

7h-Stunden-Pauschale

Kaminzimmer exklusiv und Innenhof

4-Gang-Menü mit Getränkepauschale

Menü, Getränkepauschale, Service und Endreinigung
Preise 2026 inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer
7% MwSt für Speisen, 19% MwSt für Getränke
für insgesamt max. 7h im Restaurant



Mindestumsatz und Verlängerungsoption

Gruppen bis 65 Personen können am Wochenende unser Kaminzimmer exklusiv buchen,
Gruppen über 65 Personen können das gesamte Restaurant exklusiv buchen.

Achtung : mit Buffet passen max. 54 Personen ins Kaminzimmer

Der Mindestumsatz für die Exklusivnutzung des Kaminzimmer liegt bei 6.000 Euro, der
Mindestumsatz für die Exklusivnutzung des gesamten Restaurants liegt bei 10.000 Euro.

Im Jahr 2026 kostet unsere 7h-Pauschale wie folgt

Menüpauschale für 3/4/5-Auswahlmenü = 46/52/58 Euro pro Person
Getränkepauschale für Erwachsene für 7 Stunden = 52,50 Euro pro Person

Verlängerungsoption der 7h-Pauschale

150 Euro Raummiete pro Stunde plus 7,50 Euro
pro Person und Stunde für die Getränkepauschale.

Getränkepauschale ab 52,50€ p.P.

7h-Getränkepauschale ● Verlängerung möglich bis max. 10 Stunden
Kinder und Jugendliche mit eigenem Sitzplatz bezahlen 25 Euro

Empfang : Chardonnay Sekt Brut und Aperol, Hugo, Lillet

Weißwein : Karle Grauburgunder oder Roveglia Lugana

Rotwein : Karle Spätburgunder oder TdCS Primitivo

Bier : Kölsch, Pils, Weizen (auch alkoholfrei)

Wasser : Camberger Taunusquelle still und medium

Softdrinks : Fritz Getränke (Auswahl) aus der 0,33L Flasche

Kaffeespezialitäten : Kaffee, Espresso, Cappuccino

Digestif : Grappa, Obstbrände Karle, Kräuterschnäpse

Getränke wie aufgeführt unbegrenzt für 7h im Restaurant



BEISPIELMENÜ FRÜHJAHR/SOMMER

4-Gang-Menü für 52 Euro pro Person

Unsere Menüauswahl ist variabel und individuell möglich

VITELLO ODER SALAT

Spargelsalat mit Ziegenfrischkäse frischen Erdbeeren und rosa Pfeffer
Vitello tonnato Thunfischcrème Kapernäpfel Sesam-Grissini

PASTA ODER SUPPE

Panzerotti mit Parmesanschaum Feigen Datteln Pinienkernen
Bärlauchcrèmesüppchen mit gerösteten Pinienkernen

FLEISCH ODER FISCH ODER VEGGIE

Grain-Fed Prime Beef mit Thymianjus, Kräuterkartoffeln und Frühlingsgemüse
Fischvariation mit Safran-Weißweinsauce, Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse
Gefüllte Zucchini mit Schafskäse, getrockneten Tomaten und Kartoffelpüree

DESSERT ODER KÄSE

Dessertvariation mit 3 verschiedenen Desserts
Käsevariation mit 4 verschiedenen Sorten Rohmilchkäse



BEISPIELMENÜ HERBST/WINTER

4-Gang-Menü für 52 Euro pro Person

Unsere Menüauswahl ist variabel und individuell möglich

CARPACCIO ODER SALAT

Roastbeefcarpaccio mit Rucola Olivenöl gehobeltem Parmesan
Wildkräutersalat marinierter Ziegenkäse gebratene Birne Pinienkerne

PASTA ODER SUPPE

Trüffelravioli mit Parmesanschaum und frittiertem Rucola
Kürbis-Ingwersüppchen mit gerösteten Pinienkernen

FLEISCH ODER FISCH ODER VEGGIE

Angus Rinderfilet Thymianjus, Kartoffelgratin Pfannengemüse
Fischvariation Safran-Weißweinsauce, Kartoffelpüree Pfannengemüse
Gefüllte Zucchini mit Schafskäse, getrocknete Tomaten Kartoffelpüree

DESSERT ODER KÄSE

Dessertvariation mit 3 verschiedenen Desserts
Käsevariation mit 4 verschiedene Sorten Rohmilchkäse



