

*„Augenblicke können einen  
Augenblick  
unvergesslich machen!“*



Unsere Bankettmappe für Ihre ganz besonderen  
Feierlichkeiten:

Junggesellenabschiede & Freundinnenabende

Konfirmationen, Taufen & Kommunionen

Verabschiedungen & Wiedersehen

Ehemaligen- & Klassentreffen

Verlobungen & Hochzeiten

Firmenjubiläum

Familientreffen

Geburtstage

... oder einfach nur mal so

## *„Tu Deinem Leib des Öfteren etwas Gutes, damit Deine Seele Lust hat darin zu wohnen.“*

Verehrte Gäste, liebe Familien und Alle diejenigen, die etwas zu feiern haben, ob privat oder geschäftlich.

Sie möchten einen besonderen Tag Ihres Lebens in einem unverwechselbaren Ambiente verbringen und ihn mit der Familie, Freunden und Bekannten teilen? Dann besuchen Sie unser Landhotel am Niederrhein mit idyllischen Grünflächen & Gartenterrassen, welche rund um das Hotel gelegen sind. Alles ist möglich, vom farbenprächtigen Menü über lustvolle Buffets bis hin zu verrückten Inszenierungen.

Wir bieten Ihnen separate Räumlichkeiten für individuelle Größen von 10 bis 150 Personen oder reservieren Ihnen Plätze in unserem Speise & Weinrestaurant AUGENBLICK.

Drei Gartenterrassen laden zum Empfang ein, mit Ambiente und Stil, für alle Ansprüche das Richtige.

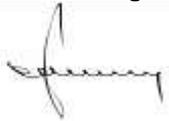
Unsere Küche ist marktfrisch regional geprägt. Wir verarbeiten nur hochwertige Produkte und legen Wert auf tier- und umweltgerechte Produktion.

Unser Veranstaltungsteam, unsere Sommelière Frau Hocke und unser Küchenchef Herr Meischner, sowie meine Wenigkeit sind gerne für eine persönliche Beratung für Sie da, um alles richtig in Szene zu setzen.

Besonders empfehlenswerte Beratungszeiten: Montag bis Freitag von 09:00 bis 18:00 Uhr. Bitte vereinbaren Sie mit uns einen Termin, damit wir ausreichend Zeit für Sie und Ihre Wünsche einplanen können.

Wir freuen uns, Ihr Gastgeber zu sein und machen auch Ihre Feier zu einem besonderen positiven Erlebnis für Sie, unter dem Motto: **„Für schöne Erinnerungen muss man im Vorfeld sorgen!“**

In Vertretung des gesamten Gastgeberteams



Walter Sosul  
General Manager



## *Alles hat einen Anfang*

Unser freundliches und engagiertes Fachpersonal erwartet Sie mit Getränken und kleinen Leckereien, um einen reibungslosen Übergang zwischen dem Eintreffen der Gäste und Ihrer Feier zu ermöglichen. Auf unseren Garten Terrassen im eigenen Hotelpark, Geschenke Tisch, Kinderspielecke, Fotomotive, „Künstlerischer Walk act“ oder das was Sie mit uns abgesprochen haben warten schon.

Die genannten Preise beinhalten einen 60 minütigen Stehempfang professionellem Service, Stehtische, Sektkühler, Gläser und Mundservietten, ab einer Personenzahl von 30.

### *Der klassische Empfang*

„Augenblick“ Sekt Schloss Affaltrach, alkoholfreier Free Frugecco, Felsengartenkellerei Württemberg Orangensaft, Apfelsaft pur, Mineralwasser Medium und Still, dazu salzige Knabbereien.

Preis pro Person 11,50 €

### *Der besondere Empfang*

„Augenblick“ Sekt Schloss Affaltrach, alkoholfreier Free Frugecco, Felsengartenkellerei Württemberg Orangensaft, Apfelsaft pur, Mineralwasser Medium und Still, dazu 3 French Brotscheiben, belegt mit rosa gebratenem Angus Roastbeef & Sauce Tartar, in Rotholz geräucherten Lachs & Birnenmeerrettich, französischem Brie & kaltgerührtem Johannisbeergelee

Preis pro Person 16,00 €

### *Der Empfang „Open Bar“*

Sherry trocken & medium, Campari Soda & Orangensaft, Martini rosso & bianco, Portwein rot & weiß, Orangensaft pur, Mineralwasser, alkoholfreier Free Frugecco, Felsengartenkellerei Württemberg, frisch gepaftes Diebels Alt und Bitburger Pils.

Rindertartar auf geröstetem Steinofenbrot, Mozzarella trifft Erdbeere und Tomate, Matjes Tapas, Rucola Frischkäse auf Tramazini (vegan)

Preis pro Person 19,50 €

### *Der Empfang „Cosmopolit“*

Gin Auswahl mit Gurke, Zitrone und Tonic Spielereien, Bellini, Pastis mit Quellwasser, Lillet rot, weiß oder rosé als Longdrink oder Cocktail, Veneziano, Jahreszeiten Champagner

Ipanema, Saariesling.

Sushi (vegetarian Style), Blini & Kräuter Creme Fraiche & Forellenkaviar, Zander & Blutwurst & Wonnekraut, Kalbfleischpraline & Zitronenmelisse – Joghurdip.

Preis pro Person 24,00 €

*Bitte beachten Sie, dass dieses Angebot nur in Verbindung mit einem Abendessen gebucht werden kann.*



## *Vorab, für die Wartezeit oder als kleine Mahlzeit...*

...servieren wir Ihnen gerne kleine herzhafte und süße Leckereien.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir das Fingerfood erst ab einer Mindestbestellmenge von 25 Stück und pro Sorte mindestens 5 servieren können.

Preise pro Stück / Bitte wählen Sie zwischen:

### *French Brotscheiben belegt mit*

Geräucherte Putenbrust	02,00 €
rosa gebratenem Roastbeef	03,00 €
französischem Brie	02,00 €
rohem luftgetrocknetem Schinken	02,50 €
geräuchertem Lachs	02,80 €

### *Fingerfood -Spieße*

Mozzarella mit Erdbeere, Basilikum und Balsamico	02,60 €
Hähnchen – Terriyaki Spieß pikant gewürzt	02,60 €
Herzhafte Currywurst Spieß im Glas	02,60 €
Kleiner Lachs-Pfannkuchen Spieß	03,00 €
Garnele – Ananas Spieß mit Barbecuesoße	03,00 €
Maiskölbchen im Sesam – Tempuramantel	02,80 €

### *Lustiger Löffel*

Lachsroulade-Kräuter Crème fraîche	02,80 €
Aprikosen im Speckkleid	02,60 €
Mini Wiener auf Paprika – Chili Chutney	02,60 €
California Sushi (vegetarisch)	02,80 €
Matjestartar mit Gurkenrelish und Schwarzbrot	02,80 €
Buchweizen – Kichererbsenpraline auf Maiscreme	02,60 €

### *Kleine Suppenesspressi*

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry	02,80 €
Hummersamtsuppe mit Pernodsahne	03,50 €
Tomatencreme mit Parmesanchip	02,80 €
Kartoffel-Gemüsesuppe mit Majoran	02,50 €
Gorgonzola Cocossuppe mit Hähnchensaté	03,00 €
Zitronengrass – Mangosuppe mit Garnele	03,50 €



### *Warme Cocktailhappen*

Nürnberger in Blätterteig, Senf	02,80 €
Champignon in Grissinipanade, Kräuterdip	02,80 €
Tatar angebraten mit BBQ-Sauce	03,50 €
Pellkartoffel gefüllt mit Kaviarcreme	03,50 €
Garnele in Knuspermantel, süss-saure Soße	03,00 €
Tomaten – Linsenconfit mit Kichererbsenplätzchen	02,80 €

### *Das Beste Toast zwischen Zeigefinger und Daumen*

mit Tomaten, Mozzarella, Rucola und Pinienpesto	03,20 €
mit Rauchlachs, Ei, Eisbergsalat, Honig-Dillsoße	03,80 €
mit Roastbeef, Gurke, Romasalat und Remoulade	03,80 €
mit Kräutersalami, Paprika und Mayonnaise	03,50 €
mit Thunfisch, Ei, Eisbergsalat und Zwiebeln	03,50 €
mit gegrillter Paprika, Rucola und Oliventapenade	03,50 €

### *Süßes Fingerfood*

Petit Fours	02,80 €
Obstspieße der Jahreszeiten	02,40 €
Kleine Windbeutel mit Cremefüllung	02,60 €
Eclairs mit Schokoladenfüllung	02,80 €
Feine gefüllte Pfannkuchen	03,00 €



## *Konditorräume*

Unsere Torten haben einen Durchmesser von 28 bis 30 cm und ergeben ca. 16 Stücke.  
Die Abgabe kann nur als komplette Torte erfolgen und nicht als Einzelstücke.  
Bitte beachten Sie saisonale Gegebenheiten. Preise pro Torte:

