



Bankettmappe 2017

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR BANKETTE UND ANDERE SONDERVERANSTALTUNGEN

1. Diese allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für alle Vorbestellungen von gastronomischer Versorgung, die in Räumen und Außenflächen unseres Hauses die von uns gastronomisch betreut und ausgeführt werden.
2. Ein voller 'à la carte-Service' wird nur gewährt, wenn er ausdrücklich vereinbart wurde. Bei Veranstaltungen, für die kein einheitliches Menü vereinbart wurde, kann nur eine begrenzte Speisenauswahl aus unserer Restaurantküche angeboten werden.
3. Nebenleistungen wie Musikkapellen, Sonderdrucke von Menükarten oder Blumendekoration werden extra berechnet.
4. Musiker- und Künstlergagen werden vom Veranstalter entweder direkt mit den betreffenden Personen abgerechnet oder sind uns im voraus zur Verfügung zu stellen. Eventuell anfallende GEMA-Gebühren trägt der Veranstalter.
5. Die Berechnung erfolgt auf der Basis der angemeldeten Personenzahl. Der Veranstalter haftet für alle Bestellungen seiner Gäste.
6. Unsere Preise sind Endpreise, in denen grundsätzlich die gesetzliche Mehrwertsteuer enthalten ist. Eine etwaige Erhöhung der Mehrwertsteuer geht zu Lasten des Veranstalters. Bei langfristig getätigten Bestellungen, die mehr als ein Jahr vor dem Zeitpunkt der Veranstaltung liegen, behalten wir uns eine Preiserhöhung je nach Markt- und Kostenlage vor. Nicht davon betroffen sind, eventuelle Pauschalpreise, diese verstehen sich immer zusätzlich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
7. Beanstandungen sind unverzüglich, noch während der Veranstaltung, geltend zu machen. Beanstandungen der Rechnungen sind ebenfalls unverzüglich, spätestens jedoch 5 Tage nach Rechnungsstellung, geltend zu machen.
8. Unsere Rechnungen sind zahlbar ohne jeden Abzug Nettokasse. Bei verspätetem Zahlungseingang berechnen wir die zur Zeit banküblichen Zinsen sowie Mahngebühren von € 20,00 pro Mahnung. Bei Veranstaltungen, an denen mehr als 40 Personen beteiligt sind, ist bis spätestens zwei Wochen vor der Veranstaltung eine Vorauszahlung in Höhe von 50 % der zu erwartenden Rechnungssumme zu leisten. Wird die Vorauszahlung nicht fristgemäß geleistet, steht uns ein Rücktrittsrecht zu.
9. Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber als Gesamtschuldner.
10. Im Falle der Stornierung einer Veranstaltung wird der Endpreis abzüglich der ersparten Aufwendungen berechnet.
11. Besteht begründeter Anlass zu der Vermutung, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf unseres Hauses oder unserer Gäste zu gefährden droht, sowie im Falle höherer Gewalt, behalten wir uns ein Rücktrittsrecht vom Vertrag vor.
12. Personalkosten: ab 50 Personen wird das zusätzliche Personal, sprich Catering-Personal mit € 32,00 pro Stunde pro Servicekraft in Rechnung gestellt. Unberührt davon, werden grundsätzlich ab 1 Uhr Personalkosten in Höhe von € 32,00 pro Stunde pro Servicekraft fällig.
13. Erfüllungsort und Gerichtsstand ist das Amtsgericht Bonn.

