

# Genussvolle Einblicke.

Menüvorschläge Frühling/Sommer 2024

Gerne verwöhnen wir Ihre Gäste auch zu Hause oder in Ihrer Firma, gleich ob 20 oder 2.000 Personen. Sprechen Sie uns an!

Am Niederrhein, im Frühling & Sommer 2024

## Liebe Gäste und Freunde des Hauses,

herzlich willkommen bei der Planung Ihres Festes. Wie Sie sicher wissen, ist die Vorfreude auf ein großes Ereignis eine der schönsten Freuden. Wir möchten Ihnen bei der Planung mit Rat und Tat zur Seite stehen, wenn es darum geht, Ihr Fest individuell auszurichten. Nutzen Sie unsere vielfache Erfahrung als Veranstaltungsspezialist. Wir freuen uns, Ihnen zu helfen!

Im Anhang befinden sich unsere **Frühlings- und Sommervorschläge** für Menüs und Buffets in unserem Hause. Wir verwenden dafür stets frische Rohprodukte von höchster Qualität aus dem saisonalen Angebot.

In unserer Rubrik „Typisch Niederrhein“ verwenden wir ausschließlich Produkte aus der Region, oder regionaltypische Zubereitungsarten. So haben Sie und Ihre Gäste die Möglichkeit, unsere Kulturlandschaft auf dem Teller zu genießen.

Aus diesen Vorschlägen können Sie wählen, wenn Sie und Ihre Gäste ein einheitliches Menü für alle Gäste wünschen. Buffets oder Menübuffets sind ab 20 Teilnehmern möglich.



Möchten Sie **à la carte** speisen, so können Sie dies in unserem Hause (bis 14 Personen) immer problemlos von unserer aktuellen Speisekarte, also nicht aus diesen Vorschlägen. Erwarten Sie mehr Gäste, empfehlen wir Ihnen ein **einheitliches Menü**. Wünschen Sie ein **Menü mit Wahlmöglichkeit**, das heißt, Sie haben zum Beispiel den Wunsch, Ihren Gästen eine Auswahl von Hauptgerichten anzubieten, so geht das in unserem Haus bis maximal 25 Personen. Da wir, um Ihnen diese Auswahl anzubieten, unsere topaktuelle Speisekarte benötigen, können wir Ihnen in der Regel erst ca. eine Woche vor Ihrer Veranstaltung hierfür Vorschläge unterbreiten.

Wenn Sie Fragen oder Wünsche haben, beraten wir Sie gerne und helfen Ihnen bei allen Dingen weiter. Für die Absprache Ihres Menüs und aller übrigen Dinge ist es ausreichend, wenn Sie ca. 20 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit uns telefonisch einen Termin zur **Menübesprechung** vereinbaren.

Den Termin können Sie mit den Mitarbeitern der Rezeption absprechen. Wir schlagen Ihnen eine Zeit zwischen 10.00 und 14.00 Uhr oder 18.00 und 21.00 Uhr vor, oder machen Sie uns telefonisch einen Vorschlag – wir rufen Sie umgehend zurück und bestätigen Ihnen den Termin.

Diese Vorschläge empfehlen wir Ihnen bis Oktober 2024, ab dann halten wir unsere Herbst- und Wintervorschläge für Sie bereit.

Mit gastfreundlichen Grüßen

Familie Welling

Familie Welling

# Inhaltsverzeichnis

<b>Unsere Menüs</b>	5
<b>Menüs zum Kombinieren</b>	
Warme und kalte Vorspeisen	8
Suppen	9
Zwischengerichte	10
Sorbet	10
Frisches aus Fluss und Meer	10
Vegetarische Hauptgerichte	10
Fleisch, Geflügel & Kombinationen	10
Süße Sachen	12
<b>Imbiss, Empfänge &amp; Snacks</b>	
Gourmet-Brötchen	13
Canapés	13
Finger Food	13
Petit fours & Pralinen	13
Mitternachtssnacks	14
<b>Kaffeetrinken</b>	14
<b>Frühling- &amp; Sommerbuffets</b>	
Vorspeisen	16
Hauptspeisen	18
Desserts	20
<b>Buffet mit leckeren Kleinigkeiten</b>	21
<b>Grillbuffets im Parkhotel</b>	22
<b>Klassisches Gala-Buffer</b>	24
<b>Frühstück</b>	24
<b>Brunch</b>	25
<b>Niederrheinische Kaffeetafel</b>	25
<b>Der Tag Ihres Lebens</b>	26
<b>Adressen für Ihre Veranstaltung</b>	27

## Damit wir uns gut verstehen.

Um Ihre Gäste zu begeistern und um einen reibungslosen Ablauf sicher zu stellen, beherzigen Sie bitte die nachfolgenden Spielregeln:

- Bis 14 Personen können Sie à la carte oder ein einheitliches Essen aus der Speisekarte wählen. Da wir unsere Speisekarten häufig wechseln, liegt uns diese in der Regel erst ca. 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung vor.
- Ab 15 Personen können Sie aus diesen Vorschlägen ein einheitliches Menü wählen.
- Ab 20 Personen sind auch Buffets möglich, wobei diese häufig erst ab einer größeren Gästezahl interessant sind.
- Bis zu maximal 20 Gästen haben wir die Möglichkeit, Ihnen ein Menü mit einer Auswahl anzubieten. Die Auswahlgerichte können Sie jedoch nicht aus diesen Menüvorschlägen wählen, sondern nur aus unserer topaktuellen Speisekarte; diese liegt uns in der Regel erst 7 Tage vor Ihrer Veranstaltung vor.

**Durch die teils stark schwankenden Einkaufspreise, behalten wir uns Preisänderungen vor!**

# Unsere Menüs

## Menü 1

Geröstete Grießsuppe  
mit gebratenen Zwiebeln

\*\*\*\*\*

Schweinerückensteak, in der Zwiebel-Senf-Kruste  
mit Rotweinjus, dazu Spitzkohl und kleine Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Grafschafter Apfelsuppe  
mit Vanillecremeeis und Schlagsahne

47,80 €

## Menü 2

Hausgemachte Tomaten-Basilikum-Mousse  
mit knackigem Rucola in leichtem Basilikumdressing

\*\*\*\*\*

Cremige Zuckerschotensuppe  
mit frischem Sauerrahm

\*\*\*\*\*

Kalbsnussbraten aus dem Niedertemperaturofen  
mit feiner Morchelrahmsauce  
dazu Möhrengemüse und Spätzle

\*\*\*\*\*

Erdbeer-Tiramisu  
mit Rhabarber-Vanille-Kompott und Schlagsahne

71,00 €

## Menü 3

Feines Törtchen von geräucherten Forellen  
mit Tatar vom Lachs, Grüner Sauce und kleinem Salat

\*\*\*\*\*

Klare Tomatensuppe mit Gemüseaultaschen

\*\*\*\*\*

Kombination von zart rosa gebratener Rinderhüfte  
mit Rotweinsauce & Zwiebel-Pfeffer-Confit  
und Medaillons vom Jungschweifilet, in der Gemüse-Kartoffel-Kruste gebacken  
dazu buntes Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Knöpfe

\*\*\*\*\*

Frische Erdbeeren mit Grand Marnier  
an hausgemachtem Eisparfait und Schlagsahne

84,50 €

## Menü 4

Carpaccio von Sellerie und Roter Bete  
mit lauwarmem Salat von frischen Pilzen

\*\*\*\*\*

Roulade vom Schwein im Schinkenmantel mit Gemüsefüllung  
dazu Spitzkohl und kleine Kartoffeln

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Kirsch-Pumpernickel-Creme mit Schlagsahne

57,50 €

## Menü 5

Feine Geflügelleber-Mousse im Baumkuchenmantel  
mit Portweingelee und kleinem Rapunzel in Himbeervinaigrette

\*\*\*\*\*

Kraftbrühe von der Ente mit Semmelknödeln

\*\*\*\*\*

Steinbeißer, im Ofen gebacken, mit Kräuterkruste  
auf cremigem Risotto

\*\*\*\*\*

Sorbet von Mango und Passionsfrucht  
am Tisch mit Wellings Crémant aufgefüllt

\*\*\*\*\*

Zart rosa gebratenes Roastbeef vom Angusrind  
mit Sauce béarnaise und Cognac-Pfeffer-Sauce  
dazu junges Gemüse, Macairekartoffeln und Knöpfe

\*\*\*\*\*

Dreierlei Dessert  
mit Mousse von heller und dunkler Schokolade  
hausgemachtem Krokant-Vanille-Parfait und eingelegten Beeren

