Feiern über den Dächern Siegburgs

Taufe – Kommunion – Geburtstag – Jubiläum - Hochzeit

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!

Das Katholisch-Soziale Institut inmitten der Siegburger Innenstadt liegt zentral und doch ruhig auf dem Michaelsberg. Durch die hervorragende Anbindung von Autobahnen und öffentlichen Verkehrsmitteln erreichen Sie uns schnell und unkompliziert.

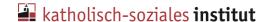
Ob Taufe, Kommunion oder Geburtstag - Anlässe für eine Feier gibt es genug! Das KSI ist mit seinen Veranstaltungsräumen ein außergewöhnlicher Ort für Feste aller Art. Genießen Sie das einzigartige Panorama über die Stadt und feiern Sie in einem stimmungsvollen Ambiente mit professionellem Service.



©HGEsch

Unser Haus im Überblick

- 106 komfortable Zimmer mit 167 Betten, davon
 4 Behindertengerechte Doppelzimmer und 2 Vierbettzimmer
- 4 Foren und 11 Seminarräume für 2 220 Personen
- Restaurant für bis zu 188 Personen
- Wintergarten bis zu 50 Personen
- Dachterrasse mit einem einmaligen Ausblick über Siegburg
- Kirche St. Michael mit 200 Sitzplätze
- Krypta
- 24h Rezeption



Ihre persönlichen Ansprechpartner

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:

Tina Kochanski

Veranstaltungsbüro

02241/2517-433

kochanski@ksi.de

Shawnessy Bieniek

Veranstaltungsbüro

02241/2517-434

bieniek@ksi.de

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!



Übersicht Veranstaltungsräume

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.

Preise der Veranstaltungsräume => auf Anfrage!

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.

Zimmerpreise

Komfort Einzelzimmer	ab € 89,00
Komfort Doppelzimmer	ab € 119,00
Premium Doppelzimmer zur Einzelnutzung	ab € 129,00
Premium Doppelzimmer	ab € 149,00

Kinder-Staffelung

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

Die Preise verstehen sich pro Person und Nacht, sind inklusive der gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer und Frühstücksbuffet.



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 € 35,00 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. Die Sperrstunde ist auf 03.00 Uhr festgelegt!
- 8. Für die Kinder gilt folgende Regelung bezüglich der Berechnung:

Kinder bis 6 Jahre frei
Kinder 7-11 Jahre 50%
Ab 12 Jahre 100%

- 9. Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) des Katholisch-Sozialen Institut.
- 10. Wir behalten uns Preissteigerungen vor.
- 11. Änderungen behalten wir uns vor Stand Dezember 2022.

Kirchliche Trauungen auf dem Michaelsberg

1064 gründete der Kölner Erzbischof Anno II die Benediktinerabtei. Der ursprüngliche Bau wurde durch mehrere

Brände im 18. Jahrhundert zerstört und durch den bis heute erhaltenen barocken Gebäudekomplex ersetzt.

Seit dem Einzug des KSI auf den Michaelsberg betreuen sechs indische Mönche des Ordens der Unbeschuhten Karmeliten die Abteikirche mit Krypta.

In der Abteikirche St. Michael sind katholische und ökumenische Trauungen zulässig. Die Entscheidung, ob die Trauung in der Abteikirche stattfinden darf, wird von Pater Dr. Rockson (Unbeschuhte Karmeliten) festgelegt.



Hat Pater Dr. Rockson sein Einverständnis gegeben wird auf folgende Anforderungen verwiesen:



©Th.Kern

- Die Buchung der Abteikirche wird über das Veranstaltungsbüro vorgenommen.
- Die üblichen formalen Schritte sind in der Wohnpfarrei der Braut bzw. Bräutigams vorzunehmen.
- Das Ehevorbereitungsprotokoll wird in der Wohnpfarrei/ Wohnortpfarrer erstellt und eine Kopie muss an Pater Dr. Rockson weitergeleitet werden.
- Der Geistliche für die Eheassistenz muss vom Brautpaar benannt werden.
- Die erforderlichen Unterlagen müssen an das Pfarramt St. Servatius gesandt werden.
- Nach erfolgter Eheschließung wird die Trauung in die Bücher der Pfarrei St. Servatius eingetragen und anschließend an die Wohnpfarrei zurückgesandt.



