

# **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 5.000 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 mariniert 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 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