112,00 €

## Menü 6

Mousse von Frischkäse und Bärlauch – vegetarisch –  
auf Kohlrabiparapaccio und gerösteten Pinienkernen

\*\*\*\*\*

Gefüllte Crêpes

mit Ricotta, Kräutern, Spinat und getrockneten Tomaten

\*\*\*\*\*

Bayrisch Creme

mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne

51,30 €

## Menü-Buffer 7

### Vorspeisenbuffet

Hauchdünn geschnittener Kalbstafelspitz  
mit Meerrettichmousse und kleinem Salat in Kräutervinaigrette

Klare Tomatensuppe

mit kleinen Gemüsemaultaschen

\*\*\*\*\*

### Hauptgangbuffet

Geschmorte, entbeinte Bauernente mit Aprikosen-Rotwein-Sauce  
dazu Spitzkohl und Kartoffelknödel

Medaillons vom Schweinefilet, im Schinkenspeckmantel gebraten  
auf einem Ragout von Wald- & Wiesenpilzen, dazu Sesamkartoffeln

Rosa gebratene Hüfte vom Weideochsen, aus dem Niedertemperaturofen  
in Rahmsauce, dazu Pfannengemüse und hausgemachte Spätzle

\*\*\*\*\*

### Dessertbuffet

Roséweincrème mit Himbeeren

Mousse von Schokolade im Zartbittermantel

Mascarpone mit frischen Erdbeeren

78,00 €

## Menü-Buffer 8

### Vorspeisenbuffet

Gedämpfter Lachs mit gehobeltem Parmesankäse auf Rucolasalat

Luftgetrockneter Parmaschinken mit Melonen

Kalbfleisch, rosa gebraten, dazu Thunfisch- und Remouladensauce

Mariniertes Gemüse und eingelegte Zwiebeln

Tortellinisalat mit Ricotta und frischen Kräutern

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum

Ciabatta und Brötchen, dazu Tomatenbutter

\*\*\*\*\*

### Hauptgangbuffet

Zanderfilet, auf der Haut gebraten  
mit einem Spargelgeröste und cremigem Risotto

Brust vom Maishuhn mit Portweinrahm  
frischem Gemüse und hausgemachten Knöpfe

Zart rosa gebratene Hüfte vom Weiderind  
dazu rote Zwiebelmarmelade und Kartoffelgratin

\*\*\*\*\*

### Dessertbuffet

Tiramisu mit Kakao und Nusskrokant

Panna cotta mit Pfirsich

Zartbittere Schokoladenmousse mit Amarenakirschen

77,50 €

## Menü-Buffer 9

### Vorspeisenteller (wird allen Gästen serviert!)

Kombination von:

Mild gesalzenes Carpaccio vom Rauchlachs mit gehobeltem Parmesankäse

Luftgetrockneter Serranoschinken mit frischen, reifen Feigen

Mousse von Frischkäse mit Kräutern

Babykopfsalat in weißem Balsamicodressing

Brotkonfekt und Basilikumbutter

\*\*\*\*\*

### Hauptgangbuffet

Filets von der Barbe, in Olivenöl gebraten  
mit Bohnengemüse und cremigem Kräuter-Risotto

Landhuhn, im Ofen gebacken

mit tomatisiertem Pilzgemüse, dazu Bandnudeln

Piccata vom Schweinefilet, in der Käse-Ei-Hülle gebacken  
mit Rucola-Kartoffel-Stampf und Pfannengemüse

\*\*\*\*\*

### Dessertbuffet

Feine Pumpernickelcrème mit eingelegten Kirschen

Grießflammeri mit Apfelkompott

Crème von Schokolade und Vanille

71,00 €

# Menüs zum Kombinieren

## Warme und kalte Vorspeisen

Zu allen Vorspeisen servieren wir Ihnen vorab Brot und Butter.  
Beachten Sie auch unsere Zwischengerichte, die wir Ihnen gerne als Vorspeise servieren.

### Salat & Vegetarisch

Carpaccio vom Kohlrabi mit Ziegenfrischkäse-Praline und feinem Blattsalat	17,80 €
Gartenfrische Wildblattsalate mit weißem Balsamicodressing und Sesamcroûtons	12,80 €
Tatar von Ricotta und Tomaten mit frischem Basilikum und gerösteten Pinienkernen an Rucola	17,50 €
Salat von Tomaten und Büffelmozzarella mit Basilikummarinade	16,50 €
Hausgemachte Tomaten-Basilikum-Mousse mit knackigem Rucola in leichtem Basilikumdressing	17,50 €
Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Mangoconfit und frischem Blattsalat in Himbeer-Balsamico-Dressing	17,50 €
Mousse von Frischkäse und Bärlauch auf Kohlrabicarpaccio und gerösteten Pinienkernen	18,50 €

### Fleisch

Carpaccio vom Weiderindfilet mit hausgemachtem Bärlauchpesto und gehobeltem Hartkäse	22,80 €
Hauchdünn geschnittener Kalbstafelspitz mit Meerrettichmousse und kleinem Salat in Kräutervinaigrette	19,60 €
Feine Geflügellebermousse mit Portweingelee und kleinem Rapunzel in Himbeervinaigrette	19,80 €
Luftgetrockneter Bergschinken mit frischen Feigen eigenem Senf und kleinem Salat	19,00 €
Rosa gebratene Barbarieente mit Blutorange an gartenfrischem Salat	21,00 €

### Fisch

Feines Törtchen von geräucherten Forellen mit Tatar vom Lachs, Grüner Sauce und kleinem Salat	21,80 €
Mild gesalzener Räucherlachs mit Sauerrahm und Salat von grünem Spargel in Honigdressing	22,90 €
Rucola und Blattsalat an Vinaigrette mit pochiertem Lachs, dazu gehobelter Hartkäse	21,00 €
Cocktail von Rauchlachs und Crevetten mit grünem und weißem Stangenspargel - von Ende April bis Mitte Juni -	23,50 €
Panna cotta vom Niederrheinischen Spargel mit marinierten Flusskrebsschwänzen und feinem Friséesalat	23,00 €

### Typisch Niederrhein

Hausgemachte Terrine vom Spanferkel mit rosa Pfeffersauce und kleinem Salat	19,90 €
Carpaccio von Sellerie und Roter Bete - vegetarisch - mit lauwarmem Salat von frischen Pilzen	17,40 €

Gartenfrischer Feldsalat in Kräutervinaigrette - vegetarisch - mit gebratenen Wald- & Wiesenpilzen, dazu Kartoffelchips	17,40 €
Hausgemachte Sülze vom Kalbstafelspitz mit Kürbiscarpaccio, kleinem Salat und Kräutersauerrahm	19,50 €
Hausgemachtes Kartoffelparfait mit Kopfsalatpesto an kleinem Rapunzelsalat in Kräutervinaigrette - vegetarisch -	18,50 €

## Suppen

### Klare

Klare Tomatensuppe mit Gemüsemautaschen - vegetarisch -	10,50 €
Doppelte Kraftbrühe vom Weideochsen mit eigenen Ravioli	12,30 €
Bouillon vom Tafelspitz mit kleinem Gemüse und Maultaschen	10,70 €
Kraftbrühe von der Ente mit Semmelknödeln	11,50 €
Bouillon von Wald- & Wiesenpilzen mit Thymian-Grieß-Klößchen - vegetarisch -	11,00 €

### Cremige

Selleriecremesuppe mit Koriandersahne - vegetarisch - und scharfen Kartoffelwürfeln	10,00 €
Cremige Zuckerschotensuppe mit frischem Sauerrahm - vegetarisch -	9,80 €
Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl und frischem Rahm - von Ende April bis Mitte Juni -	10,80 €
Schaumsuppe von der Brunnenkresse mit Bergkäsechip - vegetarisch -	10,80 €
Cappuccino von Curry und Zitronengras mit gebackener Jakobsmuschel	17,50 €
Rahmsuppe von Strauchtomaten mit frischem Basilikum - vegetarisch -	9,80 €
Kokos-Zitronengras-Suppe mit feinem Schaum	10,80 €
Cremige Spargelsuppe mit Rauchlachs und Kräutern - von Ende April bis Mitte Juni -	14,50 €
Bärlauchsuppe mit Kartoffelcroûtons - vegetarisch -	9,50 €
Lachsschaumsüppchen mit Kräuterespuma	12,50 €
Schaumsuppe von Fingermöhren mit Mango und Ingwer - vegetarisch -	10,00 €
Schaumiges Kräutersüppchen mit Sesamcroûtons - vegetarisch -	9,80 €
Cremesuppe von jungen Erbsen mit gebackener Ochsenchwanzpraline	16,50 €