Liebes Hochzeitspaar!

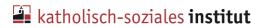
Wir freuen uns, dass Sie sich entschieden haben, sich auf dem Michaelsberg Ihr Jawort zu geben. Wir bitten Sie um Verständnis, dass es an diesem besonderen und historischen Ort einige Vorgaben einzuhalten gilt:

- Bitte setzen Sie sich im Vorfeld Ihrer Planungen mit Ihrer Heimatpfarrei in Verbindung.
 Dort werden alle notwendigen kirchlichen & formalen Schritte unternommen, damit Ihre Hochzeit hier gefeiert werden kann;
- Auf allen Straßen, Wegen und Höfen herrscht ein absolutes Halte- und Parkverbot. Die Feuerwehrumfahrung muss immer gewährleistet sein;
- Konfettibomben sowie das Werfen von Blüten sind erlaubt. Die entsprechenden Flächen sind nach der Trauung umgehend zu reinigen;
- Das Aufsteigen von Luftballons ist bis maximal 50 Stück möglich. Bei einer größeren Anzahl ist eine vorherige Genehmigung der Stadt einzuholen;
- Im Kirchhof ist der Aufbau von Ständen, Zelten o.Ä. nur nach vorheriger Absprache mit dem KSI möglich;
- Trauungen am Samstag sollten bis spätestens 14:30 Uhr beginnen;
- Bitte beachten Sie, dass Limousinen keine Wendemöglichkeiten haben;
- Die Blumendekoration in der Kirche kann von Ihnen selbst übernommen werden. Bitte halten Sie hier Rücksprache mit dem Küsterdienst;
- Der Küsterdienst ist gegen eine kleine Vergütung über die Karmeliten/ KSI anzufragen;
- Die Wahl des Organisten steht Ihnen frei. Gerne können die Mitarbeiter des KSI Ihnen Kontaktdaten zur Verfügung stellen;
- Bitte beachten Sie und Ihre Gäste, dass es sich hier oben auf den Michaelsberg um einen historischen Ort und eine Städte Gottes handelt, die Ehrfurcht verdient.

Wir wünschen Ihnen einen rundum gelungenen Hochzeitstag und alles Gute für Ihr gemeinsame Zukunft.

Die Mitarbeiter des Katholisch-Sozialen Instituts, Pfarrei St. Servatius und die Unbeschuhten Karmeliten.

Stand August 2017



Kulinarik

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





©KSI

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

€ 39,90 pro Person

Kölsch Buffet

Kahle Jereechte

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 Rollmöpse (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 Jereechte

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, verschiede Brut (Schmalz, Butter, Brotauswahl)

€ 49,50 pro Person

Michael Buffet

Vorspeisen

Geflügelcocktail Mit Frischkäse gefüllte Tomaten auf rotem Linsensalat Rosa gebratenes Roastbeef mit Sauce Remoulade Mit Backobst gefüllter Schweinebraten

Salate

Farmersalat Eiersalat Kartoffel-Rucola-Salat Garnelensalat

Fisch

Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne

Suppe

Rinderkraftbrühe mit Markbällchen

Hauptgang

Rinderschmorbraten an Burgundersauce mit gemischtem Gemüse vom Markt und Spätzle

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Käse

Käseplatte Brot und Butter

€ 41,50 pro Person

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 (Röllchen der Putenbrust auf Blattspinat mit Polenta)

Dolci (Dessert)

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

€ 48,50 pro Person

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 (Garnelen 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)

odei

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, Garnelen 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)

Eisbombe (Cassata) Tiramisú

€ 62,50 pro Person

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

"Flädli" Rinderkraftbrühe mit Pfannenkuchenstreifen

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 Apfelkren (Apfelmeerrettich) an Rahmwirsing

Schweinefilet im Blätterteig mit gemischtem Gemüse vom Markt

Käse

Käseplatte Brotkorb mit gesalzener Butter

Dessert

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce Sacher Eisbombe auf Mirabellenschaum

€ 54,00 pro Person

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) Baseler Champignonsalat Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Suppe

Doppelte Rinderkraftbrühe mit Flädeli (Pfannkuchenstreifen)