Gedeckter Apfelkuchen mit Rosinen und Zimt	22,90 €
Streusel Apfelkuchen mit Rosinen und Zimt	22,90 €
Mandarinen – Käsesahnetorte	22,90 €
Gebackener Käsekuchen mit Aprikosen	22,90 €
Gebackener Käsekuchen mit Aprikosen und Streuseln	22,90 €
Rüblikuchen	22,90 €
Frankfurter Kranz	29,90 €
Erdbeer – Buttermilchtorte	29,90 €
Brombeer – Joghurttorte	29,90 €
Vanille – Maracujasahnetorte	29,90 €
Ricotta – Pfirsichcremetorte	29,90 €
Ananas – Joghurttorte	29,90 €
Birne Helenesahnetorte	29,90 €
Eierlikör – Sahnetorte	29,90 €
Latte – Macchiato – Sahnetorte	29,90 €
Marzipan – Amaretto – Sahnetorte	29,90 €
Mousse au Chocolate Sahnetorte	29,90 €
Pralinen – Nougat – Sahnetorte	29,90 €
Royal – Schoko – Brandytorte	29,90 €
Tiramisutorte	29,90 €
Walnusstorte – Sahnetorte	29,90 €
Himbeer – Käsesahnetorte	29,90 €
Schwarzwälder Kirschtorte	29,90 €
Käsesahnetorte	29,90 €
Nuss - Sahne - Torte	29,90 €
Hochzeitstorte (Geschmack nach Wunsch)	29,90 €
Erdbeersahnetorte	29,90 €

Gabelgebühr bei eigens mitgebrachter Torte (pro Person) 03,50 €



## *Ihr Menükonfigurator*

*„Liebe geht durch den Magen.“*

Diesen Spruch hat sich unser Küchenteam zum Credo gemacht, denn zu einer festlichen Feier gehört auch eine perfekte farbenfrohe Speiseninszenierung. Wir bieten Ihnen an Ihr Menü individuell zusammen zu stellen. Ab 10 Personen für Sie kalkuliert, mindestens als 3-Gang-Menü.

### *Ihre Bausteine*

#### *Einstieg:*

Hommage an Mama Italia – Antipasti classico mit Focaccia	13,50 €
Inspiration zum Krabbensalat an Eisbergsalatschnitte	12,50 €
Carpaccio von der Jacobsmuschel, Limoncello Espuma und Blattspinatsalat	13,00 €
Melonencocktail in Portweindressing mit Bergschinkenspäne	10,50 €
Handgeklopftes Rinderfilet à la Cipriani, Raukeblüten, Olivenbrot	13,50 €
Trio von Gamba auf Erbsen – Minz Püree, pikante Tomatenmarmelade	13,50 €
Jahreszeitlicher Wildkräutersalat mit Blüten und Wachtelei, Graubrotchips	08,50 €
Käse-Pilz-Tarteletts mit Schalotten-Confit (vegan)	09,50 €
„Lachs trifft Kartoffel“ Rauchlachs, gebeizter Lachs, Lachstartar Pellkartoffeln, Reibeplätzchen, Kartoffelsalat	13,00 €

#### *Löffelfüllung:*

Bullsoup vom heimischen Rind mit viel Einlage	06,50 €
Krustentierschaumsuppe mit Anis	07,50 €
Tomatenessenz mit Gruß vom Me(h)r	07,00 €
Suppenduett vom Wiesenchampignon	06,50 €
Kokos Currysuppe Asian style, vegan	05,50 €
Erdbeerkaltschale mit Amarettinis, Eischnee	05,50 €

#### *Passt immer, geht immer für zwischendurch oder davor:*

Wolfsbarschfilet vom Grill, Fenchel, Kapernäpfel	14,50 €
Gebratene Jakobsmuscheln, Champagner Buttersauce, Sepianudeln	13,50 €
Supreme von der Kalbsleber auf Kartoffelstampf, karamelisierter Apfel	12,50 €
Saltim Bocca von der Wachtel, Madeirasauce, getrüffelte Kartoffelkrapfen	14,50 €
Ziege verführt Rote Beete, schwarze Walnüsse, Lederbaumhonig	11,50 €
Entenbrusttranchen aus dem Rohr, mit seinen Aromaten mit Risotto	11,50 €

*Zwischenspiel zwischen Fisch und Fleisch, oder weil Sie Lust haben:*

Basilikum-Ananas Sorbet	04,50 €
Maracuja Sorbet	04,50 €
Johannisbeer Sorbet	04,50 €
Tomaten Sorbet	04,50 €
Williams Birne als Sorbet	04,50 €
Sorbet von Thailändischer Litschi	04,50 €
Erdbeer Chili Sorbet	04,50 €

*Zwischen Gabel und Messer:*

Tournedo vom Rinderfilet, Sauce Béarnaise, Bohnen & Möhrenbündchen Kartoffelkuchen	25,50€
Kalbsbäckchen in Schalotten Tomaten Sauce, Brokkoli Gemüsenest, Butterspätzle	22,50€
Wiener Schnitzel, Kartoffel – Gurkensalat, Preiselbeeren und Zitrone	23,50€
Entenbrust an Thymian Pfeffersauce, Blattspinat und Gnocchi	22,50€
Puten Involtini gefüllt mit Schinken und Oliven in kräftiger Tomatensauce, grüne Bohnenvariation, Linguinest	19,50€
Lammhaxe mit Schmorgemüse, Pepperonata und Kartoffelgratin	21,50€
Gekräuterter Lammrücken, Rotwein - Schalottensauce Romanescogemüse und Meersalzkartoffeln	23,50€
Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce, Klosterkarotten mit Vanillebutter und Krokettenzapfen	18,50€
Spanferkelbraten in Honig-Altbiere Sauce, Wirsinggemüse, Stampfkartoffeln	19,50€
Sauerbraten nach rheinischer Art, Mandel-Rosinen Sauce, Apfelrotkohl, geschmelzte Kartoffelklöße	18,50€

*Aus dem Wasser aus dem Netz:*

Kabeljau, Saisongemüse, Aromaten, Champignons, Pariser Kartoffeln, in der Pergamentrolle gegart	21,50€
Zopf von Lachs und Zander, Safransauce, grüner Spargel, Wildreisplätzchen	23,50€
Seeteufel bardiert mit Mango, Kokos-Currysauce	25,50€
Wasserkastanien-Gemüse, Duftreismischung	25,50€
Gebrautes Lachssteak, Café de Paris Butter, Brasserie Spinat, Landhauskartoffeln	22,50€
Geschälte Gambas in Hummerbisque, Patissonngemüse, feine Bandnudeln	23,50€

### *Fleischlos glücklich*

Gnocchi mit Ziegenfrischkäsefüllung auf Rucolasalat, Parmesanspäne	14,50€
Feigenravioli in Gorgonzolaschaum, geröstete Cashewkerne	14,50€
Tofu vom Grill auf sautiertem Spitzkohl, Tomatensugo, Sesambällchen	13,50€
Gemüselasagne mit Aubergine, Zucchini, Paprika und Tomate	11,50€
Niederheinische Pfannkuchentasche mit jahreszeitlichem Gemüse, rosa Champignons und Schnittlauchrahmsauce	12,50€

### *Süßer Abschluss*

Schokoladenkuchen aus dem Weckglas, Kirschkompott mit Schwips und Vanilleschmand	07,50 €
Cheesecake mit Basilikumzucker	06,50 €
Erdbeere <sup>3</sup> / Erdbeersorbet, Erdbeercharlotte, Erdbeershooter	08,50 €
Ananas Carpaccio mit Sauerrahmeis und Himbeerkrokant	08,00 €
Beeren der Saison mit Mascarpone Creme, Amarettinicumble	07,50 €
Apfeltarte Normandie, Bourbon Vanilleeis	07,50 €
Crème Brûlée	07,50 €
Panna Cotta, Johannisbeere, Minze	05,50 €
Caipirinha-Joghurtmousse mit Minzsauce	06,50 €
Creme Caramel mit jahreszeitlichem Obst	06,50 €

### *Französische Käseauswahl*

von Kuh und Ziege, hausgemachtes Früchtebrot,  
Trauben und Fruchtsenf:

Größe „M“ ca. 110g Comté, Fourme D`Ambert, Camembert de Normandie	08,00 €
Größe „L“ ca. 160g Comté, Fourme D`Ambert, Camembert de Normandie, Brillat Savarin	11,00 €
Größe „XL“ ca. 200g € Comté, Fourme D`Ambert, Camembert de Normandie, Brillat Savarin, Picandou	16,00 €



*„Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen!“  
dt. Sprichwort*

Sollten Ihnen unsere Vorschläge nicht gefallen,  
stellen wir Ihnen gerne ganz auf Ihre persönlichen Wünsche  
und Vorstellungen ein individuelles Menü  
zusammen.

Was ein wenig „deftiger“ ist, muss nicht gleich weniger  
„schnieke“ sein. Nicht der Preis bestimmt den Grad der Liebe,  
die durch den Magen geht, sondern die Qualität,  
der Anlass und Ihr Budget.

Fordern Sie uns nur, wir sind sicher, dass wir das Richtige  
für Ihre Feier kreieren und Ihre Gäste haben reichlich  
Gelegenheit diese Liebe kennen zu lernen.

Für die kleinen Gäste empfehlen wir  
unsere Kinderkarte.