Beispiel für 5/6-Gang-Menü

mit Käse- und Dessertbuffet für 65 Euro pro Person

Unsere Menüauswahl ist variabel und individuell möglich

Brot, Dippes und Olivenöl am Tisch

Gemischte Brotsorten und 2 verschiedene Dippes

Fisch am Tisch serviert

Loup de mer auf Rote-Bete-Risotto

Pasta am Tisch serviert

Trüffelravioli Parmesanschaum Rucola

Suppe am Tisch serviert

Fenchel-Currysüppchen mit Croûtons

Fleisch am Tisch serviert

Uruguay Premium Rinderfilet Pfeffer-Balsamicojus
Kartoffelgratin Saisongemüse

Dessert und Käse am Buffet

Drei verschiedenen Desserts im Glas
Käseauswahl Feigensenf Trauben Nüsse



Buffetauswahl nach Absprache für Gruppen ab 40 Pers für 65€ pro Person

Vorspeisen am Buffet

Roastbeefcarpaccio mit Rucola und Parmesan
Vitello tonnato mit Kapern und Thunfischcrème
Doppel gegarter Lachs mit Glasnudel-Gemüsesalat
Gebratene Riesengarnelen mit scharfem Joghurdipp
Gemüse-Antipasti mit Rucola und Schafskäse
Caesarsalat mit Kräutercroûtons und Parmesan
Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum

Hauptgerichte am Buffet

Uruguay Grain-Fed Prime Beef Pfannengemüse Pfeffersauce
Spanien Ibericosteaks Champignon-Bohnen Thymianjus
Fischvariation Blattspinat Safran-Weißweinsauce
Melanzane Parmigiano Tomaten-Chilisauce
Kartoffelgratin **und** Kräuterkartoffeln
Basmati-Gemüsereis **und** Spätzle

Dessert am Buffet

Gemischte Dessertauswahl im Glas
Kleine Rohmilchkäseauswahl



Kinder unter 6 Jahre ohne Berechnung
Kinder 7-15 Jahre bezahlen 50%
Jugendliche ab 16 Jahre bezahlen 100%

Sonstige Infos für unsere Gäste

Dekoration : Unsere Standard-Deko können Sie kostenfrei nutzen.
Auf Wunsch stellen wir weiße Damast-Tischdecken Verfügung (10€/St).
Außerdem arbeiten wir mit zwei kreativen Floristen aus der näheren
Umgebung : Blumen Hoven in Glessen und Blumen van Doorne in Pulheim.
Natürlich können Sie auch in Eigenleistung dekorieren.

Konfetti bitte nicht : das Auswerfen von Konfetti o.ä. ist nicht erwünscht und nicht erlaubt. Bei Zuwiderhandlung berechnen wir immer eine Reinigungspauschale in Höhe von 250 Euro zuzüglich gegebenenfalls notwendiger Ausbesserungsarbeiten an Holztischen, Stühlen und Balken. Hier sprechen wir leider aus Erfahrung, da wir nach einem umfangreichen Konfettieinsatz draußen (mit anschließendem Regen) Tische abschleifen und neu lasieren mussten. Informieren Sie hierüber bitte auch Ihre Gäste.

Zeitrahmen und Raummiete : wir berechnen keine Raummiete für insgesamt 7 Stunden und einem Mindestumsatz in Höhe von 5.000 Euro (Kaminzimmer) bzw. 10.000 Euro (Restaurant). Für jede weitere Stunde berechnen wir 150 Euro Raummiete und 7,50 Euro pro Person und Stunde für die fortlaufende Getränkepauschale (bis max. 3 Uhr).

Kuchen nach dem Menü : Für ein Kuchenbuffet nach dem Menü berechnen wir 5 Euro für Couvert und Service vor Ort. Kaffee und Tee ist inklusive (Getränkepauschale).

Anzahlung und Stornobedingungen : Bei Auftragserteilung bzw. fester Buchung erbitten wir eine Anzahlung in Höhe von 500 Euro auf unser Konto bei der Volksbank Erft, IBAN DE 72 37069252 6502678017, Verwendungszweck : Ihr Name + Datum
Eine zweite Abschlagszahlung in Höhe von 2.500 Euro (Kaminzimmer) bzw. 4.500 Euro (Restaurant) erbitten wir bis 6 Wochen vorher auf das gleiche Konto.

Nach Auftragserteilung gelten unsere **Stornobedingungen** wie folgt :

Absage bis 6 Wochen vorher (Kaminzimmer) = 500 Euro

Absage bis 6 Wochen vorher (Restaurant) = 500 Euro

Absage bis 2 Wochen vorher (Kaminzimmer) = 2.500 Euro

Absage bis 2 Wochen vorher (Restaurant) = 4.000 Euro

Absage weniger als 2 Wochen vorher (Kaminzimmer) = 4.000 Euro

Absage weniger als 2 Wochen vorher (Restaurant) = 6.000 Euro

Alle **Preise ab Januar 2026** verstehen sich ...

... inklusive 7% Mehrwertsteuer für Speisen im Restaurant

... inklusive 19% Mehrwertsteuer für Getränke und alles andere