### Typisch Niederrhein

Suppe von dicken Bohnen mit gebratenem Schinkenspeck	10,70 €
Suppe von Himmel & Erde mit Selleriepesto - vegetarisch -	10,00 €
Geröstete Grießsuppe mit gebratenen Zwiebeln - vegetarisch -	10,00 €
Niederrheinische Senfschaumsuppe mit gebratenem Schinkenspeck	10,70 €
Kräftiger Linseneintopf mit Mettendchen	12,30 €

## Zwischengerichte

Lammrücken, unter der Kräuterkruste, mit feinen Böhnchen und Kartoffel-Sellerie-Püree	22,50 €
Steinbeißer, im Ofen gebacken, mit Kräuterkruste auf cremigem Risotto	21,80 €
Riesengarnelen auf fruchtigem Tomatenrisotto mit karamellisiertem, grünem Spargel	26,50 €
Filet vom Kabeljau auf frischem Blattspinat, mit Rieslingschaum	19,50 €
Riesengarnelen und Seeteufel am Zitronengrasspieß, mit Champagnersauce und Risotto	26,80 €
Kaninchenroulade, im Ofen geschmort, mit Rahmpfifferlingen und Bandnudeln	21,50 €
Saiblingröllchen mit Hummersauce und karamellisiertem, grünem Spargel	22,00 €

## Sorbet

aufgefüllt mit Rheingau-Rieslingsekt, Wellings Crémant oder Champagner	ab 6,70 €
--	-----------

## Frisches aus Fluss und Meer

Gerne machen wir Ihnen einen Vorschlag aus unserem tagesaktuellen Angebot. Sprechen Sie uns an!

## Vegetarische Hauptgerichte

Hausgemachte Grießnocken mit frischem Blattspinat und gerösteten Pinienkernen	21,80 €
Gefüllte Crêpes mit Ricotta, Kräutern, Spinat und getrockneten Tomaten	21,80 €
Hausgemachte Grünkernfrikadellen auf einem Gemüse von jungem Lauch und Pilzen	20,20 €
Buntes Graupenrisotto mit Petersilienwurzeln, Porree und Bohnen, dazu frischer Parmesan	20,70 €
Strudel von Pilzen und Gemüse der Saison mit Schnittlauchsauerrahm	21,80 €
Piccata von frischen Zucchini mit Tomatenragout und hausgemachten Bandnudeln	21,30 €
Vegetarisches Gemüsecurry mit gebackenem Tofu und Joghurtsauce	20,70 €

Gerne können wir Ihnen aus diesem Bereich ein komplettes Menü zusammenstellen. Möchten Sie hier dem Wunsch eines einzelnen Gastes nachkommen, bieten wir Ihnen an, dass unser Küchenteam Ihren Gästen am Veranstaltungstag Empfehlungen ausspricht; aus diesen können Ihre Gäste dann wählen.

## Fleisch, Geflügel & Kombinationen

### Fleisch

Medaillons vom Schweinefilet, im Schinkenmantel gebraten mit Wald- & Wiesenpilzen und kleinen Tomaten	31,40 €
Zart rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind mit Sauce béarnaise und Cognac-Pfeffer-Sauce	39,20 €
Geschmorte Lammkeule in kräftiger Barolosauce mit Kräutern und frischem Rosmarin	32,50 €
Kleine Kalbsrouladen, gefüllt mit Steinpilzen und Pesto in leichter Pfefferrahmsauce	31,40 €
Röllchen vom Rinderrücken, gefüllt mit Kräutern und frischen Pfifferlingen auf Pfifferling-Rotwein-Sauce	34,20 €
Kalbsnussbraten aus dem Niedrigtemperaturofen mit feiner Morchelrahmsauce	31,90 €
Angus-Rinderfilet mit frischen Kräutern und Parmaschinken am Stück im Ofen gebacken, an zwei Saucen	50,40 €
Rinderfiletspitzen vom heimischen Weiderind mit Steinpilzen in grober Senfsauce	34,70 €

### Geflügel

Kross gebratene, entbeinte Bauernente mit Orangensauce und Cranberrys	31,90 €
Barbarieentenbrust, rosa gebraten auf einer Granatapfelsauce und karamellisierten Walnüssen	43,70 €
Karamellierte Brust vom Maresin-Mais-Hähnchen auf einem Ragout von Aprikosen und Tomaten	31,90 €
Im Ofen gebackene Perlhuhnbrust, gefüllt mit Geflügelleberparfait an einer Sauce von altem Portwein	32,50 €
Piccata von der Poulardenbrust, auf einem Ragout von frischen Tomaten	31,40 €

### Kombinationen

Kombination von zart rosa gebratener Rinderhüfte mit Rotweinsauce & Zwiebel-Pfeffer-Confit und Medaillons vom Jungschweinefilet, in der Kürbis-Kartoffel-Kruste gebacken	39,20 €
Kombination von Schweinefilet, im Schinkenmantel gebacken, und Poulardenbrust an Basilikumsauce	35,80 €
Kombination von zart rosa gebratenem Roastbeef mit Sauce béarnaise und Maispoulardenbrust mit feiner Morchelfüllung, auf Basilikumrahmsauce	42,50 €
Kombination von Schweinefilet, in der Kartoffel-Kürbis-Kruste, an Basilikumrahm und Perlhuhnbrust, im Ofen gebacken, auf einem Ragout von frischen Pilzen	35,80 €
Variation von Hirschmedaillon auf Steinpilzrahm und Tournedo vom Kalbsfilet auf Traubensauce	53,80 €

### Typisch Niederrhein

Kalbsfrikadellen, mit Leberwurst gefüllt, auf Endivien untereinander, dazu Spitzkohl	25,80 €
Kalbstafelspitz mit Apfel-Meerrettich-Sauce	28,60 €
Schweinerückensteak, in der Zwiebel-Senf-Kruste, mit Rotweinjus	25,80 €
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Wurzelgemüse und Burgundersauce	34,20 €
Gefüllte Brust vom Landhuhn mit Rieslingsauce und Gemüsestreifen	30,80 €
Roulade vom Schwein im Schinkenmantel mit Gemüsefüllung	29,10 €
Braumeistergulasch vom Rind mit Silberzwiebeln und Champignons	29,10 €
Kohlroulade in Specksauce mit Rotweinjus	28,00 €
Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen	31,90 €
Saftiger Schweinebraten mit Altbier-Kümmel-Sauce	28,00 €

Wir servieren Ihnen zu all diesen Gerichten vier bis fünf frische Gemüse der Jahreszeit und zwei passende Sättigungsbeilagen wie beispielsweise Rosmarin- oder Sesamkartoffeln, Kartoffelgratin oder -plätzchen, Spätzle, Knöpfle oder Bandnudeln, Polenta, Maisplätzchen oder Risotto. Wir machen Ihnen einen Vorschlag.

## Süße Sachen

Erdbeer-Tiramisu mit Rhabarber-Vanille-Kompott und Schlagsahne	11,80 €
Schokoladen-Passionsfrucht-Törtchen mit Himbeersorbet und exotischem Fruchtsalat	12,50 €
Warmer Schokoladenkuchen mit karamellierter Ananas und cremigem Haselnusseis	13,50 €
Unsere Beerengrütze mit Vanillecreméis und Sahne	12,00 €
Mascarpone-Krokant-Halbgefrorenes auf lauwarmer Heidelbeergrütze mit Schlagsahne	12,80 €
Dessertvariation der Jahreszeit mit Creme, Mousse, hausgemachtem Eisparfait, Saucen und frischen Früchten	17,00 €
Süße Suppe von Holunderbeeren mit Mascarponecreme und Schlagsahne	10,50 €
Carpaccio von der Ananas mit einer Mousse von Schokolade und frischen Himbeeren	12,80 €
Quarktörtchen unter der Honigwabe auf einem Beerenragout und Tonkabohneis	12,50 €
Geeiste Erdbeersuppe mit After Eight-Parfait und Knusperhippe	13,00 €
Salat von Erdbeeren und Orangen mit hausgemachtem Weinschaumeis	13,00 €
Rhabarber-Erdbeer-Mousse im Schokoladenmantel auf Tahiti-Vanillesauce	12,80 €
Bayrisch Creme mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne	11,00 €
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Mangoragout und Schlagsahne	11,00 €
Rhabarber-Erdbeer-Kompott mit Vanillerahmeis und Schlagsahne	11,00 €
Frische Erdbeeren mit Grand Marnier an hausgemachtem Eisparfait und Schlagsahne	13,00 €
Dreierlei Dessert mit Schokoladenmousse, Vanille-Krokant-Parfait und frischen Beeren	15,00 €
Halbgefrorenes von Latte Macchiato mit Milchschaum und Haselnusskrokant	10,80 €
Creme von der Tahiti-Vanille mit geschmortem Rhabarber, dazu Stracciatellaeis	12,00 €
Hausgemachtes Apfelmus-Tiramisu mit frischen Beeren	11,00 €