# *Walking Dinner Samt & Seide*

*aus dem Bauchladen vorgestellt in unserem freiRaum serviert*  
*Was halten sie von ...*

## *Step1*

Lachsroulade-Kräuter Crème fraîche  
California Sushi ( vegetarisch )  
Tatar angebraten mit BBQ-Sauce

## *Step2*

Hummersamtsuppe mit Pernodsahne  
Gorgonzola Cocossuppe mit Hähnchensaté

## *Step3*

Pellkartoffel gefüllt mit Kaviarcreme  
Champion in Grissinipanade, Kräuterdip

## *Step4*

Canape mit Roastbeef, Gurke, Romasalat und Remoulade  
Gebratene Jakobsmuscheln, Champagner Buttersauce, Sepianudeln

## *Step5*

Saltim Bocca von der Wachtel, Madeirasauce, getrüffelte Kartoffelkrapfen  
Ziege verführt Rote Beete, schwarze Walnüsse, Lederbaumhonig

## *Step6*

Petit Fours  
Früchte Saté

## *Preis pro Person auf Anfrage, ab 50 Personen*

Das Walking Dinner kann saisonal variieren oder auf Wunsch verändert werden.  
Gerne beraten wir Sie.

Ergänzungen zum Walking Dinner wie Künstler/ Dekoration / Musik auf Anfrage



# *Food Affairs – Auf welches Buffet haben Sie Lust?*

## *Aperitif*

Kirsch – Rote Bete Cocktail mit Ingwer

## *Vorspeisenbar*

Crêpe gefüllt mit Frischkäse, Rucola, Parmesan und Parmaschinken  
Gegrillte und gefüllte Gemüseantipasti  
Vitello tonato mit Thunfisch Kapernsauce  
Roastbeefröllchen mit Waldorfsalatfüllung  
Roter Linsensalat mit Barbarieentenbrust und Zitronenpfeffer  
Hähnchenspieße mit süß – saurer Soße  
Arctic Rose Rauchlachsrollis mit Safran und Zitrone  
Salat von Maispoulade, grüne Bohnen, Erdnüssen in Limettendressing

## *Krustenbar*

Forellen- und Keta-Kaviar mit Sauerrahm und Schwarzbrot  
Pumpernickel mit Shrimps- und Lachstatar, Wasabikaviar  
Marinierte Riesengarnelen  
Frische Austern  
mit Zitrusfrüchten gebeizter Lachs  
mit Grappa gebeizter Lachs

## *Front Cooking*

Rot -Barbenfilets mit Aromasalz auf Risotto mit Pesto  
Indisches Curry mit Pute  
Filetmignons mit gebratenem Gemüse und Kartoffelecken

## *Sushibar*

Makisushi (Algenblatt außen; gerollt)  
Nigirisushi (Rechteck mit Auflage)  
California Rolls (Algenblatt innen; außen Sesam, vegetarisch)  
Eingelegter Ingwer, Wasabi und Sojasauce  
Dünne Scheiben vom Thunfisch mit Sesamvinaigrette

## *Dessertbar*

Pralinen-Lollis Campari-Orange, Zitronengras und Himbeer-Chili  
Würfel von Passionsfrucht-Joghurteis am Stiel  
Dessertvariation im Glas  
Süße Minis, Tiramisu, Gourmandis  
Reblochon und Brillat-Savarin mit Honigbar  
Brot und Butter

## *Preis pro Person auf Anfrage, ab 50 Gästen*

Das Food affairs kann saisonal variieren oder auf Wunsch verändert werden.  
Gerne beraten wir Sie.

Ergänzungen zum Walking Dinner wie Künstler/ Dekoration / Musik auf Anfrage

# *Buffet „Niederrhein“*

## *Vorspeisen*

Reibeküchle mit sautierter Flönz  
Forelle aus heimischen Gewässern über Wacholder geräuchert  
Heimische Sülze, Wurstwaren mit scharfem Senf und Zwiebeln  
Süß-sauer eingelegter Schweinerücken mit Gurkenvinaigrette  
Lauchsalat mit Schinken und Äpfeln  
„Uerdinger“ Kartoffelsalat und Weißkrautsalat  
Blattsalate mit verschiedenen Dressings

## *Aus dem heimischen Suppentopf*

Kartoffelsuppe mit Crème Fraîche, Majoran  
(wird am Tisch vorab serviert)

## *Hauptgerichte*

Spanferkelbraten mit Boltener Biersoße  
Filet von der Lachsforelle aus den Nieper Kühlen in Meerrettich-Safransoße  
Rheinischer Sauerbraten Rosinen-Mandelsoße  
Petersilienkartoffeln, kleine Kartoffelknödel  
Gemüse vom Markt, Apfelrotkraut

## *Dessert*

Herrencreme  
Armer Ritter  
Pumpernickel-Mocca Schmand Mousse  
  
Gouda- Käsewürfel  
Rustikaler Brotkorb und Griebenschmalz

## *Preis pro Person, ab 30 Gästen*

38,00 € pro Person  
35,00 € pro Person ohne Suppe

## *Buffet „Südtirol – Italien“*

### *Vorspeisen*

Riesengarnelen in Knoblauchöl mariniert  
Gegrillte und gefüllte Gemüse-Antipasti  
Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan  
Grappa- und Zitrus gebeizter Lachs  
Parmaschinken, Salami, Bresaola mit Galiamelone  
Eingelegte Oliven

### *Salate*

Kirschtomaten und Mini-Mozzarella mit Basilikum  
Bunter Tortellini Salat mit Kräutern und Gemüse  
Marinierte Meeresfrüchte mit Knoblauch und Fenchel

### *Suppe*

Minestrone mit Limonen- Basilikumcrostini  
(wird am Tisch vorab serviert)

### *Hauptgerichte*

Kleine Kalbsschnitzel mit Südtiroler Schinken und Salbei  
Osso Buco von der Lammhaxe in Thymiansauce  
Bonitofilet an Tomaten- Basilikumsauce  
Spaghetti al pesto  
Gnocchis, Rosmarinkartoffeln und mediterranes Gemüse, Romanescou

### *Dessert*

Tiramisu  
Cappuccino Crème  
Panna Cotta mit Himbeermark und Aprikosengelee  
Straciatellacreme mit Amarenakirschen  
Italienische Käsesorten mit Grissini & Schüttelbrot  
Mediterrane Brotsorten, Butter und Olivenöl

### *Preis pro Person, ab 30 Gästen*

45,00 € pro Person  
41,00 € pro Person ohne Suppe

# *Buffet „ Krefeld“*

## *Vorspeise*

Ganzer Lachs „Bellevue“ an Senf-Dill Soße und Sahnemeerrettich  
Variationen von gebeitztem Fisch an Kaviarcreme  
Ackersalat mit gebratenen Pilzen und Nüssen in Apfelvinaigrette  
Maispoulardenbrust mit einer Spinat-Frischkäsefüllung und Pinienkernen  
Rauchschinken – Spargelröllchen an Kräuter – Remoulade ( Saison )

## *Salat*

Blattsalate mit verschiedenen Dressings  
Geflügelsalat mit Bohnen und Limone  
Fruchtiger Reissalat mit Curry  
Waldorfsalat mit Mandarinen und Ananas  
Nudel-Gemüsesalat mit Balsamico-Kräuter-Vinaigrette

## *Suppe*

Oxtail clear Suppe mit Chesterstange  
(wird am Tisch vorab serviert)

## *Hauptgericht*

Rosa gebratene Entenbrust mit Orangen Thymian Kruste  
Kalbsmedaillons mit Speck und Zwiebeltopping und Cognacsauce  
Barschfilet im Kräutermantel an Mandelbutter  
Rahmwirsing, Karottenmosaik, Blumenkohl polnisch  
Röstkartoffeln, Kartoffel- Spinatknödel, Gemüse - Reisplätzchen

## *Dessert*

Obstsalat mit Amaretto mariniert  
Wölfenspeise  
Rote Grütze mit Vanillesauce  
Marmorierter Schokoladen – Grießflammeri mit Orange

Auswahl Internationaler Käsesorten mit Weintrauben  
Brotkorb und Butter

## *Preis pro Person, ab 30 Gästen*

46,00 € pro Person  
42,00 € pro Person ohne Suppe

# *Buffet „Viva la France“*

## *Vorspeise*

Quiche Loraine mit Lauch, Zwiebeln und Speck  
Muschelsalat in Tomatenvinaigrette  
Lachsvariation an Dijon – Senfcreme  
Salat von Flusskrebse und Äpfeln in Calvados  
Ziegenfrischkäse Crostinis mit Honig und Feige  
Rosa gebratenes Schweinefilet auf Zucchini Salat  
Bunte Salatauswahl mit verschiedenen Dressings  
Brioche, Baguette und Salzbutte

## *Suppe*

„Bouillabaisse“  
Fischsuppe mit Safran und Wurzelgemüse  
(wird am Tisch vorab serviert)

## *Hauptgänge*

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust an Cassissauce,  
Mandelbrokkoli und Kartoffelgratin  
„Coq au Vin“ in Rotwein geschmortes Bressehuhn an Rotweinsauce  
dazu Bohnenbündchen und Herzogin Kartoffeln  
Doradenfilets an Sauce Choron dazu Ratatouillegemüse und Wildreis  
Bunte Bandnudeln mit grünem Spargel in leichter Roquefortsauce, Birnenspalten und  
gerösteten Nüssen

