

GESAMT- PREISLISTE



THEATERCAFÉ

PENTHOUSE

IHRE EVENTLOCATION MIT AUSSICHT

Konrad-Adenauer-Platz 7 • 51465 Bergisch Gladbach
Tel.: 02202.247108 • Fax: 02202.259099 • E-Mail: info@theatercafe-gl.de
www.penthouse-gl.de



PENTHOUSE
THEATERCAFÉ
RESTAURANT • CAFÉ • EVENTLOCATION

PENTHOUSE

Feiern Sie über den Dächern
von Bergisch Gladbach

Eventlocation
für 80 – 100 Personen
inkl. unserer großen Dachterrasse

Unser umfassendes Angebot ausgewählter
Speisen steht Ihnen ganzjährig für Ihre
Feste und Veranstaltungen
jeder Art zur Verfügung

Wir begleiten Sie bei:

Geburtstagen
Familienfesten
Taufe
Kommunion
Konfirmation
Hochzeiten
Weihnachtsfeier
Beerdigung

Unser **Penthouse** befindet sich im Herzen von Bergisch Gladbach im **Gebäudekomplex des Bürgerhauses Bergischer Löwe**, welcher 1977 nach einem Entwurf von Gottfried Böhm erbaut wurde.

Von unserer **Dachterrasse** aus, haben Sie einen herrlichen Ausblick auf das historische Rathaus und die städtische Galerie Villa Zanders. Sie erreichen das Penthouse über einen Außenaufzug, sowie über eine Treppe.

Parkplätze für Ihre Veranstaltung befinden sich direkt unter unserem Lokal. Das öffentliche Parkhaus ist gegen Gebühr die ganze Nacht geöffnet.

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, informieren wir Sie gerne über unsere Menüs oder machen Buffetvorschläge, welche ab einer Teilnehmerzahl von 35 Personen individuell nach Ihren Wünschen gestaltet werden.

Für Ihre Anfrage bedanken wir uns im Voraus,

das Team vom Penthouse & Theater-Cafe

Gleich gegenüber

Theater – Cafe – Restaurant
Konrad Adenauer Platz 7
51465 Bergisch Gladbach

Tel.02202/247108
Fax.02202/259099
info@theatercafe-gl.de

Inhaltsverzeichnis

Suppen und Eintöpfe	Seite 4
Brunch Buffet	Seite 5 – 6
Kölsches Buffet	Seite 7
Klassisches Buffet	Seite 8
Mediterranes Buffet	Seite 9
Grillen auf der Dachterrasse	Seite 10
Exklusives Grillbuffet	Seite 11
Italienisches Buffet	Seite 12
Sommerlich leichtes Buffet	Seite 13
Festliches Winterbuffet	Seite 14
Gourmetbuffet	Seite 15 – 16
Exklusives Buffet	Seite 17 – 18
Hochzeitsspecial 1	Seite 19
Hochzeitsspecial 2	Seite 20
Candy Bar	Seite 21
Menüs	Seite 22 – 23
Fingerfoodauswahl	Seite 24 – 28
Kuchen & Mitternachtssnack	Seite 29
Getränkepreisliste	Seite 30 – 32
Getränkepauschale 1	Seite 33
Getränkepauschale 2	Seite 34
Wir empfehlen	Seite 35
Technik	Seite 36
Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite 37

Suppen und Eintöpfe

Lauchcremesuppe mit Speckwürfeln

p.P. 5,50 €

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen (nur in der Saison)

p.P. 6,50 €

Bergische Kartoffelsuppe mit Mettwurst

p.P. 5,50 €

Chili con Carne mit Rinderhackfleisch (leicht scharf)

p.P. 6,00 €

Gulaschsuppe vom Rind

p.P. 6,00 €

Rinderkraftbrühe mit Einlage

p.P. 5,50 €

Kürbis-Möhren-Ingwer Cremesuppe (nur in der Saison)

p.P. 5,50 €

Brunchen

Frühstück

Getränke

Kaffee/Tee satt

Käsebrett

mit verschiedenen Käsespezialitäten

Aufschnittplatte

mit verschiedenen Wurstspezialitäten

Eier

Rührei Natur

mit Schinken, Speck

gekochte Eier

Süßes und Gesundes

Müsli

Quark

Obstsalat

Marmelade, Honig, Nutella

Brotkorb

frischer Rosinenblatz

verschiedene Brotsorten

frische Brötchen

mit Kräuterbutter und Butter

Kaltes Büffet

Fischplatte

mit verschiedenen geräucherten Fischspezialitäten

wie mariniertes Lachs und Forelle

Salate

Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum

frische Blattsalate der Saison

mit unserem süß-sauren Hausdressing

Hauptgang auf Seite 6

Mittagessen

Hauptgang

Putengeschnetzeltes in Champignonrahm

Gepökelter Krustenbraten

Sättigungsbeilagen

Butterspätzle

Butterreis oder Gemüsereis

Gemüsebeilagen

Bohnen im Speckmantel

Brokkoli / Blumenkohl

p.P. 30,00 €

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Kölsches Büffet

Feesch

Matjesfilet mit Zwiebeln und Ei dazu Preiselbeer–Meerrettichsauce
Heringsstipp mit Äpfeln und Zwiebeln

