

Vorschläge, wenn nicht anders vermerkt, ab **25 Personen in Buffetform**
Die Preise beziehen sich auf das unveränderte Angebot je Person und sind Endpreise.

Alle Angebote sind Vorschläge, die Sie selbstverständlich nach Ihren Wünschen umstellen können.
Gerne richten wir Ihre Feier auch ganz individuell unter einem Motto aus. Wie wäre es zum Beispiel mit
Kölsch, Bayrisch, Italienisch, Französisch, Karnevalistisch, vegetarisch und..und..und.....

Personalkosten ab 01:00 Uhr von € 25,- pro Stunde/Kopf

Kosten für Technik und Saalnutzung nach Absprache

(Änderungen des Angebots und der Preise behalten wir uns vor)

Bergische Kaffeetafel in Buffetform

Ab 20 Personen

Frisch gebackene Waffeln
Altbergisches Rezept

Heiße Kirschen
Geschlagene Sahne
Feiner Hefezopf und Rosinenbrot
Kleines Plundergebäck
Saftiger Milchreis mit Zimtucker
Hausgemachte Marmeladen
Auswahl deftiger Landschinken
Bergischer Butter- und Schnittkäse
Herzhaftes Bauern- und Schwarzbrot
Landbutter

€ 19,50 inklusive Kaffee und Tee soviel Sie möchten

€ 15,- ohne Getränke

Bergische Platte

-Tischbuffet ab 20 P. -

Wird auf Ihre Tafel in gemischten Platten und Schüsseln
zur Selbstbedienung eingesetzt:

Lecker Flönz met Öllig
Kölner Leberwurst
Kalter Kräuterbraten mit Remoulade
Angemachtes Mett mit Zwiebelringen
Kleine Frikadellen mit Senf
Käsewürfel garniert mit Trauben und Gürkchen
Herzhafter Kartoffelsalat mit Ei
Krautsalat mit Essig und Öl
Dicke Essiggurken

Schwarz-, Körnerbrot, Laugenbrezel

Butter und Schmalz

€ 13,50

Zusätzlich zu der kalten Platte servieren wir Ihnen gerne:

Deftige Kartoffelsuppe mit Majoran

€ 3,50

oder

Rheinische Gerstengraupensuppe mit Rindfleisch

€ 4,50

Elegantes Stehbuffet:

*Kleine Häppchen für den Cocktail-, Stehempfang, Imbiss etc...
Alle Speisen werden vom Personal angereicht und/oder nach Absprache bereitgestellt*

Poularden Teriaki Spieße

Garnelen im Filoteig mit Thai-Chili-Sauce

Gemügesticks mit Kräuterquark

Praline vom Räucherlachs

Fleischbällchen mit pikantem Dip

Mozzarellakugeln mit Basilikumcoulis und Cherrytomaten

auf Baguette:

Camembert und Grappa-Traube

Luftgetrocknete Salami und Schinken mit Zwiebelconfit

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

warm:

Kleine Curry-Bananensuppe

Lauch-Zwiebelkuchen
mit Kräutercreme

Lachspiropge
mit Ketaschmant

Nürnberger Würstchen im Blätterteig

Schoko-Mandel-Törtchen
Kleine Windbeutel mit Fruchtmas

*Viele weitere
kleine Snacks,
Fingerfood,
Tapas, Antipasti
sind möglich...*

*Gerne
unterbreiten wir
unsere Ideen.*

€ 32,-

Brunch - Buffet

zur Tagesveranstaltung
(ab 10:00 Uhr möglich)

Diverse Schinkenspezialitäten mit Melone
Saftiges Roastbeef rosa gebraten mit Kräuter - Remoulade
Feine Leberpastete mit Äpfeln
Bunte Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich

Leckerer Geflügelsalat
Gefüllte halbe Eier auf Brunnenkressesauce
Eine Auswahl unserer Blattsalate
dazu Joghurtdressing und Vinaigrette
Herzhafter Kartoffelsalat mit Essig und Öl
Tomatensalat

warm:

Klare Hühnersuppe mit Einlage

Knuspriger Spanferkelbraten
Lachsmedaillon im Zucchiniblatt

Kartoffelbratlinge mit Kräutern und Olivenöl aus dem Ofen
Jahreszeitliches Gemüse

Käseplatte mit jungem Gouda, Frischkäsen und Brie

Schwarzweiße Schokoladenmousse
Frischer Obstsalat

Unsere hausgemachten Marmeladen und Honig
Brot, Brötchen, Croissants und Butter

Frisches Rührei mit knusprigem Speck
Orangen- und Grapefruitsaft

€ 29,-

+ Filterkaffee, Tee
(bis 14:00 inklusive und soviel Sie mögen)
€ 31,50

FRÜHSTÜCKSBUFFET

MÖGLICH AB 15 PERSONEN

DIE KOMPONENTEN WERDEN JE NACH PERSONENZAHLE IN SCHÜSSELN, AUF TELLERN UND PLATTEN AUF IHRER TAFEL PLATZIERT ODER ALTERNATIV AUF EINEM SEPARATEM BUFFET GESTELLT.