## *Dessert*

Crepes Suzettes mit Orangenfilets  
Mousse au Chocolate  
Frisch gebackene Mandalines  
Creme Brûlée

Französische Käseplatte mit Weintrauben, Früchtebrot und Feigensenf

## *Preis pro Person, ab 30 Gästen*

47,00 € pro Person  
43,00 € pro Person ohne Suppe

## *Als Ergänzung zu jedem Buffet buchbar:*

### *unsere Schaustücke*

Im Ganzen pochierter Fjordlachs mit Gurkenschuppe und Sahnemeerrettich 1 Lachs reicht für 20 Personen	150,00 €
US Hochrippe am Knochen gegart und angerichtet mit Pilzsalat ausreichend für 30 Personen	250,00 €
Eisbombe à la Traumschiff mit Wunderkerzen & Sprühfontänen serviert ausreichend für 30 Personen	300,00 €

### *Mitternachtsimbiss*

Wer viel tanzt, lacht und feiert bekommt garantiert nach ein paar Stunden wieder Appetit. Dann ist ein kleiner Mitternachtssnack ideal. Zu vorgerückter Stunde reicht es jedoch aus mit ca. der Hälfte Ihrer ursprünglichen Gästezahl zu kalkulieren.  
Preise pro Person

Currywurst nach eigenem Rezept mit ofenfrischem Baguette	04,50 €
Traarer Käse-Lauchsuppe mit ofenfrischem Baguette	04,50 €
Gulaschsuppe mit ofenfrischem Baguette	05,50 €
Internationale Käseauswahl mit Trauben, Honigbar und ofenfrischem Baguette	08,00 €

Sie suchen gluten- oder lactosefreie Produkte oder möchten etwas zu Kennzeichnungspflichtigen oder Allergenen Inhaltsstoffen erfahren? Wir helfen Ihnen gerne weiter.

# *Tisch – Kommunikationsbuffet*

## *„Traarer Gutsherrenschmaus“*



Vergessen Sie den anstrengenden Alltag und freuen sich auf kommunikative Stunden und deftige Genüsse aus unserer AUGENBLICK Küche.

Ihr 1. Ritter und seine Magd begleiten Sie durch das Tischkommunikationsbuffet Traar.

Wer das Hotel verläßt, passiert nach etwa 200 Metern auf der rechten Seite eine barocke Backsteinkapelle und tritt durch mächtige, von Wappenschildern des Deutschen Ordens gekrönte Pfeiler in einen wohlgepflegten Wirtschaftshof (heute Privat Wohnungen). Laubgebirge aus Kastanien und Linden stehen vor dem Herrenhaus aus dem Jahre 1664. Das schöne Besitztum geht auf die Ritter „ter Are“ (am Wasser) zurück, die dem Ortsteil Traar ihren Namen vererbten. Im Jahre 1274 übereignete die Familie das Rittergut dem Deutschorden.

Sie nehmen Platz, an der ländlichen Ritter-Tafel in unserem Restaurant, und wählen nun den 1. Ritter Ihrer Tafelrunde. Dieser jener welcher hält Kontakt zur Magd, ruft das Essen ab und teilt dieses auf und gibt rechtzeitig den Trinkspruch aus. Es duftet nach Stroh und frischem Brot und aus dem kühlen Bierfäßchen (auf Wunsch) laufen schon die ersten Tropfen.

Ofenfrisches Landbrot vom Brett,  
Landbutter und Kräuterquark

\*\*\*

Zwiebelsuppeneintopf mit Gemüse und Speck

\*\*\*

Auf Platten und in den Schüsseln, bis sich Ihre Tafel neigt:

Panierte kleine Schnitzel, frische Landbratwurst und Hähnchenbollen, Endivien und Kartoffeln untereinander, Schwarzwurzeln, Weißkrautsalat, Senf, Schweinskopfsülze, Heringsdip Hausfrauen Art, Essiggemüse, Radieschen, Graubrot und Butter

\*\*\*

Kleiner Appelpannkoecken

\*\*\*

Rachenputzer



*Preis pro Person, ab 15 Gästen*

36,00 € pro Person

Raummiete Kartoffelkeller als rustikale Location 590,-€

## *Abend-Erlebnismenü „SandMahl“*

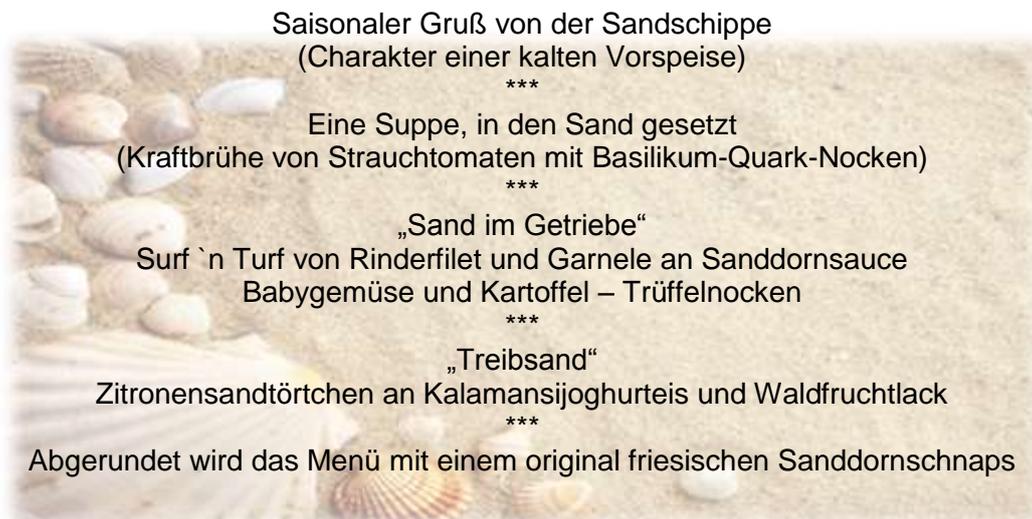
Der Definition nach ist Sand nur „natürlich vorkommendes, zu einer Korngröße von 0,063-2 mm zerkleinertes Gestein, das von Wind und Wasserbewegung zu Sandstränden, Dünen u.ä. aufgehäuft werden kann“.

Aber wir alle verbinden mit Sand Erinnerungen: an Strand, Meer, Urlaub die Sandkastenliebe und was für einen Einfluss diese Bilder und Erinnerungen auf uns haben, bemerken wir schon an den vielen „auf Sand gebauten“ Sprichwörtern.

Lassen Sie Ihre persönlichen Erinnerungen zu diesem Thema nicht im Sande verlaufen. Wir beleben und erweitern sie mit der Inszenierung eines SandMahls.

Schon nach kurzer Zeit werden Sie sich fühlen wie in einem Sandkasten und unser Spielgerät wird Sie dabei unterstützen, Ihre Kreativität und Phantasie zu entfalten.

Auf unserer Speisekarte – die natürlich aus Sandpapier ist - locken Sie sandige Leckereien, da haben Sie garantiert nicht auf Sand gebaut:



Dazu empfiehlt unsere staatl. Sommelière korrespondierende Weine die auf Sand angebaut werden.

### *Preis pro Person, ab 15 Gästen*

39,00 € pro Person

Inklusive Dekoration, Menükarten, Speisen und einem Sanddornschnaps

## *Asia Fondue*

Die asiatischen Länder unterscheiden sich in kulinarischer Sicht wenig voneinander. Man macht durchweg reichlich Gebrauch von Gewürzen wie Koriander, Ingwer, Curry usw. In allen asiatischen Ländern legt man großen Wert auf eine hübsche Präsentation der Speisen, die oft in ausgehöhlten Früchten oder Gemüsen inmitten von Früchten serviert werden. Im übrigen werden alle Gänge einer Mahlzeit, einschließlich der Suppe, aufgetragen.

### *Konfuzius sagt:*

Gier macht den Menschen im Leben arm, denn die Fülle dieser Welt macht ihn nicht reich. Glücklich ist, wer gut isst und keinen Hunger hat. Konfuzius' Worten ist nichts mehr beizufügen, lassen Sie sich deshalb von unserer Hommage an die kulinarische Vielfalt Asiens verführen. Spüren Sie Ying und Yang, riechen Sie die 17 geheimen Gewürze Asiens und begeben Sie sich auf Konfuzius' Spuren der Genüsse.

Pochieren Sie sich nach Herzenslust Ihre Dimsum Variationen  
in feinem Sud aus Huhn, Ingwer und Zitronengrass  
und den geheimen Gewürzen

\*\*\*

Fondue aus Ihrem Sud mit  
verschiedenen köstlichen marinierten feinen kleinen Fleischstücken  
von Bio-Schwein, Rind und Garnelen

Als Beilagen servieren wir Ihnen:

Jasminreis, Mie-Nudeln, Austernpilze, roter Paprika,  
gebratene Mungobohnen, Bambus sowie Zuckerschoten

Dazu reichen wir:

Ananas-Curry Chutney, Hoi Sin Sauce, Süß-Sauer-Dip, Sojasauce

\*\*\*

Asiatischer Reispudding

### *Preis pro Person, ab 15 Gästen*

39,00 € pro Person

Inklusive Dekoration, Menükarten, Speisen

# CulinART

- impressionistisch lernen und vermitteln -

Unser Themen- und Kommunikations Menü bei dem das erlaubt ist, was man sonst nicht darf! Sie dürfen, nein Sie sollen auf unsere Tischdecke und Tapete malen!!! **CulinArt** verbindet Kulinarisches und „Kunst“. Beziehungsweise Kunst ist das, was Sie daraus machen.