Warme Gerichte

Züricher Kalbsgeschnetzeltes 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

Schweizer Käseauswahl 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)

€ 58,50 pro Person

Pariser Buffet

Kalte Gerichte

Rehrücken "Diana" (mit Maronenmousse garniert)
Medaillons vom geräucherten Schweinefilet
Artischockenböden gefüllt mit Hummercocktail
Ganzer pochierter Lachs
Geräucherter 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 Grand Marnier Eisbombe Zweierlei Mousse au Chocolaté

€ 86,50 pro Person

Siegburger Hochzeits-Buffet "Just Married"

Vorspeisen

Kross gebratener Truthahn mit Preiselbeersahne Rosa gebratener Kalbsrücken mit Thunfisch-Mayonnaise und Kapern Geflügelcocktail mit Champignons und Ananas Mit Frischkäse gefüllte Tomaten auf Tabouleh Salat

Fisch

Pochierter ganzer Lachs und hausgebeizter Lachs an Meerrettichsahne

Salate

Blattsalate mit Rohkost und verschiedenen Dressings Roter Linsensalat mit Ananas Kartoffelsalat mit Rucola Ratatouille Salat

Suppe

Hochzeitssuppe

Hauptgänge

Über Nacht rosa gegartes Roastbeef vom edlen Black Angus an Sauce Béarnaise, karamellisierten Karotten und Kartoffelgratin

**:

Supreme von der Maispoularden-Brust mit luftgetrocknetem Schinken und Salbei umhüllt auf Marsalajus dazu frisches Gemüse vom Markt und grüne Tagliatelle

Rote Beete Gnocchi mit frischem Blattspinat und gerösteten Pinienkernen

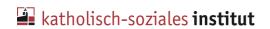
Dessert

Schokoladenbrunnen mit frischen saisonalen Früchten Eisbombe nach Wahl

Käse

Käse vom Brett mit gesalzener Butter und knusprig gebackenem Abteibrot

€ 69,00 pro Person



Kuchen und Torten

Dänisches Miniplundergebäck	pro Stück € 3,50
Berliner	€ 3,50
Krapfen	€ 3,50
Spritzkuchen	€ 3,50
Donuts	€ 3,50
Muffins Blaubeere oder Schoko	€ 3,50
Blechkuchen (Kirsch-, Apfel-, Käse-, Mohnstreusel)	€ 3,50
Sahne Bienenstich	€ 4,00
Nusssandkuchen, Zitronenkuchen oder Marmorkuchen	€ 3,50
Hartgebäck (Mandelhörnchen, Nussecken oder Nougatringe)	€ 4,00
Obsttörtchen	€ 5,00
Feingebäck mit Vollmilch und dunkler Kuvertüre	€ 4,00 pro Person
Sahnetorten & Cremetorten (jeweils 16 Stück pro Torte)	
Sahnetorte z.B. Schwarzwälder Kirsch, Nusssahne, Käsesahne	€ 5,00
Obstboden frisch belegt mit ❖ Kirschen ❖ gemischten Obst ❖ Erdbeeren nach Saison	€ 4,00

Getränke

Neben den Klassikern wie Gaffels Fassbrause und verschiedenen Sorten Bier bieten wir Ihnen auch eine regionale und überegionale 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 Emmedningen und Breisgau-Hochschwarzwald im Südwesten von Baden-Württemberg. Am östlichen Rand des Kaiserstuhls befindet sich das traditionelle Eichstetten, die Heimat des Weinguts Hiss.



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



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 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 Hiss Kaiserstuhl, Baden

Grauburgunder Kabinett trocken RZ 4,5g/l, S 5,7g/l, Alk. 13,5% Vol.

Im Glas zeigt sich der Wein in einer schönen strohgelben Farbe. In der Nase zeigen sich Noten von gelben Birnen, reifem Apfel und ein zarter Hauch Aprikosen. Am Gaumen spielt der Grauburgunder seinen ganzen badischen Charme aus: intensive Frucht, zarte, vibrierende Weinsäure und ein cremiger Schmelz vereinen sich zu einer lebendigen, harmonischen Struktur, die den Mund komplett auskleidet und im Ausklang noch lange ordentlich Spaß macht. 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

Steingrüble 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

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.