## Typisch Niederrhein

Hausgemachte Kirsch-Pumpnickel-Creme mit Schlagsahne	11,20 €
Apfelmus-Tiramisu im Weckglas mit Hofäpfeln, Vanille und Schlagsahne	11,20 €
Hausgemachtes Pumpnickelleis mit Kirschen und Schlagsahne	11,20 €
Grafschafter Apfelsuppe mit Vanillecreméis und Schlagsahne	12,00 €
Hausgemachte Heidelbeer-Quark-Creme mit geschlagener Sahne	11,20 €
Warmer Niederrheinischer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagsahne	8,40 €

## Imbiss, Empfänge & Snacks

### Gourmet-Brötchen

Die Alternative zu Canapés - nicht ganz so fein, jedoch genau so lecker. Für einen Empfang von ca. 30 Minuten benötigt man 2 bis 3 Gourmet-Brötchen pro Person. Bei ein- bis zweistündiger Dauer oder als Ausgleich für eine Mahlzeit 5 bis 6 Gourmet-Brötchen.

#### Kleine Kümmel-, Salz-, Sesam- und Käsebrötchen, in der Mitte belegt mit:

- \* Milder Rauchlachs mit Meerrettichdip
- \* Feines Rindstatar mit grünem Pfeffer
- \* Crevettencocktail und grüner Spargel
- \* Brie mit Kräutern und Paprika
- \* Barbarie Entenbrust mit Orange
- \* Parmaschinken mit Rucola
- \* Rosa Roastbeef mit Gürkchen
- \* Ziegenfrischkäse mit Kräutern

Mindestabnahme 20 Stück, Mischpreis je Stück 4,70 €

### Canapés

Mundhappen nach französischer Art. Bei uns klassisch zubereitet, auf ausgestochenem, in Butter gebratenem Kaviarbrötchen. Für einen Empfang von ca. 30 Minuten benötigt man 4 Canapés. Bei ein- bis zweistündiger Dauer 8 bis 10 Canapés.

- \* Mozzarella mit Tomate & Basilikum
- \* Angemachter Frischkäse mit Pistazien
- \* Angemachter Brie mit Trauben
- \* Rosa Roastbeef mit Gürkchen
- \* Putenbrust mit eingelegten Pflaumen
- \* Tatar von Matjes mit Äpfeln & Zwiebeln
- \* Parmaschinken mit gefüllter Olive
- \* Forelle mit Meerrettich

Mindestbestellung je Sorte 15 Stück, Preis je Stück 4,70 €

- \* Räucheraal mit Gurke
- \* Geräucherte Gänsebrust mit Früchten
- \* Nordseekrabben mit Vinaigrette
- \* Garnelen mit Tomatenfilet
- \* Wildterrinen mit Preiselbeeren
- \* Gorgonzolacreme mit Birnenspalten
- \* Räucherlachs mit Lachskaviar
- \* Frischkäse mit Crevetten und Dill
- \* Entenbrust mit Orangenfilets
- \* Entenlebermousse mit Apfelconfit

Mindestbestellung je Sorte 15 Stück, Preis je Stück 5,20 €

### Finger Food

Möchten Sie Ihren Gästen einmal etwas Anderes anbieten? Dann empfehlen wir Ihnen unser Finger Food. Kleine Delikatessen werden auf verschiedenen Platten angerichtet und können problemlos ohne Besteck gegessen werden. Sie eignen sich ideal für einen Empfang. Je nach Anlass sollten Sie zwischen 4 bis 10 Stück pro Person kalkulieren.

- \* Magere Kalbfleischsülze mit Dip
- \* Frischlachspraline im Gemüsekleid
- \* Lammfilet in der Strudeltüte
- \* Parmaschinken mit Melone
- \* Frischkäsekugel in Pumpnickel
- \* Garnelen im Kartoffelkleid
- \* Terrine von der geräucherten Forelle
- \* Lachs-Tatar mit Avocado
- \* Schinkenröllchen mit Ziegenkäse
- \* Ziegenkäse mit Feigen
- \* Kalbfleischfrikadellen mit scharfem Dip
- \* Guacamole mit Brotchip
- \* Makkaroni mit Roquefort und Birne
- \* Bulgur mit Entenbrust
- \* Mozzarella, Kirschtomaten & Basilikum
- \* Salat von Black Tiger Garnelen

Mindestbestellung je Sorte 15 Stück, Preis je Stück 3,70 €

### Petit fours & Pralinen

Kleine, zum Nachtisch, zum Mokka oder zum Empfang geeignete Waren. Wir können sie Ihnen gefüllt, ungefüllt, trocken oder glasiert anbieten. Wenn Sie Petit fours oder Pralinen wünschen, stellen wir Ihnen eine Auswahl zusammen.

- \* Petit fours
  - \* Pralinen
- Mindestbestellung 30 Stück, Preis je Stück ab 5,00 €  
Preis je 100g ab 9,00 €

## Mitternachtssnacks

Möchten Sie Ihren Gästen um Mitternacht noch eine Kleinigkeit bieten? Wir helfen Ihnen bei der Entscheidung und machen Ihnen den passenden Vorschlag. Erfahrungsgemäß macht ein Mitternachtssnack aber nur Sinn, wenn Sie bis weit nach Mitternacht feiern möchten.

Ungarische Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Kartoffeln, dazu französisches Brot	8,70 €
Hausgemachte, scharfe Currywurst mit reichlich frischem Brot	5,60 €
Nachos-Bar – Guacamole, Peperoni, Sauerrahm, Käse, Salsa, Zwiebeln und Co.	5,60 €
Chili con carne mit kräftigem Rindfleisch und Nachos	5,60 €
Würzige Kartoffelsuppe mit Speck und Zwiebeln, dazu Bauernbrot	7,60 €
Frische Weißwurst (2 Stück) mit Brezen	8,70 €
Italienische Minestrone mit Parmesan und Ciabatta	8,40 €
Kleine Käseauswahl mit Brot und Butter	ab 9,00 €

## Kaffeetrinken

### Kuchen

Hausgebackenen Kuchen können Sie bei uns bestellen. Wir backen Ihnen den Kuchen dann ganz frisch, kurz vor Ihrem Kaffeetrinken. Wir haben aber auch nichts dagegen, wenn Sie Ihren eigenen Kuchen mitbringen. Den Service berechnen wir je nach Aufwand mit einem Tellergeld ab 1,80 €. Für aufwendige Konditoreiprodukte, eine vielfältigere Auswahl oder eine tolle Hochzeitstorte empfehlen wir Ihnen unsere Partner. Gerne können Sie diese auch bei Ihrem Konditor direkt bestellen und anliefern lassen.

Gedeckter Apfel-, Kirsch-, Zwetschgen- oder Käsekuchen  
klassisch in runden Formen oder auf dem Blech gebacken,  
mit Schlagsahne

ab 3,90 €

Warmer Niederrheinischer Apfelstrudel  
mit Vanillesauce und Schlagsahne

7,60 €

### Kaffeetafel

Die Tische werden festlich eingedeckt. Wir servieren Ihnen Kaffee, Schonkaffee, Tee oder Kakao in beliebiger Menge. Der Kuchen kommt von uns, von Ihnen oder von einem Konditor. Diese Sonderpreise gelten nur für Gäste, die auch ein Menü oder Buffet einnehmen.

*Pauschalpreis bis 30 Personen, Preis pro Person* 9,00 €

*Pauschalpreis ab 31 Personen, Preis pro Person* 8,00 €

*Pauschalpreis ab 70 Personen, Preis pro Person* 7,50 €

### Kaffeebar

Die Tische werden nicht eingedeckt, sondern Kaffee und Kuchen werden in Form einer Bar/ Buffet aufgebaut. Geeignet ist diese Art besonders in Verbindung mit kalt-warmen Buffets oder als Ergänzung zu einem Sektempfang. Die Berechnung erfolgt nach Verbrauch und Aufwand. In der Regel liegt das Tellergeld bei 1,80 € – 2,80 € pro Person.