## *Der Auftrag:*

Ihre Gäste oder Mitarbeiter erarbeiten ein gemeinsames Thema, z.B. das der Tagung und setzen dies spielerisch-künstlerisch beim Abendessen gemeinsam um. Dies dient der Förderung der Kommunikation und des Teamworks. Das Endprodukt kann später mitgenommen werden.

## *Das Konzept:*

Sie sitzen gemeinsam an einem dekorierten Tisch, der alles bietet, was das Malerherz begehrt. Mit sämtlichen Malutensilien können Sie nun Ihr ausgesuchtes Thema auf Tischdecke und Tapete bringen. Zwischen Farbeimern, Pinseln, Paletten und Staffeleien setzen wir nun auf neutralem Geschirr, Ihr künstlerisches Tischbuffet in klassischer Menüfolge ein. Jetzt können Sie auf den dafür vorgesehenen Farbpaletten Ihre Saucen nach eigenem Belieben mischen, neue Beilagen und Salate kreieren.

### *Aperitif: Vincent's Vermächtnis – Absinth Cocktail*

Vincent van Gogh schilderte die Wirkung so: Das erste Stadium ist wie normales Trinken, im Zweiten fängt man an, ungeheuerliche, grausame Dinge zu sehen, aber wenn man es schafft, nicht aufzugeben, kommt man ins dritte Stadium, in dem man Dinge sieht, die man sehen möchte, wundervolle, schöne Dinge.

\*\*\*

### *Vorspeise - Modern Art*

Stellen Sie für Ihren Kollegen nach seinem Geschmack unter Ihren kreativen Vorgaben einen Salat wie ein Bild zusammen:

Schafskäse, Schrimps, Radieschen, Cocktailtomaten, Schalotten, Mais, schwarze Oliven, rote und weiße Zwiebeln, Böhnchen, Frisée, Radicchio, Blattsalat, Salatgurken, diverse Essige und Öle, Croutons und Joghurt dressing, Landbrot und Butter

\*\*\*

### *Suppe - Surrealismus*

Rote & Weiße Tomatensamtuppe von Eiertomaten die Salvador Dali inspirierte

\*\*\*

### *Hauptgang – Renaissance*

Duett von Rind & Gambas auf gelber Paprika- und roter Chilisaucen mit Kartoffel-Gemüse Loempia

\*\*\*

### *Dessert-Romantik*

Obstblüten-Display von Kiwi, Ananas und Erdbeeren mit Grand Marnier parfümiert und von einem Sorbet begleitet

Das CulinART kann der Jahreszeit, Ihren Wünschen oder Ihrem Unternehmensleitbild selbstverständlich angepasst werden.

## *Preis pro Person, ab 15 Gästen*

49,00 € pro Person inklusive Aperitif, Dekoration, Menükarten, Speisen

## *Blind Date*

### *Die Welt des Gesehenen - Eine nicht visuelle GRUPPEN Erfahrung -*

#### *Zum Ablauf:*

Die Teilnehmer treffen sich in unserem TREFFPUNKT zum Aperitif. Unser Küchenchef gibt eine Einleitung in dem das Konzept des Abends vorgestellt und die Spezialbrille ausgehändigt wird. Von dort aus geht es im Blindenmarsch zur vorbereiteten Tafel.

Wer beweist sich hier als Leader und führt die Gruppe sicher zum Tisch?

An der Tafel angekommen, werden die Teilnehmer auch schon das erste Mal auf die Probe gestellt. Welcher Wein befindet sich im Glas?

Die Dekoration der Tische nehmen wir mit Duftkerzen vor. Die übrige Tischdekoration kann von den Teilnehmern mit Ihrem Tastsinn erkannt werden. Jeder Teilnehmer bekommt einen Block und einen Stift zur Hand. Nach jedem Gang soll jeder Gast aufschreiben, was er denkt gegessen zu haben. Anhand von Uhrzeiten wird festgehalten, wo Sie was finden:

"Wasserglas auf 1 Uhr, Messer auf 3 Uhr und Ihr Mund auf 6 Uhr". Am Ende werden die Teilnehmer über jeden Gang von unserem Küchenchef aufgeklärt und „Bekanntes mit anderen Augen zu sehen“ wird ganz automatisch Thema sein.

Mit jedem Gang wird ein Sinnesorgan gefördert:

#### *Gang 1 „Hände“*

Mit Zuhilfenahme Ihres Tastsinns erfahren Sie den ersten Gang, denn die Hand ist das Greifwerkzeug des Menschen. Über die Hand sprechen Sie Ihren Tastsinn an.

#### *Gang 2 „Nase“*

Die Nase beinhaltet das Riechorgan des Menschen. Mit Ihrer Hilfe können wir die Inhaltsstoffe verschiedenster Gerichte erahnen.

#### *Gang 3 „Mund“*

Unsere Zunge ist in verschiedene Geschmackszonen unterteilt.

Die Zungenspitze nimmt hauptsächlich den süßen Geschmack wahr.

Den salzigen und sauren Geschmack erfassen die Zungenränder.

Der hintere Teil der Zunge nimmt den bitteren Geschmack wahr.

Die Geschmacksknospen für bitter sind 10.000-mal empfindlicher als die für süß. Dadurch hat der Mensch die Fähigkeit giftige Stoffe besonders schnell zu erkennen.

#### *Gang 4 „Ohr“*

Unser Sensor, mit dem akustische Signale als akustische Wahrnehmungen aufgenommen werden.

#### *Preis pro Person, ab 15 Gästen*

49,00 € pro Person

Inklusive Dekoration, Menükarten, Speisen

Moderator für den Abend: 180,- €

## Vesper-Kartoffel-Party

Kartoffel: w (it.) Nachtschattengewächs; eßbare Knollenwurzel („Erdapfel“)  
Schon um 1100 v. Chr. wurden in den Anden von den dortigen Ureinwohnern Kartoffeln angebaut. Durch Seefahrer kam die Kartoffel im 16. Jahrhundert nach Europa. In Spanien wurden bereits 1573 Kartoffeln angebaut. Die spanischen Seefahrer kauften den Inkas Kartoffeln als Schiffsproviant ab und vermieden so die damals typische Seefahrerkrankheit Skorbut. In Deutschland wurden die ersten Kartoffeln zu Beginn des 17. Jahrhunderts zunächst nur als Zierpflanze, als botanische Rarität in Gärten von Fürsten, Geistlichen und Gelehrten angebaut. 1720 kam die Kartoffel nach Preußen, und Friedrich der Große trug dazu bei, anfängliche Vorurteile abzubauen und förderte den großflächigen Anbau. Sie setzte sich so als Volksnahrungsmittel durch. Der Pro-Kopf-Verbrauch liegt heute bei etwa 70 kg jährlich. Sie ist außerdem sehr figurfreundlich: mit rund 75 Kalorien auf 100g.

Kartoffelpufferbrot  
mit Landbutter & Wiesenkräuterquark

\*\*\*

Auf dem Tisch eingesetzt:  
Pellkartoffeln auf zwei verschiedene Arten:  
in Meeressalzwasser und Kümmel gekocht

\*\*\*

Dazu reichen wir:  
Räucherspeck  
zarte Pute aus dem Tontopf (Pulled Turkey)  
Pilze aus dem Champignon  
Keller-Weinsauerkraut  
Heringssalat mit Roter Beete  
Bohnensalat mit Zwiebeldressing  
Salat von Wintergemüse  
Kürbissalat  
Perlzwiebeln  
eingemachte Gurken  
Rauchwurst Balken  
Düsseldorfer Senf

\*\*\*

als süßer Abschluß- Spielereien aus Weckgläsern:

Apfelcrumble  
Gewürz-Birnenkompott  
Beschwipste Pflaume  
Traarer Herrencreme  
Vanillesauce  
Gaudawürfel

**Preis pro Person, ab 30 Gästen**

27,50 € pro Person

**Zusätzlich buchbar:**

- Raummiete Eventscheune als rustikale Location 590,00 € pro Tag
- Persönliches Equipment als Geschenk Set mit Kartoffelpell Besteck & Latz 29,50€ pro Set
- Menükarten für 2,50 € pro Stück
- Kartoffelschnaps ‚Topinambur‘ 2cl für 3,50 €



## *Weindegustationsmenü*

Erleben Sie ein perfekt abgestimmtes 5-Gänge-Menü mit korrespondierenden Weinen.  
Begleitet wird der Weinabend durch unser Restaurant AUGENBLICK von der  
Gabelinszenierung in 5 Gängen.  
Jeden letzten Samstag im Januar oder auf Nachfrage ab 20 Personen individuell buchbar.



