

*„Augenblicke können einen
Augenblick
unvergesslich machen!“*



Unsere Bankettmappe für Ihre ganz besonderen
Feierlichkeiten:

Junggesellenabschiede & Freundinnenabende

Konfirmationen, Taufen & Kommunionen

Verabschiedungen & Wiedersehen

Ehemaligen- & Klassentreffen

Verlobungen & Hochzeiten

Firmenjubiläum

Familientreffen

Geburtstage

... oder einfach nur mal so

„Tu Deinem Leib des Öfteren etwas Gutes, damit Deine Seele Lust hat darin zu wohnen.“

Verehrte Gäste, liebe Familien und Alle diejenigen, die etwas zu feiern haben, ob privat oder geschäftlich.

Sie möchten einen besonderen Tag Ihres Lebens in einem unverwechselbaren Ambiente verbringen und ihn mit der Familie, Freunden und Bekannten teilen? Dann besuchen Sie unser Landhotel am Niederrhein mit idyllischen Grünflächen & Gartenterrassen, welche rund um das Hotel gelegen sind. Alles ist möglich, vom farbenprächtigen Menü über lustvolle Buffets bis hin zu verrückten Inszenierungen.

Wir bieten Ihnen separate Räumlichkeiten für individuelle Größen von 10 bis 150 Personen oder reservieren Ihnen Plätze in unserem Speise & Weinrestaurant AUGENBLICK.

Drei Gartenterrassen laden zum Empfang ein, mit Ambiente und Stil, für alle Ansprüche das Richtige.

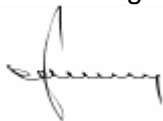
Unsere Küche ist marktfrisch regional geprägt. Wir verarbeiten nur hochwertige Produkte und legen Wert auf tier- und umweltgerechte Produktion.

Unser Veranstaltungsteam, unsere Sommelière Frau Hocke und unser Küchenchef Herr Meischner, sowie meine Wenigkeit sind gerne für eine persönliche Beratung für Sie da, um alles richtig in Szene zu setzen.

Besonders empfehlenswerte Beratungszeiten: Montag bis Freitag von 09:00 bis 18:00 Uhr. Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin, damit wir ausreichend Zeit für Sie und Ihre Wünsche einplanen können.

Wir freuen uns, Ihr Gastgeber zu sein und machen auch Ihre Feier zu einem besonderen positiven Erlebnis für Sie, unter dem Motto: **„Für schöne Erinnerungen muss man im Vorfeld sorgen!“**

In Vertretung des gesamten Gastgeberteams



Walter Sosul
General Manager



Alles hat einen Anfang

Unser freundliches und engagiertes Fachpersonal erwartet Sie mit Getränken und kleinen Leckereien, um einen reibungslosen Übergang zwischen dem Eintreffen der Gäste und Ihrer Feier zu ermöglichen. Auf unseren Garten Terrassen im eigenen Hotelpark, Geschenke Tisch, Kinderspielecke, Fotomotive, „Künstlerischer Walk act“ oder das was Sie mit uns abgesprochen haben warten schon.

Die genannten Preise beinhalten einen 60 minütigen Stehempfang professionellem Service, Stehtische, Sektkühler, Gläser und Mundservietten, ab einer Personenzahl von 30.

Der klassische Empfang

„Augenblick“ Sekt Schloss Affaltrach, alkoholfreier Free Frugecco, Felsengartenkellerei Württemberg Orangensaft, Apfelsaft pur, Mineralwasser Medium und Still, dazu salzige Knabbereien.

Preis pro Person 11,50 €

Der besondere Empfang

„Augenblick“ Sekt Schloss Affaltrach, alkoholfreier Free Frugecco, Felsengartenkellerei Württemberg Orangensaft, Apfelsaft pur, Mineralwasser Medium und Still, dazu 3 French Brotscheiben, belegt mit rosa gebratenem Angus Roastbeef & Sauce Tartar, in Rotholz geräucherten Lachs & Birnenmeerrettich, französischem Brie & kaltgerührtem Johannisbeergelee

Preis pro Person 16,00 €

Der Empfang „Open Bar“

Sherry trocken & medium, Campari Soda & Orangensaft, Martini rosso & bianco, Portwein rot & weiß, Orangensaft pur, Mineralwasser, alkoholfreier Free Frugecco, Felsengartenkellerei Württemberg, frisch gezapftes Diebels Alt und Bitburger Pils.

Rindertartar auf geröstetem Steinofenbrot, Mozzarella trifft Erdbeere und Tomate, Matjes Tapas, Rucola Frischkäse auf Tramazini (vegan)

Preis pro Person 19,50 €

Der Empfang „Cosmopolit“

Gin Auswahl mit Gurke, Zitrone und Tonic Spielereien, Bellini, Pastis mit Quellwasser, Lillet rot, weiß oder rosé als Longdrink oder Cocktail, Veneziano, Jahreszeiten Champagner

Ipanema, Saariesling.

Sushi (vegetarian Style), Blini & Kräuter Creme Fraiche & Forellenkaviar, Zander & Blutwurst & Wonnekraut, Kalbfleischpraline & Zitronenmelisse – Joghurt dip.

Preis pro Person 24,00 €

Bitte beachten Sie, dass dieses Angebot nur in Verbindung mit einem Abendessen gebucht werden kann.



Vorab, für die Wartezeit oder als kleine Mahlzeit...

...servieren wir Ihnen gerne kleine herzhafte und süße Leckereien.
Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir das Fingerfood erst ab einer Mindestbestellmenge von 25 Stück und pro Sorte mindestens 5 servieren können.
Preise pro Stück / Bitte wählen Sie zwischen:

French Brotscheiben belegt mit

| | |
|---------------------------------|---------|
| Geräucherte Putenbrust | 02,00 € |
| rosa gebratenem Roastbeef | 03,00 € |
| französischem Brie | 02,00 € |
| rohem luftgetrocknetem Schinken | 02,50 € |
| geräuchertem Lachs | 02,80 € |

Fingerfood -Spieße

| | |
|--|---------|
| Mozzarella mit Erdbeere, Basilikum und Balsamico | 02,60 € |
| Hähnchen – Terriyaki Spieß pikant gewürzt | 02,60 € |
| Herzhaftes Currywurst Spieß im Glas | 02,60 € |
| Kleiner Lachs-Pfannkuchen Spieß | 03,00 € |
| Garnele – Ananas Spieß mit Barbecuesoße | 03,00 € |
| Maiskölbchen im Sesam – Tempuramantel | 02,80 € |

Lustiger Löffel

| | |
|--|---------|
| Lachsroulade-Kräuter Crème fraîche | 02,80 € |
| Aprikosen im Speckkleid | 02,60 € |
| Mini Wiener auf Paprika – Chili Chutney | 02,60 € |
| California Sushi (vegetarisch) | 02,80 € |
| Matjestartar mit Gurkenrelish und Schwarzbrot | 02,80 € |
| Buchweizen – Kichererbsenpraline auf Maiscreme | 02,60 € |

Kleine Suppenesspressi

| | |
|--|---------|
| Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry | 02,80 € |
| Hummersamtsuppe mit Pernodsahne | 03,50 € |
| Tomatencreme mit Parmesanchip | 02,80 € |
| Kartoffel-Gemüsesuppe mit Majoran | 02,50 € |
| Gorgonzola Cocossuppe mit Hähnchensaté | 03,00 € |
| Zitronengrass – Mangosuppe mit Garnele | 03,50 € |



Warme Cocktailhappen

| | |
|--|---------|
| Nürnberger in Blätterteig, Senf | 02,80 € |
| Champignon in Grissinipanade, Kräuterdip | 02,80 € |
| Tatar angebraten mit BBQ-Sauce | 03,50 € |
| Pellkartoffel gefüllt mit Kaviarcreme | 03,50 € |
| Garnele in Knuspermantel, süß-saure Soße | 03,00 € |
| Tomaten – Linsenconfit mit Kichererbsenplätzchen | 02,80 € |

Das Beste Toast zwischen Zeigefinger und Daumen

| | |
|---|---------|
| mit Tomaten, Mozzarella, Rucola und Pinienpesto | 03,20 € |
| mit Rauchlachs, Ei, Eisbergsalat, Honig-Dillsoße | 03,80 € |
| mit Roastbeef, Gurke, Romasalat und Remoulade | 03,80 € |
| mit Kräutersalami, Paprika und Mayonnaise | 03,50 € |
| mit Thunfisch, Ei, Eisbergsalat und Zwiebeln | 03,50 € |
| mit gegrillter Paprika, Rucola und Oliventapenade | 03,50 € |

Süßes Fingerfood

| | |
|------------------------------------|---------|
| Petit Fours | 02,80 € |
| Obstspieße der Jahreszeiten | 02,40 € |
| Kleine Windbeutel mit Cremefüllung | 02,60 € |
| Eclairs mit Schokoladenfüllung | 02,80 € |
| Feine gefüllte Pfannkuchen | 03,00 € |



