergrund stehender Säure.

Gut ausbalanciertes Tannin. Schöne Länge mit feinwürzig rauchigem Finish.

0,75l 48,00 €

Weingut Peter Rudloff, Franken

Schwarzer Peter „Junge Triebe“ rot trocken

RZ 1,8g/L, S 5,0g/L, Alk. 13% Vol.

Tiefdunkle Farbe erfreut die Augen und der erste Duft ist voller Aromen von reifen Waldbeeren, ergänzt von Gewürzaromen und sogar ein Hauch Holz. Die ungewöhnliche Cuveé aus Cabernet Dorsa, Cabernet Dorio, Zweigelt und Domina scheint sich hier harmonisch zu einem Ganzen zu verbinden. Viel Frucht und saftig-fruchtige Komponenten.

0,75l 24,00 €

Italienischer Rotwein

Farnese Vini SRL, Abruzzen

Fantini Montepulciano d'Abruzzo DOC trocken

RZ 6,9 g/l, S 5,2 g/L., Alk. 13% Vol

Rubin- bis Granatrot. Kräftige Aromen von wilden Beeren lassen sein intensiv - fruchtiges und nachhaltiges Bouquet erkennen. Mit seinem vollmundigen Geschmack und dem zarten Tannin ist er ein unkomplizierter Essensbegleiter

0,75l 21,00 €

Tormaresca Marchesi Antinori, Apulien

Neprica Rosso Puglia IGT trocken

RZ 2,5g/L, S 5,1g/L, Alk. 13,5% Vol.

Satte, dunkel-purpurrote Farbe. Vollmundiger Geschmack nach Waldbeeren und Lakritze, weich und mit seidiger Struktur.

0,75l 24,00 €

I Capitani, Kampanien

Guaglione

Irpinia Aglianico DOC

RZ 1,9g/l, S 5,9g/l, Alk. 13%Vol

Kirsch- und Mandelduft, wirkt schon in der Nase frisch und kühl, die stabile Säure hält den kraftvollen Körper aufrecht, wirkt vollfruchtig-elegant. Passt gut zu Wildgeflügel, Perlhuhn geschmort.

0,75l 32,00 €

Cantina Teanum, Apulien

Teanum Ötre Primitivo DOC

RZ 5,3g/l S 5g/lAlk. 15% Vol.

Ungewöhnlich fein und komplex, die Tannine sind gut eingebunden und lassen noch eine weitere Verfeinerung für die nächsten ein, zwei Jahre erwarten. Der bei herkömmlichem Primitivo oft auftauchende, wenig angenehme Sherryton wurde glücklicherweise vermieden, stattdessen verlieh man dem Wein von Teanum schmelzige Milde mit einem Hauch der bei Recioto und Governo durch Beerentrocknung entstehenden feinen Rosinennoten.

0,75l 32,00 €

Tenuta di Morzano, Toscana

Il Quarto Chianti Reserva DOCG

RZ 5,3g/l S 5,2g/lAlk. 15% Vol.

Dieser Wein mit einer intensiven rubinroten Farbe zeichnet sich in der Nase durch einen anhaltenden Duft von Blumen, Gewürzen und Früchten aus. Mit einer eleganten und samtigen Struktur ist er weich und rund im Mund.

0,75l 36,00 €

Französischer Rotwein

Domaines Paul Jaboulet Aîné, Rhône

Côtes du Rhône Secret de Famille Rouge trocken

RZ 0,5 g/l, S 3,14 g/l, Alk. 14% Vol

Ein sehr tiefes Rot mit schönem Glanz. Ein elegantes fruchtiges Bukett von roten Früchten (Beeren) und Gewürzen schweift einem entgegen. Am Gaumen ist der Paul Jaboulet Aîné Côtes du Rhone "Secret de Famille" Rouge gut strukturiert mit weich gerundetem [Tannin](#) und feiner Beerenwürze im Finale.

0,75l 29,00 €

Portugiesischer Rotwein

Monte da Capela Alentejo, Portugal

Terras de Pias trocken,

S 5,5g/l, Alk. 13,5% Vol.

Man merkt dem Wein die hervorragenden klimatischen Bedingungen seiner Herkunft an.