### *Menüvorschlag*

„Dreiklang von heimischen Herforder Rind“  
mit Limonen Emulsion, konfiertem Wachtelei und Trüffel  
\*\*\*

„MeerSeeFluss“  
Jacobsmuschel, Flusskrebs und Bachforelle mit einem Safran – Anis – Aufguss  
\*\*\*

„Rhapsodie von der Roten Bete“  
mit Ziegenkäse, schwarzen Walnüssen und Weißtannenhonig  
\*\*\*

„Wild und Flur“  
Crepinette vom Hirschkalb mit Steinpilzen, Spitzkohl und schwarzen Johannisbeeren  
\*\*\*

„Impressionen“  
von Nougat, Marshmallow und Lollipop

### *Preis pro Person, ab 20 Gästen*

99,00 € pro Person inklusive gereichten Getränken vom Aperitif bis zum Kaffee nach dem Essen.

### *Zusätzlich buchbar:*

- Tischdekoration entsprechend dem Anlass ab 59,00 €
- Persönliches Geschenk wie zum Beispiel einen Flaschenöffner für 29,50€
- Musiker oder Entertainer – Preis auf Anfrage

# *Familienfeste*



## *1. Schultag / Kommunion*

Feiern Sie mit der ganzen Familie und Freunden eine gemütliche und festliche Stimmung zum ersten Schultag oder Kommunion Ihres Kindes.

Gerne stellen wir Ihnen ein festliches Menü oder Büffet zusammen wie auch ein entsprechendes Kuchenangebot. Sprechen Sie uns einfach an!

### *Preis pro Person, ab 15 Gästen*

Auf Nachfrage; gerne stellen wir Ihnen ab 15 Personen ein Menü oder ab 25 Personen ein Büffet zusammen.

## *Beerdigungskaffee*

Im Rahmen Ihrer Trauerfeier bieten wir Ihnen die Möglichkeiten die Beerdigungsfeier bei uns abzuhalten. Ob Kaffee, Brötchengedeck mit Aufschnitt und Kuchen oder ein passendes Menü. Wir sind für Ihre Wünsche da, sprechen Sie uns an.

### *Preis pro Person, ab 10 Gästen*

Brötchengedeck ab 15,00 € pro Person inklusive Brot-, & Brötchenauswahl, verschiedene Marmeladen, Wurst, Käseauswahl sowie Kaffee & Tee

## *Familienbrunch*

Verbringen Sie Zeit mit Ihrer Familie mit einem ausgiebigen Familienbrunch. Starten Sie ausgeschlafen und genussvoll in den Tag. Es erwarten Sie Kaffee – und Teespezialitäten, eine Auswahl an leckeren Fruchtsäften, knusprige Brötchen und frisches Brot.

Eine Vielfalt an leckeren Wurst- & Käsesorten sowie Eierspezialitäten wartet auf Sie.

Eine Auswahl von Vorspeisen, warmen Speisen und Desserts stellen wir individuell gerne zusammen oder empfehlen Ihnen unseren:

## *Brunch „AUGENBLICK“*

Reichhaltiges Frühstücksbuffet

\*\*\*

Festtagssuppe mit Einlage

\*\*\*

Schweinefiletmedaillons an Pilzrahmsauce, Saisonale Gemüseauswahl und  
Petersilienkartoffeln

und

Gebratenes Barschfilet in Safransauce auf Gemüsestreifen und Linguine

\*\*\*

Rote Grütze mit Vanillesauce

Tiramisu mit Crisp

*Preis pro Person, ab 25 Gästen*

34,00 € pro Person (Zeit: 11:00-14:00)

*Zusätzlich buchbar:*

- Tischdekoration entsprechend dem Anlass ab 39,00 €
- Musiker oder Entertainer – Preis auf Anfrage
- Sektempfang (siehe Seite 3)



## Unsere Wasservielfalt

Die Welt des Wassers kennt viele Facetten. Hochwertige Wässer aus aller Welt sind in den letzten Jahren zum wahren Kultgetränk avanciert. Daher haben wir im Restaurant AUGENBLICK und im Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld eine eigene Wasserkarte entwickelt.

Wasser ist ein beeindruckendes Element, bei dem man die unterschiedlichsten Geschmackseindrücke erleben kann. Es schmeckt nach den Mineralien, die durch die verschiedenen Gesteinsschichten eingebunden sind. Genau wie Wein hat auch Wasser eine „Terroir“, es trägt den Charakter einer bestimmten Gegend in sich. Wir empfehlen Ihnen das passende Wasser zum Wein - lassen Sie sich überzeugen.

Dies macht Lust, auch zum Wein das passende Wasser auszusuchen. Unseren korrespondierenden Vorschlag finden Sie jeweils bei der Wasserbeschreibung.

### *Fiji*

Vitti Levu, Fiji

FIJI-Wasser entspringt einem artesischen Brunnen der mitten in einem Regenwald liegt. Aufgrund des hohen Silicat (Kieselsäure) Gehalts, der zur Stärkung von Haut, Haaren und Fingernägeln dient, ist FIJI insbesondere bei den Frauen in Beverly Hills und Hollywood beliebt.

1L

16,00 €

### *HILDON*

Hempshire, England

HILDON entspringt aus der Hildon Quelle im Herzen der Kalkberge in Hampshire in Süd-England. Umrahmt von wunderbarer Natur liegt die Quelle nahezu von Umwelteinflüssen geschützt. HILDON wird vornehmlich in der Gastronomie eingesetzt und gefällt durch seine frische und leichte Art.

0,75l

09,90 €

### *Viva con Aqua*

FÜR EINE WELT OHNE DURST

Viva con Agua de Sankt Pauli e.V. ist ein gemeinnütziger Verein, der sich dafür einsetzt, dass alle Menschen weltweit Zugang zu sauberem TRINKWASSER haben. Um dieses Ziel zu erreichen, fördern wir Wasserprojekte und Aktionen im In- und Ausland und verbreiten dabei jede Menge Lebensfreude. Wir sind der festen Überzeugung, dass sich auch ernste Themen dieser Welt mit Freude angehen lassen. Die Entstehungsgeschichte von Viva con Agua ist dabei typisch für den Stadtteil St. Pauli:

0,75l laut oder leise

07,90 €

### *Voss*

Vatnestrom, Norwegen

Voss entspringt einem artesischen Brunnen in Süd Norwegen, der dieses ultra-reine Wasser hervorbringt. Es ist besonders mineralienarm und eines der wenigen Wasser auf der Welt, welches von Natur aus fast kein Natrium beinhaltet.

0,8 l

09,90 €

### *Apollinaris selection*

Ein Mineralwasser höchster Qualität! Sehr feinperlig und sanft, mit wenig natürlicher Kohlensäure ist es der ideale Begleiter zur feinen Küche und zu edlen Weinen. Die Glasflasche ist aromaneutral und dekorativ.

0,25 l	02,90 €
0,75 l	07,50 €

### ***Evian***

Evian ist ein Mineralwasser ohne Kohlensäure aus dem in den französischen Alpen gelegenen Ort Évian-les-Bains. Seit 1826 wird Evian offiziell abgefüllt.

1,00 l	08,50 €
--------	---------

### ***Staatlich Fachingen Gourmet still***

Mild moussierendes Premium-Mineralwasser mit angenehmer Geschmacksnote. Serviert in edlen Glasfacettenflaschen.

0,25 l	02,90 €
0,75 l	07,50 €

## ***Unsere Getränkevielfalt***

### ***Alkoholfreie Getränke***

Vaihinger Orangensaft, Apfelsaft	0,20 l	02,90 €
VIO Apfel-, Johannisbeere-, Rhabarberschore	0,30 l	03,90 €
Coca Cola / Coca Cola light, Zero, Life <sup>1,2</sup>	0,20 l	02,90 €
Fanta <sup>4,7,9</sup> / Spezi <sup>1,2,4,7,9</sup>	0,20 l	02,90 €
Sprite <sup>4,9</sup>	0,20 l	02,40 €
Schweppes Ginger Ale <sup>2</sup> , Wild Berry	0,20 l	03,50 €
Schweppes Bitter Lemon <sup>13</sup> , Tonic Water <sup>13</sup>	0,20 l	03,50 €
Red Bull <sup>1,8</sup> mit Zucker	0,33 l	03,50 €
Lemon Aid Limette, Maracuja und Blutorange	0,33 l	04,00 €

### ***Heißgetränke***

Tasse Kaffee <sup>1</sup>	02,60 €
Tasse Kaffee Hag koffeinfrei	02,60 €
Espresso <sup>1</sup>	02,60 €
Doppelter Espresso <sup>1</sup>	04,90 €
Cappuccino <sup>1</sup>	02,90 €
Milchkaffee <sup>1</sup>	03,20 €
Latte Macchiato <sup>1</sup>	03,50 €
Tasse Schokolade	03,50 €
Glas Tee	02,60 €

### ***Biere frisch vom Fass***

Bitburger Pils	0,20 l	02,60 €
	0,50 l	05,80 €

Diebels Alt	0,25 l	03,00 €
	0,50 l	06,00 €
Kölsch	0,20 l	02,60 €
	0,40 l	05,20 €
Franziskaner Hefeweizen hell	0,30 l	03,40 €
	0,50 l	05,60 €

### ***Biere aus der Flasche***

Corona Extra	0,35 l	04,00 €
--------------	--------	---------

### ***Aperitifs***

Aperol Sprizz	0,20 l	06,50 €
Aperol, Soda, Prosecco	0,20 l	06,50 €
Hugo		
Holunderblütensirup, Soda, Prosecco, Minze	0,20 l	06,50 €
Rebujito		
Sherry, Minze, Zitrone	0,20 l	06,50 €
Lillet rot, rose, blanc mit		
Schweppes Wild berry, Tonic, Bitter Lemon	0,20 l	06,50 €