Konditorräume

Unsere Torten haben einen Durchmesser von 28 bis 30 cm und ergeben ca. 16 Stücke.
Die Abgabe kann nur als komplette Torte erfolgen und nicht als Einzelstücke.
Bitte beachten Sie saisonale Gegebenheiten. Preise pro Torte:

| | |
|---|---------|
| Gedeckter Apfelkuchen mit Rosinen und Zimt | 22,90 € |
| Streusel Apfelkuchen mit Rosinen und Zimt | 22,90 € |
| Mandarinen – Käsesahnetorte | 22,90 € |
| Gebackener Käsekuchen mit Aprikosen | 22,90 € |
| Gebackener Käsekuchen mit Aprikosen und Streuseln | 22,90 € |
| Rüblkuchen | 22,90 € |
| Frankfurter Kranz | 29,90 € |
| Erdbeer – Buttermilchtorte | 29,90 € |
| Brombeer – Joghurttorte | 29,90 € |
| Vanille – Maracujasahnetorte | 29,90 € |
| Ricotta – Pfirsichcremetorte | 29,90 € |
| Ananas – Joghurttorte | 29,90 € |
| Birne Helenesahnetorte | 29,90 € |
| Eierlikör – Sahnetorte | 29,90 € |
| Latte – Macchiato – Sahnetorte | 29,90 € |
| Marzipan – Amaretto – Sahnetorte | 29,90 € |
| Mousse au Chocolate Sahnetorte | 29,90 € |
| Pralinen – Nougat – Sahnetorte | 29,90 € |
| Royal – Schoko – Brandytorte | 29,90 € |
| Tiramisutorte | 29,90 € |
| Walnusstorte – Sahnetorte | 29,90 € |
| Himbeer – Käsesahnetorte | 29,90 € |
| Schwarzwälder Kirschtorte | 29,90 € |
| Käsesahnetorte | 29,90 € |
| Nuss - Sahne - Torte | 29,90 € |
| Hochzeitstorte (Geschmack nach Wunsch) | 29,90 € |
| Erdbeersahnetorte | 29,90 € |
| Gabelgebühr bei eigens mitgebrachter Torte (pro Person) | 03,50 € |



Ihr Menükonfigurator

„Liebe geht durch den Magen.“

Diesen Spruch hat sich unser Küchenteam zum Credo gemacht, denn zu einer festlichen Feier gehört auch eine perfekte farbenfrohe Speiseninszenierung. Wir bieten Ihnen an Ihr Menü individuell zusammen zu stellen. Ab 10 Personen für Sie kalkuliert, mindestens als 3-Gang-Menü.

Ihre Bausteine

Einstieg:

| | |
|---|---------|
| Hommage an Mama Italia – Antipasti classico mit Focaccia | 13,50 € |
| Inspiration zum Krabbensalat an Eisbergsalatschnitte | 12,50 € |
| Carpaccio von der Jacobsmuschel, Limoncello Espuma und Blattspinatsalat | 13,00 € |
| Meloncocktail in Portweindressing mit Bergschinkenspäne | 10,50 € |
| Handgeklopftes Rinderfilet à la Cipriani, Raukeblüten, Olivenbrot | 13,50 € |
| Trio von Gamba auf Erbsen – Minz Püree, pikante Tomatenmarmelade | 13,50 € |
| Jahreszeitlicher Wildkräutersalat mit Blüten und Wachtelei, Graubrotchips | 08,50 € |
| Käse-Pilz-Tarteletts mit Schalotten-Confit (vegan) | 09,50 € |
| „Lachs trifft Kartoffel“ Rauchlachs, gebeizter Lachs, Lachstartar Pellkartoffeln, Reibeplätzchen, Kartoffelsalat | 13,00 € |

Löffelfüllung:

| | |
|--|---------|
| Bullssoup vom heimischen Rind mit viel Einlage | 06,50 € |
| Krustentierschaumsuppe mit Anis | 07,50 € |
| Tomatenessenz mit Gruß vom Me(h)r | 07,00 € |
| Suppenduett vom Wiesenchampignon | 06,50 € |
| Kokos Currysuppe Asian style, vegan | 05,50 € |
| Erdbeerkaltschale mit Amarettinis, Eischnee | 05,50 € |

Passt immer, geht immer für zwischendurch oder davor:

| | |
|--|---------|
| Wolfsbarschfilet vom Grill, Fenchel, Kapernäpfel | 14,50 € |
| Gebatene Jakobsmuscheln, Champagner Buttersauce, Sepianudeln | 13,50 € |
| Supreme von der Kalbsleber auf Kartoffelstampf, karamelisierter Apfel | 12,50 € |
| Saltim Bocca von der Wachtel, Madeirasauce, getrüffeltes Kartoffelkrapfen | 14,50 € |
| Ziege verführt Rote Beete, schwarze Walnüsse, Lederbaumhonig | 11,50 € |
| Entenbrusttranchen aus dem Rohr, mit seinen Aromaten mit Risotto | 11,50 € |

Zwischenspiel zwischen Fisch und Fleisch, oder weil Sie Lust haben:

| | |
|-----------------------------------|---------|
| Basilikum-Ananas Sorbet | 04,50 € |
| Maracuja Sorbet | 04,50 € |
| Johannisbeer Sorbet | 04,50 € |
| Tomaten Sorbet | 04,50 € |
| Williams Birne als Sorbet | 04,50 € |
| Sorbet von Thailändischer Litschi | 04,50 € |
| Erdbeer Chili Sorbet | 04,50 € |

Zwischen Gabel und Messer:

| | |
|---|--------|
| Tournedo vom Rinderfilet, Sauce Bénaise, Bohnen & Möhrenbündchen Kartoffelkuchen | 25,50€ |
| Kalbsbäckchen in Schalotten Tomaten Sauce, Brokkoli Gemüsenest, Butterspätzle | 22,50€ |
| Wiener Schnitzel, Kartoffel – Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone | 23,50€ |
| Entenbrust an Thymian Pfeffersauce, Blattspinat und Gnocchi | 22,50€ |
| Puten Involtini gefüllt mit Schinken und Oliven in kräftiger Tomatensauce, grüne Bohnenvariation, Linguinest | 19,50€ |
| Lammhaxe mit Schmorgemüse, Pepperonata und Kartoffelgratin | 21,50€ |
| Gekräuterter Lammrücken, Rotwein - Schalottensauce Romanescogemüse und Meersalzkartoffeln | 23,50€ |
| Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce, Klosterkarotten mit Vanillebutter und Krokettenzapfen | 18,50€ |
| Spanferkelbraten in Honig-Altbiere Sauce, Wirsinggemüse, Stampfkartoffeln | 19,50€ |
| Sauerbraten nach rheinischer Art, Mandel-Rosinen Sauce, Apfelrotkohl, geschmelzte Kartoffelklöße | 18,50€ |

Aus dem Wasser aus dem Netz:

| | |
|--|--------|
| Kabeljau, Saisongemüse, Aromaten, Champignons, Pariser Kartoffeln, in der Pergamentrolle gegart | 21,50€ |
| Zopf von Lachs und Zander, Safransauce, grüner Spargel, Wildreisplätzchen | 23,50€ |
| Seeteufel bardiert mit Mango, Kokos-Currysauce | 25,50€ |
| Wasserkastanien-Gemüse, Duftreismischung | 25,50€ |
| Gebratenes Lachssteak, Café de Paris Butter, Brasserie Spinat, Landhauskartoffeln | 22,50€ |
| Geschälte Gambas in Hummerbisque, Patissonngemüse, feine Bandnudeln | 23,50€ |

Fleischlos glücklich

| | |
|---|--------|
| Gnocchi mit Ziegenfrischkäsefüllung auf Rucolasalat, Parmesanspäne | 14,50€ |
| Feigenravioli in Gorgonzolaschaum, geröstete Cashewkerne | 14,50€ |
| Tofu vom Grill auf sautiertem Spitzkohl, Tomatensugo, Sesambällchen | 13,50€ |
| Gemüselasagne mit Aubergine, Zucchini, Paprika und Tomate | 11,50€ |
| Niederheinische Pfannkuchentasche mit jahreszeitlichem Gemüse, rosa Champignons und Schnittlauchrahmsauce | 12,50€ |

Süßer Abschluss

| | |
|--|---------|
| Schokoladenkuchen aus dem Weckglas, Kirschkompott mit Schwips und Vanilleschmand | 07,50 € |
| Cheesecake mit Basilikumzucker | 06,50 € |
| Erdbeere ³ / Erdbeersorbet, Erdbeercharlotte, Erdbeershooter | 08,50 € |
| Ananas Carpaccio mit Sauerrahmeis und Himbeerkrokant | 08,00 € |
| Beeren der Saison mit Mascarpone Creme, Amarettinicumble | 07,50 € |
| Apfeltarte Normandie, Bourbon Vanilleeis | 07,50 € |
| Crème Brûlée | 07,50 € |
| Panna Cotta, Johannisbeere, Minze | 05,50 € |
| Caipirinha-Joghurtmousse mit Minzsauce | 06,50 € |
| Creme Caramel mit jahreszeitlichem Obst | 06,50 € |

Französische Käseauswahl

von Kuh und Ziege, hausgemachtes Fruchtebrot, Trauben und Fruchtsenf:

| | |
|---|---------|
| Größe „M“ ca. 110g Comté, Fourme D`Ambert, Camembert de Normandie | 08,00 € |
| Größe „L“ ca. 160g Comté, Fourme D`Ambert, Camembert de Normandie, Brillat Savarin | 11,00 € |
| Größe „XL“ ca. 200g € Comté, Fourme D`Ambert, Camembert de Normandie, Brillat Savarin, Picandou | 16,00 € |



*„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen!“
dt. Sprichwort*

Sollten Ihnen unsere Vorschläge nicht gefallen,
stellen wir Ihnen gerne ganz auf Ihre persönlichen Wünsche
und Vorstellungen ein individuelles Menü
zusammen.

