

# 4h-Stunden-Pauschale

für Gruppen **mittags bis maximal 17 Uhr**  
**Menü ab 20 Pers • Buffet ab 40 Pers**

inkl. Menü, Getränkepauschale, Service und Endreinigung  
inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer (7% / 19%)



## Mindestumsatz Mittags

Wir öffnen mittags für Gruppen ab 20 Personen (Vollzahler)

Eine Verlängerung ist nach Absprache in Einzelfällen bis 18 Uhr möglich

Der Mindestumsatz für eine Sonderöffnung beträgt 1.520 Euro für Speisen und Getränke und für insgesamt max. 4 Stunden Aufenthalt im Restaurant

## Menüpreise und Getränkepauschale

3-Gang für 46 Euro p.P. • 4-Gang für 52 Euro p.P. • 5-Gang für 58 Euro p.P.

Veggie-Menü jeweils 10 Euro weniger • Kids-Menü für 30 Euro p.P.

4h-Getränkepauschale für Erwachsene für 30 Euro p.P. (ohne Digestif)

Kinder bezahlen 1,50 Euro pro Lebensjahr (Getränkepauschale)

## Verlängerungsoption der 4h-Pauschale

Nach vorheriger Absprache ist eine Verlängerung bis max. 18 Uhr möglich.

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

## Unsere Getränkepauschale beinhaltet

**Apéritif-Empfang :** Chardonnay Sekt Brut, Aperol Sprizz, Hugo oder Lillet

**Alkoholfreie Apéritifs :** van Nahmen Fruchtsecco, Himbeer-Sprizz (...)

**Weißwein :** Karle Grauburgunder oder Roveglia Lugana

**Rotwein :** Karle Spätburgunder oder TdCS Primitivo

**Roséwein :** Südfrankreich Rosé oder Weißherbst

**Alkoholfreier Wein :** Serena Sauvignon Blanc

**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

**Getränke wie aufgeführt unbegrenzt für 4h 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 marinerter 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, Dipps und Olivenöl am Tisch**  
Gemischte Brotsorten und 2 verschiedene Dipps

**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 Joghurtdipp  
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 Zu widerhandlung 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 innerhalb unserer normalen Öffnungszeiten : So-Mo-Di-Do von 17-23 Uhr und Fr-Sa von 17-24 Uhr. Für jede weitere Stunde (vorher oder nachher) berechnen wir 150 Euro Raummiete.

**Anzahlung und Stornobedingungen :** Bei Auftragserteilung bzw. fester Buchung erbitten wir eine Anzahlung in Höhe von 300 Euro auf unser Konto bei der Volksbank Erft, IBAN DE 72 37069252 6502678017, Verwendungszweck : Ihr Name + Datum

Danach gelten unsere **Stornobedingungen** wie folgt :  
**(individuell und abhängig von der Anzahl der reservierten Personen)**

Absage bis 4 Wochen vorher = 300 Euro

Absage bis 1 Woche vorher = 600 Euro

Absage bis 72h vorher = 900 Euro

Absage weniger als 72h vorher = 1.200 Euro

**Alle Preise ab Januar 2026 verstehen sich ...**  
**... inklusive 7% Mehrwertsteuer für Speisen im Restaurant**  
**... inklusive 19% Mehrwertsteuer für Getränke und alles andere**