Die Frucht ist voll und ausdrucksstark, die Tannine sind weich und gut ausgereift,

die Farbe ist tiefdunkel.

0,75l 21,00 €

Terras de Pias Reserva trocken

S 5,5g/l, Alk. 14% Vol.

Kräftige, rote Farbe, Duft von dunklen Beeren mit leichter Kakaonote.

Ein kräftiger voller Rotwein mit klarer aber doch sanfter Tannin-Struktur. Reife rote Beeren und eine feine Säure, Gewürze und Röstaromen runden diesen ausgewogenen Wein ab.

0,75l 27,00 €

Spanischer Rotwein

Elías Mora Toro, San Róman de Hornija

Elías Mora Semi Crianza

RZ 1,9g/l, S 5,5g/l, Alk. 13,5%Vol

Leuchtendes Rubinrot mit purpurroter Randaufhellung, in der Nase eingemachte dunkle Früchte mit balsamischen Tönen, Lakritz und mineralischen Noten, unterlegt von feinen Röstnoten. Am Gaumen intensiv und kraftvoll, gut ausbalanciert, langes Finale geprägt durch feine Holzwürze.

0,75l 28,00 €

Elías Mora Crianza

RZ 0,8g/l, S 5,4g/l, Alk. 15%Vol

das üppige Bouquet weist diesen tiefdunklen Rotwein als echten Toro aus: saftige Kirschen, dunkle Waldbeeren, Lakritz und feines Holz machen klar, dass hier kein Leichtgewicht ins Glas kommt. Auch am Gaumen trägt die Crianza eindeutig die Handschrift der großartigen Victoria Benavides: Kraftvoll, mit klug eingesetztem Holz, harmonischem Geschmack und einem endlos langen Finale!

0,75l 39,00

Gran Elías Mora

Alk. 15%Vol.

Undurchdringliche schwarzrote Robe mit deutlichen violetten Reflexen. Die Nase erstmal verhalten... Braucht Luft, um sich zu entfalten. Dann aber geradezu explodierende Frucht, mit Kirschlikör und reifen Zwetschgen. Am Gaumen sehr komplex, noch verschlossen, mit mineralischen Noten, Graphit und Unterholz. Ist das ein Pauillac-Grand Cru? Könnte man glauben, denn auch das Finish ist schlicht Weltklasse.

0,75l 79,00 €

Navarro Lopez, La Mancha

Tierra Calar Tempranillo DO

RZ 3g/l, S 4,8g/l, Alk. 12,5%Vol

Der Wein ist mittelschwer, fruchtig und nachhaltig, mit leichten Tanninen. Die Aromen erinnern an reife rote Beeren, ein sehr harmonischer Wein, der nicht zu schwer ist.

0,75l 21,00 €

Castillo de Vagos, Vilarrobledo La Mancha

Castillo de Vagos Gran Reserva DO

RZ 1,8g/l, S 5,3g/l, Alk. 13%Vol

Der Castillo de Vagos Gran Reserva besitzt eine ziegelrote Farbe, komplexer Duft nach dunklen Beeren, ein Hauch von Leder,- und Gewürzaromen, sanfte, weiche Tannine, sehr ausgewogen mit dezenter Barriquenote.

0,75l 28,00

Südafrikanischer Rotwein

Darling Cellars, Cape Town, Darling

Terra Hutton Cabernet Sauvignon trocken,

RZ 2,3g/l, S 5,2g/l, Alk. 14% Vol.

rubinrot mit violetten Reflexen. Ein absolut fruchtbetontes Bukett mit Aromen von dunklen Waldbeeren (Johannisbeeren, Brombeeren), gepaart mit leicht salzigen Noten wie Seegras (typischer Einfluss vom Meer) und süßlichem Tabak. Am Gaumen spiegeln sich die Aromen wider. Dieser Cabernet hat einen guten mittleren Körper, ein weiches, trockenes Tannin und ein fruchtig-seidiges Finish.

0,75l 21,00 €

Six Tonner Merlot Reserve trocken

RZ 2,7g/l, S 5,3g/l, Alk. 14,5% Vol.