Schlot

Endiviensalat mit Kartoffeldressing
Rheinischer Kartoffelsalat
Krautsalat mit geröstetem Speck

Hauptjereech

Rheinischer Sauerbraten
Kasslernackeln in Malzbiersauce

Beilage

Petersilienkartoffeln
Kartoffelklöße
Apfelrotkohl
Specksauerkraut

große Kölsche Plaat

mit verschiedenen Wurstspezialitäten
wie Fleischwurst, Flöns, Frikadellen und einem Mettigel
ausgarniert mit Zwiebeln, sauren Gürkchen und Senf

Kisplaat

mit pikanten Käsespezialitäten

Brudkorv

verschiedenen Brotsorten dazu Butter und Schmalz

Jet SöBes

Frischer Apfelkoche mit Vanillesauce

p.P. 35,00 €

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Klassisches Büffet

Salate

Kartoffelsalat
Krautsalat

Fischplatte

mit verschiedenen geräucherten Fischspezialitäten
(Lachs, Forelle, Makrele etc.)

Kalte Platte

mit rosa gebratenem Roastbeef
kleinen Schnitzelchen, Frikadellen und Mettwürstchen
dazu Sauce Remoulade und Senf

Hauptgang

Rinderroulade „bürgerlich“ in einer dunklen Rahmsauce
Schweinenacken in Malzbiersauce

Gemüsebeilagen

Brokkoli / Blumenkohl
Apfelrotkohl

Sättigungsbeilagen

Kartoffelgratin
Butterspätzle

Käsebrett

mit verschiedenen Käsespezialitäten

Dessert

Tiramisu
Rote Grütze mit Vanillesauce

Brotkorb

verschiedene Brotsorten
mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

p. P. 37,00 €

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Mediterranes Büffet

Fischplatte

mit verschiedenen geräucherten Fischspezialitäten
wie mariniertes Lachs, Forelle
und marinierten Garnelen

Mediterrane Vorspeisenplatte (Anti Pasti)

gebratenes Gemüse mit Auberginen, Zucchini, Champignons und Tomaten gefüllt mit
Frischkäse, getrocknete Tomaten in Olivenöl, Peperoni, Oliven und Tzatziki

Salate

Strauchtomate und Mozzarella mit frischem Basilikum und Olivenöl
Italienischer Bauernsalat mit Oliven, Schafskäse, Gurke, Tomate und Oregano

Hauptgang

Schweinefilet an einer Rosmarinjus
Duett vom Lachs und Zanderfilet an einer Weißwein Zitronensauce

Sättigungsbeilagen

Rosmarinkartoffeln
Kräuterreis

Gemüsebeilagen

Mediterranes Schwenkgemüse
Bohnen im Speckmantel

Käsevariationen

mit ausgewählten internationalen Käsespezialitäten
dazu Feigensenf

Dessert

Mousse au chocolat
Panna Cotta mit Amarenakirschen

Brotkorb

verschiedene Brotsorten
mit Kräuterbutter und gesalzener Butter
dazu Aioli

p. P. 38,00 €

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Grillen auf der Dachterrasse

Hauptgang

frisch zubereitete Spezialitäten
vom Holzkohlegrill

Kotelett, Bratwürstchen, Italienische Salsiccia Bratwurst, Currywurst,
Hähnchenbrust, Speck und Grillkäse
dazu Senf, Ketchup, Barbecuesauce, Frischkäse Tomaten Dip,
Curry – Ananas Dip

Sättigungsbeilagen

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark und Kräuterbutter

Salate

Tomate und Mozzarella mit Petersilienpesto
Hausgemachter Krautsalat
Kartoffelsalat
mediterraner bunter Nudelsalat
Bunte Salatplatte

Blattsalate, Gurke, Tomate, Mais, dazu unser süß-saures Hausdressing

Mediterrane Vorspeisenplatte (Anti Pasti)

Gebratenes Gemüse mit Auberginen, Zucchini,
Champignons und Tomaten gefüllt mit Frischkäse,
getrocknete Tomaten in Olivenöl, Peperoni, Oliven und Tzatziki

Käsebrett

mit verschiedenen Käsespezialitäten

Dessert

Orangencreme
Obstsalat mit Früchten der Saison und Vanillesauce

Brotkorb

verschiedene Brotsorten
mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

p.P. 40,00 €

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Exklusives Grillbuffet

Hauptgang

Rinderfilet von der Tranchierstation,
Italienische Salsiccia Bratwurst, Rostbratwurst, Currywurst,
Hähnchenbrust, Nacken Kotelett, Garnelenspieße
dazu Senf, Ketchup, Barbecuesauce,
Frischkäse Tomaten Dip, Curry – Ananas Dip