Getränkemenu

Aperitifs

Glas Prosecco	0,1 l	4,00 €
Glas Sekt, Falckenberg	0,1 l	4,80 €
Glas Champagner	0,1 l	7,00 €
Sherry, Fin oder Medium	5 cl	4,60 €
Portwein, dry	5 cl	5,20 €
Campari Orange oder Soda	0,2 l	6,40 €
Martini Rosso, Bianco oder Extra Dry	5 cl	3,80 €
Cugo	0,3 l	7,50 €
Aperol Spritz	0,3 l	7,50 €

Alkoholfreie Getränke

Pellegrino, Aqua Panna	0,25 l	2,60 €
Pellegrino, Aqua Panna	0,75 l	7,20 €
Pellegrino, Mineralwasser	0,25 l	2,60 €
Pellegrino, Mineralwasser	0,75 l	7,20 €
Selters, Mineralwasser	0,75 l	7,20 €
Bonaqua	0,3 l	2,10 €
Foca Cola Zero	0,2 l	2,30 €
Foca Cola, Fanta, Sprite 1+2	0,2 l	2,30 €
Foca Cola, Fanta, Sprite 1+2	0,3 l	2,90 €
Schweppes Tonic Water 3	0,2 l	2,50 €
Schweppes Bitter Lemon 3	0,2 l	2,50 €
Schweppes Ginger Ale 3	0,2 l	2,50 €
Apfelsaftschorle	0,3 l	2,50 €

Säfte

Apfelsaft	0,2 l	2,80 €
Orangensaft	0,2 l	2,80 €
Johannisbeersaft	0,2 l	2,80 €
Multivitaminensaft	0,2 l	2,80 €
Tomatensaft	0,2 l	2,80 €

Biere

Sion Kölsch	0,2 l	2,00 €	0,3 l	2,80 €
Krombacher Pils	0,2 l	2,00 €	0,3 l	2,80 €
Radler		0,3 l		2,80 €
Krombacher, alkoholfrei		0,33 l		2,80 €
Krombacher Hefeweizen, hell		0,5 l		4,50 €
Krombacher Hefeweizen, dunkel		0,5 l		4,50 €
Krombacher Hefeweizen, alkoholfrei		0,5 l		4,50 €
Vita Malz 0,33 l		2,80 €		

1 koffeinhaltig; 2 mit Farbstoff Beta Carotin und Konservierungsstoff E211; 3 chininhaltig; 4 mit Farbstoff

Heisses

Tasse Azul Kaffee	2,20 €
Kännchen Azul Kaffee	4,00 €
Espresso	2,20 €
Doppelter Espresso	4,00 €
Tasse Azul Kaffee Hag	2,20 €
Kännchen Azul Kaffee Hag	4,00 €
Tasse Milchkaffee	3,20 €
Tasse Cappuccino	3,20 €
Glas Tee, verschiedene Sorten	2,20 €
Heiße Schokolade	3,20 €

Digestif

Fernet Branca	2 cl	2,80 €
Ramazotti	2 cl	2,80 €
Averna	2 cl	2,80 €
Baileys	2 cl	3,20 €
Grand Marnier	2 cl	3,20 €
Malteser Aquavit	2 cl	2,80 €
Jubiläums Aquavit	2 cl	2,80 €
Hennessy „VVS“	2 cl	6,50 €
Remy Martin „VVS O F“	2 cl	7,80 €
Bowmore 12 Jahre	2 cl	6,90 €
Talisker 10 Jahre	2 cl	6,90 €
Wodka „Absolut“	2 cl	2,80 €
Wodka „Oral“	2 cl	3,90 €
Grappa	2 cl	4,20 €
Palvados	2 cl	3,80 €

Brauweiler Edelbrände

Zwetschge	2 cl	3,20 €
Roter Boskoop	2 cl	3,20 €
Himbeergeist	2 cl	3,80 €
Williams Christ	2 cl	3,80 €
Mirabelle	2 cl	4,20 €
Kirsch - Premium	2 cl	4,20 €
Haselnussgeist	2 cl	4,40 €
Rommes d'Or	2 cl	4,40 €
Rommes d'Or Reserve	2 cl	4,80 €

Lieber Burggast !

Marion Hauck und ihr Team freuen sich sehr, Sie in unserem Restaurant auf der Godesburg begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Zur Zubereitung unserer Speisen verwenden wir stets frische Produkte, daher kann es zu kurzen Verzögerungen kommen.

Wir bitten Sie, im Namen der Frische, um Ihr Verständnis.

Bitte fragen Sie unser Serviceteam nach den täglichen Empfehlungen, wir beraten Sie gerne.