0,751 42,00

Italienischer Weißwein

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.

0,751 39,00 €

Deutscher Rosewein

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 €

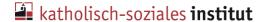
Französischer Rosewein

Chateau de Cavalier, Provence

Côtes de Provence Rosé Presqu'île de Ramatuelle RZ 0,6 g/l, S 3,68 g/l, Alk. 12,5% Vol

Kräftiges Lachsrosa mit schönem Glanz. Aromatische Noten von Pfirsich und Johannisbeeren. Klassischer Rose. Frisch und angenehm trocken. Florale Düfte treffen auf eine exotisch-fruchtige Aromatik: Der Verschnitt aus Cinsault, Tibouren, Carignan und Grenache umschmeichelt den Gaumen mit einer herrlichen Frische. Einzigartiger Geschmack von der Küste Ramatuelle im Süden Frankreichs.

0,75l 24,00 €



Maison Brotte, Châteauneuf-du-Pape, Côtes-du-Rhône

"La Fiole" Côtes du Rhône Rosé Alk. 13,5% Vol

Lebendig mit violetten Tönen. Subtile Aromen von Sommerfrüchten und roten Beeren. Ein gut strukturierter Wein mit Noten von Erdbeeren und roten Früchten. Zitrusfrüchte, süße Mandeln und Noten von roter Kirsche. Ein lebendiger Wein mit guter Länge. Grenache, Syrah, Cinsault 0,75l 24,00 €

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.

0,751 39,00 €

Italienischer Rosewein

Tenuta Roveglia, Lombardei

Chiaretto Miti DOC RZ 7,0 g/l, S 5,1 g/l, Alk. 12,5% Vol

Die Nase besticht durch ein herrlich frisch duftendes Erdbeeraroma. Im Gaumen entwickeln sich Aromen von Grapefruit, Quitte und Pomeranze. Erfrischend und trinkfreudig erweist sich auch als guter Aperitif-Wein.

0,751 24,00 €

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 €

Italienischer Rotwein

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.

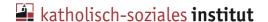
0,75l 32,00 €

Cantina Teanum, Apulien

Teanum Òtre 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.

0,751 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 €

Spanischer Rotwein

Castillo de Vagos, Vilarrobledo La Mancha

Castillo de Vagos Gran Reserva DO RZ 1,8q/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.

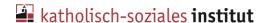
0,751 28,00 €

Vinedos Real Rubio Rioja

Real Rubio Crianza DO RZ 1,8g/l, S 5,2g/l, Alk. 14%Vol

Die Nase offeriert eine geniale Kombination aus rotbeeriger Frucht und Vanille. Im Mund ein lebendiger, tiefgründiger, aber niemals überbordender Wein. Elegant bis zum harmonischem Finale. 18 Monate barrique in französischer und amerikanischer Eiche.

0,75l 24,00 €



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. 6-8 Monate barrique

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. Kraftvoll, mit klug eingesetztem Holz, harmonischem Geschmack und einem endlos langen Finale! 12-15 Monate barrique

0,751 39,00

Gran Elías Mora RZ 1,8g/l, S 6,0g/l, 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 Paulliac-Grand Cru? Könnte man glauben, denn auch das Finish ist schlicht Weltklasse. 18-24 Monate barrique

0,751 79,00 €

Portugiesischer Rotwein

Monte da Capela Alentejo, Portugal

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.

0,751 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 2,7q/l, S 5,3q/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 €

Chilenischer Rotwein

Viña Santa Rita, Valle Central, Chile

Santa Rita 120 Malbec RZ 3,91g/l, S 3,61g/l, Alk. 13,5% Vol.

Faszinierendes Farbspiel von Purpur bis Rubinrot. Der bezaubernde Duft vereint die floralen Noten von Veilchen, süßen Pflaumen und reifen Brombeeren mit Eindrücken von süßlich-würziger Eiche, frisch geröstetem Kaffee und Tabak. Im Geschmack präsentieren sich diese Aromen rund, mit süßlichen, eleganten, fein geschliffenen Tanninen, die am Gaumen zunehmend an Tiefe gewinnen und gleichzeitig mit einem frischen, saftigen Nachhall schließen

0,75l 24,00 €



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 21,00 €

Verzillo Malvasia frizzante

Vitivinicola Giulani, 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 24,00 €

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 Liebstöckelartig-strengwürzigen Aromen mit pfeffrigem Finish.

