



# Firmenfeiern & private Anlässe

## Pauschale für Gruppen ab 10 Pers (4/5h)

Weihnachtsfeier, Geburtstage, Taufe, Hochzeit in der Zeit 16-24 Uhr

4-Gang-Auswahlmenü (siehe auch Homepage) für 52 Euro pro Person

Buffet-Auswahl (siehe unten) ab 40 Personen für 65 Euro pro Person

Getränkepauschale für 4 Stunden = 30 Euro pro Person

Verlängerung der Getränkepauschale = 7,50 Euro pro Person/h

Raummierte ab 24 Uhr = 150 Euro pro Stunde

## Getränkepauschale für 35 Euro p.P.

4h-Abendpauschale für Gruppen gilt ab 16 Uhr • Verlängerung möglich (7,50€/h p.P.)

**Apéritif-Empfang** : Chardonnay Sekt Brut, Aperols 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

**Digestif** : Grappa, Obstbrände Karle, Kräuterschnäpse

**Ab Januar 2026 : Speisen inklusive 7% MwSt, Getränke inkl. 19% MwSt**



# 4-Gang-Auswahlmenü

**Beispiel** Nov, Dez, Jan, Feb und März

## Vorspeise

Roastbeefcarpaccio Olivenöl Rucola Parmesan **ODER**  
Winterlicher Salat geräucherte Riesengarnelen Aioli **ODER**  
Gegrillte Jakobsmuscheln Chili-Ingwer-Kürbisgemüse **ODER**  
Ziegenkäse im Brikteig gebacken Thymianhonig Radicchio

## Suppe oder Pasta

Kürbis-Ingwersüppchen Pinienkernen **ODER**  
Trüffelravioli Parmesanschaum frittiertes Rucola

## Hauptgerichte

Angus-Rinderfilet Thymianjus Kartoffelgratin Wintergemüse **ODER**  
Ibericosteak Thymianjus Bratkartoffeln Wintergemüse **ODER**  
Entenbrust Pfeffer-Preiselbeersauce Schupfnudeln Wintergemüse **ODER**  
Tandoori-Lammsteaks Joghurt Basmatireis Blattspinat **ODER**  
Fischvariation Safran-Weißweinsauce Kartoffelpüree Blattspinat **ODER**  
Gefüllte Zucchini Schafskäse getrocknete Tomaten Kartoffelpüree

## Dessert oder Käse

3 verschiedene Desserts **ODER**  
Kleine Käseauswahl mit Trauben



Gruppen ab 20 Personen bitten wir um vorherige Ansage

**Auswahl wenn möglich : 2 Vorspeisen + Pasta oder Suppe  
+ Fleisch, Fisch oder Veggie + Dessert oder Käse**

# 4-Gang-Auswahlmenü

**Beispiel** April, Mai und Juni

## Vorspeise

Vitello tonnato Kapernäpfel Thunfischcrème **ODER**  
Caesar Salat Sesamhühnchen Kräutercroûtons **ODER**  
Thunfischtatar Chili-Mango-Papaya-Avocado **ODER**  
Spargelsalat marinierter Ziegenfrischkäse Erdbeeren

## Suppe oder Pasta

Sparglecrèmesüppchen Pinienkernen **ODER**  
Spargelravioli Spargelragout grün/weiß

## Hauptgerichte

Angus-Rinderfilet Hollandaise Spargel neue Kartoffeln **ODER**  
Spanferkelfilet Balsamicojus Süßkartoffel-Gemüsegnocchi **ODER**  
Lammkarree Thymianjus Speckbohnen Bratkartoffeln **ODER**  
Kikok-Hühnchenbrustfilet Parmesanschaum Gemüsenudeln **ODER**  
Seeteufel Zucchini mantel Limettenschaum Spargelrisotto **ODER**  
Gefüllter Kräutercrêpe Blattspinat Basilikumsauce Schafskäse

## Dessert oder Käse

3 verschiedene Desserts **ODER**  
Kleine Käseauswahl mit Trauben



Gruppen ab 20 Personen bitten wir um vorherige Ansage

**Auswahl wenn möglich : 2 Vorspeisen + Pasta oder Suppe  
+ Fleisch, Fisch oder Veggie + Dessert oder Käse**

# 4-Gang-Auswahlmenü

**Beispiel** Juli, August und September

## Vorspeise

Carpaccio vom Bündnerfleisch mit Pfifferlingssalat **ODER**  
Caesar Salat gebratene Riesengarnelen Curry-Aioli **ODER**  
Kartoffelrösti Meerrettich-Schmand geräucherter Lachs **ODER**  
Geschmorte Paros-Feta Thymianhonig Chutney

## Suppe oder Pasta

Pfifferlingscrèmesüppchen mit Speckcroûtons **ODER**  
Panzerotti Pecorino Feigen Datteln Parmesan

## Hauptgerichte

Angus-Rinderfilet Thymiansauce Pfifferlinge Kartoffelrösti **ODER**  
Ibericosteak Thymiansauce Pfifferlinge Bratkartoffeln **ODER**  
Parmesan-Hühnchenbrust (Kikok) Pfifferlinge Tagliarini **ODER**  
Geschmorte Ochsenbäckchen Blattspinat Kartoffelpüree **ODER**  
Lachsfilet Meerrettichkruste Sommergemüse Kartoffelpüree **ODER**  
Gefüllter Kräutercrepe Pfifferlingsrahm Kartoffelpüree

## Dessert oder Käse

3 verschiedene Desserts **ODER**  
Kleine Käseauswahl mit Trauben



Gruppen ab 20 Personen bitten wir um vorherige Ansage

**Auswahl wenn möglich : 2 Vorspeisen + Pasta oder Suppe  
+ Fleisch, Fisch oder Veggie + Dessert oder Käse**

# Buffetauswahl

**für Gruppen ab 40 Pers**

## **Vorspeisen am Buffet**

Roastbeefcarpaccio mit Rucola und Parmesan  
Vitello tonnato Kapern Thunfischcrème  
Marinierter Ziegenfrischkäse Rote-Bete-Salat Walnüsse  
Doppel gegarter Lachs mit Glasnudel-Gemüsesalat  
Gebratene Riesengarnelen mit Curry-Aioli  
Gemüse-Antipasti mit Rucola und Schafskäse  
Wildkräutersalat mit Pilzen Croûtons und Parmesan  
Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikumpesto

## **Hauptgerichte am Buffet**

Aberdeen-Angus Rinderfilet auf Pfannengemüse mit Thymianjus  
Barbarie-Entenbrust auf Spitzkohl mit Pfeffer-Preiselbeersauce  
Fischvariation auf Blattspinat mit Safran-Weißweinsauce  
Melanzane Parmigiano, Tomaten-Chilisauce  
Kartoffelgratin **und** Kräuterkartoffeln  
Basmati-Gemüsereis **und** Süßkartoffelgnocchi

## **Dessert am Buffet**

Gemischte Dessertauswahl im Glas  
Kleine Rohmilchkäseauswahl





# 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