Sollten Sie an Unverträglichkeiten leiden, halten wir für Sie eine Karte mit Allergenangaben bereit- bitte fragen Sie uns danach.

Vorspeisen

*Wildkräutersalat mit Büffelmozzarella, Tomaten
frischem Basilikum und Feigen
€ 14,50*

*Gebratene Wachtelbrust auf buntem Linsensalat,
krossem Speck und Gänseleber-Distazienpratine
€ 18,00*

*Orchiette mit sautierter Jakobsmuschel
und Zuckerschoten an Trüffelschaumsauce
€ 15,50*

*Carpaccio vom Simmenthaler Rind, mit Trüffelöl parfümiert,
an Rucolasalat und Parmesanpänen
€ 16,50*

Suppen

*Kürbisschaumsüppchen
mit Chili und Kokos
€ 7,00*

*Karotten-Ingwersuppe
mit gebratener Jakobsmuschel
€ 8,00*

*Essenz vom Tafelspitz
mit Perlgraupen
€ 7,00*

Hauptgerichte

Duo von Kalb und Rind

*Rosa gebratener Kalbsrücken und Rinderfilet auf Morchelrahm
Kartoffel-Selleriestampf und glaciertes, winterliches Wurzelgemüse*
€ 31,50

*Paniertes Kotelette vom Eifeler Landschwein,
Lohlabi und Kaiserschoten in Rahm,
dazu Pommes Frites von der Süßkartoffel*
€ 26,00

*Sauerbraten vom Eifeler Hirsch,
an Holunderrotkohl, karamelierten Weintrauben
und Serviettenknödel*
€ 27,00

*Hirschgulasch mit Butterspätzle
und pochierter Preiselbeerbirne*
€ 20,50

*Im Ganzen gebratene Dorade
auf mediterranem Grillgemüse*
€ 27,00

*Winterkabeljau an einer Dijonsensauce,
Babyblattspinat und Pariser Kartoffeln*
€ 24,00

Für den großen und den kleinen Hunger

*Ziegenkäse in Wan-Tan gebacken,
Balsamicosalotten und Birnen-Senfchutney*
€ 13,00

„Godesburger“

*Bio-Rinderhacksteak mit Bergkäse, Riesengarnelen,
Tomatenscheiben, Zucchini und Pilisauce,
dazu servieren wir pikante Kartoffelecken und knackigen Salat*
€ 18,50

*Feldsalat mit Kartoffeldressing,
dazu in Chiliöl gebratene Riesengarnelen*
€ 17,00

*Großer winterlicher Salat
mit gebratenen Rinderfiletspitzen und Kräutersaitlingen
(Vegetarische Variante möglich € 13,50)*
€ 16,50

Vegetarisch/Vegan

Spaghettini „Aglio e olio“
mit Babyblattpinac, Pilzen, geschmolzenen Tomaten
und frischem Parmesan
€ 18,50

Thailändisches Gemüse-Kokos-Curry
mit Sesam-Sasmatireis
€ 17,00

Zartschmelzendes Steinpilzrisotto
mit winterlichem Gemüse umlegt und frischen Parmesanlößchen
€ 19,50

Dessert

Dessertvariation „Godesburg“
Feine Nascherei aus unserer Patisserie
€ 12,00

Geister Christstollen
an lauwarmem Pflaumenragout
€ 10,50

Apfel-Walnusscrumble
an Vanille-Tonkabohneneis
€ 9,50

Nougat- Crème Brulée
mit frischen Früchten
€ 10,00

„Fourme d`Ambert“
mit Birnen-Senfkeruste und Früchtebrot
€ 11,00

Internationale Käseauswahl mit Oliven, Brot und Butter
klein
€ 7,80

groß
€ 11,80

Alle Preise verstehen sich inklusive des Bedienungsgeldes und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Warme Cocktail-Happen

pro Stück

Quiche Lorraine (Ei, Zwiebeln und Schinken)	1,70 €
Quiche Florentine (Spinat)	1,60 €
Zlaume im Speckmantel	1,50 €
Dikante Hackfleischbällchen	1,60 €
Mini Pizza (Salami, Schinken, Mix)	2,10 €
Garnelen im Kokosmantel	3,10 €
Phillipoppers	3,50 €
Sushi mit Ingwer und Shilli (ab 20 Personen)	3,00 €
Kleine Reibekuchen mit Lachs und Kräuterrahm	7,00 €
Weisse Mousse auf hausgemachtem Orangenkuchen	3,00 €
Dunkle Mousse im Schokomantel	3,00 €