# Frühlings- & Sommerbuffets

## Menü-Bufferets

Die nun folgenden Menü-Bufferet-Vorschläge haben wir aufgrund unserer Erfahrungen mit klassischen Buffets entwickelt. Bei den klassischen kalt-warmen Buffets nehmen viele Gäste die Speisen in umgekehrter Reihenfolge zu sich. Das heißt, zuerst werden häufig die warmen und erst später die kalten Speisen zu sich genommen.

Bei den folgenden Menü-Bufferets werden drei einzelne Buffets aufgebaut und zeitversetzt eröffnet, oder man beginnt erst ab dem Hauptgang mit einem Buffet. Das führt dazu, dass Ihre Gäste zuerst die Vorspeisenauswahl, dann die Hauptgangauswahl und zum Schluss die Dessertauswahl angeboten bekommen.

## Vorspeisen

### Vorspeisenbuffet A - „Niederrhein“

- \* Wacholdergeräucherte Forellenfilets mit Meerrettich
- \* Tatar von Lachs und jungem Gemüse mit Dill-Senf-Sauce und Pumpernickel
- \* Zart rosa gebratener Kalbstafelspitz mit Senf-Kräuter-Dip und Remoulade
- \* Mousse von Tomaten mit frischem Basilikum
- \* Gartenfrischer Feldsalat mit zwei Dressings
- \* Ländliche Brotauswahl, dazu Butter

Ab 20 Personen, Preis pro Person 27,50 €  
Ab 70 Personen, Preis pro Person 24,50 €

### Vorspeisenbuffet B - „Bayern“

- \* Terrine vom Räucherfisch mit Grüner Sauce
- \* Magere Sülze vom Tafelspitz in Schnittlauchvinaigrette
- \* Münchner Wurstsalat mit Regensburger, Cornichons und roten Zwiebeln
- \* Semmelknödelsalat mit frischen Waldpilzen
- \* Bayrischer Krautsalat mit gebratenem Speck und Kümmel
- \* Gartenfrischer Wildblattsalat mit Rettich, Radieschen und zwei Dressings
- \* Bayrische Brotauswahl mit Laugengebäck, dazu Butter

Ab 20 Personen, Preis pro Person 28,30 €  
Ab 70 Personen, Preis pro Person 25,30 €

### Vorspeisenbuffet C - „Italien“

- \* Gedämpfter Lachs mit gehobeltem Parmesankäse auf Rucola
- \* Luftgetrockneter Parmaschinken mit Melonen
- \* Kalbfleisch -rosa gebraten-, dazu Thunfisch- und Remouladensauce
- \* Marinierte Gemüse und eingelegte Zwiebeln
- \* Tortellinisalat mit Ricotta und frischen Kräutern
- \* Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
- \* Ciabatta und kleine Brötchen, dazu Tomatenbutter

Ab 25 Personen, Preis pro Person 28,30 €  
Ab 70 Personen, Preis pro Person 25,30 €

### Vorspeisenbuffet D - „Klassik“

- \* Mild gesalzener Räucherlachs mit Grüner Sauce und Kopfsalatherzen
- \* Feines Törtchen von Forellenmousse mit Limonensauce
- \* Serrano-Schinken mit frischen Feigen und eigenem Senf
- \* Gänseleberterrinen im Baumkuchenmantel mit kalt gerührten Preiselbeeren
- \* Mousse von frischen Steinpilzen mit Portweingelee
- \* Gartenfrische Wildblattsalate mit zwei Dressings
- \* Kleine Brötchen und Salzbutter

Ab 25 Personen, Preis pro Person 29,50 €  
Ab 70 Personen, Preis pro Person 26,50 €

### Vorspeisenbuffet E - „Kreativ“

- \* Warme, gegrillte Königscrevetten am Spieß auf Gemüse-Couscous, mit zwei Dips
- \* Zweierlei vom Wildlachs mit Schnittlauchsauerrahm und warmen Kartoffelplätzchen
- \* Carpaccio vom Rinderfilet mit hausgemachtem Pesto
- \* Hausgemachte Terrine mit Himbeer-Pfeffer-Sauce und Waldorfsalat
- \* Feines Steinpilz-Tiramisu mit Pinienkernen und Kopfsalatherzen
- \* Frische Wildblattsalate mit verschiedenen Dressings
- \* Brotkonfekt, Salzbutter und Tomatenfrischkäse

Ab 25 Personen, Preis pro Person 31,50 €  
Ab 70 Personen, Preis pro Person 28,50 €

Hier bieten wir Ihnen statt des Vorspeisenbuffets einen Vorspeisenteller an. So haben Sie beim Anfang Ihrer Veranstaltung einen gemeinsamen Beginn und deutlich mehr Ruhe als bei einem Buffet. Auch gibt es dann noch die Möglichkeit, eine Suppe zu servieren. Selbstverständlich können Sie auch Vorspeisen, Suppen und Zwischengerichte aus dem vorderen Teil dieser Vorschläge mit den Hauptgangbuffets kombinieren. Lassen Sie sich persönlich beraten; wir haben vielfache Erfahrung und können Ihnen wichtige Tipps geben.

### Vorspeisenteller G - Kombination von: (Wird allen Gästen serviert!)

- \* Würziges Tatar von Lachs und Avocado mit grobem Senf
- \* Rosa Kalbstafelspitz mit Meerrettichcreme
- \* Mousse von Pumpernickel und Frischkäse
- \* Rucola mit Vinaigrette
- \* Brotkonfekt und Salzbutter

Preis pro Person 23,30 €

### Vorspeisenteller H - Kombination von: (Wird allen Gästen serviert!)

- \* Mild gesalzenes Carpaccio vom Rauchlachs mit gehobeltem Parmesankäse
- \* Luftgetrockneter Serranoschinken mit frischen, reifen Feigen
- \* Mousse von Frischkäse mit Kräutern
- \* Babykopfsalat in weißem Balsamicodressing
- \* Brotkonfekt und Basilikumbutter

Preis pro Person 24,50 €

### **Vorspeisenteller I** – Kombination von: (Wird allen Gästen serviert!)

- \* Gegrillte Jakobsmuschel auf Lachstatar
- \* Crème brûlée von der Gänsestopfleber
- \* Terrine vom Wildhasen mit Preiselbeeren
- \* Bunte Pflücksalate mit Apfelvinaigrette
- \* Brotkonfekt und Salzbutter

Preis pro Person 29,50 €

### **Hauptspeisen**

#### **Hauptgangbuffet J - „Niederrhein“**

- \* Geschmorte Semerrolle in Rotweinsauce mit jungem Gemüse, dazu hausgemachte Spätzle
- \* Entbeinte Bauernente an Orangensauce mit Karotten und kleinen Klößchen
- \* Welsfilet vom Niederrhein, in der Kartoffelkruste gebacken auf jungem Butterkohl, dazu Sesamkartoffeln

Ab 15 Personen, Preis pro Person 32,50 €

Ab 70 Personen, Preis pro Person 30,80 €

#### **Hauptgangbuffet K - „Bayern“**

- \* Krustenbraten von der Schweineschulter in Dunkelbier-Kümmel-Jus mit Butterspitzkohl und gebratenen Semmelknödelscheiben
- \* Lachsforelle, in der Brezenkruste gebacken mit einem lauwarmen Kartoffel-Gurken-Salat
- \* Kombination von gebratener Nürnberger Bratwurst und frischer Weißwurst mit Rahmsauerkraut

Ab 15 Personen, Preis pro Person 33,60 €

Ab 70 Personen, Preis pro Person 31,60 €

#### **Hauptgangbuffet L - „Klassik“**

- \* Lachsfilet in der Gemüse-Kartoffel-Kruste mit Sauerrahm, Butterspitzkohl und angerösteten, kleinen Kartoffeln
- \* Gefüllte Brust von der Poularde mit Rieslingsauce, jungem Gemüse und cremigem Wildreisrisotto
- \* „Bœuf Stroganoff“ aus der Steakhälfte, mit Zwiebeln, Gurken, Champignons und Senf in Rahmsauce, dazu hausgemachte Knöpfe

Ab 15 Personen, Preis pro Person 33,60 €

Ab 70 Personen, Preis pro Person 31,60 €

#### **Hauptgangbuffet M - „Klassik“**

- \* Geschmorte, entbeinte Bauernente mit Aprikosen-Rotwein-Sauce dazu Spitzkohl und Kartoffelknödel
- \* Medaillons vom Schweinefilet, im Schinkenspeckmantel gebraten auf einem Ragout von Wald- & Wiesenpilzen, dazu Sesamkartoffeln
- \* Rosa gebratene Hüfte vom Weideochsen, aus dem Niedertemperaturofen in Rahmsauce, dazu Pfannengemüse und hausgemachte Spätzle