Sättigungsbeilagen

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark und Kräuterbutter

Gemüsebeilage

Gegrillter Mais
Grillgemüse

Salate

Tomate und Mozzarella mit Petersilienpesto
Koreanischer Glasnudelsalat
Mediterraner Kartoffelsalat
Bunter Bauernsalat
Ruccolasalat mit frischem Parmesan dazu unser süß saures Hausdressing

Mediterrane Vorspeisenplatte (Anti Pasti)

Gebratenes Gemüse mit Auberginen, Zucchini;
Champignons und Tomaten gefüllt mit Frischkäse,
getrocknete Tomaten in Olivenöl, Peperoni, Oliven und Tzatziki

Käsebrett

mit verschiedenen Käsespezialitäten

Dessert

Orangencreme
Obstsalat mit Früchten der Saison und Vanillesauce

Brotkorb

verschiedene Brotsorten
mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

p.P. 50,00 €

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Italienisches Büffet

Vorspeise

Honigmelone mit Prosciutto
Mozzarella und Tomate
Vitello Tonnato (Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch Kapernsauce)
Gebeizter Lachs auf Blattsalat mit Honig – Senf Sauce

Kalte Platte

gebratenes Gemüse "Anti Pasti Misti"
mit Auberginen, Champignons, Frühlingszwiebeln, getrockneten Tomaten und
Zucchinirollchen mit Frischkäse gefüllt

Salat

Salat aus grünen Bohnen mit Minze
Italienischer Bauernsalat mit Oliven, Schafskäse, Gurke, Tomate und Oregano

Hauptspeise

Kalbsröllchen mit Blattspinat und Schinken gefüllt in einer Gorgonzolarahmsauce
Hähnchenbrust mit Kapern in einer Limettensauce
Garnelen mit frischen Kräutern, Knoblauch und Olivenöl zubereitet

Sättigungsbeilagen

Rosmarinkartoffeln
Tortellini und Linguine
mit frischen Kräutern dazu frisch gehobelter Parmesan

Gemüsebeilagen

Röstgemüse
mit bunter Paprika, Zucchini, Pilzen und Cocktailtomaten

Käsevariationen

mit ausgewählten internationalen Käsespezialitäten
dazu Feigensenf

Dessert

Hausgemachte Tiramisu
Zitronengras Panna Cotta
Bunter saisonaler Obstsalat

Brotkorb

mit verschiedenen Ciabattavariationen dazu
Salzbutter und Kräuterbutter

p. P. 43,00 €

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Sommerlich leichtes Büffet

Vorspeisebüffet

Gazpacho von der Strauchtomate im Gläschen serviert
Tomate-Mozzarella
mit hausgemachtem Petersilienpesto
Melonenschiffchen
mit italienischem Landschinken
Roastbeef kalt aufgeschnitten und rosa gebraten
mit Frankfurter Grüner Sauce
Mediterraner Pastasalat
Garnelen mit Zitronengras-Vinaigrette

Hauptgang

Putenröllchen mit Parmaschinken und Zucchini
gefüllt, in einer feinen Rahmsauce
Dorade
auf Tomaten-Oliven-Ragout
Medaillons vom Schweinefilet
an einer Sherry-Sahne-Sauce

Sättigungsbeilagen

Gebutterte Tagliatelle
Kartoffelgratin
Safranreis

Gemüsebeilagen

Paprika-Schalotten-Gemüse
Romanescoröschen

Käsevariationen

mit ausgewählten italienischen Käsespezialitäten
dazu Feigensenf

Brotkorb

mit verschiedenen Ciabattavariationen dazu
Salzbutter und Kräuterbutter

Dessert

Exotischer Obstsalat mit Kokoscreme
Rote Grütze mit Crumble

p. P. 43,00 €

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Festliches Winterbuffet

Suppe

Kürbis–Möhren–Ingwer–Cremesuppe mit Croutons

Vorspeisebuffet

Tranchen von der geräucherten Entenbrust
auf Apfel

Geräuchertes aus dem Fischerkorb mit Meerrettichsauce
Rauchschinkenplatte
mit Pfefferfeigen und Melonenschiffchen

Hauptgang

Gänsekeulen mit Pfeffer–Ingwer–Sauce
Doradenfilets in Olivenöl gebraten mit Zitrone, Croutons, Kapern und Blattpetersilie
Wildschweingulasch in einer Glühweinsauce mit Waldpilzen

Sättigungsbeilagen

Klöße
Butterspätzle mit Zimt
Kräuter–Nuss–Kartoffeln

Gemüsebeilagen

Rosenkohl mit Speck und Zwiebeln
Apfelrotkohl
Wurzelgemüse

Dessert

Lebkuchen–Kirsch–Dessert
Grießflammeri mit Babyorangen
Bratapfel mit Marzipan & Rosinen dazu Vanillesauce
Warm serviert