Auswahl von Canapées

Canapées belegt mit / Pro Person empfehlen wir 3-4 Stück

gekochtem Ei und Remoulade	2,10 €
gekochtem Schinken	2,10 €
rohem Schinken	2,10 €
Lamaschinken	3,10 €
Vitello Tommato	3,10 €
Roastbeef	3,10 €
Tartar vom Rind und Kapern	3,10 €
Douglardenbrust und Kirscheiben	2,60 €
Entenbrust und Orangenscheiben	3,80 €
Desserfmakrele	3,00 €
Graved Lachs und Sahnemeerrettich	3,00 €
Forelle und Sahnemeerrettich	3,00 €
Shrimps	3,50 €
Ei und Kaviar	4,00 €
Ei und Sardine	3,00 €
Büffelmozzarella und Tomate	3,00 €
Panembert	3,00 €
Bararia Blue	3,00 €

Für Baguettehappen, gleicher Belag, berechnen wir einen Aufpreis von Euro 1,00 € pro Stück.

Frische Gemüsesticks mit verschiedenen Dips/ p. Person.	2,00 €
Kuchengedeck pro Person / 1 Stck Torte und eine Tasse Kaffee	6,00 €

Buffet „Frühling“

*Delikates Suppchen der Saison
(wird den Gästen serviert)*

Vorspeisenbuffet

*Büffelmozzarella mit frischen Strauchtomaten, karamelisierten Walnüssen
und Wildkräutersalat
Salat von grünem und weißem Spargel mit Chorizo
Salat von Farfalle und Shitakepilzen mit Avocado
Endiviensalat mit Süßkartoffeln
Geräucherter Heilbutt mit Orangensalat und Sesam
Creme von Bresso mit getrockneten Tomaten und Oliven auf Dumpernickel*

Hauptspeisenbuffet

*Geschmorte Iberico Säckchen mit Bäckerrinkartoffeln
Gebratene Dorade auf Gemüse Daella mit Paprikaschmand
Spargelgemüse
Spaghetti aus dem Riesenparmesanlaib mit frischem Rucola und Meersalz*

Dessertbuffet

*Rhabarber-Erdbeercrumble
Frische, marinierte Erdbeeren mit angeschlagener Sahne
Hausgemachtes Tiramisu*

Preis pro Person Euro 45,00

Buffet „Der Klassiker“

Vorspeisenbuffet

Tomate mit Büffelmozzarella und Wildkräutersalat
Vitello Tonnato vom Schweinerücken
Mariniertes, mediterranes Gemüse mit gefüllten Champignons
„Trilogie vom Lachs“ an Königsenchiltsauce
Frische Salate vom Markt mit Dressingauswahl, Croutons und Kräutern

Hauptspeisenbuffet

Medaillons vom Schweinefilet mit Pfefferlingrahm
Dochierter Kabeljau mit Dijonschaumsauce
Tortellini in Käse- oder Tomatenrahmsauce mit frischem Parmesan
Thymianbratlinge
Gemüse der Saison, Kräuterreis

Dessertbuffet

Hausgemachtes Tiramisu mit Waldbeeren
Lauwarme Apfeltorte mit Vanillesauce

Preis pro Person Euro 44,50

Buffet „Godesburg“

*Karotten-Ingwerschaumsuppe
(wird den Gästen serriert)*

Vorspeisenbuffet

*Marinierte Flusskrebse auf Salatherzen mit Cocktailsauce
Capaccio von der Roten Beete mit lauwarmem Ziegenkäse und Akazienhonig
Tatar vom Räucherlachs mit kleinen Reibekuchen und Avocadocreme
Vitello Tonnato
Frische Salate vom Markt
mit dreierlei Dressing, Protions und Kräutern*