Ab 15 Personen, Preis pro Person 35,50 €

Ab 70 Personen, Preis pro Person 33,50 €

#### **Hauptgangbuffet N - „Italien“**

- \* Filets von der Barbe, in Olivenöl gebraten mit Bohnengemüse und cremigem Kräuter-Risotto
- \* Landhuhn, im Ofen gebacken mit tomatisiertem Pilzgemüse dazu Bandnudeln
- \* Piccata vom Schweinefilet, in der Käse-Ei-Hülle gebacken mit Rucola-Kartoffel-Stampf und Pfannengemüse

Ab 25 Personen, Preis pro Person 35,50 €

Ab 70 Personen, Preis pro Person 33,50 €

#### **Hauptgangbuffet O - „Klassik“**

- \* Zanderfilet, auf der Haut gebraten mit einem Spargelgeröste und cremigem Risotto
- \* Brust vom Maishuhn mit Portweinrahm, frischem Gemüse und hausgemachten Knöpfle
- \* Zart rosa gebratene Hüfte vom Weiderind, dazu rote Zwiebelmarmelade und Kartoffelgratin

Ab 25 Personen, Preis pro Person 37,00 €

Ab 70 Personen, Preis pro Person 35,00 €

#### **Hauptgangbuffet P - „Kreativ“**

- \* Filet vom Zander, mit Flusskrebse auf frischem Blattspinat dazu Riesling-Rahmsauce und Dillkartoffeln
- \* Brust vom Marensinhähnchen mit Basilikumsauce, feinem Gemüse der Saison und gebratenen Semmelknödelscheiben
- \* Zart rosa gebratener Kalbsrücken mit Cognac-Pfeffer-Sauce, frischem Broccoli und Kartoffelgratin

Ab 25 Personen, Preis pro Person 38,50 €

Ab 70 Personen, Preis pro Person 36,50 €

#### **Hauptgangbuffet Q - „Kreativ“**

- \* Kombination von Dorade und Garnelen, in weißer Burgundersauce mit grünem Spargel und cremigem Risotto
- \* Brust vom Perlhuhn, mit Rotwein-Feigen-Sauce, Champagner-Rahm-Sauerkraut und Sahnkartoffelpüree
- \* Zart rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind, mit frischen Pilzen, feinem Gemüse und hausgemachten Spätzle

Ab 25 Personen, Preis pro Person 43,50 €

Ab 70 Personen, Preis pro Person 41,50 €

## Desserts

Wir präsentieren Ihnen das Dessert immer in kleinen Gläsern und Schälchen als Miniportionen. So bleibt es immer in einem einwandfreien Zustand. Ihre Gäste können sich einfach eine Auswahl zusammenstellen.

### Dessertbuffet R - „Niederrhein“

- \* Feine Pumpernickelcreme mit eingelegten Kirschen
- \* Grießflammeri mit Apfelkompott
- \* Creme von Schokolade und Vanille

Ab 15 Personen, Preis pro Person 11,00 €  
Ab 70 Personen, Preis pro Person 10,00 €

### Dessertbuffet S - „Bayern“

- \* Weißbier-Tiramisu
- \* Bayrisch Creme mit frischen Beeren
- \* Gefüllter Schokoladenkuchen mit Vanillesauce

Ab 25 Personen, Preis pro Person 11,80 €  
Ab 70 Personen, Preis pro Person 10,80 €

### Dessertbuffet T - „Italien“

- \* Tiramisu mit Kakao und Nusskrokant
- \* Panna cotta mit Pfirsich
- \* Zartbittere Schokoladenmousse mit Amarenakirschen

Ab 25 Personen, Preis pro Person 12,30 €  
Ab 70 Personen, Preis pro Person 11,30 €

### Dessertbuffet U - „Klassik“

- \* Roséweincreme mit Himbeeren
- \* Mousse von Schokolade
- \* Mascarpone mit frischen Erdbeeren

Ab 25 Personen, Preis pro Person 12,80 €  
Ab 70 Personen, Preis pro Person 11,80 €

### Dessertbuffet V - „Kreativ“

- \* Weiße Kaffeemousse mit Schokoladentrüffel
- \* Joghurt-Limetten-Creme mit Erdbeer-Ragout
- \* Feine Kokosmousse mit einem Ragout von frischer Ananas
- \* Crème brûlée von der Tonkabohne

Ab 50 Personen, Preis pro Person 18,50 €

### Ergänzung zum Dessertbuffet

- \* Vier Sorten Käse dazu Feigen, Aprikosen und Nüsse, mit Brot und Butter 8,40 €
- \* Kleine Käseauswahl mit frischen Früchten, Brot und Butter 9,90 €

## Buffet mit leckeren Kleinigkeiten

Ein Buffet mit leckeren Kleinigkeiten, in lockerer, fröhlicher Form; gedacht für Gäste, die vielleicht mittags schon ein Menü gegessen haben oder es nicht so anspruchsvoll und umfangreich mögen.

### Italienisches Kleinigkeiten-Buffer

- \* Hausgemachte Bandnudeln und kleines Gemüse mit gegrillten Lachswürfeln und Basilikumrahmsauce
- \* Poulardenbrust, im Ofen gebacken, mit Broccoli und Frischkäse gefüllt auf einem Ragout von jungem Gemüse, dazu Rosmarinkartoffeln
- \* Tortellini mit Gemüsefüllung in leichtem Rahm
- \* Salat von Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikumpesto
- \* Mariniertes Gemüse, eingelegte Zwiebeln und verschiedene Oliven
- \* Gartensalate mit zwei Dressings
- \* Italienische Brotauswahl und Butter
- \* Mascarponecreme mit eingelegten Beerenfrüchten

Ab 25 Personen, Preis pro Person 57,00 €

### Niederrheinisches Kleinigkeiten-Buffer

- \* Geschmortes von der Bauernente in Orangensauce mit einem Ragout von jungem Gemüse und Kartoffelklößen
- \* Schweinerückensteak, in der Zwiebel-Senf-Kruste gebacken, auf Butterspitzkohl, dazu Altbiersauce und Leinsamenkartoffeln
- \* Heringsstipp „Unsere Art“ mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln
- \* Rosa gebratener Kalbstafelspitz mit saurem Gemüse und Dip
- \* Gartenfrischer Feldsalat mit zwei Dressings, Brotcroûtons und Kräutern
- \* Ländliche Brotauswahl mit Bauernbrot, Schwarzbrot und Stuten dazu Butter und Griebenschmalz
- \* Pumpernickel-Quark-Creme mit eingelegten Kirschen

Ab 25 Personen, Preis pro Person 58,00 €

### Kleinigkeiten-Buffer

#### Kleine Stullen von unserem Krustenbrot belegt mit:

- \* Rucola und rosa gebratenem Rinderrücken
- \* Klosterkäse mit Zwiebelchutney
- \* Endivien, Räucherforelle, Meerrettich und Preiselbeeren

#### Als Buffet aufgebaut - Hauptspeise

- \* Entbeinte Bauernente mit Wirsinggemüse und kleinen Kartoffeln
- \* Hausgemachte Currywurst mit Kartoffelchips
- \* Allgäuer Maultaschen, gefüllt mit Blattspinat auf Waldpilzragout
- \* Fish & Chips mit Zitronen-Kapern-Mayonnaise
- \* Kleine Burger vom Rind mit Avocado-Chili-Creme und knackigen Salatherzen

#### Süßes

- \* Grießflammeri mit Kirschkompott
- \* Schokoküchlein mit Vanillesauce
- \* Weißbier-Tiramisu

Ab 25 Personen, Preis pro Person 62,00 €

# Grillbuffets im Parkhotel

Das Richtige für einen lockeren Abend!  
... wir grillen mit Ihnen auf der Seeterrasse des Parkhotels

## Grillangebot I

- \* Kräuternackensteaks vom Jungschweinrücken
- \* Leckere Grillwürstchen
- \* Brust vom Bressehuhn in Marinade
- \* Fisch mit Gemüse in Folie
- \* Spießse mit Gemüse und Pilzen

### Beilagen:

- \* Bunte Salatplatte mit diversen Dressings
- \* Salat von Tomaten und Mozzarella mit Basilikumpesto
- \* Krautsalat mit frischer Paprika
- \* Bunter Kartoffelsalat mit Eiern und Gemüse
- \* Barbecuesauce, Currymayonnaise, Ketchup und Düsseldorfer Senf
- \* Brotauswahl und Kräuterbutter