Dieser reinsortige Merlot reifte zur Hälfte für rund 8 Monate in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche, zum anderen Teil im Edelstahltank. Der Wein zeigt ein fruchtbetontes Bukett von Kirschen, Pflaumen, Himbeeren, Mokka, Vanille, Kakao, etwas Zeder, Kräuter, Gewürze und Veilchen. Am Gaumen fleischig, saftig, feinwürzig, total ausgewogen, sehr samtig, mineralisch, sehr elegant, charmant und lange nachhallend.

0,75l 21,00 €

Australischer Rotwein

Mare Magnum, Salena Estate, Riverland

Gurra Gurra Creek Organic Shiraz trocken,

RZ 9,3g/l, S 2g/l, Alk. 13,5% Vol.

Großzügig fruchtiges Aroma mit Noten von Maulbeere, Schwarzkirsche, Pflaume, Blaubeere, Kräutern und geröstetem Barrique mit einem Hauch von Schokolade. Gerne zu gegrillten Gerichten mit dunklem oder weißem Fleisch und Geflügel servieren

0,75l 24,00 €

Alle Weine enthalten Sulfite

RZ = Restzucker, S = Säure, Alk=Alkohol % Vol.

Schaumweine, Sekt & Champagner

Sekt Hausmarke Brillant extra dry

Schloss Affaltrach, Baden

Riesling, Chardonnay, Macabeo Alk. 11% Vol.

Seine enorme Fruchtigkeit zeichnet diesen Sekt aus. Er ist feinperlig, leicht und passt als Begleiter zu einem kompletten Menü.

0,75l 19,00 €

Verzillo Malvasia frizzante

Vitivinicola Giuliani, trocken,

Malvasia Alk. 11,5% Vol.

Perfekt zum Beginn eines Dinners oder zur Party danach! Blassgelb mit grünen Reflexen. Zart aromatisch, reich an floralen und fruchtigen Aromen. Noten von Aprikose, Pfirsich und Zitrusfrüchten werden von einem Hauch Mandel ergänzt. Lebendig und frisch, weich und ausgewogen. Lang anhaltender Geschmack mit einer feinen Perlage und einem sauberen Abgang.

0,75l 19,00 €

Secco Perlwein

Weingut Hiss, Kaiserstuhl, Baden halbtrocken

Alk. 11,5% Vol.

Leicht und spritzig, einfach süffig.

0,75l 21,00 €

Riesling Sekt brut

Weingut Sturm, Leutesdorf, Mittelrhein

Riesling Alk. 11,5% Vol.

Fruchtig-mineralische Nase, die Zeit zum Öffnen braucht. Süße Blüten, Äpfel, erdig, Schiefer und Kräuternoten. Markant-erfrischender Auftakt. Intensive, schmelzige und fruchtig-mineralische Gaumenaromatik. Feinperliges Mousseux und rassiger Säurenerv. Intensiver, langer Nachhall, geprägt von salzigen und Liebstockelartig-strengwürzigen Aromen mit pfeffrigem Finish. 0,75l 32,00 €

Champagner A.R. Lenoble brut Intense

Champagne A.R. Lenoble, Damery, Champagne

Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier Alk. 12% Vol.

Die Nase zeigt sehr schöne Aromen von Apfel, Birne, Mirabellen, Johannisbeeren, Grapefruit, Geißblatt,

Akazien, Lindenblüten und etwas Brioche. Am Gaumen sanft, geschmeidig, frisch, elegant,

ausdrucksstark, feinfruchtig, komplex und lang.

91 Punkte Steve Tanzer, 90 Punkte Wine Spectator, 92 Punkte Falstaff, 91 Punkte Parker

0,75l 72,00 €

Champagner Deutz brut Classic

Champagnerhaus Deutz, Ay, Champagne

Chardonnay, Pinot noir und Pinot Meunier Alk. 12% Vol.

Feinsten Blasen, komplexe und ungefälschte rassige Aromen, florales Bouquet von weißen Blüten, Äpfeln, Birnen, Toast und alles perfekt ausbalanciert. Eine frische Komposition aus Chardonnay, Pinot noir und Pinot Meunier erzeugen hier seidige Textur, Frische, Brillanz und Struktur.