Hauptspeisenbuffet

*Im Ganzen rosa gebratenes Roastbeef an Burgunderjus,
mit gratinierten Süßkartoffeln
Gambas und Butterfisch aus der gusseisernen Riesenspfanne
an frischem Blattspinat
Supreme von der Maispoularde auf Spitzkohlgemüse, Basmatireis
Spaghetti aus dem Riesenparmesanlatib mit frischem Rucola und Meersalz*

Dessertbuffet

*Lauwarmes Walnuß-Apfelcrumble mit Vanillesauce
Crème Brulée mit frischen Früchten
Schokoladenküchlein auf Beerenmagout*

Preis pro Person Euro 58,00

„Kölsches“ Buffet

*Passierte Kartoffelsuppe mit frischem Lauch
wird den Gästen serviert*

Vorspeisenbuffet

*Steintopshering mit Gurken und Äpfeln in PfefferSchmand
Rheinischer Wurstsalat in Petersilienvinaigrette
Frisches Lachstatar auf kleinen Reibekuchen mit Kräuterschmand
Fleischsülze mit Schnittlauchmayonnaise*

Hauptspeisenbuffet

*Spanferkelhaxenfleisch in Kölschjus
Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen
Rahmsauerkraut und gratinierte Kartoffeln*

Dessertbuffet

*Kölsche Tiramisu
Angemachter Frischkäse mit Paprika und Zwiebeln
Halber Hahn
Verschiedene Brotsorten und Butter*

Preis pro Person Euro 42,00

Hochzeitsbuffet

1 Mediterrane Vorspeisenvariation

*(Vitello Tonnato, Melone mit Parmaschinken, Tomate mit Büffelmozzarella,
in Olivenöl mariniertes, mediterranes Gemüse, Graved Lachs mit Honigsenfahillsauce
an einem Rucolasalat mit frischem Parmesan)*

wird den Gästen serviert

Karotten-Tigwerschaumsuppe mit gebratener Garnele

Oder

Kürbiscremesuppe mit steirischem Kernöl

Oder

Aufgeschlagene Brunnenkresssuppe

Oder

Klare Tomatenssenz mit Kräuterklößchen

wird den Gästen serviert

Hauptspeisenbuffet

Im Ganzen rosa gebratenes Roastbeef an Pfefferrahmsauce, Sauce Bearnaise

Gebratene Maispoularde in Zitronengrassauce

Gambas und Butterfisch aus der Riesenfanne

Spaghetti aus dem Riesenparmesanlaib mit frischem Rucola und Meersalz

Frische Gemüseauwahl der Saison, Thymianbratlinge und Basmatireis

Dessertbuffet

Helle und dunkle Mousse au chocolat im Weckgläschen

Frischer Obstsalat mit angeschlagener Sahne

Lauwarne Schokoladenküchlein mit Vanillesauce

Internationale Käseauswahl, verschiedene Brotsorten und Butter

Preis pro Person Euro 62,00

Hochzeitsbuffet 2

Schwäbische Hochzeitssuppe
mit Flädle und Kräuterkloßchen
wird den Gästen serviert

Vorspeisenbuffet

Tomate mit Büffelmozzarella und Wildkräutersalat
Vitello Tonnato
Melone mit Parmaschinken
Mariniertes, mediterranes Gemüse mit gefüllten Champignons
„Trilogie vom Lachs“ an Honigsenfittilsauce
Frische Salate vom Markt mit Dressingauswahl, Protouns und Kräutern

Hauptspeisenbuffet

Geschmorte Lammkeule an Rosmarinjus
Im Ganzen rosa gebratener Kalbsrücken an Morchelrahmsauce
Gebratene Maispoularde an Kräuterrahm
Verschiedene Edelfische (Zander, Lachs und Dorade)
an Hummerschaumsauce
Frische Gemüse der Saison, Kartoffelgratin, Basmatireis, bunte Tagliatelle