*Ab 25 Personen, Preis pro Person 52,00 €*

## Grillbuffet II

- \* Steaks aus dem Rinderrücken mit grobem Pfeffer
- \* Bratwurst vom Milchkalb
- \* Crevetten am Spieß
- \* Lachs in der Folie
- \* Spießse mit Gemüse und Pilzen
- \* Gebackene Ofenkartoffeln mit Sour Cream

### Beilagen:

- \* Bunte Salatplatte mit diversen Dressings
- \* Salat von Strauchtomaten und Gurken
- \* Frischer Krautsalat mit Paprika
- \* Warmer Kartoffelsalat mit frischen Kräutern
- \* Barbecuesauce, Currymayonnaise, Ketchup und Senf
- \* Brotauswahl und Kräuterbutter

*Ab 25 Personen, Preis pro Person 66,50 €*

## Ergänzungen zum Grillen

- \* Dessertbuffet – alles in Weckgläsern, drei Produkte entsprechend der Jahreszeit 10,50 €
  - \* Dreierlei Käse mit getrockneten Früchten und Feigensenf 8,90 €
- ... und vieles mehr – wir beraten Sie gerne und unterbreiten Ihnen weitere Vorschläge!



# Klassisches Gala-Bufferet

## Kalt

- \* Ganzer Wildlachs mit Sahnemeerrettich und Grüner Sauce
- \* Carpaccio vom Thunfisch mit schwarzem Sesam und Sojasauce
- \* Cocktail von Royal-Garnelen mit Cognacsauce
- \* Terrine vom Wild mit Sauce Cumberland
- \* Hochrippe vom Weiderind, garniert mit feinem Gemüse
- \* Parmaschinken mit verschiedenen Melonen
- \* Serranoschinken mit frischen Feigen
- \* Salat von gebratenem Gemüse und Oliven
- \* Gartenfrische Blattsalate mit zwei Dressings
- \* Französische Käseauswahl mit Trauben und Nüssen
- \* Partybrötchen, Brotauswahl und Butter

## Warm

- \* Doppelte Kraftbrühe von der Ente mit Klößchen und Gemüse
- \* Gratiniertes Steinbeißerfilet mit Safransauce auf einem Gemüsebett, dazu halbwildler Reis
- \* Gebackene Hummerkrabben mit verschiedenen Dips und Gemüserisotto
- \* Langsam gebratene Milchkalbshälfte mit Morchelrahm und Rosmarinkartoffeln
- \* Zart rosa gebratener Lammrücken auf Ratatouillegemüse, dazu Macairekartoffeln

## Süß

- \* Schokoladenmousse mit eingelegten Kirschen
- \* Tiramisu mit Gewürzapfel-Confit
- \* Exotische Früchte im Glas
- \* Maracujamousse mit eingelegten Blaubeeren
- \* Weinschaumcreme mit Traubenkompott
- \* Gebrannte Creme mit frischen Beeren

Ab 40 Personen, Preis pro Person 165,00 €

# Frühstück

Nach unseren Erfahrungen ist ein Frühstück dann empfehlenswert, wenn Sie sich mit Ihren Gästen gegen 9.00 Uhr treffen und die Veranstaltung gegen 11.30 Uhr ausklingt.

## Frühstück im separaten Veranstaltungsraum:

angerichtet als Buffet (täglich von 8.00 Uhr bis 11.00 Uhr)

- \* Wurstplatten - mit rohem und gekochtem Schinken und anderen Sorten
- \* Käseplatte - mit verschiedenem Schnittkäse und Weichkäse
- \* Brotkorb - mit verschiedenen Brötchen, Graubrot, Körnerbrot und Schwarzbrot
- \* Brotaufstrich - verschiedene Marmeladen, Honig, Nusscreme
- \* Gekochte Eier, Rühreier und gegrillter Schinkenspeck
- \* Müslietorte mit Natur-Joghurt, Quark und Obstsalat
- \* Saft- und Milchbar, mit Milch, Apfel- und Orangensaft

Möglich ab 15 Personen, Preis pro Person 28,00 €  
ab 20 Personen, Preis pro Person 25,00 €

Kaffee und Tee werden nach Verbrauch berechnet

## Erweiterung des Buffets

- \* Fischplatte - mit geräuchertem und gebeiztem Lachs dazu Sahnemeerrettich und Dillsenfauce 6,70 €
  - \* Würstel - Nürnberger Bratwurst und Münchner Weißwurst 5,00 €
  - \* Salat von Tomaten und Mozzarella mit frischem Basilikumpesto 3,40 €
- ... weitere Extras auf Wunsch

# Brunch – Breakfast & Lunch

Diese angloamerikanische Buffetform ist ein umfangreiches Frühstück, welches um einige Menübestandteile erweitert wurde. Diese Form macht nur dann Sinn, wenn Sie Ihre Gäste zwischen 9.00 und 10.00 Uhr einladen und die Veranstaltung gegen 13.00 Uhr zu Ende ist. Beim Eintreffen sollten die Gäste die Möglichkeit haben, sofort mit dem Essen zu beginnen, da man ja ohne Frühstück zu einer solchen Einladung kommt.

## Grafschafter Brunch – Breakfast:

- \* Wurstplatten - mit rohem und gekochtem Schinken, Salami und anderen Sorten
- \* Käseplatte - mit verschiedenem Schnittkäse und Weichkäse
- \* Brotaufstrich - verschiedene Marmeladen, Honig, Nusscreme
- \* Müslietorte mit Natur-Joghurt und Quark
- \* Saft- und Milchbar mit Milch, Apfel- und Orangensaft
- \* Rühreier und Frühstücksspeck
- \* Brotkorb - mit verschiedenen Brötchen und Brot

## Lunch:

- \* Cremesuppe von Kartoffeln mit frischem Lauch und Brotcroûtons
- \* Geschnetztes vom Schweinfilet mit frischen Champignons, in leichtem Rieslingrahm
- \* Brust von der Bressepoularde, im Ofen gebacken, auf Tomatenragout
- \* Ragout von frischem Gemüse, mit Sesamkartoffeln und hausgemachten Spätzle
- \* Rote Beerengrütze und Vanillesauce

Möglich ab 30 Personen, Preis pro Person 55,00 €

# Niederrheinische Kaffeetafel

angerichtet als Buffet

- \* Roher & gekochter Schinken
- \* Mettwurst, Leber- und Blutwurst
- \* Holländer-Käse
- \* Apfelkraut, Rübenkraut und Butter
- \* Pott-Weck (Hefeteig mit Zimt und Zucker bestreut)
- \* Rosinen-Weck (Hefeteig mit Rosinen)
- \* Schwarzbrot, Graubrot und Brötchen
- \* Hausgebackener Apfelkuchen

Möglich ab 20 Personen, Preis pro Person 29,00 €  
Kaffee und Tee werden nach Verbrauch berechnet

# Der Tag Ihres Lebens

## Unser Arrangement für Ihr Fest 2024 / 2025

Für Sie und Ihre Gäste haben wir ein Arrangement zusammengestellt, bei dem Ihnen das „Ja-Sagen“ noch leichter fällt:

### Aperitif

- \* Wellings Rieslingsekt
- \* RosenTraum – alkoholfrei –
- \* Orangensaft und Mineralwasser

### Menü/Buffer

- \* Festliches Hochzeitsmenü oder Menü/Buffer, welches wir speziell für Sie zusammenstellen

### Getränke

- \* Drei korrespondierende Weine nach unseren Vorschlägen
- \* Cola, Cola light, Orangen- und Zitronenlimonade
- \* Apfelsaft, Orangensaft, Mineralwasser
- \* König Pilsener, Diebels Alt, Weizenbier und alkoholfreies Bier
- \* Filterkaffee von der Bar und eine Kaffeespezialität pro Gast