Was ein wenig „deftiger“ ist, muss nicht gleich weniger
„schnieke“ sein. Nicht der Preis bestimmt den Grad der Liebe,
die durch den Magen geht, sondern die Qualität,
der Anlass und Ihr Budget.

Fordern Sie uns nur, wir sind sicher, dass wir das Richtige
für Ihre Feier kreieren und Ihre Gäste haben reichlich
Gelegenheit diese Liebe kennen zu lernen.

Für die kleinen Gäste empfehlen wir
unsere Kinderkarte.

Walking Dinner Samt & Seide

aus dem Bauchladen vorgestellt in unserem freiRaum serviert
Was halten sie von ...

Step1

Lachsroulade-Kräuter Crème fraîche
California Sushi (vegetarisch)
Tatar angebraten mit BBQ-Sauce

Step2

Hummersamtsuppe mit Pernodsahne
Gorgonzola Cocossuppe mit Hähnchensaté

Step3

Pellkartoffel gefüllt mit Kaviarcreme
Champion in Grissinipanade, Kräuterdip

Step4

Canape mit Roastbeef, Gurke, Romasalat und Remoulade
Gebratene Jakobsmuscheln, Champagner Buttersauce, Sepianudeln

Step5

Saltim Bocca von der Wachtel, Madeirasauce, getrüffelte Kartoffelkrapfen
Ziege verführt Rote Beete, schwarze Walnüsse, Lederbaumhonig

Step6

Petit Fours
Früchte Saté

Preis pro Person auf Anfrage, ab 50 Personen

Das Walking Dinner kann saisonal variieren oder auf Wunsch verändert werden.
Gerne beraten wir Sie.

Ergänzungen zum Walking Dinner wie Künstler/ Dekoration / Musik auf Anfrage



Food Affairs – Auf welches Buffet haben Sie Lust?

Aperitif

Kirsch – Rote Bete Cocktail mit Ingwer

Vorspeisenbar

Crêpe gefüllt mit Frischkäse, Rucola, Parmesan und Parmaschinken
Gegrillte und gefüllte Gemüseantipasti
Vitello tonato mit Thunfisch Kapernsauce
Roastbeefröllchen mit Waldorfsalatfüllung
Roter Linsensalat mit Barbarieentenbrust und Zitronenpfeffer
Hähnchenspieße mit süß – saurer Soße
Arctic Rose Rauchlachsrollis mit Safran und Zitrone
Salat von Maispoulade, grüne Bohnen, Erdnüssen in Limettendressing

Krustenbar

Forellen- und Keta-Kaviar mit Sauerrahm und Schwarzbrot
Pumpernickel mit Shrimps- und Lachstatar, Wasabikaviar
Marinierte Riesengarnelen
Frische Austern
mit Zitrusfrüchten gebeizter Lachs
mit Grappa gebeizter Lachs

Front Cooking

Rot -Barbenfilets mit Aromasalz auf Risotto mit Pesto
Indisches Curry mit Pute
Filetmignons mit gebratenem Gemüse und Kartoffelecken

Sushibar

Makisushi (Algenblatt außen; gerollt)
Nigirisushi (Rechteck mit Auflage)
California Rolls (Algenblatt innen; außen Sesam, vegetarisch)
Eingelegter Ingwer, Wasabi und Sojasauce
Dünne Scheiben vom Thunfisch mit Sesamvinaigrette

Dessertbar

Pralinen-Lollis Campari-Orange, Zitronengras und Himbeer-Chili
Würfel von Passionsfrucht-Joghurteis am Stiel
Dessertvariation im Glas
Süße Minis, Tiramisu, Gourmandis
Reblochon und Brillat-Savarin mit Honigbar
Brot und Butter

Preis pro Person auf Anfrage, ab 50 Gästen

Das Food affairs kann saisonal variieren oder auf Wunsch verändert werden.
Gerne beraten wir Sie.

Ergänzungen zum Walking Dinner wie Künstler/ Dekoration / Musik auf Anfrage

Buffet „Niederrhein“

Vorspeisen

Reibeküchle mit sautierter Flönz
Forelle aus heimischen Gewässern über Wacholder geräuchert
Heimische Sülze, Wurstwaren mit scharfem Senf und Zwiebeln
Süß-sauer eingelegter Schweinerücken mit Gurkenvinaigrette
Lauchsalat mit Schinken und Äpfeln
„Uerdinger“ Kartoffelsalat und Weißkrautsalat
Blattsalate mit verschiedenen Dressings

Aus dem heimischen Suppentopf

Kartoffelsuppe mit Crème Fraîche, Majoran
(wird am Tisch vorab serviert)

Hauptgerichte

Spanferkelbraten mit Boltener Biersoße
Filet von der Lachsforelle aus den Nieper Kühlen in Meerrettich-Safransoße
Rheinischer Sauerbraten Rosinen-Mandelsoße
Petersilienkartoffeln, kleine Kartoffelknödel
Gemüse vom Markt, Apfelrotkraut

Dessert

Herrencreme
Armer Ritter
Pumpernickel-Mocca Schmand Mousse

Gouda- Käsewürfel
Rustikaler Brotkorb und Griebenschmalz

Preis pro Person, ab 30 Gästen

38,00 € pro Person
35,00 € pro Person ohne Suppe

Buffet „Südtirol – Italien“

Vorspeisen

Riesengarnelen in Knoblauchöl mariniert
Gegrillte und gefüllte Gemüse-Antipasti
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan
Grappa- und Zitrus gebeizter Lachs
Parmaschinken, Salami, Bresaola mit Galiamelone
Eingelegte Oliven

Salate

Kirschtomaten und Mini-Mozzarella mit Basilikum
Bunter Tortellini Salat mit Kräutern und Gemüse
Marinierte Meeresfrüchte mit Knoblauch und Fenchel

Suppe

Minestrone mit Limonen- Basilikumcrostini
(wird am Tisch vorab serviert)

Hauptgerichte

Kleine Kalbsschnitzel mit Südtiroler Schinken und Salbei
Osso Buco von der Lammhaxe in Thymiansauce
Bonitofilet an Tomaten- Basilikumsauce
Spaghetti al pesto
Gnocchis, Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse, Romanescou

Dessert

Tiramisu
Cappuccino Crème
Panna Cotta mit Himbeermark und Aprikosengelee
Straciatellacreme mit Amarenakirschen
Italienische Käsesorten mit Grissini & Schüttelbrot
Mediterrane Brotsorten, Butter und Olivenöl

Preis pro Person, ab 30 Gästen

45,00 € pro Person
41,00 € pro Person ohne Suppe

Buffet „ Krefeld“

Vorspeise

Ganzer Lachs „Bellevue“ an Senf-Dill Soße und Sahnemeerrettich
Variationen von gebeitztem Fisch an Kaviarcreme
Ackersalat mit gebratenen Pilzen und Nüssen in Apfelvinaigrette
Maispoulardenbrust mit einer Spinat-Frischkäsefüllung und Pinienkernen
Rauchschinken – Spargelröllchen an Kräuter – Remoulade (Saison)

Salat

Blattsalate mit verschiedenen Dressings
Geflügelsalat mit Bohnen und Limone
Fruchtiger Reissalat mit Curry
Waldorfsalat mit Mandarinen und Ananas
Nudel-Gemüsesalat mit Balsamico-Kräuter-Vinaigrette

Suppe

Oxtail clear Suppe mit Chesterstange
(wird am Tisch vorab serviert)

Hauptgericht

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangen Thymian Kruste
Kalbsmedaillons mit Speck und Zwiebeltopping und Cognacsauce
Barschfilet im Kräutermantel an Mandelbutter
Rahmwirsing, Karottenmosaik, Blumenkohl polnisch
Röstkartoffeln, Kartoffel- Spinatknödel, Gemüse - Reisplätzchen

Dessert

Obstsalat mit Amaretto mariniert
Wölfenspeise
Rote Grütze mit Vanillesauce
Marmorierter Schokoladen – Grießflammeri mit Orange

Auswahl Internationaler Käsesorten mit Weintrauben
Brotkorb und Butter

Preis pro Person, ab 30 Gästen

46,00 € pro Person
42,00 € pro Person ohne Suppe

Buffet „Viva la France“

Vorspeise

Quiche Loraine mit Lauch, Zwiebeln und Speck
Muschelsalat in Tomatenvinaigrette
Lachsvariation an Dijon – Senfcreme
Salat von Flusskrebse und Äpfeln in Calvados
Ziegenfrischkäse Crostinis mit Honig und Feige
Rosa gebratenes Schweinefilet auf Zucchini Salat
Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings
Brioche, Baguette und Salzbutte

Suppe

„Bouillabaisse“
Fischsuppe mit Safran und Wurzelgemüse
(wird am Tisch vorab serviert)

Hauptgänge

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Cassissauce,
Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin
„Coq au Vin“ in Rotwein geschmortes Bressehuhn an Rotweinsauce
dazu Bohnenbündchen und Herzogin Kartoffeln
Doradenfilets an Sauce Choron dazu Ratatouillegemüse und Wildreis
Bunte Bandnudeln mit grünem Spargel in leichter Roquefortsauce, Birnenspalten und
gerösteten Nüssen

Dessert

Crepes Suzettes mit Orangenfilets
Mousse au Chocolate
Frisch gebackene Mandalines
Creme Brûlée

Französische Käseplatte mit Weintrauben, Früchtebrot und Feigensenf

Preis pro Person, ab 30 Gästen

47,00 € pro Person
43,00 € pro Person ohne Suppe

Als Ergänzung zu jedem Buffet buchbar:

unsere Schaustücke

| | |
|---|----------|
| Im Ganzen pochierter Fjordlachs mit Gurkenschuppe und Sahnemeerrettich 1 Lachs reicht für 20 Personen | 150,00 € |
| US Hochrippe am Knochen gegart und angerichtet mit Pilzsalat ausreichend für 30 Personen | 250,00 € |
| Eisbombe à la Traumschiff mit Wunderkerzen & Sprühfontänen serviert ausreichend für 30 Personen | 300,00 € |

Mitternachtsimbiss

Wer viel tanzt, lacht und feiert bekommt garantiert nach ein paar Stunden wieder Appetit. Dann ist ein kleiner Mitternachtssnack ideal. Zu vorgerückter Stunde reicht es jedoch aus mit ca. der Hälfte Ihrer ursprünglichen Gästezahl zu kalkulieren.