Dessertbuffet

Limetten-Mascarponecreme
Frische, marinierte Erdbeeren mit angeschlagener Sahne
Panna cotta auf Beerenragout
Internationale Käseauswahl, verschiedene Brotsorten und Butter

Preis pro Person Euro 59,00

Galabuffet „Godesburg“

*Hummerschaumsuppe
wird den Gästen serviert*

Vorspeisenbuffet

*Sylter Austerplatte mit Zitronen
Carpaccio und Sashimi vom Thunfisch mit Wasabi Creme
Artischockenböden mit feinem Ratatouille und Pecorino
Steinpilze und Nadelbohnen in Trüffelvinaigrette
Salat von Eismeershrimps mit Mango
Bunter Linsensalat mit geräucherter Entenbrust
Schwarzfederhuhn mit getrüffeltem Leberparfait*

Hauptspeisenbuffet

*Butterfisch und Gambas aus der Riesenschnecke
an Gemüse-Safransauce und Blattspinat
Im Ganzen gebratener Kalbsrücken mit Morchelrahmsauce
Gnocchi mit Gorgonzola-Rucolasauce mit Tomatenwürfeln
Kräuterduftreis und Kartoffelspeckgratin*

Dessertbuffet

*Nougatmousse
Hausgemachte Mangocreme mit Basilikum Petit Fours
Große internationale Käseauswahl, Brotauswahl und Butter*

Preis pro Person Euro 68,00

Barbecue - Buffet

Vorspeisenbuffet Scheiben von gekochter Schenbrust mit Kräuterr vinaigrette
Gefüllte Zucchini mit Tomaten und Kräuter Couscous
„Caesar 's salad“ und Schafskäse in Estragonvinaigrette
Mit Bressocreme gefüllte Champignons
Gurkensalat mit Dill dressing, Tomatensalat mit frischem Basilikum,
Krautsalat mit Paprikastreifen, Kartoffelsalat mit Speck

Hauptspeisenbuffet

Butterfisch mit Zitrone und Kräutern mariniert in der Alufolie gegart
Kleine Rindersteaks in Senfmarinade
Lammchops
Putensteaks, pikant eingelegt
Lammbratwurst „Merguez“
Folienkartoffel mit Schmand
Safranreis
Buttermaiskolben und mediterranes Gemüse
Verschiedene Dips

Dessertbuffet

Trilogie von der Erdbeere und Erdbeerparfait
Frische Erdbeeren und Wassermelone mit angeschlagener Sahne
Erdbeermousse mit Whisky parfümiert

Preis pro Person Euro 50,00

Vegetarisches Buffet

Pouscous-Salat mit Minzjoghurt und Ziegenfrischkäse
In Olivenöl eingelegtes, gegrilltes mediterranes Gemüse
Salat von Zuckerschoten und Kirschtomaten
Verschiedene Blattsalate vom Markt
mit dreierlei Dressing
Tomate mit Büffelmozzarella und frischem Basilikum
Frischkäseterrine mit Rote-Bete-Salat

(Bitte wählen Sie drei Hauptgänge für Ihr Buffet aus)

Risotto mit frischen Steinpilzen
Gnocchi mit frischem Rucola, gerösteten Walnüssen und Gorgonzolasauce
Spaghettis aus dem Riesenparmesanlaib
mit Rucola und Chili
Spinatlasagne an Fleischtomatensauce
Kartoffelmousseline mit frischen Trüffeln
und gebratenem Tofu

Obstsaft
Eislaumencrumble
Topfenmousse mit frischen Früchten
Internationale Käseauswahl, Brot und Butter

Preis pro Person Euro 48,00

M E N Ü 1

Rheinisches Menü

*Kartoffel-Lauchsuppe
mit gebratener Blutwurst*

*Rheinischer Sauerbraten in Rosinensauce
mit Mandelblättern,
Kartoffelklöße und Apfelkompott*

