

ZUM TREPPCHEN

BIERGARTEN II RESTAURANT II KEGELBAHN

In dieser Broschüre entführen wir Sie in unsere Genusswelt und freuen uns schon jetzt, Ihr Event gemeinsam mit Ihnen zu planen.

Unser Manifesto lautet dabei stets, dass der Genuss an erster Stelle steht, das Auge mitisst und sich Ihr kulinarisches Programm harmonisch in das Gesamtkonzept Ihres Events einfügt.

LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN!



Mit unseren Vorschlägen "Basic, "Plus" und "Premium" haben wir eine Buffetauswahl für jeden Anlass und jedes Budget kreiert.
Und nicht nur das: wir bieten auch verschiedene Buffets mit saisonalen Komponenten je nach Jahreszeit und Anlass an.



Wir legen großen Wert auf Frische! All unsere Buffets werden frisch und mit persönlicher Note von unseren Köchen zubereitet; gekocht mit regionalen und saisonalen Zutaten und einer gewaltigen Portion Liebe!



Ganzheitliches Konzept!
Wir sind der Meinung, dass sich jedes kulinarische Konzept ganzheitlich in Ihr Event einfügen sollte.
Daher planen wir nicht nur die Speisenauswahl, sondern auch die Kombination der einzelnen Komponenten und den Aufbau sowie die Buffetpräsentation in der Location.



Unser Personal liefern wir gleich mit!
Ob Köche, Grillmeister oder Servicekräfte - bei jedem Event in unserem Restaurant ist unser Personal inklusive!

UNSER KONZEPT

Unsere Vorschläge bestehen aus sorgfältig aufeinander abgestimmten Komponenten, die optimal zu unserem Küchenkonzept passen und Ihnen ein harmonisches Geschmackserlebnis bieten.

Für Gruppen ab 30 Personen bieten wir Ihnen gerne unsere Buffetvarianten an.

Bei Gruppen mit weniger als 30 Personen bitten wir Sie, uns persönlich anzusprechen. Gerne erstellen wir für Sie individuelle Vorschläge, die genau auf Ihre Wünsche, den Anlass und die Größe Ihrer Gruppe abgestimmt sind.



ITALIENISCH *51€ p.P.*

VORSPEISEN

Vitello Tonnato
Kalbsfleischbraten in Thunfischsoße
mit Kapern

Toskanischer Pastasalat im Glas
mit getrockneten Tomaten, grob
gehacktem Rucola, Kirschtomaten,
gerösteten Pinienkernen, feinstem
Olivenöl und Zitronenpfeffer

Capreseplatte
mit frisch gezupftem Basilikum aus
unserem eigenen Kräutergarten

HAUPTSPEISEN

Paella mit Meeresfrüchten

„Mailänder Medaillons“
Schweinemedallions mit
Parmesankruste an
Tomatensoße

BEILAGEN

Risotto mit Champignons

Ofenkartoffeln

DESSERT

Panna Cotta mit Erdbeersoße

Hausgemachtes Tiramisu

BROTBAR

Ofenfrisches Ciabatta-
Brot

Tomatenbutter
Aioli
Oliventapenade



"RHEINISCHE ART" 51€ p.P.

VORSPEISEN

„Wurstplatte“
mit Blut-, Leber- und Mettwurst

Rheinischer Kartoffelsalat
mit Cornichons, Ei und Erbsen im Glas

Dicke Bohnen
mit Speckwürfeln, ganz traditionell nach
kölschem Rezept

HAUPTSPEISEN

Krustenbraten
vom Schwein

Rheinischer Sauerbraten
vom Rind

BEILAGEN

Rotkohlgemüse und Salzkartoffeln

Warmer Sauerkraut
traditionell mit Weißwein
und Speckwürfeln

DESSERT

Rote Grütze mit Vanillesoße

Apfelringe in Weißweinteig
mit Puderzucker bestäubt und
frischen Himbeeren garniert

BROTBAR

Brotkorb

Butter
Zitronendip
Tomatencreme



"RUSTIKALE ART" 51€ p.P.