Preise pro Person

| | |
|--|---------|
| Currywurst nach eigenem Rezept mit ofenfrischem Baguette | 04,50 € |
| Traarer Käse-Lauchsuppe mit ofenfrischem Baguette | 04,50 € |
| Gulaschsuppe mit ofenfrischem Baguette | 05,50 € |
| Internationale Käseauswahl mit Trauben, Honigbar und ofenfrischem Baguette | 08,00 € |

Sie suchen gluten- oder lactosefreie Produkte oder möchten etwas zu Kennzeichnungspflichtigen oder Allergenen Inhaltsstoffen erfahren? Wir helfen Ihnen gerne weiter.

Tisch – Kommunikationsbuffet *„Traarer Gutsherrenschmaus“*



Vergessen Sie den anstrengenden Alltag und freuen sich auf kommunikative Stunden und deftige Genüsse aus unserer AUGENBLICK Küche.

Ihr 1. Ritter und seine Magd begleiten Sie durch das Tischkommunikationsbuffet Traar.

Wer das Hotel verläßt, passiert nach etwa 200 Metern auf der rechten Seite eine barocke Backsteinkapelle und tritt durch mächtige, von Wappenschildern des Deutschen Ordens gekrönte Pfeiler in einen wohlgepflegten Wirtschaftshof (heute Privat Wohnungen). Laubgebirge aus Kastanien und Linden stehen vor dem Herrenhaus aus dem Jahre 1664. Das schöne Besitztum geht auf die Ritter „ter Are“ (am Wasser) zurück, die dem Ortsteil Traar ihren Namen vererbten. Im Jahre 1274 übereignete die Familie das Rittergut dem Deutschorden.

Sie nehmen Platz, an der ländlichen Ritter-Tafel in unserem Restaurant, und wählen nun den 1. Ritter Ihrer Tafelrunde. Dieser jener welcher hält Kontakt zur Magd, ruft das Essen ab und teilt dieses auf und gibt rechtzeitig den Trinkspruch aus. Es duftet nach Stroh und frischem Brot und aus dem kühlen Bierfäßchen (auf Wunsch) laufen schon die ersten Tropfen.

Ofenfrisches Landbrot vom Brett,
Landbutter und Kräuterquark

Zwiebelsuppeneintopf mit Gemüse und Speck

Auf Platten und in den Schüsseln, bis sich Ihre Tafel neigt:

Panierte kleine Schnitzel, frische Landbratwurst und Hähnchenbollen, Endivien und Kartoffeln untereinander, Schwarzwurzeln, Weißkrautsalat, Senf, Schweinskopfsülze, Heringsdip Hausfrauen Art, Essiggemüse, Radieschen, Graubrot und Butter

Kleiner Appelpannkoecken

Rachenputzer



Preis pro Person, ab 15 Gästen

36,00 € pro Person

Raummiete Kartoffelkeller als rustikale Location 590,-€

Abend-Erlebnismenü „SandMahl“

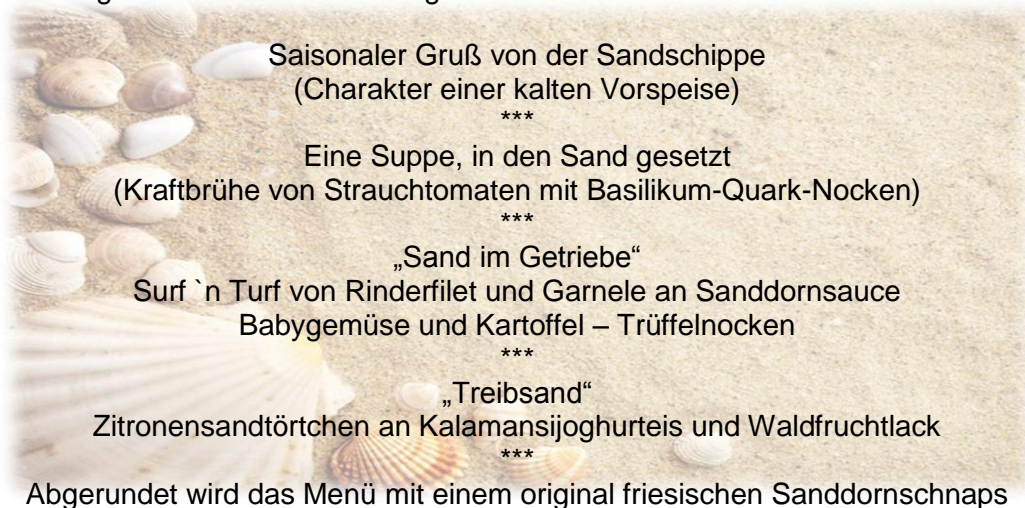
Der Definition nach ist Sand nur „natürlich vorkommendes, zu einer Korngröße von 0,063-2 mm zerkleinertes Gestein, das von Wind und Wasserbewegung zu Sandstränden, Dünen u.ä. aufgehäuft werden kann“.

Aber wir alle verbinden mit Sand Erinnerungen: an Strand, Meer, Urlaub die Sandkastenliebe und was für einen Einfluss diese Bilder und Erinnerungen auf uns haben, bemerken wir schon an den vielen „auf Sand gebauten“ Sprichwörtern.

Lassen Sie Ihre persönlichen Erinnerungen zu diesem Thema nicht im Sande verlaufen. Wir beleben und erweitern sie mit der Inszenierung eines SandMahls.

Schon nach kurzer Zeit werden Sie sich fühlen wie in einem Sandkasten und unser Spielgerät wird Sie dabei unterstützen, Ihre Kreativität und Phantasie zu entfalten.

Auf unserer Speisekarte – die natürlich aus Sandpapier ist - locken Sie sandige Leckereien, da haben Sie garantiert nicht auf Sand gebaut:



Dazu empfiehlt unsere staatl. Sommelière korrespondierende Weine die auf Sand angebaut werden.

Preis pro Person, ab 15 Gästen

39,00 € pro Person

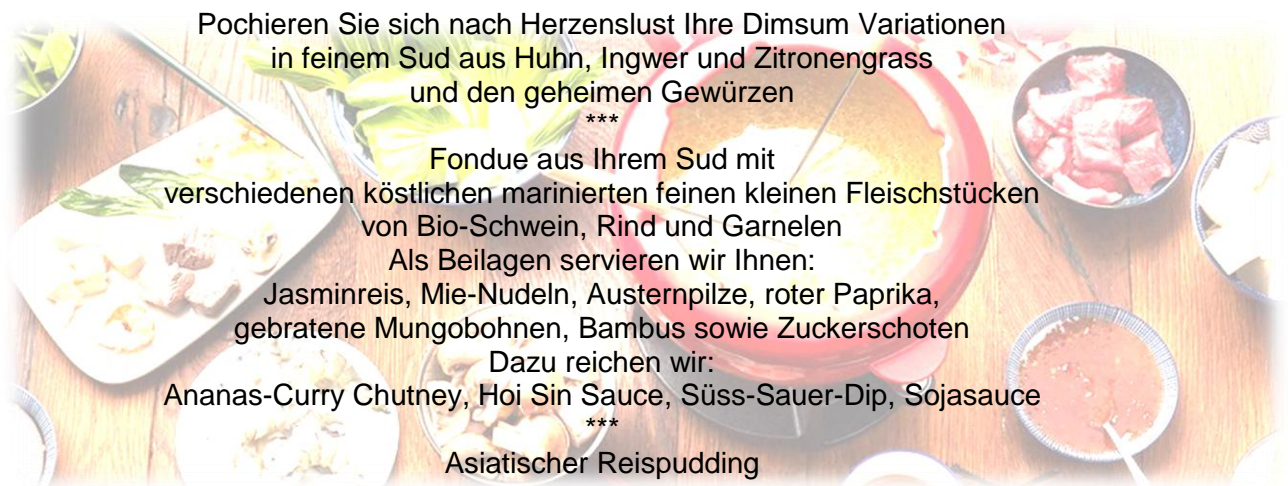
Inklusive Dekoration, Menükarten, Speisen und einem Sanddornschnaps

Asia Fondue

Die asiatischen Länder unterscheiden sich in kulinarischer Sicht wenig voneinander. Man macht durchweg reichlich Gebrauch von Gewürzen wie Koriander, Ingwer, Curry usw. In allen asiatischen Ländern legt man großen Wert auf eine hübsche Präsentation der Speisen, die oft in ausgehöhlten Früchten oder Gemüse in mitten von Früchten serviert werden. Im übrigen werden alle Gänge einer Mahlzeit, einschließlich der Suppe, aufgetragen.