### ***Cocktails***

Caipirinha <sup>1</sup>		
Cachaca, Limette, brauner Zucker	4 cl	09,00 €
Sex on the Beach		
Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrysaft, Orangensaft	6 cl	09,00 €

### ***Spirituosen (jeweils 4cl)***

Bombay Dry Saphiere Gin	07,50 €
Wodka Absolut	07,50 €
Rum Havana blanco, Havana 3 Jahre	06,50 €
Bacardi Rum Carta Blanca	07,50 €
Tequila José Cuervo silver and gold	07,50 €

### ***Whiskys (jeweils 4cl)***

Glenfiddich	07,00 €
The Talisker (10 Jahre alt)	09,00 €
Johnny Walker Red Label <sup>2</sup>	07,50 €

### ***Cognac (jeweils 2cl)***

Remy Martin V.S.O.P.	06,00 €
----------------------	---------

### ***Obstbrände (jeweils 2cl)***

Alde Gott Birne, Obstler	04,00 €
Alde Gott Kirschwasser, Himbeer	04,00 €
Alde Gott Mirabelle	04,00 €

## *Unsere Sekt- & Weinvielfalt*

Lieber Weinfreund, wie Sie wissen, ist ein Wein ein Naturprodukt, dessen Verfügbarkeit begrenzt ist. Bitte haben Sie Verständnis, dass ältere Jahrgänge der aufgeführten Weine von uns durch entsprechende Folgejahrgänge - natürlich in gleicher Qualität -ersetzt werden. Jegliche Weine dieser Karte enthalten Sulfite.

### *Champagner*

Flasche Pommery Royal Brut	1,50l	110,00 €
Flasche Pommery Royal Brut	0,75l	59,00 €

### *Sekt und Secco*

Schloss Affaltrach Sekt Brut, Württemberg	0,75l	28,00 €
Riesling Sekt Brut, Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz	0,75l	32,00 €
Pinot Brut Sekt, Weingut Bretz, Rheinhessen	0,75l	32,00 €

## *Unsere Weißweine*

### *Franken*

2017 Sulzfelder Cyriakusberg Weißburgunder Kabinett trocken Weingut Brennfleck	0,75l	29,00 €
--	-------	---------

Am Gaumen hat er einen quicklebendigen Auftritt von Säure und sanfter Fruchtaromatik. Leicht nussig mit zarter Butternote, begleitet von Apfel-, Birnen- und zarten Aprikosenaroma.

2017 Anna Lena Silvaner Kabinett, trocken Weingut Brennfleck	0,75l	27,00 €
	1,50l	58,00 €

Dieser Wein wurde nach der ältesten Tochter benannt. Er ist temperamentvoll, voller Leben und von besonderem Charakter. Ein erfrischender Wein mit Aromen von Äpfel und Citrus. „Stets der beste Silvaner Kabinett des Weinguts“.

### *Pfalz*

2018 Grauer Burgunder Kabinett trocken Weingut Tina Pfaffmann	0,75l	26,00 €
---	-------	---------

Erdig, voluminös aber trotzdem spritzig spricht dieser Wein, und das ist er auch. Seine Cremigkeit und sein Alkoholgehalt lassen ihn wuchtig wirken.

2017/18 Herzglück Riesling trocken Weingut Tina Pfaffmann	0,75l	33,00 €
---	-------	---------

Mit noch mehr Herz zum etwas feinerfruchtigerem und dezent eleganten Riesling, der viele Herzen höher schlagen lässt. Durch seine feine Säure, die Lebendigkeit und sein unglaubliches Aroma, animiert dieser Wein zum Essen oder einfach für einen schönen Abend und vieles mehr... Ein wahnsinnig geradliniger, fruchtiger aber sehr ehrlicher, trockener Riesling.

## *Rheingau*

2017 Mineral 0,75l 27,00 €

Riesling Qualitätswein, trocken

Weingut Johannishof

Dieser lebendige, fruchtbetonte Riesling überzeugt durch seinen ausgeprägten Duft nach gelben Früchten und Kräutern, seine pikante Säure und seine würzige, mineralische Art am Gaumen. Ein klassischer, herzhafter Rheingau-Riesling mit Charme und Finesse. Die Zeitschrift „Vinum“ führt das Weingut in ihrer Liste der „100 besten deutschen Weingüter“.

2016 Johannisberg V 0,75l 30,00 €

Riesling Kabinett

Weingut Johannishof

Der Riesling zeigt eine wunderschöne Nase von Apfel, Aprikose, Mirabellen, Kräutern und mineralische Noten. Am Gaumen rassig mit tänzerischer Leichtigkeit, sehr klare Frucht, mineralisch, feinwürzig, elegant, sehr schönes Spiel und ein sehr langer Nachhall.

## *Baden*

2018 Grauburgunder 0,75l 29,00 €

Kabinett trocken

Winzer vom Alde Gott, Ortenau

Der Grauburgunder verdankt seine leichte mineralische Würze den Urgesteinverwitterungsböden, welche dem als kräftig und körperreich bekanntem Wein eine Schlankheit und Rasse verleiht, die ihn zu einem vielseitigem Essensbegleiter macht.

2018 Sauvignon Blanc 0,75l 29,00 €

Qualitätswein, trocken

Winzer vom Alde Gott, Ortenau

Diese Weine präsentieren sich mit viel Raffinesse und entfalten eine würzige spritzige Note, ohne an Eleganz zu verlieren.

2017/18 Grauburgunder \*\* 0,75l 32,00 €

Qualitätswein trocken

Weingut Alexander Laible

Durbach, Ortenau

In der Nase duftend nach Birnen, Boskopapfel und Jonagold. Schöner Körper, eleganter Schmelz viel Saft. Schöner Abgang, macht viel Spaß.

2017/18 Riesling Alte Rebe \*\*\* 0,75l 32,00 €

Qualitätswein trocken

Weingut Alexander Laible

Durbach, Ortenau

In der Nase Maracuja Sorbet, Weinbergspfirsich, Mango bis hin zur Stachelbeere. Viel Saft und Schmelz. Schöner Abgang, macht viel Spass.

## *Mosel*

2018 Einblick 0,75l 26,00 €

Riesling Qualitätswein, trocken

Weingut Nick Köwerich

Leicht, spritzig, harmonisch – erfrischend, unkompliziert. Aus den Weinbergen rings um Leiwen soll er Jahr für Jahr Einblick in die heitere, unbeschwerte Seite des Mosel-Rieslings schenken. Ausgesprochen fruchtiger Apéritivwein mit feinem Pfirsich- und Apfelaroma.

## *Rheinhessen*

2017 Grauburgunder 0,75l 22,00 €  
Qualitätswein trocken

Weingut Ernst Bretz Bechtheim

Schmeichelhaft, klar und mit lebendiger Fruchtfülle, die besonders an Nektarine erinnert. Somit ist der Charakter der Rebsorte perfekt interpretiert.

2017 Grauburgunder 0,75l 32,00 €  
Qualitätswein trocken

Weingut Manz

Saftig, frisch klar und animierend."

## *Italien, Südtirol*

2017 Chardonnay DOC 0,75l 30,00 €  
trocken

Weingut Martini & Sohn

Inmitten der Weinberge von Giran steht der Familienbesitz der Familie Martini. Aus dem besten Lesegut wird nach strengster Qualitätskontrolle, der Wein bereitet, der sich im Laufe der Jahre einen guten Namen gemacht hat. Feiner Geruch nach reifem Obst, Äpfel, Bananen, Nüssen, schmeckt harmonisch, eleganter Körper

## *Roséwein*

### *Baden*

2017 Spätburgunder Rose  
Qualitätswein trocken  
Weingut Alexander Laible 0,75l 26,00 €

### *Pfalz*

2017 Pink Rose 0,75l 24,00 €  
St. Laurent trocken  
Weingut Tina Pfaffmann, Pfalz

## *Rotweine*

### *Franken*

2016 Sulzfelder Mausthal 0,75l 27,00 €  
Domina Qualitätswein trocken  
Weingut Brennfleck

Die mittelspät reifende Rebsorte Domina ist eine Kreuzung aus Spätburgunder und Portugieser. Im Glas glänzt die Domina durch ihren intensiven dunklen Rubinton. Das Bukett ist geprägt von samtiger Tiefe, erfüllt mit frischen Düften von Waldbeeren und einem Hauch dunkler Schokolade. Im Geschmack überzeugt er durch ein angenehmes Säurespiel, saftige Art und einem leichten Rauchtönen. Ein lang anhaltender Abgang, bei dem die gut eingebundenen Tannine den Ton angeben, rundet den im Holzfass ausgebauten Wein perfekt ab.