VORSPEISEN

Tomaten - Mozzarella

Schnitzel
vom Schwein oder Hähnchen

Schweinebratenplatte
mit Remoulade

HAUPTSPEISEN

Hausgemachter Spießbraten
pikant, an Zwiebelsoße

Rindergulasch

BEILAGEN

Kartoffelklöße

Bratkartoffeln

Butterspätzle

DESSERT

Pfirischmousse

Schokoladenpudding
mit Mandelsplittern

BROTBAR

Ofenfrisches Ciabatta-
Brot

Butter
Zitronendip
Tomatencreme



MEDITERRAN

61€ p.P.

VORSPEISEN

Salatplatte
Mit frischen Salaten der Saison

Antipasti Variation
Bunt gemischte Variation nach
Auswahl der Küche

Roastbeef

Aioli
mit Brot und Oliven

Räucherlachs

HAUPTSPEISEN

Hähnchenbrustfilet Provencal

Schweinefilet in Cognac Pfeffer Soße
am Stück gebraten

BEILAGEN

kartoffelkroketten

Penne All ´ Arrabbiata

DESSERT

Panna Cotta mit Erdbeersoße

Hausgemachtes Tiramisu

BROTBAR

Ofenfrisches Ciabatta-
Brot

Tomatenbutter
Hummus
Avocadocreme

CROSS KITCHEN

61€ p.P.

VORSPEISEN

gebratener Pulpo
auf Wildkräutern mit Zitronenvinaigrette
und Cayennepfeffer

Antipasti Misti
Auswahl nach Wahl unserer Küche

Falafel

Datteln im Speckmantel

Gemüsecouscous

HAUPTSPEISEN

Rinderfiletsteak
Vom Grill, mit frischem
Rosmarin

Putenbrust
vom Grill

Zanderfilet
in Riesling-Sahne-Sauce

BEILAGEN

Risotto
mit Blattspinat

Ofenkartoffeln

Grillgemüse

Taglarini Aglio e oli

DESSERT

Panna Cotta

Tiramisu

Mousse au Chocolat

BROTBAR

Baguette

Hummus
Aioli
Oliventapenade



"MEDITERRAN 2"

61€ p.P.

VORSPEISEN

Salatplatte
Mit frischen Salaten der Saison

Tomaten Mozzarella

Melonensalat mit Feta und frischer
Minze

Roastbeef

Räucherlachs

HAUPTSPEISEN

Hähnchenbrustfilet in Salbeibutter

Schweinefilet
am Stück gebraten

Lachssteak
aus dem Ofen, an
Hummerkrabbensoße

BEILAGEN

kartoffelkroketten

Penne
mit Tomatensoße

Grillgemüse

Kartoffelgratin

DESSERT

Pfirischmousse

Schokoladenpudding
mit Mandelsplittern

Hausgemachtes Tiramisu

BROTBAR

Ofenfrisches Ciabatta-
Brot

Butter Hummus
Avocadocreme
Oliventapenade



"TRADITIONELLE ART" 61€ p.P.

VORSPEISEN

- Capreseplatte
- Geräucherter Norwegischer Lachs
- Melonenscheiben mit Parmaschinken
- Nudelsalat
- Salatplatte mit frischen Salaten der Saison

HAUPTSPEISEN

- Schweinerückenbraten
in Champignonrahmsoße
- Putenkräutergeschnetzeltes
pikant
- Doradenfilet