Konfuzius sagt:

Gier macht den Menschen im Leben arm, denn die Fülle dieser Welt macht ihn nicht reich. Glücklich ist, wer gut isst und keinen Hunger hat. Konfuzius' Worten ist nichts mehr beizufügen, lassen Sie sich deshalb von unserer Hommage an die kulinarische Vielfaltigkeit Asiens verführen. Spüren Sie Ying und Yang, riechen Sie die 17 geheimen Gewürze Asiens und begeben Sie sich auf Konfuzius' Spuren der Genüsse.



Preis pro Person, ab 15 Gästen

36,00 € pro Person

Inklusive Dekoration, Menükarten, Speisen

CulinART

- impressionistisch lernen und vermitteln -

Unser Themen- und Kommunikations Menü bei dem das erlaubt ist, was man sonst nicht darf! Sie dürfen, nein Sie sollen auf unsere Tischdecke und Tapete malen!!! **CulinArt** verbindet Kulinarisches und „Kunst“. Beziehungsweise Kunst ist das, was Sie daraus machen.

Der Auftrag:

Ihre Gäste oder Mitarbeiter erarbeiten ein gemeinsames Thema, z.B. das der Tagung und setzen dies spielerisch-künstlerisch beim Abendessen gemeinsam um. Dies dient der Förderung der Kommunikation und des Teamworks. Das Endprodukt kann später mitgenommen werden.

Das Konzept:

Sie sitzen gemeinsam an einem dekorierten Tisch, der alles bietet, was das Malerherz begehrt. Mit sämtlichen Malutensilien können Sie nun Ihr ausgesuchtes Thema auf Tischdecke und Tapete bringen. Zwischen Farbeimern, Pinseln, Paletten und Staffeleien setzen wir nun auf neutralem Geschirr, Ihr künstlerisches Tischbuffet in klassischer Menüfolge ein. Jetzt können Sie auf den dafür vorgesehenen Farbpaletten Ihre Saucen nach eigenem Belieben mischen, neue Beilagen und Salate kreieren.

Aperitif: Vincent's Vermächtnis – Absinth Cocktail

Vincent van Gogh schilderte die Wirkung so: Das erste Stadium ist wie normales Trinken, im Zweiten fängt man an, ungeheuerliche, grausame Dinge zu sehen, aber wenn man es schafft, nicht aufzugeben, kommt man ins dritte Stadium, in dem man Dinge sieht, die man sehen möchte, wundervolle, schöne Dinge.

Vorspeise - Modern Art

Stellen Sie für Ihren Kollegen nach seinem Geschmack unter Ihren kreativen Vorgaben einen Salat wie ein Bild zusammen:

Schafskäse, Schrimps, Radieschen, Cocktailtomaten, Schalotten, Mais, schwarze Oliven, rote und weiße Zwiebeln, Böhnchen, Frisée, Radicchio, Blattsalat, Salatgurken, diverse Essige und Öle, Croutons und Joghurtdressing, Landbrot und Butter

Suppe - Surrealismus

Rote & Weiße Tomatensamtuppe von Eiertomaten die Salvador Dali inspirierte

Hauptgang – Renaissance

Duett von Rind & Gambas auf gelber Paprika- und roter Chilisaucen mit Kartoffel-Gemüse Loempia

Dessert-Romantik

Obstblüten-Display von Kiwi, Ananas und Erdbeeren mit Grand Marnier parfümiert und von einem Sorbet begleitet

Das CulinART kann der Jahreszeit, Ihren Wünschen oder Ihrem Unternehmensleitbild selbstverständlich angepasst werden.

Preis pro Person, ab 15 Gästen

43,00 € pro Person inklusive Aperitif, Dekoration, Menükarten, Speisen

Blind Date

Die Welt des Gesehenen - Eine nicht visuelle GRUPPEN Erfahrung -

Zum Ablauf:

Die Teilnehmer treffen sich in unserem TREFFPUNKT zum Aperitif. Unser Küchenchef gibt eine Einleitung in dem das Konzept des Abends vorgestellt und die Spezialbrille ausgehändigt wird. Von dort aus geht es im Blindenmarsch zur vorbereiteten Tafel.

Wer beweist sich hier als Leader und führt die Gruppe sicher zum Tisch?

An der Tafel angekommen, werden die Teilnehmer auch schon das erste Mal auf die Probe gestellt. Welcher Wein befindet sich im Glas?

Die Dekoration der Tische nehmen wir mit Duftkerzen vor. Die übrige Tischdekoration kann von den Teilnehmern mit Ihrem Tastsinn erkannt werden. Jeder Teilnehmer bekommt einen Block und einen Stift zur Hand. Nach jedem Gang soll jeder Gast aufschreiben, was er denkt gegessen zu haben. Anhand von Uhrzeiten wird festgehalten, wo Sie was finden:

"Wasserglas auf 1 Uhr, Messer auf 3 Uhr und Ihr Mund auf 6 Uhr". Am Ende werden die Teilnehmer über jeden Gang von unserem Küchenchef aufgeklärt und „Bekanntes mit anderen Augen zu sehen“ wird ganz automatisch Thema sein.

Mit jedem Gang wird ein Sinnesorgan gefördert:

Gang 1 „Hände“

Mit Zuhilfenahme Ihres Tastsinns erfahren Sie den ersten Gang, denn die Hand ist das Greifwerkzeug des Menschen. Über die Hand sprechen Sie Ihren Tastsinn an.

Gang 2 „Nase“

Die Nase beinhaltet das Riechorgan des Menschen. Mit Ihrer Hilfe können wir die Inhaltsstoffe verschiedenster Gerichte erahnen.

Gang 3 „Mund“

Unsere Zunge ist in verschiedene Geschmackszonen unterteilt.

Die Zungenspitze nimmt hauptsächlich den süßen Geschmack wahr.

Den salzigen und sauren Geschmack erfassen die Zungenränder.

Der hintere Teil der Zunge nimmt den bitteren Geschmack wahr.

Die Geschmacksknospen für bitter sind 10.000-mal empfindlicher als die für süß. Dadurch hat der Mensch die Fähigkeit giftige Stoffe besonders schnell zu erkennen.

Gang 4 „Ohr“

Unser Sensor, mit dem akustische Signale als akustische Wahrnehmungen aufgenommen werden.

Preis pro Person, ab 15 Gästen

46,00 € pro Person

Inklusive Dekoration, Menükarten, Speisen

Moderator für den Abend: 180,- €

Vesper-Kartoffel-Party

Kartoffel: w (it.) Nachtschattengewächs; eßbare Knollenwurzel („Erdapfel“)
Schon um 1100 v. Chr. wurden in den Anden von den dortigen Ureinwohnern Kartoffeln angebaut. Durch Seefahrer kam die Kartoffel im 16. Jahrhundert nach Europa. In Spanien wurden bereits 1573 Kartoffeln angebaut. Die spanischen Seefahrer kauften den Inkas Kartoffeln als Schiffsproviant ab und vermieden so die damals typische Seefahrerkrankheit Skorbut. In Deutschland wurden die ersten Kartoffeln zu Beginn des 17. Jahrhunderts zunächst nur als Zierpflanze, als botanische Rarität in Gärten von Fürsten, Geistlichen und Gelehrten angebaut. 1720 kam die Kartoffel nach Preußen, und Friedrich der Große trug dazu bei, anfängliche Vorurteile abzubauen und förderte den großflächigen Anbau. Sie setzte sich so als Volksnahrungsmittel durch. Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt heute bei etwa 70 kg jährlich. Sie ist außerdem sehr figurfreundlich: mit rund 75 Kalorien auf 100g.

Kartoffelpufferbrot
mit Landbutter & Wiesenkräuterquark

Auf dem Tisch eingesetzt:
Pellkartoffeln auf zwei verschiedene Arten:
in Meeressalzwasser und Kümmel gekocht

Dazu reichen wir:
Räucherspeck
zarte Pute aus dem Tontopf (Pulled Turkey)
Pilze aus dem Champignon
Keller-Weinsauerkraut
Heringssalat mit Roter Beete
Bohnensalat mit Zwiebeldressing
Salat von Wintergemüse
Kürbissalat
Perlzwiebeln
eingemachte Gurken
Rauchwurst Balken
Düsseldorfer Senf

als süßer Abschluß- Spielereien aus Weckgläsern:

Apfelcrumble
Gewürz-Birnenkompott
Beschwipste Pflaume
Traarer Herrencreme
Vanillesauce
Gaudawürfel

Preis pro Person, ab 30 Gästen

27,50 € pro Person

Zusätzlich buchbar:

- Raummiete Eventscheune als rustikale Location 590,00 € pro Tag
- Persönliches Equipment als Geschenk Set mit Kartoffelpell Besteck & Latz 29,50€ pro Set
- Menükarten für 2,50 € pro Stück
- Kartoffelschnaps ‚Topinambur‘ 2cl für 3,50 €

Weindegustationsmenü

Erleben Sie ein perfekt abgestimmtes 5-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen.
Begleitet wird der Weinabend durch unser Restaurant AUGENBLICK von der
Gabelinszenierung in 5 Gängen.
Jeden letzten Samstag im Januar oder auf Nachfrage ab 20 Personen individuell buchbar.