Käsevariationen

mit ausgewählten internationalen Käsespezialitäten
dazu Feigensenf

Brotkorb

verschiedene Brotsorten
mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

p.P. 50,00 €

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Gourmet Büffet

Vorspeisenbüffet

Garnelenpfanne

...in der Pfanne warm serviert
mit verschiedenen Kräutern, Knoblauch und Zitrone

Crêpes mit Räucherlachs

kleiner Pfannkuchen mit Räucherlachs und Frischkäse gefüllt

Asiatischer Rindfleischsalat

mit frischem Koriander, Gemüsejulienne und geröstetem Sesam

Glasnudelsalat Korea

mit knackigem Gemüse und Sprossen

Taboule

erfrischender libanesischer Salat aus Bulgur, Tomaten und Petersilie

Datteln im Honig-Speckmantel

...in der Pfanne warm serviert
dazu Ruccola und frisch gehobelter Parmesan

Schweinerücken mit Frankfurter grüner Sauce

hauchdünn geschnitten in kleinen Porzellanschälchen serviert

Hauptgang und Dessert auf Seite 16

Hauptgang

von der Tranchierstation

Roastbeef

rosa gebraten an einer Whisky – Sahnesauce

Ochsenbäckchen

in Portweinsauce

Zanderfilet

an Salzeibutter

Sättigungsbeilagen

Gnocci

Ofenkartoffel mit frischem Rosmarin, Meersalz und Knoblauch

Tagliatelle mit frischen Kräutern

Gemüsebeilagen

Fenchel – Orangengemüse

Glasierte Honig Möhren

Pilzpfanne

Dessert

Bergische Kaffeetafel im Glas

Waffel mit Kirschen und Sahne im Gläschen

Parfümierter Fruchtsalat

mit feinem Schokonetz

Mousse

von der Passionsfrucht

Internationale Käsespezialitäten

mit ausgewählten Käsespezialitäten

Trauben und Feigensenf

Brotkorb

verschiedene Brotsorten

mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

p. P. 50,00 €

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Exklusives Büffet

...mit köstlichem Fingerfood zum Empfang

Fingerfoodauswahl

wird vom Service gereicht

Mediterrane Pflaumen im Speckmantel

warm serviert

Crêpes mit Räucherlachs

und Frischkäse gerollt

Vorspeisenbüffet

Ruccolasalat

mit Aceto Balsamico Dressing,
Pienenkernen und frisch gehobeltem Parmesan

Büffelmozzarella und Strauchtomaten

mit Olivenöl und frischem Basilikum serviert

Honigmelone

mit luftgetrocknetem Prosciutto

Vitello Tonnato

vom Kalb an Thunfisch Kapern Sauce

Mediterrane Vorspeisenplatte (Anti Pasti)

gebratenes Gemüse mit Auberginen, Zucchini;
Champignons und Tomaten gefüllt mit Frischkäse,
getrocknete Tomaten in Olivenöl, Peperoni, Oliven und Tzatziki

Fischplatte

mit verschiedenen geräucherten Fischspezialitäten wie
Forelle, Räucherlachs, Makrele und marinierten Garnelen

Hauptgang und Dessert auf Seite 18

Hauptgang

Rinderfilet

von der Tranchierstation
an einer feinen Cognac –Pfefferrahmsauce

Coq au vin

geschmortes Hähnchenbrustfilets in Rotwein a la coq au vin

Loup de Mere (Wolfsbarsch)

an einer leichten Safransauce

Sättigungsbeilagen

Butterspätzle
Kartoffelgratin gefüllt mit Lauch und Paprika
Wildreis

Gemüsebeilagen

Bohnen im Speckmantel
Buntes mediterranes Schwenkgemüse
(Zucchini, Möhren, Bohnen, Pilze und Cocktailtomaten
in Olivenöl und Knoblauch geschwenkt)
Brokkoli und Blumenkohl
mit Mandelblättchen und Hollandaise

Dessert

Panna Cotta

mit Bourbonvanille

Schwarzwälder Kirschcreme im Glas

mit Obst belegt

Weincreme

mit frischer Minze

Internationale Käsespezialitäten

mit ausgewählten Käsespezialitäten
Trauben und Feigensenf

Brotkorb

verschiedene Brotsorten
mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

p. P. 55,00 €

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Hochzeitsspecial 1

...Das exklusive Hochzeitsangebot für Ihre Hochzeit

Das ist im Paket enthalten:

Sektempfang

inklusive 2 x Fingerfood

Crêpes mit Räucherlachs

und Frischkäse gerollt

Datteln im Speckmantel

2 Stk. mit Honig

Italiensches Buffet

(siehe Seite 12)

Getränkepauschale 1

(siehe Seite 33)

Candybar „small“

(siehe Seite 21)