BEILAGEN

- Gemüsegratin
- Penne
mit Tomatensauce
- Kartoffelgratin
- Spätzle

DESSERT

- Panna Cotta
- Hausgemachtes Tiramisu
- Mousse au Chocolat

BROTBAR

- Baguette
- Butter
- Paprika-Feta Dip
- Aioli
- Kräuterquark



GRILLABEND ^{71€ p.P.}

VORSPEISEN

Salatplatte
mit frischen Salaten der Saison

Tomate Mozzarella

Antipasti-Variation
nach Auswahl der Küche

Couscous Salat

SAUCEN

Champignon-Sauce

Pfeffer-Sauce

VOM GRILL

Bratwurst

Schweinenackensteak

Hähnchenspieß

Rinderspieß

Maiskolben

Halloumikäse

Gemüsespieß

Folienkartoffel

Champignons

DESSERT

Pfirischmousse

Schokoladenpudding
mit Mandelsplittern

BROTBAR

Baguette

Butter
Hummus
Avocadocreame
Oliventapenade



WINTER & WILD

71€ p.P.

VORSPEISEN

Gebratene Speckchampignons
mit Kräutern und Knoblauchöl

Gemischter Salat
mit Pilzen, Haselnüssen und Kirschtomaten

Winterliches Schmorgemüse

Argentinisches Rindercarpaccio
mit gehobelten Parmesanspänen

Gebackener Fetakäse
auf Wildkräutersalat, mit
Granatapfeldressing, Honig und
Granatapfelkernen

Crostini
mit Ziegenkäse und gebratener Birne

HAUPTSPEISEN

Saltimbocca alla Romana

Argentinisches Rumpsteak
vom Grill, dazu frischer Rosmarin

Rehrückenfilet
in Aprikosensauce

Hirschmedaillons
on Rotweinjus

DESSERT

Panna cotta mit Erdbeersauce

Mousse au Chocolat
dunkel oder weiß

Tiramisu

BEILAGEN

Gebratenes Wintergemüse
Rosenkohl, Karotten und
Pastinaken in feinem Knoblauchöl
gebraten

Petersilienkartoffeln

Risotto
mit gebratenem Wurzelgemüse,
Blattspinat und Walnüssen

Kartoffelpürree

Basmatireis

BROTBAR

Baguette

Alioli
Avocadodip
Dattelcreme
Hummus



ZUM TREPPCHEN ^{71€ p.P.}

VORSPEISEN

Räucherlachsplatte
mit hausgemachter Remoulade

Gemüsecouscous
Orientalisches Gemüsecouscous mit
Granatapfelkernen und gerösteten
Sonnenblumenkernen, im Glas
serviert mit Mango-Chili-Dressing

Tomate-Mozzarella
mit Basilikum und Balsamicodressing

Argentinisches Rindercarpaccio
mit gehobelten Parmesanspänen

Knoblauchchampignons
mit frischen Kräutern

BEILAGEN

Kartoffelkroketten

Penne Aglio e olio

Petersilienkartoffeln

Basmatireis

Grillgemüse

HAUPTGERICHTE

Argentinisches Rumpsteak
vom Grill, dazu frischer
Rosmarin

Ofenlachs in
Hummerkrabbensauce
mit Safran, feinherbem Riesling
und frischem Dill

Schweinefilet
am Stück gebraten

Gebratene Maishähnchenbrust
in leichtem Tomatensugo mit
frischen Gartenkräutern

DESSERT

Panna Cotta
mit Erdbeersauce

Mousse au Chocolat
dunkel oder weiß

Tiramisu

BROTBAR

Ofenfrisches Ciabatta-
Brot

Brotkorb,
Alioli
Avocadodip
Dattelcreme
Hummus

WAFFELBAR

9.90€ p.P.

plus Vanilleeis:
10.50€ p.P.



Als süße Leckerei zum Empfang, zu Kaffee und Kuchen am Nachmittag oder als Dessertvariation: unsere Waffelbar mit frisch gebackenem Waffeln und verschiedenen Toppings nach Wahl passt hervorragend zu Kaffee und Kuchen am Nachmittag. Aber auch zum Empfang oder als Dessertstation ist unsere Waffelbar besonders beliebt.