## *Pfalz*

2014 Villa L  
Spätburgunder & Merlot 0,75l 22,00 €  
Qualitätswein trocken  
Weingut Lergenmüller

## *Baden*

2016 Spätburgunder 0,75l 29,50 €  
Qualitätswein trocken  
Winzer vom Alde Gott, Ortenau

2015 Hand-In-Hand 0,75l 36,00 €  
Spätburgunder trocken  
Weingut Klumpp und Näkel

Das Weingut Meyer-Näkel von der Ahr hat Hand in Hand mit dem Weingut Klumpp aus Baden diesen Spätburgunder kreiert. Initiative für die Vermählung gaben die Jungwinzer Meike Näkel und Markus Klumpp. Die Reben für diesen ausbalancierten Pinot sind auf badischem Löss-Lehmboden gewachsen der dem Wein seine Würze gibt. Diese Würze wirkt bereits in der Nase elegant. Hinzu kommen Aromen von Schokolade und Zigarrenkiste die durch den gekonnten Holzeinsatz stimmig eingebunden sind. Auf der Zunge wirkt der Wein kraftvoll und strukturiert bei klarer Frucht, am Gaumen sind die Tannine präsent. Eine Neuzüchtung aus Cabernet Sauvignon und Dornfelder. Tiefschwarz mit feinen Fruchtaromen, feiner Gerbstoff mit nuancenreichen Kirscharomen, weich und voll auf der Zunge.

## *Italien*

### *Südtirol*

2016 Merlot 0,75l 31,00 €  
Weingut Martini & Sohn  
100 % Merlot, teilweise gereift in gebrauchten Barriques. Feiner Geruch nach Veilchen, Vanille, Waldbeeren, samtiger ausgeprägter Körper, langer Abgang.

2017 Lagrein Rueslhof 0,75l 31,00 €  
Weingut Martini & Sohn  
100 % Lagrein, teilweise gereift in gebrauchten Barriques. Feiner Geruch nach Veilchen, Vanille, samtiger ausgeprägter Körper, langer Abgang.

2016 Primitivo di Manduria 0,75l 31,00 €  
Palazzo Malgara  
Apulien  
Intensivrote Farbe, direkt anspechende Nase; im Geschmack saftig und fruchtbetont, körperreich am Gaumen und samtig weich.

## *Frankreich*

2016 Les Mariés 0,75l 28,00 €  
Cabernet Sauvignon & Merlot  
Les Mariés, Languedoc  
Attraktives, dunkles, dichtes Rubinrot, duftend nach dunklen Beeren, Pflaume und etwas rauchig, sehr komplex mit reifem Tannin, saftig, was dem Wein zu frühem Trinkgenuß verhilft.

2016 Baronesque IGP Pays DO`c 0,75l 31,50 €  
Alicante Bouchet, trocken

Languedoc-Roussillon ist bekannt für seine Landweine, die als hervorragende Essensbegleiter geschätzt werden und von denen viele ein außergewöhnliches Preis-Genussverhältnis bieten. Baronesque überzeugt durch ein großes Aromaspektrum reifer roter Früchte mit warmen pfeffrigen Gewürznoten. Im Geschmack ist der Rotwein kraftvoll und harmonisch.

## *Spanien*

2016 Finca la Estacada Envejecido 0,75l 29,00 €  
6 Meses in Barrica Tinto

Bodegas Finca la Estacada, Castilla

Kirschrote Farbe mit Purpurreflexen; reichhaltiges Bukett mit Aromen reifer Früchte ( Brombeeren, Pflaumen) und dezenten Noten von neuem Holz, Würzaromen, im Mund fleischig, elegant, mittellanger Abgang

## *Argentinien*

2017 Finca la Colonia Malbec 0,75l 28,00 €  
Lujan de Cuyo

Bodegas Norton, Mendoza

Attraktives, dunkles, dichtes Rubinrot, duftend nach dunklen Beeren, Pflaume und etwas rauchig, sehr komplex mit reifem Tannin, saftig, was dem Wein zu frühem Trinkgenuß verhilft.

## *Portugal*

2016 Portada Tinto 0,75l 27,00 €  
Cartaxo, Lisboa

DFJ Vinhos

Dunkles Rubinrot; kräutriges Bukett mit betonter Frucht; mittelkräftiger Körper; vollmundig im Geschmack. Gutes Säurerückgrat, mittellanger Abgang, im Mund ausgewogen. Ein universeller und kraftvoller Begleiter zu dunklem Fleisch, Grillgerichten, Pasta mit dunklen Saucen oder nicht zu kräftigen Käsesorten.

## *Südafrika*

2016 "us de Kap" 0,75l 32,00 €  
Shiraz

Werner Näkel, Western Cape

Eingelegte Pflaumen, Tamarillo Orangen, schwarzer Pfeffer, Holzkohle und Würze. Im Mund ziemlich dicht und kompakt, saftig, zeigt sofort breite Schultern und Tiefgang, kraftvoll, vollmundig, eingelegte Pflaumen und Kirschen, Holzkohle, altes Leder, reife Art, gute Balance, samtige Tannine am Gaumen, gute Länge.

## *Allergene / Inhalte*

Bitte beachten Sie, dass in den angebotenen Produkten Spuren von allergenen Inhaltsstoffen enthalten sein können und trotz aller Sorgfalt Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe in Getränken & Speisen:

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 enthält eine Phenylalaninquelle
- 5 enthält Natriumnitrit
- 6 enthält Sulfid
- 7 mit Süßungsmittel



## *Ihre Planungssicherheit – unser Servicegedanke*

### *Leistungen und Stückpreise*

Stuhlhussen, cremefarband	07,50 €
Menükarten	02,50 €
Platzkarten	02,50 €
Servicepauschale ab 00.00 Uhr pauschal pro angefangene Stunde	150,00 €
Servicepauschale ab 03.00 Uhr pauschal pro angefangene Stunde	300,00 €
Servicepauschale für mitgebrachten Kuchen	04,50 € pro Gast
Servicepauschale für mitgebrachte Weine	24,00 € pro 0,75 l Flasche
Servicepauschale für mitgebrachte hochprozentige Alkoholika	39,00 € pro 0,75 l Flasche
Tanzfläche	75,00 €
Fotograf	auf Anfrage
Disc Jockey oder Entertainer	auf Anfrage
Feuerwerk	ab 680,00 €
Klavier	75,00 €
Klavierspieler	450,00 € / 3 Stunden
Präsentationsequipment (Beamer, Leinwand, Stromkabel)	90,00 €
Mikrofon für Ihre Festrede kleiner Tip: hat meistens der DJ sowieso am Start	150,00 €

### *Dekoration*

Gerne dekorieren wir die Tische mit runden, länglichen oder gestaffelten Gestecken. Die Farb- und Blumenauswahl können Sie selbstverständlich nach Ihrem Geschmack festlegen.

pro Gesteck ab € 19,00

oder was halten Sie von 3 – 4 bauchigen Stielgläsern, die wir zu 1/3 mit Wasser füllen und je nach Blumenauswahl z. B. mit einer großen Rosenblüte dekorieren und zusätzlich Blütenblätter verstreuen.

pro Tisch (á 8 Personen) 21,00 €

Elegant wirken zum Beispiel große fünf-armige Kerzenleuchter, die wir mit Efeu und roten Rosen dekorieren; pro Leuchter 49,00 €

Sehr edel erscheinen einzelne große Windlichter mit einer Kerze in einem großen Kranz aus Efeu in den einzelne rote und/ oder weiße Rosen gesteckt werden.

pro Windlicht 39,00 €

Sie möchten nur den Kerzenleuchter mieten? Kein Problem!  
pro Leuchter inkl. Kerzen 18,00 €

Die Dekoration kann mit Serviettenringen  
aus Efeu und einer roten Rosen erweitert werden.  
pro Serviettenring 08,00 €

Servietten in Ihrer Wunschfarbe, dazu passende Kerzen  
Pauschalpreis bis 100 Stück 150,00 €

### ***Bestuhlungsmöglichkeiten Ihres Festsaales***

Wir können Ihren Saal mit runden oder eckigen Tischen à 7-10 Personen festlich einladend eindecken, mit einer weißen oder cremefarbenen Tischdecke, Stoffserviette etc.  
Bei Familienfesten bis 30 Personen eignen sich Tischtafeln hervorragend.  
Erweiterungen der Bestuhlung mit zum Beispiel Stehtischen möglich.

### ***Zimmerkontingent***

Wir können Ihnen und Ihren Gästen ein Zimmerkontingent ab einer Anzahl von 5 Zimmern zur Verfügung stellen, auf welches Sie bis 3 Monate vor Ihrer Feier zugreifen können. Die nicht in Anspruch genommenen Zimmer fallen dann in den freien Verkauf zurück.

### ***Das Kaufmännische***

Sie zahlen 80% der voraussichtlichen Kosten im Vorfeld an. Den restlichen Betrag begleichen Sie vor Ort am Abend Ihrer Feierlichkeit.  
Druck-, Satzfehler und Preisänderungen vorbehalten. Bei Erscheinen einer neuen Preisliste verliert diese ihre Gültigkeit. Unsere Preise beinhalten das Bedienungsgeld und die gesetzl. Mehrwertsteuer.

*„Wir“ inszenieren Ihren  
Augenblick!*



*Mercure Tagungs- und Landhotel Krefeld  
Elfrather Weg 5 – Am Golfplatz  
47802 Krefeld*

*Tel.: +49 (0)2151 / 956-0*

*Fax: +49 (0)2151 / 956-100*

*E-Mail: [h5402@accor.com](mailto:h5402@accor.com)*