Mitternachtssnack

Currywurst mit frischem Baguette

Festlich dekoriertes Hochzeitstisch

(kein Floristen Service)

p.P. 95,00 €

statt p.P. 102,00 €

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt

Hochzeitsspecial 2

…Das exklusive Hochzeitsangebot für Ihre Hochzeit

Das ist im Paket enthalten:

Sektempfang

inklusive 2 x Fingerfood

Garnelen im Teigmantel

2 Stk. mit süß saurer Sauce

Teriyaki Hähnchen

mit buntem mediterranem Gemüse aus garniert mit Parmesan

Exklusives Buffet

(siehe Seite 17 und 18)

Getränkepauschale 2

(siehe Seite 34)

Candybar „Large“

(siehe Seite 21)

Mitternachtssnack

Currywurst mit frischem Baguette

Festlich dekoriertes Hochzeitstisch

(kein Floristen Service)

p.P. 110,00 €

statt p.P. 116,50 €

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt

Candybar

... Das Nascherlebnis für Ihre Feier

Candybar „Small“

Sechs verschieden gefüllte Gläser mit Süßigkeiten
verschiedene Haribo Sorten (süß und sauer), Maoam Kracher,
Mäusespeck & Lollipos

Inkl. Zangen, Gläser, Candytüten, Dekoration und Beschilderung

p.P. 6,50 €

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt

Candybar „Large“

Acht verschieden gefüllte Gläser mit Süßigkeiten
verschiedene Haribo Sorten (süß und sauer), Maoam Kracher,
Mäusespeck & Lollipos

Zzgl. Muffins und Schokoküsse

Inkl. Zangen, Gläser, Candytüten, Dekoration und Beschilderung

p.P. 8,50 €

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt

Menüvorschläge

Menü 1

Suppe (serviert)
Kerbelrahmsuppe
mit Sahnehäubchen

Vorspeise (serviert)
Bunte Blattsalate an Himbeerdressing mit
Tranchen von der geräucherten Entenbrust

Hauptgang (Büffet)
Boeuf Stroganoff mit Spätzle und Romanesco

Dessert (serviert)
Bayrisch Creme mit Himbeerconfit

p. P. 40,00 €

Menü 2

Suppe (serviert)
Suppe von der gelben Paprika mit Tomatenwürfel

Vorspeise (serviert)
Roulade vom Räucherlachs
an Salatbouquet mit Kräutercreme

Hauptgang (Büffet)
Medaillons von Schweinefilet
an Pommery–Senfsauce mit Kaisergemüse und Kartoffelgratin

Dessert (serviert)
Orangenmousse auf Minzsauce

p. P. 39,00 €

Menü 3

Suppe (serviert)

Klare Oxtail mit altem Sherry parfümiert

Vorspeise (serviert)

Gemüsecarpaccio von Möhre und Rettich
in Kräutermarinade

Hauptgang (Büffet)

Pochiertes Lachsfilet in Kräuter-Safransauce mit Zucchini-
stäbchen und Mosaikreis
und

Roastbeef von der Tranchierstation (Büffet)

mit Madagaskar Pfeffersauce dazu Schwenkkartoffeln und Bohnenbündchen

Dessert (Büffet)

Wein-creme rot oder weiß mit Trauben und Minze
Hausgemachtes Tiramisu

Internationale Käsespezialitäten (Büffet)

mit ausgewählten Käsevariationen

Trauben und Feigensenf

p.P. 50,00 €

Spargelzeit

Spargelcremesuppe

mit Croutons

Kleiner Salat

mit Früchten der Saison

dazu unser süß-saures Hausdressing

Frischer Spargel

mit Schweinefilet dazu Sauce Hollandaise
und Salzkartoffeln

(Je nach Personenzahl kann der Hauptgang gerne auch wahlweise mit Lachsfilet angeboten werden)

Frische Erdbeeren

mit Mascarponecreme

(Preis Saisonbedingt)

Fingerfood-Auswahl

auf kleinem Porzellan serviert

Quinoa-Graupensalat

mit Hackbällchen

3,50 € Stk.

Datteln im Speckmantel

2 Stk. mit Honig

2,50 € p.P.

Frikadellchen

auf Kartoffelsalat

3,00 € Stk.

Mini Hühnchenschnitzel

2 Stk. im Pankoteig

2,50 € Stk.

Bruschetta

klassisch mit Tomate und Basilikum

2,50 € Stk.

Rohkost Gemüse

mit Sauerrahmdip

2,00 € Stk.

Pastetchen

gefüllt mit Frischkäse, Garnelen
oder Lachs mit Meerrettich

3,00 € Stk.

Gefüllte Blätterteigtaschen

mit Schinken und Käse

2,50 € Stk.

Börek

mit Schafskäse und Spinat gefüllt

2,50 € Stk

Garnelen im Teigmantel

2 Stk. mit süß saurer Sauce

3,00 € Stk

Heringssalat

(Rote Beete/Matjes/Apfel)

2,50 € Stk

Crêpes

kleiner Pfannkuchen mit Räucherlachs
und Frischkäse gerollt

2,50 € Stk.