Menüvorschlag

„Dreiklang von heimischen Herforder Rind“
mit Limonen Emulsion, konfiertem Wachtelei und Trüffel

„MeerSeeFluss“
Jacobsmuschel, Flusskrebis und Bachforelle mit einem Safran – Anis – Aufguss

„Rhapsodie von der Roten Bete“
mit Ziegenkäse, schwarzen Walnüssen und Weißtannenhonig

„Wild und Flur“
Crepinette vom Hirschkalb mit Steinpilzen, Spitzkohl und schwarzen Johannisbeeren

„Impressionen“
von Nougat, Marshmallow und Lollipop

Preis pro Person, ab 20 Gästen

99,00 € pro Person inklusive gereichten Getränken vom Aperitif bis zum Kaffee nach dem Essen.

Zusätzlich buchbar:

- Tischdekoration entsprechend dem Anlass ab 59,00 €
- Persönliches Geschenk wie zum Beispiel einen Flaschenöffner für 29,50€
- Musiker oder Entertainer – Preis auf Anfrage

Familienfeste



1. Schultag / Kommunion

Feiern Sie mit der ganzen Familie und Freunden eine gemütliche und festliche Stimmung zum ersten Schultag oder Kommunion Ihres Kindes.

Gerne stellen wir Ihnen ein festliches Menü oder Büffet zusammen wie auch ein entsprechendes Kuchenangebot. Sprechen Sie uns einfach an!

Preis pro Person, ab 15 Gästen

Auf Nachfrage; gerne stellen wir Ihnen ab 15 Personen ein Menü oder ab 25 Personen ein Büffet zusammen.

Beerdigungskaffee

Im Rahmen Ihrer Trauerfeier bieten wir Ihnen die Möglichkeiten die Beerdigungsfeier bei uns abzuhalten. Ob Kaffee, Brötchengedeck mit Aufschnitt und Kuchen oder ein passendes Menü. Wir sind für Ihre Wünsche da, sprechen Sie uns an.

Preis pro Person, ab 10 Gästen

Brötchengedeck ab 15,00 € pro Person inklusive Brot-, & Brötchenauswahl, verschiedene Marmeladen, Wurst, Käseauswahl sowie Kaffee & Tee

Familienbrunch

Verbringen Sie Zeit mit Ihrer Familie mit einem ausgiebigen Familienbrunch. Starten Sie ausgeschlafen und genussvoll in den Tag. Es erwarten Sie Kaffee – und Teespezialitäten, eine Auswahl an leckeren Fruchtsäften, knusprige Brötchen und frisches Brot.

Eine Vielfalt an leckeren Wurst- & Käsesorten sowie Eierspezialitäten wartet auf Sie.

Eine Auswahl von Vorspeisen, warmen Speisen und Desserts stellen wir individuell gerne zusammen oder empfehlen Ihnen unseren:

Brunch „AUGENBLICK“

Reichhaltiges Frühstücksbuffet

Festtagssuppe mit Einlage

Schweinefiletmedaillons an Pilzrahmsauce, Saisonale Gemüseauswahl und
Petersilienkartoffeln

und

Gebratenes Barschfilet in Safransauce auf Gemüsestreifen und Linguine

Rote Grütze mit Vanillesauce

Tiramisu mit Crisp

Preis pro Person, ab 25 Gästen

34,00 € pro Person (Zeit: 11:00-14:00)

Zusätzlich buchbar:

- Tischdekoration entsprechend dem Anlass ab 39,00 €
- Musiker oder Entertainer – Preis auf Anfrage
- Sektempfang (siehe Seite 3)



Unsere Wasservielfalt

Die Welt des Wassers kennt viele Facetten. Hochwertige Wässer aus aller Welt sind in den letzten Jahren zum wahren Kultgetränk avanciert. Daher haben wir im Restaurant AUGENBLICK und im Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld eine eigene Wasserkarte entwickelt.

Wasser ist ein beeindruckendes Element, bei dem man die unterschiedlichsten Geschmackseindrücke erleben kann. Es schmeckt nach den Mineralien, die durch die verschiedenen Gesteinsschichten eingebunden sind. Genau wie Wein hat auch Wasser eine „Terroir“, es trägt den Charakter einer bestimmten Gegend in sich. Wir empfehlen Ihnen das passende Wasser zum Wein - lassen Sie sich überzeugen.

Dies macht Lust, auch zum Wein das passende Wasser auszusuchen. Unseren korrespondierenden Vorschlag finden Sie jeweils bei der Wasserbeschreibung.

Fiji

Vitti Levu, Fiji

FIJI-Wasser entspringt einem artesischen Brunnen der mitten in einem Regenwald liegt. Aufgrund des hohen Silicat (Kieselsäure) Gehalts, der zur Stärkung von Haut, Haaren und Fingernägeln dient, ist FIJI insbesondere bei den Frauen in Beverly Hills und Hollywood beliebt.

1L

16,00 €

HILDON

Hempshire, England

HILDON entspringt aus der Hildon Quelle im Herzen der Kalkberge in Hampshire in Süd-England. Umrahmt von wunderbarer Natur liegt die Quelle nahezu von Umwelteinflüssen geschützt. HILDON wird vornehmlich in der Gastronomie eingesetzt und gefällt durch seine frische und leichte Art.

0,75l

09,90 €

Badoit – das Mineralwasser der Feinschmecker

Frankreich

Badoit ist ein fester Bestandteil der Haute Cuisine und Frankreichs Nummer 1 unter den Mineralwässern mit Kohlensäure. Es entspringt einer Quelle im malerischen Dorf St. Galmier im französischen Zentralmassiv und ist eines der seltenen Mineralwässer, die bereits leicht kohlendioxidhaltig aus der Quelle sprudeln.

1L

08,50 €

Viva con Aqua

FÜR EINE WELT OHNE DURST

Viva con Aqua de Sankt Pauli e.V. ist ein gemeinnütziger Verein, der sich dafür einsetzt, dass alle Menschen weltweit Zugang zu sauberem TRINKWASSER haben. Um dieses Ziel zu erreichen, fördern wir Wasserprojekte und Aktionen im In- und Ausland und verbreiten dabei jede Menge Lebensfreude. Wir sind der festen Überzeugung, dass sich auch ernste Themen dieser Welt mit Freude angehen lassen. Die Entstehungsgeschichte von Viva con Aqua ist dabei typisch für den Stadtteil St. Pauli:

0,75l laut oder leise 07,90 €

Voss

Vatnestrom, Norwegen

Voss entspringt einem artesischen Brunnen in Süd Norwegen, der dieses ultra-reine Wasser hervorbringt. Es ist besonders mineralienarm und eines der wenigen Wasser auf der Welt, welches von Natur aus fast kein Natrium beinhaltet.

0,8 l 09,90 €

Apollinaris selection

Ein Mineralwasser höchster Qualität! Sehr feinperlig und sanft, mit wenig natürlicher Kohlensäure ist es der ideale Begleiter zur feinen Küche und zu edlen Weinen. Die Glasflasche ist aromaneutral und dekorativ.

0,25 l 02,90 €
0,75 l 07,50 €

Evian

Evian ist ein Mineralwasser ohne Kohlensäure aus dem in den französischen Alpen gelegenen Ort Évian-les-Bains. Seit 1826 wird Evian offiziell abgefüllt.

1,00 l 08,50 €

Staatlich Fachingen Gourmet still

Mild moussierendes Premium-Mineralwasser mit angenehmer Geschmacksnote. Serviert in edlen Glasfacettenflaschen.

0,25 l 02,90 €
0,75 l 07,50 €

Unsere Getränkevielfalt

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|--------|---------|
| Vaihinger Orangensaft, Apfelsaft | 0,20 l | 02,90 € |
| VIO Apfel-, Johannisbeere-, Rhabarberschote | 0,30 l | 03,90 € |
| Coca Cola / Coca Cola light, Zero, Life ^{1,2} | 0,20 l | 02,90 € |
| Fanta ^{4,7,9} / Spezi ^{1,2,4,7,9} / Sprite ^{4,9} | 0,20 l | 02,90 € |
| Schweppes Ginger Ale ² , Wild Berry | 0,20 l | 03,50 € |
| Schweppes Bitter Lemon ¹³ , Tonic Water ¹³ | 0,20 l | 03,50 € |
| Red Bull ^{1,8} mit Zucker | 0,33 l | 03,50 € |
| Lemon Aid Limette, Maracuja und Blutorange | 0,33 l | 04,00 € |

Heißgetränke

| | |
|---------------------------------|---------|
| Tasse Kaffee ¹ | 02,60 € |
| Tasse Kaffee Hag koffeinfrei | 02,60 € |
| Espresso ¹ | 02,60 € |
| Doppelter Espresso ¹ | 04,90 € |
| Cappuccino ¹ | 02,90 € |
| Milchkaffee ¹ | 03,20 € |
| Latte Macchiato ¹ | 03,50 € |
| Tasse Schokolade | 03,50 € |
| Glas Tee | 02,60 € |

Biere frisch vom Fass

| | | |
|------------------------------|--------|---------|
| Bitburger Pils | 0,20 l | 02,60 € |
| | 0,50 l | 05,80 € |
| Diebels Alt | 0,25 l | 03,00 € |
| | 0,50 l | 06,00 € |
| Kölsch | 0,20 l | 02,60 € |
| | 0,40 l | 05,20 € |
| Franziskaner Hefeweizen hell | 0,30 l | 03,40 € |
| | 0,50 l | 05,60 € |

Biere aus der Flasche

| | | |
|--------------|--------|---------|
| Corona Extra | 0,35 l | 04,00 € |
|--------------|--------|---------|

Aperitifs

| | | |
|--|--------|---------|
| Aperol Sprizz | 0,20 l | 06,50 € |
| Aperol, Soda, Prosecco | 0,20 l | 06,50 € |
| Hugo | | |
| Holunderblütensirup, Soda, Prosecco, Minze | 0,20 l | 06,50 € |
| Rebujito | | |
| Sherry, Minze, Zitrone | 0,20 l | 06,50 € |
| Lillet rot, rose, blanc mit | | |
| Schweppes Wild berry, Tonic, Bitter Lemon | 0,20 l | 06,50 € |

Cocktails

Caipirinha¹

Cachaca, Limette, brauner Zucker

4 cl 09,00 €

Sex on the Beach

Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, Orangensaft

6 cl 09,00 €

Spirituosen (jeweils 4cl)

Bombay Dry Saphiere Gin

07,50 €

Wodka Absolut

07,50 €

Rum Havana blanco, Havana 3 Jahre

06,50 €

Bacardi Rum Carta Blanca

07,50 €

Tequila José Cuervo silver and gold

07,50 €

Whiskys (jeweils 4cl)

Glenfiddich

07,00 €

The Talisker (10 Jahre alt)

09,00 €

Johnny Walker Red Label²

07,50 €

Cognac (jeweils 2cl)

Remy Martin V.S.O.P.

