

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 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, 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 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 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