Minipizza

mit Salami

oder Margherita

2,00 € Stk.

Mini Quiche

mit Speck und Zwiebeln

oder vegetarisch

mit Kräutercreme

3,00 € Stk.

Belegte Brötchen/Schnittchen

Belegte_Brötchen

½ belegte Brötchen

2,00 € Stk

1 belegtes Brötchen

2,60 € Stk

Vollkornschnittchen

nach Wahl belegt
und liebevoll ausdekoriert

€ 2,00 Stk

Canapés

Ziegenkäsetaler

Ziegenkäse auf Pumpernickel
mit Honig, Nüssen und Obst

2,50 € Stk.

Klassische Canapés

kleiner Pumpernickel
belegt mit Braten, Pastete,
Forelle, Lachs, diversen Käsesorten liebevoll ausgarniert

2,00 € Stk.

Kölsche Tapas

½ Röggelchen
Halve Haan, Kölsche Kaviar,
Kölsche Leberwurst, Metthappen

2,50 € Stk

Sherry – Matjeshäppchen

auf Pumpernickel mit Ei und Gurke ausgarniert

2,50 € Stk.

Rievkooche

auf Pumpernickel mit Lachs

3,00 € Stk.

Aufgespießt

kleine Holzspieße
im Porzellanschälchen serviert

Garnelen-Spieß

auf süß-saurer Sauce
4,00 € Stk.

Schinken – Ananas – Spieß

3,00 € Stk.

Hackbällchen-Spieß

mit Gemüse auf Tomatenchutney
3,00 € Stk.

Käse-Trauben-Spießchen

Holländer in dicken Würfeln mit Trauben
2,50 € Stk.

Fleischbällchenspieß

mit Schafskäse und Oliven
3,00 € Stk.

Pikanter Fleischbällchen-Spieß

mit Chorizo auf einer grünen Orangen-Moso-Focaccia
3,50 € Stk

Honigmelone

mit Serranoschinken
2,50 € Stk.

Teriyaki Hähnchen

mit buntem mediterranem Gemüse ausgarniert mit Parmesan
3,50 € Stk.

Tomate – Mozzarella – Basilikum Spieß

2,00 € Stk.

Mediterraner Gemüsespieß

mit Parmesan und Kräutercreme
2,50 € Stk.

Dessert's

Für den süßen Hunger
in Gläschen serviert

Mousse au Chocolat

3,00 € Stk.

Schwarzwälder Kirschtorte

im Glas

3,50 € Stk.

Obstspieß

überzogen mit Schokolade

3,00 € Stk.

Tiramisu

3,00 € Stk.

Kokos-Panna Cotta

mit Mangoschaum

3,00 € Stk.

Zitronengras Panna Cotta

3,00 € Stk.

Panna Cotta

mit Himbeerjus

3,00 € Stk.

Bayrisch-Creme

mit Früchten der Saison

3,00 € Stk.

Kuchen

Kleine Joghurttörtchen

garniert mit Obst

3,20 € Stk.

Marzipan-Fruchttörtchen

garniert mit saisonalem Obst

3,50 € Stk.

Kuchenkonfekt

2 Stk. gemischte Kuchenauswahl

2,90 € p.P.

Mitternachtssnack

Currywurst

mit frischem Baguette

5,00 € p.P.

Gulascheintopf

mit Bro

5,50 € p.P.

Chili con Carne

mit Rinderhackfleisch (leicht scharf)

5,50 € p.P.