06,00 €

Obstbrände (jeweils 2cl)

Alde Gott Birne, Obstler

04,00 €

Alde Gott Kirschwasser, Himbeer

04,00 €

Alde Gott Mirabelle

04,00 €

Unsere Sekt- & Weinvielfalt

Lieber Weinfreund, wie Sie wissen, ist ein Wein ein Naturprodukt, dessen Verfügbarkeit begrenzt ist. Bitte haben Sie Verständnis, dass ältere Jahrgänge der aufgeführten Weine von uns durch entsprechende Folgejahrgänge - natürlich in gleicher Qualität -ersetzt werden. Jegliche Weine dieser Karte enthalten Sulfite.

Champagner

| | | |
|----------------------------|-------|----------|
| Flasche Pommery Royal Brut | 1,50l | 110,00 € |
| Flasche Pommery Royal Brut | 0,75l | 59,00 € |

Sekt und Secco

| | | |
|---|-------|---------|
| Schloss Affaltrach Sekt Brut, Württemberg | 0,75l | 28,00 € |
| Riesling Sekt Brut, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz | 0,75l | 32,00 € |
| Pinot Brut Sekt, Weingut Bretz, Rheinhessen | 0,75l | 32,00 € |

Unsere Weißweine

Franken

| | | |
|--------------------------------|-------|---------|
| 2017 Sulzfelder Cyriakusberg | 0,75l | 29,00 € |
| Weißburgunder Kabinett trocken | | |
| Weingut Brennfleck | | |

Am Gaumen hat er einen quicklebendigen Auftritt von Säure und sanfter Fruchtaromatik.

Leicht nussig mit zarter Butternote, begleitet von Apfel-, Birnen- und zarten Aprikosenaroma.

| | | |
|----------------------------|-------|---------|
| 2017 Anna Lena | 0,75l | 27,00 € |
| Silvaner Kabinett, trocken | 1,50l | 58,00 € |
| Weingut Brennfleck | | |

Dieser Wein wurde nach der ältesten Tochter benannt. Er ist temperamentvoll, voller Leben und von besonderem Charakter. Ein erfrischender Wein mit Aromen von Apfel und Citrus. „Stets der beste Silvaner Kabinett des Weinguts“.

Pfalz

| | | |
|------------------------|-------|---------|
| 2017 Grauer Burgunder | 0,75l | 24,50 € |
| Kabinett trocken | | |
| Weingut Tina Pfaffmann | | |

Erdig, voluminös aber trotzdem spritzig spricht dieser Wein, und das ist er auch.

Seine Cremigkeit und sein Alkoholgehalt lassen ihn wuchtig wirken.

| | | |
|------------------------|-------|---------|
| 2017 Herzglück | 0,75l | 33,00 € |
| Riesling trocken | | |
| Weingut Tina Pfaffmann | | |

Mit noch mehr Herz zum etwas feinfruchtigerem und dezent eleganten Riesling, der viele Herzen höher schlagen lässt. Durch seine feine Säure, die Lebendigkeit und sein unglaubliches Aroma, animiert dieser Wein zum Essen oder einfach für einen schönen Abend und vieles mehr... Ein wahnsinnig geradliniger, fruchtiger aber sehr ehrlicher, trockener Riesling.

Rheingau

2016 Mineral 0,75l 27,00 €

Riesling Qualitätswein, trocken

Weingut Johannishof

Dieser lebendige, fruchtbetonte Riesling überzeugt durch seinen ausgeprägten Duft nach gelben Früchten und Kräutern, seine pikante Säure und seine würzige, mineralische Art am Gaumen. Ein klassischer, herzhafter Rheingau-Riesling mit Charme und Finesse. Die Zeitschrift „Vinum“ führt das Weingut in ihrer Liste der „100 besten deutschen Weingüter“.

2016 Johannisberg V 0,75l 30,00 €

Riesling Kabinett

Weingut Johannishof

Der Riesling zeigt eine wunderschöne Nase von Apfel, Aprikose, Mirabellen, Kräutern und mineralische Noten. Am Gaumen rassig mit tänzerischer Leichtigkeit, sehr klare Frucht, mineralisch, feinwürzig, elegant, sehr schönes Spiel und ein sehr langer Nachhall.

Baden

2017 Grauburgunder 0,75l 29,00 €

Kabinett trocken

Winzer vom Alde Gott, Ortenau

Der Grauburgunder verdankt seine leichte mineralische Würze den Urgesteinverwitterungsböden, welche dem als kräftig und körperreich bekanntem Wein eine Schlankheit und Rasse verleiht, die ihn zu einem vielseitigem Essensbegleiter macht.

2017 Sauvignon Blanc 0,75l 29,00 €

Qualitätswein, trocken

Winzer vom Alde Gott, Ortenau

Diese Weine präsentieren sich mit viel Raffinesse und entfalten eine würzige spritzige Note, ohne an Eleganz zu verlieren.

2017 Grauburgunder ** 0,75l 32,00 €

Qualitätswein trocken

Weingut Alexander Laible

Durbach, Ortenau

In der Nase duftend nach Birnen, Boskopapfel und Jonagold. Schöner Körper, eleganter Schmelz viel Saft. Schöner Abgang, macht viel Spaß.

2017 Riesling Alte Rebe *** 0,75l 34,00 €

Qualitätswein trocken

Weingut Alexander Laible

Durbach, Ortenau

In der Nase Maracuja Sorbet, Weinbergspfirsich, Mango bis hin zur Stachelbeere. Viel Saft und Schmelz. Schöner Abgang, macht viel Spass.

Mosel

2017 Einblick 0,75l 26,00 €

Riesling Qualitätswein, trocken

Weingut Nick Köwerich

Leicht, spritzig, harmonisch – erfrischend, unkompliziert. Aus den Weinbergen rings um Leiwen soll er Jahr für Jahr Einblick in die heitere, unbeschwerte Seite des Mosel-Rieslings schenken. Ausgesprochen fruchtiger Apéritivwein mit feinem Pfirsich- und Apfelaroma.

Rheinhessen

2017 Grauburgunder 0,75l 22,00 €
Qualitätswein trocken

Weingut Ernst Bretz Bechtheim

Schmeichelhaft, klar und mit lebendiger Fruchtfülle, die besonders an Nektarine erinnert. Somit ist der Charakter der Rebsorte perfekt interpretiert.

2017 Riesling 0,75l 28,00 €
Qualitätswein trocken

Weingut Jochen Dreissigacker

Saftig, frisch klar und animierend."

Italien, Südtirol

2017 Chardonnay DOC 0,75l 30,00 €
trocken

Weingut Martini & Sohn

Inmitten der Weinberge von Giran steht der Familienbesitz der Familie Martini. Aus dem besten Lesegut wird nach strengster Qualitätskontrolle, der Wein bereitet, der sich im Laufe der Jahre einen guten Namen gemacht hat. Feiner Geruch nach reifem Obst, Äpfel, Bananen, Nüssen, schmeckt harmonisch, eleganter Körper

Roséwein

Baden

2017 Spätburgunder Rose
Qualitätswein trocken
Weingut Alexander Laible 0,75l 26,00 €

Pfalz

2017 Pink Rose 0,75l 23,50 €
St. Laurent trocken
Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz

Rotweine

Franken

2016 Sulzfelder Mausthal 0,75l 29,00 €
Domina Qualitätswein trocken
Weingut Brennfleck

Die mittelspät reifende Rebsorte Domina ist eine Kreuzung aus Spätburgunder und Portugieser. Im Glas glänzt die Domina durch ihren intensiven dunklen Rubinton. Das Bukett ist geprägt von samtiger Tiefe, erfüllt mit frischen Düften von Waldbeeren und einem Hauch dunkler Schokolade. Im Geschmack überzeugt er durch ein angenehmes Säurespiel, saftige Art und einem leichten Rauchtönen. Ein lang anhaltender Abgang, bei dem die gut eingebundenen Tannine den Ton angeben, rundet den im Holzfass ausgebauten Wein perfekt ab.