0,75l 32,00 €

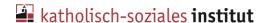
Vivency Crémant de Loire Rosé Brut

Bouvet - Ladubay; Saint-Hilaire-Saint-Florent, Saumur, Frankreich Cabernet Franc Alk. 12,5% Vol.

Der Vivency Crémant de Loire Rosé vom berühmten Schaumweinhaus Bouvet-Ladubay aus Saumur wird ausschließlich aus Cabernet franc Trauben hergestellt. Vergoren auf der Flasche, verströmt er eine herrlich fruchtbetonte Aromatik. Noten von Himbeere, Nektarine, Preiselbeere, Zitronenzeste und etwas Vanille-Brioche machen seinen Charakter aus. Mit seiner eleganten Perlage und Saftigkeit, gefolgt vom bewegenden und frischen Abgang, ist er ein idealer Aperitif.

Im Geschmack angenehm weich und mild entfaltet dieser Rosé aus Cabernet Franc seine wunderbare Wirkung. Er schmeckt trocken aber mild, so dass er auch für säurempfindliche Weinfreunde Genuss ohne Reue bedeutet.

0,75l 32,00 €



Bouvet Crémant de Loire Rouge Rubis Exellence Demi Sec

Bouvet - Ladubay; Saint-Hilaire-Saint-Florent, Saumur, Frankreich Cabernet Sáuvignon und Garnay Alk. 12,9% Vol.

Rund und von feinster Struktur, frische sowie komplexe Aromen. Der Rubis überwältigt durch seine strahlende und funkelnde Farbe, die an reife Kirschen erinnert; sehr feine und durch das Purpurrot kaum sichtbare Perlen. Schöner roséfarbener Schaum, an eine Pfingstrose erinnernd und leicht ins Violette übergehend. Sein Bukett gleicht einem Meer aus roten Früchten. Am Gaumen stellt der Rubis geradezu eine Explosion von Fruchtaromen dar: Brombeere, schwarze Johannisbeere, Himbeere und Erdbeere. Er passt gut zu Desserts mit Früchten & Schokolade, Käse oder als Aperitif.

0,75l 32,00 €

Champagner Charles Montaine millesimé 2012

Elabore Par S.A. Les Roches Blanches, Dizy, Èpernay, Champagne Pinot Noir, Meunier, Chardonnay Alk. 12,50% vol.

Tiefes Goldgelb mit zarten grünen Reflexen. Zauberhaftes Bukett mit Noten von Zitrusblüten und exotischen Früchten. Am Gaumen spiegeln sich diese Aromen lange und intensiv wieder, untermalt von einem Hauch Vanille. Der Jahrgang 2009 gilt in der Champagne als Ausnahmejahrgang von einzigartiger Qualität.

0,751 65,00

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 Moët & Chandon brut Imperial

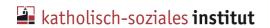
Moët & Chandon, Avenue de Champagne, Èpernay, Champagne Pinot Noir, Meunier, Chardonnay Alk. 12% Vol.

Facettenreiche Noten von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchten, Pfirsichen, weißen Blüten und frischen mineralischen Anklängen. Außerdem folgen reife Komponenten von Brioche, Getreide und Nüssen. Sanft und zart perlend, fruchtig-süße Aromen treffen auf lebendige Nuancen von Zitrusfrüchten und Stachelbeeren. Eleganter und fein-prickelnder Abgang

0,75l 109,00

Alle Weine enthalten Sulfite
RZ = Restzucker, S = Säure, Alk=Alkohol % Vol.