Getränke-Preisliste

Sekt/Aperitif

Hausmarke

Fürst von Metternich

Chardonnay 0,75l Fl. 25,90 €

Prosecco

Mionetto 0,75l Fl. 25,90 €

Aperol Spritz

Prosecco•Aperol•Orange•Soda•Eis 0,2l 6,50 €

Hugo

Prosecco•Holundersirup•Limette•Minze•Soda•Eis 0,2l 6,50 €

Campari Orange

Campari•Orangensaft•Orange•Eis 0,4l 6,50 €

Lillet

Prosecco•Trauben•Minze•Limette•Eis 0,2l 6,50 €

Maracuja Spritz

Prosecco•Maracujasirup•Orange•Soda•Eis 0,2l 6,50 €

Alkoholfreier Aperitif

Monin Bitter Orange

Orangensaft•Monin Bitter•Orange•Eis 0,2l 5,50 €

Maracuja Spritz

Alkoholfreier Sekt•Maracujasirup•Orange•Soda•Eis 0,2l 5,50 €

Van Nahmen Apfel Heidelbeere Kirsche

Frucht Secco•Eis•Beeren 0,75l 25,90 €

Weißweine

Grauer Burgunder

Karl Pfaffmann•QbA•Pfalz•trocken 0,75l Fl. 22,00 €

Joachim Heger•Baden•trocken 0,75l Fl. 35,00 €

Riesling

Karl•Pfaffmann•QbA•Pfalz•trocken 0,75l Fl. 22,00 €

Alexander Freimuth•Roter Riesling•Rheingau 0,75l Fl. 30,00 €

Hagnauer Bacchus

Burgstall•Bodensee•trocken 0,75l Fl. 25,00 €

Kiedricher Riesling

Robert Weil•Rheingau•trocken 0,75l Fl. 59,00 €

Rose

Karl Pfaffmann•QbA•halbtrocken 0,75l Fl. 22,00 €

Rotweine

Dornfelder

Karl Pfaffmann•Pfalz•trocken 0,75l Fl. 25,00 €

Rotwein-Cuvée

Markus Schneider•Pfalz•trocken 0,75l Fl. 35,00 €

Ventoux

Maison Canteperdrix•Grenache&Carignan 0,75l Fl. 18,00 €

Ropiteau

Merlot•trocken 0,75l Fl. 25,00 €

Nero d'Avola

Regaleali•Sizilien•trocken 0,75l Fl. 25,00 €

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser 0,75l Fl. 6,50 €

Granini Orangensaft 1l Fl. 12,00 €

Cola, Fanta, Sprite 1l Fl. 12,00 €

Apfelschorle 1l Fl. 12,00 €

Rhabarbersaft 1l Fl. 14,00 €

Bier

Gaffel Kölsch 10l 85,00 €

Gaffel Kölsch 0,2l 1,80 €

Erdinger Weizen 0,5l Fl. 4,00 €

Erdinger Alkoholfrei 0,5l Fl. 4,00 €

Fassbrause 0,33l Fl. 3,00 €

Bitburger/alkoholfrei 0,33 Fl. 3,00 €

Digestive

Grappa 2cl 3,50 €

Marillenbrandt 2cl 3,50 €

Himbeergeist 2cl 3,50 €

Williamsbirne 2cl 3,50 €

Ramazotti 2cl 3,50 €

Jubi 2cl 3,00 €

Fernet 2cl 3,00 €

Malteser 2cl 2,50 €

Ouzo 2cl 2,00 €

Schwesterherz 2cl 2,00 €

Longdrinks

Cuba Libre

Bacardi•Cola•Limette•Eis

0,4l

6,50 €

Vodka Lemon

Vodka•Zitrone•Eis

0,4l

6,50 €

Whisky Cola

Jack Daniels•Cola•Eis

0,4l

6,50 €

Gin Tonic

Gin•Tonic Water•Eis

0,4l

6,50 €

Caipirinha

Pitu•Limette•brauner Zucker•Soda•Crush Eis

0,4l

6,50 €

Warmgetränke

Tasse Kaffee

2,00 €

Kanne Filterkaffee (8 Tassen)

15,20 €

Espresso

2,00 €

Cappuccino

2,70 €

Latte Macchiato

2,90 €

Milchkaffee

3,10 €

Getränkepauschale 1

Sektempfang

Hausmarke incl. O- Saft
(Sektpauschale ausschließlich zum Empfang)

Tischwein

Grauer Burgunder
Karl Pfaffmann
Qualitätswein

Ventoux
Italien
Qualitätswein

Bier

Gaffelkölsch
Alkoholfreies Bitburger

Softdrinks

Gerolsteiner Wasser
Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle

Kaffee

Kaffee, Espresso, Cappuccino
(Ausschließlich nach dem Essen)

42,50 € p.P.

für max. 8 Std. Aufenthalt

Getränkepauschale 2

Sektempfang

Hausmarke incl. O- Saft
und Van Nahmen (alkoholfreier Fruchtsecco)
serviert mit Eis und Beeren
(Sektpauschale ausschließlich zum Empfang)

Tischwein

Grauer Burgunder
Karl Pfaffmann
Qualitätswein

Rosé

Karl Pfaffmann
halbtrocken

Nero D'Avola

Regaleali
Sizilien
Trocken

Aperol Spritz 0,2l

Hugo 0,2l

Bier

Gaffelkölsch
Alkoholfreies Bitburger

Softdrinks

Gerolsteiner Wasser
Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle

Kaffee

Kaffee, Espresso, Cappuccino
(Ausschließlich nach dem Essen)

48,00 € p.P.

für max. 8 Std. Aufenthalt

Wir empfehlen

Musik

DJ Florian
info@foto-musik.com
www.foto-musik.com
02227-9231505
0151-15508978

Rausch – Entertainmant
Live Musik
www.rausch-entertainment.com
02261-500746
0173-4511942
0173-9050015

2 of AS
Live Musik
Franksiegemund.pianist@web.de
www.2-of-as.de
02256-7122
0170-3455706