*BRÖTCHEN UND BROT AUCH MIT VOLLEM KORN,
SCHWARZBROT UND CROISSANTS,
FRISCHE BUTTER,
HAUSGEMACHTE MARMELADE,
HONIG & NUTELLA,
QUARK,
GOUDA UND BRIE, OBST,
ROHER UND GEKOCHTER SCHINKEN,
SALAMI, ROHKOST,
RÜHREI*

p.P. € 12,50

ERGÄNZT UM RÄUCHERLACHS, TOMATE MIT MOZZARELLA UND MÜSLI

p.P. € 16,-

ÜBRIGENS:

SAMSTAGS UND SONNTAGS VON 10:00 – 14:00 H KÖNNEN SIE BEI UNS INDIVIDUELL FRÜHSTÜCKEN.
STELLEN SIE SICH AUS UNSEREM ANGEBOT IHR LIEBLINGSFRÜHSTÜCK ZUSAMMEN ODER BESTELLEN SIE
UNSERE KOMPLETTANGEBOTE.

Italienisches Imbissbuffet

In Olivenöl gebratene, marinierte Zucchini
In Olivenöl gebratene, marinierte Paprika
Eingelegte Champignons mit Zwiebeln in Balsamico
Salat von Spaghetti mit Tomate, Basilikum und Knoblauch

Eine Auswahl bunter Blattsalate mit Zitronendressing

Warm:

Ravioli Arabiata
mit pikanter Tomatesauce mit Peperonata

Ligurische Fisch und Meeresfrüchtepfanne
mit Nudeln, kanckigem Gemüse und Oliven

Verschieden belegte Pizza
Thunfisch, Schinken, Salami, Gemüse

Amarettocreame

Torta di cioccolata

Chiabattabrot und Grissini

€ 20,-

Ergänzen Sie den Imbiss mit folgender Komponente:

Warm:

Pollo al Limone
Zarte Poulardenstücke mit Zitronen knusprig gebraten
€ 3,50

„Tex-Mex“

Lateinamerikanischer Haziendazauber

Mexikanischer Tomatensalat mit Koriander
Enchiladarollen gefüllt mit Thunfisch
Choleslaw
-Ami-Krautsalat mit Sauercreme und Karottenstreifen LECKER! -
Gefüllte Auberginenröllchen mit schwarze Bohnensauce
Verschieden eingelegte Oliven
Nachochips mit Salsa und Guacamole
Kidney-Maissalat
Ceasars Salad – Romana mit Bluecheesetopping und Croutons

Warm:

Tacos mit pikantem Rindfleisch-Chili

Gebackener Schafskäse im Tomatensud

Hot Texas Fries
-würzige Kartoffelspalten-

Spicy Chicken Wings
-Pikante Mini-Hähnchenschenkel-
mit scharfem Dip

auf Paprika-Maisgemüse

Bananensouflé mit Limonensauce
Orangengelee mit Tequilla

Fladenbrot

€ 28,50

Wurstplatte mit Spezialitäten aus dem Bergischen Land

Feine Heringshappen in Dill und Sahne

Schnippelbohnsensalat

Herzhafter Kartoffelsalat mit Ei

Krautsalat mit Speck

warm:

Deftige Kartoffelsuppe mit Majoran

Ganzer Leberkäs' frisch und saftig aus dem Ofen

Bratwürstchen

Mildes Weinsauerkraut

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Rote Beerengrütze mit süßem Schmant

Brotkorb und Butter

€ 22,-

Odenthaler Landpartie

Luftgetrockneter Schinken mit Melone

Räucherschinken mit Essiggemüse

Tomaten mit Mozzarella und Basilikum

Heringssalat mit Nüssen und Rote Bete

Bohnensalat im Sahnedressing

Krautsalat mit Essig und Öl

Hirtensalat mit Paprika und Schafskäse

Verschiedene frische Blattsalate mit unserem Hausdressing

Warm:

