

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:

- 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 Heimatpfarre 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 Unbeschulten 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

Der Preis dieses Buffets bezieht sich auf eine Kalkulation ab 30 Personen.

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 Heringe)
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, verschiedene Brut (Schmalz, Butter, Brotauswahl)

€ 49,50 pro Person

Der Preis dieses Buffets bezieht sich auf eine Kalkulation ab 30 Personen.

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

Der Preis dieses Buffets bezieht sich auf eine Kalkulation ab 30 Personen.

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

Der Preis dieses Buffets bezieht sich auf eine Kalkulation ab 30 Personen.

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)

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, 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

Der Preis dieses Buffets bezieht sich auf eine Kalkulation ab 30 Personen.

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

Der Preis dieses Buffets bezieht sich auf eine Kalkulation ab 30 Personen.

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 Flädli (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 (Kastaniensahne mit Kirschwasser und Sahne)

€ 58,50 pro Person

Der Preis dieses Buffets bezieht sich auf eine Kalkulation ab 30 Personen.

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

Der Preis dieses Buffets bezieht sich auf eine Kalkulation ab 40 Personen.

Siegburger Hochzeits-Buffer „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

Der Preis dieses Buffets bezieht sich auf eine Kalkulation ab 40 Personen.

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
Nussandkuchen, 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, Nussahne, Käsesahne	€ 5,00
Obstboden frisch belegt mit	€ 4,00
❖ Kirschen	
❖ gemischten Obst	
❖ Erdbeeren nach Saison	

Getränke

Neben den Klassikern wie Gaffels Fassbrause und verschiedenen Sorten Bier bieten wir Ihnen auch eine regionale und übergionale 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 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

Steingruble 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, präsenre 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

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 €

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, Cagnan 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.

0,75l 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.

0,75l 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 Oltre Primitivo DOC

RZ 5,3g/l S 5g/l Alk. 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/l Alk. 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 1,8g/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 €

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

0,75l 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

0,75l 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.

0,75l 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 Barrriques 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 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 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 Liebstockelartig-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 säureempfindliche Weinfreunde Genuss ohne Reue bedeutet.

0,75l 32,00 €

Bouvet Crémant de Loire Rouge Rubis Excellence Demi Sec
Bouvet - Ladubay; Saint-Hilaire-Saint-Florent, Saumur, Frankreich
Cabernet Sáuvignon und Garnay Alk. 12,9% Vol.

Rund und von feinsten 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, Épernay, 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.

0,75l 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, Épernay, 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
Gerolsteiner Mineralwasser

Classic/Naturell	0,25l	€ 2,00
Classic/Naturell	0,75l	€ 5,50

Orangensaft	0,20l	€ 2,40
	1,00l	€ 6,50

Apfelsaft	0,20l	€ 2,40
	1,00l	€ 6,50

Schweppes	0,20l	€ 2,40
-----------	-------	--------

(Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon, White Peach)

Gaffel Fassbrause Zitrone	0,33l	€ 2,60
---------------------------	-------	--------



Proviant

Proviant Bio-Schorle

Kirsch-Granatapfel	0,33l	€ 2,60
Maracuja-Orange	0,33l	€ 2,60

Proviant Limonade

Fairtrade Cola	0,33l	€ 2,60
Cola Zuckerfrei	0,33l	€ 2,60
Orange	0,33l	€ 2,60
Rhabarber	0,33l	€ 2,60
Zitrone	0,33l	€ 2,60
Zitrone-Ingwer	0,33l	€ 2,60
Apfelschorle naturtrüb	0,33l	€ 2,60

Bier vom Fass

Gaffel Kölsch	0,20l	€ 1,80
Gaffel Kölsch	0,30l	€ 2,50
Bitburger Pils	0,20l	€ 1,80
Bitburger Pils	0,30l	€ 2,50

Flaschenbier

Benediktiner		
Weißbier hell	0,50l	€ 4,20
Weißbier alkoholfrei	0,50l	€ 4,20

Gaffel Kölsch	0,33l	€ 2,60
Bitburger Pils	0,33l	€ 2,60
Bitburger alkoholfrei	0,33l	€ 2,60
Vita Malz	0,33l	€ 2,60

Spirituosen

Alte Williams-Birne	2cl	€ 3,70
---------------------	-----	--------

Alte Himbeere	2cl	€ 3,70
---------------	-----	--------

Alte Marille	2cl	€ 3,70
--------------	-----	--------

Alte Quetsch	2cl	€ 3,70
--------------	-----	--------

Alte Kirsche	2cl	€ 3,70
--------------	-----	--------

Haselnuss	2cl	€ 3,70
-----------	-----	--------

Ramazotti	2cl	€ 3,20
-----------	-----	--------

	4cl	€ 4,90
--	-----	--------

Grappa	2cl	€ 3,70
--------	-----	--------

Cognac VSOP	2cl	€ 3,70
-------------	-----	--------

anno17	2cl	€ 2,70
--------	-----	--------

	4cl	€ 4,50
--	-----	--------

Aperitif

Lillet Wild Berry	0,2l	€ 6,50
-------------------	------	--------

Aperol Spritz	0,2l	€ 6,50
---------------	------	--------

Werner Rosé Tonic	0,2l	€ 6,50
-------------------	------	--------

Werner Weiss Ginger Ale	0,2l	€ 6,50
-------------------------	------	--------

Anno17 mit Ginger Ale	0,2l	€ 6,50
-----------------------	------	--------

Warme Getränke

Tasse Kaffee		€ 2,20
--------------	--	--------

Glas Ronnefeldt Tee		€ 2,50
---------------------	--	--------

Cappuccino		€ 2,80
------------	--	--------

Espresso		€ 2,10
----------	--	--------

Espresso Macchiato		€ 2,40
--------------------	--	--------

Doppelter Espresso		€ 3,60
--------------------	--	--------

Latte Macchiato		€ 2,80
-----------------	--	--------

Milchkaffee		€ 2,80
-------------	--	--------

Heiße Schokolade		€ 2,80
------------------	--	--------

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!

Zusatzleistungen

Hussen (Stehtisch-, Tisch- und Stuhlhussen)	pro Husse	€ 3,50
Kandelaber (Kerzenleuchter silber)	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 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

Rockingz 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