Alkoholfreie Getränke Spirituosen **Gerolsteiner Mineralwasser** 2cl € 3,70 Alte Williams-Birne Classic/Naturell 0,25l € 2,00 Alte Himbeere 2cl € 3,70 Classic/Naturell 0,75l € 5,50 Alte Marille 2cl € 3,70 Alte Quetsch 2cl € 3,70 Alte Kirsche **Orangensaft** 0,20l € 2,40 2cl € 3,70 1,00l Haselnuss € 6,50 2cl € 3,70 **Apfelsaft** 0,20l € 2,40 1,00l € 6,50 Ramazzotti 2cl € 3,20 Schweppes 0,20l € 2,40 4cl € 4,90 (Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon, White Peach) 2cl € 3,70 Grappa Cognac VSOP 2cl € 3,70 Gaffel Fassbrause Zitrone anno17 2cl € 2,70 0,331 € 2,60 4cl € 4,50 **Aperitif** Lillet Wild Berry 0,2l € 6,50 Aperol Spritz 0,2l € 6,50 **Proviant Bio-Schorle** Werner Rosé Tonic 0,2l € 6,50 Kirsch-Granatapfel 0,33l € 2,60 Werner Weiss Ginger Ale 0,2l € 6,50 Maracuja-Orange 0,331 € 2,60 Anno17 mit Ginger Ale 0,2l € 6,50 **Proviant Limonade** Fairtrade Cola € 2,60 0,33l Warme Getränke Cola Zuckerfrei 0,331 € 2,60 Tasse Kaffee € 2,20 **Orange** 0,33l € 2,60 Glas Ronnefeldt Tee € 2,50 Rhabarber 0,331 € 2,60 Cappuccino € 2,80 Zitrone 0,33l € 2,60 Espresso € 2,10 Zitrone-Inqwer 0,331 € 2,60 Espresso Macchiato € 2,40 € 2,60 Apfelschorle naturtrüb 0,33l Doppelter Espresso € 3,60 Latte Macchiato € 2,80 **Bier vom Fass** Milchkaffee € 2,80 Gaffel Kölsch € 1,80 0,20l Heiße Schokolade € 2,80 Gaffel Kölsch 0,301 € 2,50 Bitburger Pils 0,20l € 1,80 Kanne Kaffee € 8,00 Bitburger Pils € 2,50 0,30l Kanne Tee € 8,00 Flaschenbier Eine Auswahl an Longdrinks, Cocktails und Benediktiner weitere Spirituosen stellen wir Ihnen gerne Weißbier hell 0,50l € 4,20 nach Ihren Wünschen individuell zusammen! Weißbier alkoholfrei 0,50l € 4,20 Gaffel Kölsch 0,331 € 2,60 0,331 € 2,60 Bitburger Pils Bitburger alkoholfrei 0,331 € 2,60 Vita Malz 0,331 € 2,60

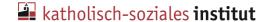


Zusatzleistungen

Hussen (Stehtisch-, Tisch- und Stuhlhuss	pro Husse sen)	€ 3,50
Kandelaber (Kerzenleuchter silbe	r) pro Stück	€ 15,00
Floorspots (gesamt 12 Stück)	pro Stück	€ 25,00
Beamer	pro Stück	€ 50,00
Korkgeld Wein	pro Flasche	€ 15,00
Korkgeld Spirituosen	pro Flasche	€ 40,00
Tellergeld Hochzeitstorte	pro Person	€ 2,50
Technikerstunde	pro Person/Stunde	€ 40,00
Küsterdienst	pro Person	€ 25,00







Eventpartner

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

<u>Blumenschmuck</u> <u>Torten und Kuchen</u>

City Fleur Blumenhandel GmbH Bonjour Siegburg
Kaiserstraße 36 Kaiserstraße 50
53721 Siegburg 53721 Siegburg

Tel.: 02241/61306 Tel.: 02241/62910

E-Mail: city-fleur@t-online.de

Ansprechpartner für Messen Eventtechnik

Gemeinschaft der Unbeschuhten Karmeliten OCD S&K Eventtechnik

Dr. Pater Rockson Schweizer Weg 3

Bergstraße 26 53783 Eitorf

53721 Siegburg Tel.: 02243/8998124

Tel.: 02241/9429420 E-Mail: info@sk-eventtechnik.de

E-Mail: info@karmel-siegburg.de

<u>Show- und Künstleragentur</u>

RocKingz Entertainment Bogenlust - Räbiger & Bullack GbR

Freizeitspaß

Zeithstraße 100 Ensener Weg 11 53721 Siegburg 50999 Köln

Tel.: 02241/9055848 Tel.: 02236/3363641

E-Mail: info@rockingz.de E-Mail: info@bogenlust.de

Web: www.rockingz.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