0,75l 89,00 €

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner		
Classic/Naturell	0,25l	€ 1,80
Coca-Cola	0,20l	€ 2,10
Coca-Cola light	0,20l	€ 2,10
Sprite	0,20l	€ 2,10
Fanta Orange	0,20l	€ 2,10
Orangensaft	0,20l	€ 2,20
Apfelsaft	0,20l	€ 2,20
Apfelschorle	0,25l	€ 2,20
Traubensaft rot	0,20l	€ 2,20
Schweppes	0,20l	€ 2,20
(Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon)		

Gerolsteiner Mineralwasser

Classic/Naturell	0,75l	€ 4,80
Orangensaft	1,00l	€ 5,90

Gaffel Fassbrause Zitrone

0,33l	€ 2,50
-------	--------

Proviant Bio-Schorle

0,33l	€ 2,50
-------	--------

Kirsch-Granatapfel, Orange-Maracuja,
Ingwer-Zitrone, Rhabarber

Bier vom Fass

Gaffel Kölsch	0,20l	€ 1,70
Gaffel Kölsch	0,30l	€ 2,40
Bitburger Pils	0,20l	€ 1,70
Bitburger Pils	0,30l	€ 2,40

Flaschenbier

Benediktiner		
Weißbier hell	0,50l	€ 3,80
Weißbier dunkel	0,50l	€ 3,80
Weißbier alkoholfrei	0,50l	€ 3,80

Gaffel Kölsch	0,33l	€ 2,50
Bitburger Pils	0,33l	€ 2,50
Bitburger alkoholfrei	0,33l	€ 2,50
Vita Malz	0,33l	€ 2,50

Spirituosen

Williams-Birne	2cl	€ 3,50
Himbeere	2cl	€ 3,50
Marille	2cl	€ 3,50
Pflaume	2cl	€ 3,50
Kirsche	2cl	€ 3,50
Haselnuss	2cl	€ 3,50
Ramazzotti	2cl	€ 3,50
	4cl	€ 4,50
Grappa	2cl	€ 3,50
Cognac VSOP	2cl	€ 3,50
Anno 17	2cl	€ 2,50

Warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 1,90
Glas Ronnefeldt Tee	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,50
Espresso	€ 1,90
Espresso Macchiato	€ 2,20
Doppelter Espresso	€ 3,20
Latte Macchiato	€ 2,50
Milchkaffee	€ 2,50
Heiße Schokolade	€ 2,50

Kanne Kaffee	€ 8,00
Kanne Tee	€ 8,00

Eine Auswahl an Longdrinks, Cocktails und weitere Spirituosen stellen wir Ihnen gerne nach Ihren Wünschen individuell zusammen!

Eventpartner

Ob ein Pianospieleur während des Empfangs, ein DJ der die Stimmung zum Kochen bringt oder der passende Blumenschmuck. Mit den folgenden Partnern machen Sie nichts falsch:

Blumenschmuck

City Fleur Blumenhandel GmbH
Kaiserstraße 36
53721 Siegburg
Tel.: 02241/61306
E-Mail: city-fleur@t-online.de

Torten und Kuchen

Bonjour Siegburg
Kaiserstraße 50
53721 Siegburg
Tel.: 02241/62910

Ansprechpartner für Messen

Gemeinschaft der Unbeschuhten Karmeliten OCD
Dr. Pater Rockson
Bergstraße 26
53721 Siegburg
Tel.: 02241/9429420
E-Mail: info@karmel-siegburg.de

Eventtechnik

S&K Eventtechnik
Schweizer Weg 3
53783 Eitorf
Tel.: 02243/8998124
E-Mail: info@sk-eventtechnik.de

Show- und Künstleragentur

RockKingz Entertainment
Zeithstraße 100
53721 Siegburg
Tel.: 02241/9055848
E-Mail: info@rockingz.de
Web: www.rockingz.de

Freizeitspaß

Bogenlust - Rübiger & Bullack GbR
Ensener Weg 11
50999 Köln
Tel.: 02236/3363641
E-Mail: info@bogenlust.de
Web: www.bogenlust.de

Fotograf

Fotostudio Sedlmeier
Breite Straße 18
53721 Siegburg
Tel.: 02241/127786
E-Mail: info@fotostudio-sedlmeier.de
Web: fotostudio-sedlmeier.de