Blumen

Blumen Keup
jeden Samstag auf dem Markt
0211-1596007

Hochzeitstorte

Konditorei Kohlhagen
02204-81521

Fotografie

Alex Jacob
info@foto-musik.com
www.foto-musik.com
0172-6469692
02227-9231505

Zauberer

Dominik Fontes
info@foto-musik.com
www.foto-musik.com
0163-9083907
02227-923150



Pauschalpreise Technik
–ausschließlich für Veranstaltungen im Penthouse–

Alle Preise pro VA Tag inkl. MWST

1. Kleine Tonanlage (Vortragsanlage):

Verstärker/Mischpult/Lautsprecher auf Stativen/Cd Player/

Kabelmikro auf Stativ/Verkabelung

Inklusive Auf-/Abbau/Abkleben

gesamt Pauschal

140,00 €

2. Große Tonanlage (DJ-Musikanlage):

Systemverstärker/Lautsprecher auf Stativen/Subbass-

Lautsprecher/DJ Set Pioneer MEP 7000 + DJM 5000 inkl. Mixer:

Spielt CD sowie MP3 von CD, CD-R, DVD, USB-Stick, Laptop und

Externen Festplatten, Mixer für 2 x Mic und 4 Line, Effect und

Faderstart/DI-Box/Kabelmikro auf Stativ/Verkabelung

inkl. Anlieferung/Auf- und Abbau

gesamt Pauschal

240,00 €

drahtlos Mikro

Handheld/Headset/Lavalier

inkl. Zubehör, je Satz

zzgl.

40,00 €

Party-Beleuchtungsanlage:

2 x 4er LED Pars auf Stativen inkl. Fusschalter, Multicoloreffekt,

2 x LED Dekolicht

inkl. Auf- und Abbau

gesamt Pauschal

100,00 €

Beamer 3000 ANSI Lumen inkl. Leinwand

und Projektionstisch

gesamt

65,00 €

Bereitstellung asymmetrischer 6Mbit DSL Anschluss inkl. Switch

ohne Volumenbeschränkung je Anschluss

Pauschal

120,00 €

Weiteres Veranstaltungsequipment kann auf Wunsch angeboten werden.

Kontakt: Haustechnik Bergischer Löwe

Herr Kürten

Tel.: 02202-294644

Email: haustechnik@bergischerloewe.de

Allgemeine Geschäftsbedingungen

Die Durchführung einer Veranstaltung in einem Restaurant sollte generell von gegenseitigem Vertrauen geprägt sein und weniger von juristischen Formeln. Dennoch sind gemessen am Geschäftsvolumen unseres Hauses und entsprechend den Qualitätsmaßstäben, die wir pflegen, ein Minimum an Regeln und Verbindlichkeiten für beide Seiten unumgänglich. Unsere Geschäftsbedingungen gelten für alle Veranstaltungen, die im Bankettbereich stattfinden.

- Der Veranstalter darf Speisen und Getränke zu Veranstaltungen grundsätzlich nicht mitbringen. In Sonderfällen kann darüber eine Vereinbarung getroffen werden, in diesem Falle berechnet das Restaurant eine Servicegebühr, bzw. Korkgeld
- Das Abbrennen von Wunderkerzen und Tischfeuerwerk sowie das Werfen von Konfetti oder Reis ist in unseren Räumen nicht gestattet
- Für Beschädigungen oder Verluste, die im Laufe einer Veranstaltung eintreten und durch den Veranstalter, seine Gäste oder von ihm engagierte Personen verursacht werden, haftet der Veranstalter
- Unsere Rechnungen sind sofern nicht anders vereinbart zahlbar ohne Abzug innerhalb von 14 Tagen nach Erhalt der Rechnung.
- Kreditkarten werden nicht akzeptiert
- Stornierungen aus unvorhersehbaren Gründen werden von uns so kulant wie möglich behandelt.

Eine Schadenersatzforderung in Höhe des entgangenen Betriebsgewinns aus den geplanten Lieferungen und Leistungen wird nur dann erhoben, wenn die Reservierung der Räume bestätigt und wir andere Anfrage nicht befriedigen können

-
- Preise verstehen sich incl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.
 - **Preisänderungen vorbehalten**
 - **excl.** Personalkosten, bei Bedarf (Std.25,00 €) **außer Haus wie z.B. in der Villa Zanders**
 - Gerne gehen wir auf die individuellen Getränkewünsche unserer Gäste ein
 - **200 € Pauschale Miete** für Alleinnutzung/Entreinigung im Penthouse
 - Penthouse incl. Fachpersonal für Ihre Veranstaltung
 - Komplette festlich je nach Anlass eingedeckt
 - Auf Wunsch Tischdekoration incl. (kein Floristen Service)
 - **Zeitliche Begrenzung**
(Ab Beginn Ihrer Feier stehen wir Ihnen 8 Stunden zur Verfügung)
Feiern Sie aber trotzdem solange Sie wollen, sollten 8 Std. erreicht sein, berechnen wir pro Stunde 100 €.