Pfalz

2014 Villa L
Spätburgunder & Merlot 0,75l 22,00 €
Qualitätswein trocken
Weingut Lergenmüller

Baden

2016 Spätburgunder 0,75l 29,50 €
Qualitätswein trocken
Winzer vom Alde Gott, Ortenau

2015 Hand-In-Hand 0,75l 36,00 €
Spätburgunder trocken
Weingut Klumpp und Näkel

Das Weingut Meyer-Näkel von der Ahr hat Hand in Hand mit dem Weingut Klumpp aus Baden diesen Spätburgunder kreiert. Initiative für die Vermählung gaben die Jungwinzer Meike Näkel und Markus Klumpp. Die Reben für diesen ausbalancierten Pinot sind auf badischem Löss-Lehmboden gewachsen der dem Wein seine Würze gibt. Diese Würze wirkt bereits in der Nase elegant. Hinzu kommen Aromen von Schokolade und Zigarrenkiste die durch den gekonnten Holzeinsatz stimmig eingebunden sind. Auf der Zunge wirkt der Wein kraftvoll und strukturiert bei klarer Frucht, am Gaumen sind die Tannine präsent. Eine Neuzüchtung aus Cabernet Sauvignon und Dornfelder. Tiefschwarz mit feinen Fruchtaromen, feiner Gerbstoff mit nuancenreichen Kirscharomen, weich und voll auf der Zunge.

Italien

Südtirol

2016 Merlot 0,75l 31,00 €
Weingut Martini & Sohn
100 % Merlot, teilweise gereift in gebrauchten Barriques. Feiner Geruch nach Veilchen, Vanille, Waldbeeren, samtiger ausgeprägter Körper, langer Abgang.

2017 Lagrein Rueslhof 0,75l 30,00 €
Weingut Martini & Sohn
100 % Lagrein, teilweise gereift in gebrauchten Barriques. Feiner Geruch nach Veilchen, Vanille, samtiger ausgeprägter Körper, langer Abgang.

2016 Primitivo di Manduria 0,75l 31,00 €
Palazzo Malgara
Apulien
Intensivrote Farbe, direkt anspechende Nase; im Geschmack saftig und fruchtbetont, körperreich am Gaumen und samtig weich.

Frankreich

2016 Les Mariés 0,75l 28,00 €
Cabernet Sauvignon & Merlot
Les Mariés, Languedoc
Attraktives, dunkles, dichtes Rubinrot, duftend nach dunklen Beeren, Pflaume und etwas rauchig, sehr komplex mit reifem Tannin, saftig, was dem Wein zu frühem Trinkgenuß verhilft.

2016 Baronesque IGP Pays DO`c
Alicante Bouchet, trocken

0,75l 31,50 €

Languedoc-Roussillon ist bekannt für seine Landweine, die als hervorragende Essensbegleiter geschätzt werden und von denen viele ein außergewöhnliches Preis-Genussverhältnis bieten. Baronesque überzeugt durch ein großes Aromaspektrum reifer roter Früchte mit warmen pfeffrige Gewürznoten. Im Geschmack ist der Rotwein kraftvoll und harmonisch.

Spanien

2014 Finca la Estacada Envejecido
6 Meses in Barrica Tinto
Bodegas Finca la Estacada, Castilla

0,75l 29,00 €

Kirschrote Farbe mit Purpurreflexen; reichhaltiges Bukett mit Aromen reifer Früchte (Brombeeren, Pflaumen) und dezenten Noten von neuem Holz, Würzaromen, im Mund fleischig, elegant, mittellanger Abgang

Argentinien

2016 Finca la Colonia Malbec
Lujan de Cuyo
Bodegas Norton, Mendoza

0,75l 28,00 €

Attraktives, dunkles, dichtes Rubinrot, duftend nach dunklen Beeren, Pflaume und etwas rauchig, sehr komplex mit reifem Tannin, saftig, was dem Wein zu frühem Trinkgenuß verhilft.

Portugal

2015 Portada Tinto
Cartaxo, Lisboa
DFJ Vinhos

0,75l 27,00 €

Dunkles Rubinrot; kräutriges Bukett mit betonter Frucht; mittelkräftiger Körper; vollmundig im Geschmack. Gutes Säurerückgrat, mittellanger Abgang, im Mund ausgewogen. Ein universeller und kraftvoller Begleiter zu dunklem Fleisch, Grillgerichten, Pasta mit dunklen Saucen oder nicht zu kräftigen Käsesorten.

Südafrika

2013 "us de Kap"
Shiraz

0,75l 32,00 €

Werner Näkel, Western Cape

Eingelegte Pflaumen, Tamarillo Orangen, schwarzer Pfeffer, Holzkohle und Würze. Im Mund ziemlich dicht und kompakt, saftig, zeigt sofort breite Schultern und Tiefgang, kraftvoll, vollmundig, eingelegte Pflaumen und Kirschen, Holzkohle, altes Leder, reife Art, gute Balance, samtige Tannine am Gaumen, gute Länge.

Allergene / Inhalte

Bitte beachten Sie, dass in den angebotenen Produkten Spuren von allergenen Inhaltsstoffen enthalten sein können und trotz aller Sorgfalt Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe in Getränken & Speisen:

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 enthält eine Phenylalaninquelle
- 5 enthält Natriumnitrit
- 6 enthält Sulfit
- 7 mit Süßungsmittel



Ihre Planungssicherheit – unser Servicegedanke

Leistungen und Stückpreise

| | |
|---|----------------------------|
| Stuhlhussen, cremefarben | 07,50 € |
| Menükarten | 02,50 € |
| Platzkarten | 02,50 € |
| Servicepauschale ab 00.00 Uhr pauschal pro angefangene Stunde | 150,00 € |
| Servicepauschale ab 03.00 Uhr pauschal pro angefangene Stunde | 300,00 € |
| Servicepauschale für mitgebrachten Kuchen | 04,50 € pro Gast |
| Servicepauschale für mitgebrachte Weine | 24,00 € pro 0,75 l Flasche |
| Servicepauschale für mitgebrachte hochprozentige Alkoholika | 39,00 € pro 0,75 l Flasche |
| Tanzfläche | 75,00 € |
| Fotograf | auf Anfrage |
| Disc Jockey oder Entertainer | auf Anfrage |
| Feuerwerk | ab 680,00 € |
| Klavier | 75,00 € |
| Klavierspieler | 450,00 € / 3 Stunden |
| Präsentationsequipment (Beamer, Leinwand, Stromkabel) | 90,00 € |
| Mikrofon für Ihre Festrede kleiner Tip: hat meistens der DJ sowieso am Start | 150,00 € |

Dekoration

Gerne dekorieren wir die Tische mit runden, länglichen oder gestaffelten Gestecken. Die Farb- und Blumenwahl können Sie selbstverständlich nach Ihrem Geschmack festlegen.

pro Gesteck ab € 19,00

oder was halten Sie von 3 – 4 bauchigen Stielgläsern, die wir zu 1/3 mit Wasser füllen und je nach Blumenwahl z. B. mit einer großen Rosenblüte dekorieren und zusätzlich Blütenblätter verstreuen.

pro Tisch (á 8 Personen) 21,00 €

Elegant wirken zum Beispiel große fünf-armige Kerzenleuchter, die wir mit Efeu und roten Rosen dekorieren; pro Leuchter

49,00 €

Sehr edel erscheinen einzelne große Windlichter mit einer Kerze in einem großen Kranz aus Efeu in den einzelne rote und/ oder weiße Rosen gesteckt werden.

pro Windlicht

39,00 €

Sie möchten nur den Kerzenleuchter mieten? Kein Problem!
pro Leuchter inkl. Kerzen

18,00 €

Die Dekoration kann mit Serviettenringen
aus Efeu und einer roten Rosen erweitert werden.
pro Serviettenring 08,00 €

Servietten in Ihrer Wunschfarbe, dazu passende Kerzen
Pauschalpreis bis 100 Stück 150,00 €

Bestuhlungsmöglichkeiten Ihres Festsaaes

Wir können Ihren Saal mit runden oder eckigen Tischen à 7-10 Personen festlich einladend eindecken, mit einer weißen oder cremefarbenen Tischdecke, Stoffserviette etc.
Bei Familienfesten bis 30 Personen eignen sich Tischtafeln hervorragend.
Erweiterungen der Bestuhlung mit zum Beispiel Stehtischen möglich.

Zimmerkontingent

Wir können Ihnen und Ihren Gästen ein Zimmerkontingent ab einer Anzahl von 5 Zimmern zur Verfügung stellen, auf welches Sie bis 3 Monate vor Ihrer Feier zugreifen können. Die nicht in Anspruch genommenen Zimmer fallen dann in den freien Verkauf zurück.

Das Kaufmännische

Sie zahlen 80% der voraussichtlichen Kosten im Vorfeld an. Den restlichen Betrag begleichen Sie vor Ort am Abend Ihrer Feierlichkeit.
Druck-, Satzfehler und Preisänderungen vorbehalten. Bei Erscheinen einer neuen Preisliste verliert diese ihre Gültigkeit. Unsere Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzl. Mehrwertsteuer.

Mercure
HOTELS

**TAGUNGS- &
LANDHOTEL
KREFELD**

*„Wir“ inszenieren Ihren
Augenblick!*



*Mercure Tagungs- und Landhotel Krefeld
Elfrather Weg 5 – Am Golfplatz
47802 Krefeld
Tel.: +49 (0)2151 / 956-0
Fax: +49 (0)2151 / 956-100
E-Mail: h5402@accor.com*