Apfelstrudel mit Vanillesahne

Preis pro Person Euro 31,50

M E N U 2

Cocktail von Nordsee-Garnelen

*Medaillons vom Schweinefilet
mit Speckrosenkohl und Petersilienkartoffeln*

Zimtparfait mit Blaumen

Preis pro Person Euro 42,00

M E N Ü 3

*Klare Tomatenssenz
mit Kräuterklößchen*

*Doradenfilet,
kross auf der Haut gebraten,
auf geschmolzenen Zucchini und Tomaten
mit Kräutertagliatelle*

Hougat Creme Brulée mit Früchten der Saison

Preis pro Person Euro 35,00

M E N U 4

*Rote Bete Salat
mit gebackenem Ziegenkäse und Salatvariation*

*Rosa gebratenes Kalbsrückensteak
auf Burgunderjus,
Spitzkohlrabi und Herzoginkartoffeln*

*Limetten - Mascarponecreme
mit Brombeerragout*

Preis pro Person Euro 44,00

M E N Ü 5

*Schafskäse überbacken
an einem Salatbouquet mit feinen Gartenkräutern und Balsamico*

*Echsenchwanzsuppe mit altem Sherry
und Phesterstange*

*Rosa gebratene Entenbrust auf Passionsfruchtsauce
und Süßkartoffelpüree*

Nougatkuchen mit Waldbeerensauce

Preis pro Person Euro 45,00

M E N Ü 6

*Mariniertes Lachs carpaccio
mit schwarzem Sesam und kleinem Salatsträußchen*

*Aufgeschlagene Brunnenkressensuppe
mit Rieslingwein*

*** *Lammrücken am Knochen gebraten, mit Knoblauch-Rosmarinjus,
auf feinem Ratatouille und Rosmarinkartoffeln*

Crème Caramel

Preis pro Person Euro 49,50

M E N Ü 7

*Hausgemachte Gänseleberterrine
an Feigenmarmelade
mit Wildkräutersalat und Walnusscrostini*

*Sellerieschaumsuppe
mit krossen Lamaschinken*

*Orichette mit gebratenen Jakobsmuscheln
und Trüffelschaum*

Stutorangensorbet

*Rosa gebratenes Rinderfilet an Rotweinjus,
Nadelbohnen, geschmorte Austernpilze
und Kartoffelstrudel*

Dessertvariation „ Godesburg

Preis pro Person Euro 65,50

M E N U 8

*Hummerschaumsuppe
mit Sahnehaube*

*Feine Bandnudeln auf Paprikaschaum
und gebratenem Wild-Kabeljau*

*Rosa gebratenes Kalbsfilet
an Morchebratensauce,
frisches Gemüsekörbchen und Thymianbratlinge*

*Triologie von Früchten der Saison
(Parfait, Mousse, Früchte)*

Preis pro Person Euro 59,00

M E N Ü 9

Mediterrane Vorspeisenvariation

*(Vitello Tonnato, Melone mit Parmaschinken, Tomate mit Büffelmozzarella,
in Olivenöl mariniertes, mediterranes Gemüse, Graved Lachs mit Honigsenfäillsauce
an einem Rucolasalat mit frischem Parmesan)*

*Frische Fleischtomatensuppe
mit Gin-Sahnehaube*

*Gegrilltes Entrecote in Pfefferrahmsauce,
frisches Gemüsekörbchen und Gratinkartoffeln*

Lauwarmer Apfeltarte an Vanilleschaum

Preis pro Person Euro 49,50

M E N Ü 10

*Feldsalat an hellem Balsamicodressing
mit glacierten Wachtelbrüstchen
und Paprikawürfeln*

*Spaghettini in Rucola-Chorizosauce
mit jungen Tomaten*

*Kleines Rinderfilet mit Riesengarnelen
auf Blattspinat, an Sauce Bearnaise
und Pariser Kartoffeln*

*Rechierte Weißweinsbirne mit Vanilleeis
und Schokoladensauce*

Preis pro Person Euro 59,00

Menü 11 / Vegetarisch

*Salat der Saison mit Balsamicodressing,
gebackenen Austerpilzen und Parmesanhebel*

*Klare Tomatenessenz
mit Kräuterklößchen*

*Marinierter Tofu mit Risolée kartoffeln und Kräuterrahm
Oder
Spaghettini, gebratenes Gemüse, Tomaten, Fetawürfel und Pesto*

*Frischer Obstsalat
mit Maraschino*

Preis pro Person Euro 38,50

Rittermenü 1

zu Beginn.