### Mitternachtssnack

- \* Scharfe Currywurst mit reichlich frischem Baguette kurz vor Mitternacht

### Auf Wunsch

- \* Menü- und Tischkarte
- \* Staffelei & Tischplan

*Freundschaftspreis pro Person 129,00 €*

*Angebot gültig ab 40 Personen, für einen Zeitraum von maximal 8 Stunden.*

# Adressen für Ihre Veranstaltung

## Konditoreien

- \* Konditorei Polm, Lintforter Str. 13, 47445 Moers, Tel. 02841/71932, facebook.com/KonditoreiPolm
- \* Bäckerei Hagemann, An der Schanz 2, 47495 Rheinberg-Orsoy, 02844/1355, cafe-hagemann.de
- \* Bäckerei Büsch, 47475 Kamp-Lintfort, Tel. 02842/96330, baeckerei-buesch.de
- \* Cake Design by Annika, Klever Str. 23a, Moers, 01556/6356069, facebook.com/cakedesignbyannika
- \* Konditorei & Café Mehrhoff, Neustr. 40, 47441 Moers, Tel. 02841/22764, facebook.com/cafemehrhoff

## Fotografen & Fotostudios

- \* Fotostudio Meulmann, Holzmarkt 4, 47495 Rheinberg, Tel. 02843/909393, fotoschmiede.de
- \* laut & leise, Sandra Schönwald, Drinhausstraße 16, Moers, Tel.: 02841/8845135, lautundleise.eu
- \* Foto Fabritz, Steinstraße 15, 47441 Moers, Tel. 02841/97373, fotofabritz.de

## Blumen & Deko

- \* Stil und Blüte, J. Schneider, Pfefferstraße 6, 47441 Moers, Tel. 02841/9160696, stil-und-blueue.eu
- \* Gärtnerei den Drijver, Stappfeldstraße 40, 47445 Moers, Tel. 02841/73450, gaertnerei-dendrijver.de
- \* Blumen Stockrahm, Römerstraße 486, 47443 Moers, Tel. 02841/51235, blumen-stockrahm-moers.de
- \* SunGlow, Sandra Graeven, Fröbelstraße 17, 47441 Moers, Tel. 0177/7727975, sun-glow.de
- \* Deko & mehr – Millerworks, 47447 Moers, Tel. 02841/506163, etsy.com/de/shop/millerworksDE
- \* Heliumballons & mehr – Partykrake, 47445 Moers, Tel. 02841/8882001, facebook.com/partykrake

## Kutschen & Oldtimer

- \* Hochzeitskutschen Gerold Lübke, 47506 Neukirchen-Vluyn, Tel. 0177/3000830, kutschfahrt.eu
- \* Star Limos, A. Meerkamp, 50129 Bergheim-Büsdorf, Tel. 02238/945406, starlimos.de

## Alleinunterhalter und DJ

- \* DJ Benny, Tel. 0152/29603099, dj-benny.com
- \* Eike Sax, Saxophonist, Tel. 0172/4267833, eike-sax.de
- \* DJ DiRa, Dirk Ramackers, Tel. 0152/01967055, dj-dira.de
- \* Herbert Siemes, Tel. 0173/5194785, dj-herby.de
- \* Andy J – der Disc-Jockey, Tel. 0170/2133919, andyj.de

## Bands

- \* MANTECA latin & jazz, Felicia Touré, Tel. 0172/2559256, mantecamusic.de
- \* Impuls – Musik im Puls der Zeit, Peter Räder, Tel. 02133/71391, impuls1973@gmx.de

## Einlagen

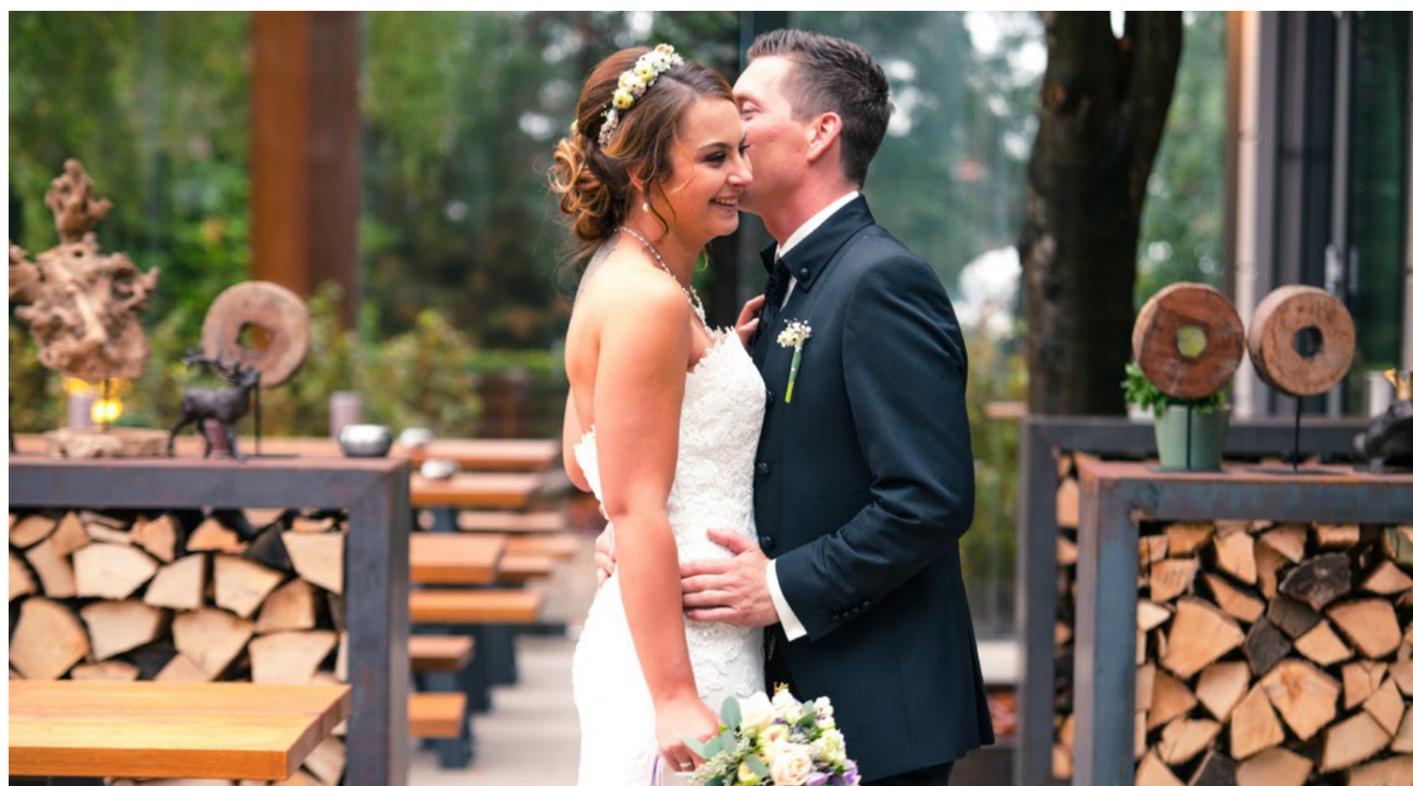
- \* Dordel Comedy, 47196 Duisburg, Tel. 0203/57835213 oder 0172/2588803, dordelcomedy.de
- \* Klaus & Willi (die besondere Bauchredner-Show), Klaus Rupprecht, klausundwilli.de

## Freie Trauredner

- \* Tausendundeinwort, Sabrina Forchel, Tel. 0176/92363443, tausendundeinwort.de
- \* From Philosophy with Love, Tel. 0178/9271676, philosophylove.de
- \* Trauzeiten, Natalie Sahm, Tel. 0157/38793740, trauzeiten.de

## ... und sonst

- \* Kinderbetreuung – Leo-Kinderevents, Tel. 02133/2259101, leo-kinderevents.de
- \* Drucksachen – Philipp Tietböhl, 47228 Duisburg, einladungen-selbst-gestalten.de
- \* Brautkleid – Avantgarde, Glockengasse 6, Geldern, Tel. 02831/1343038, styleandhair.de
- \* Frisur & Styling – City-Salon Alfred Wrobel, Weeze & Uedem, Tel. 02837/300, styleandhair.de
- \* Make Up, Andrea Heibert, 47475 Kamp-Lintfort, Tel. 02842/1220490
- \* MN Frisuren, Nina Hücklekemkes, 47475 Kamp-Lintfort, Tel. 02842/81449, m-n-frisuren.de



WELLINGS   
PARKHOTEL

Wellings Parkhotel  
Neuendickstraße 96  
47475 Kamp-Lintfort  
Tel. 02842 21040  
Fax 02842 2109  
info@wellings-parkhotel.de  
www.wellings-parkhotel.de



WELLINGS   
ROMANTIK  
**Hotel zur Linde**

Wellings Hotel zur Linde  
An der Linde 2  
47445 Moers-Repelen  
Tel. 02841 9760  
Fax 02841 97666  
info@hotel-zur-linde.de  
www.hotel-zur-linde.de