Griebenschmaltz, Liptauercreme, Ziegenfrischkäsecreme
mit frischen Landbrot

Rosa gebratenes Rostbeef an Sauce Remoulade.
Rehterrine mit Sauce Cumberland
und gefüllte Tomate mit Fleischsalat an einem winterlichen Salat

Hausgemachte Kartoffelsuppe mit gerösteter Mettwurst

Frisches Kasseler, Spareribs und eine kleine Schweinshaxe
mit Spitzkohlgemüse und Petersilienkartoffeln

Griechflammerie mit heißen Dsaumen

Preis pro Person Euro 40,00

Unsere Empfehlungen für die Weihnachtszeit

Weihnachtsmenü 1

*Feldsalat mit Kartoffeldressing,
FROUTONS und krossem Speck*

Kürbisschaumsuppe mit Chili und Kokos

*Geschmorte Entenkeule auf Colunderrotkohl
und Kartoffelklößen*

*Nougat Crème Brulée
mit Rumtopf Früchten*

Menüpreis € 46,00 pro Gast

Weihnachtsmenü 2

*Rehterrine im Mangoldblatt an Sauce Cumberland,
winterliches Salatbouquet und Walnußcrostini mit Oliventapenade*

Maronenschaumsuppe mit Trüffel

*Hirschkalbschmitzel in der Nusskruste, Preiselbeerjus,
Zohrabinudeln und glasierte Waldpilze*

*Winterliche Dessertvariation „Godesburg“
(Geister Christollen, Mini-Tiramisu von Spekulatius, kleiner Apfelstrudel mit Vanillesahne)*

Menüpreis € 54,00 pro Gast

Weihnächtliches Buffet 1

*Im Ganzen gebratener Puter
mit geräucherten Schinkenspezialitäten und Feigenchutney
Verschiedene Fischterrinen
mit Sahneerrettich und Honigsensauce
Endiviensalat mit Speck-Kartoffeldressing
Roastbeefröllchen mit Walnuss-Rotkohlsalat*

*Hirschgulasch mit Waldpilzen
Oder
Gebratene Entenbrust in Cassisjus
Medaillons vom Schweinefilet an Backpflaumensauce
Gebratene Lachstranche an Pernod-Dillsauce
Gedämpfter Lander auf Philirahmkraut
Holunderrotkohl
Kleine Kartoffelklöße und Serviettenknödel*

*Schokoladenmousse auf Orangenkuchen
Geister Christstollen mit Rumfrüchten
Internationale Käseauswahl und verschiedene Brotsorten*

Buffetpreis € 50,00 pro Gast

Weihnachtliches Buffet 2

*Geräuchertes Entenbrustcarpaccio mit Kernöl und karamelierten Nüssen
Feldsalat mit Kartoffeldressing und krossen Speckscheiben
Terrinen und Pastetenauswahl an Sauce Cumberland
Ganzer, pochierter Saalm mit Räucherei*

*Geschmorte Entenkeule in Orangensauce
Winterkabeljau auf Mangold an Rieslingsauce
Rinderbraten in einer Pognacrahmsauce
Winterliche Gemüseauswahl,
Butterspätzle, Basmatireis und kleine Kartoffelklöße*

*Kaiserschmarr'n mit Vanillesauce
Pflaumenragout mit Chili an Zimtparfait
Lauwarme Schokoladenküchlein mit Eierlikörsahne*

Buffetpreis € 50,00 pro Gast