Lachsfilet im Blätterteig gebacken
mit leichter Weißweinsauce

Hähnchenbrustroulade mit herzhafter Füllung
in Sherry-Rahmsauce

Butterreis und Kroketten

Jahreszeitliche Gemüseauswahl

Waldbeeren-Joghurtcreme

Obstsalat

Rote Beerenfrüchte mit süßer Vanillesahne

Bunter Brotkorb und Butter

€ 29,50

Satee – Imbiss

Am Buffet auf unserem (Gas-) Grill zubereitet

Auf einem Holzspießchen pikant asiatisch mariniert :

Geflügelspießchen
Lammspießchen
Schweinefleischspießchen
Garnelenspießchen
Rindfleischspießchen
Gemüsespießchen

mit würzigen Saucen zum Dippen:

Mangochutney
Erdnussdip
Knoblauchsauce
Gemüsecurry
Redpepperdip

Dazu reichen wir
reichlich frische Blattsalate mit zwei Dressings
Fladenbrot und Baguette

€ 30,-



Die Zubereitungsart am offenen Grill ist aufgrund räumlicher Gegebenheiten nicht für jede Veranstaltung möglich.

Reibekuchenessen nach Messnerart

Die kleine Variante zur Selbstbedienung auf Ihrem Tisch.
Reibekuchen werden immer frisch nachgereicht
Suppe wird zur Vorspeise serviert.

Brot und Quark

**

Hühnerkraftbrühe
mit Nudeln und Gemüsestreifen

**

Rievkooche

Original Kölner Kartoffelreibekuchen, frisch gebraten.

dazu:

Apfelmus , Rübenkraut,

Norwegischer Räucherlachs,

Zwiebelmett mit Gürkchen,

Heringsstip nach Hausfrauenart mit Äpfel und Zwiebeln

Matjestatar mit Ei und Dill,

Schwarzbrot und Butter

€ 20,50

Großes Reibekuchenbuffet nach Domherrenart

Frische Blattsalate und Radieschen mit unserem Hausdressing
Kleine Platte mit Flönz, Sülze und Zwiebeln
Bohnensalat mit Saurer Sahne
Roastbeefscheiben, rosa gebraten und saftiger Schweinebraten
mit Remoulade

**

Rheinische Gerstengraupensuppe mit Rindfleisch und Gemüse

**

Rievkooche

Original Kartoffelreibekuchen, frisch gebraten.

wir servieren wir dazu:

Apfelmus , Rübenkraut,

Norwegischer Räucherlachs,

Unseren hausgebeizten Lachs,

Matjestatar mit Ei und Dill,

Echter Hackepeter, schier, 100% Rind mit Gürkchen, Sardelle, Ei ...

Schwarzbrot und Butter

**

Herzogenhofs Kölsch-Tira-Mi-Su
... Wie sie es kennen nur eben mit Malzbier und Kölsch !

Salat von frischem Obst und Früchten

Halven Hahn (ohne Knochen): Mittelalter Gouda mit Senf und Rörgelchen

€ 31,50 p.P

Saisonbuffets

Diese Buffets sind Spezialitäten bestückt, die es während der jeweiligen Saison gibt.
So ist garantiert, dass Sie zu dem Zeitpunkt Ihrer Feier immer die frischesten
und schmackhaftesten Zutaten bekommen.

Hexenbrunnen	von Januar	bis April
Altenberger Dom	von April	bis Juli
Herzogenhof	von Juli	bis Oktober
Graf zu Berg	von Oktober	bis Januar

Januar ,Februar, März, April



„Hexenbrunnen“

Verschiedene Sorten von geräuchertem und luftgetrocknetem Schinken
Jungschweinebraten mit Kräuter-Senfkruste und Remoulade
Brüsseler Leberpastete mit Pfeffer
Saftiger Forellenstrudel mit Creme fraiche
Unsere Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich
Heringshappen mit Joghurt - Dillsauce

Apfel-Karottensalat mit Honig
Leckerer Kartoffelsalat mit Ei und Sahne
Bergischer Krautsalat mit Speck
Feldsalat mit Apfeldressing

warm:

Rahmsuppe von Petersilienwurzeln

Bergischer Honigschinken aus dem Ofen
Hähnchenroulade mit Semmel-Steinpilzfüllung und Rahmsauce
Kartoffelgratin, Schupfnudeln
Winterliche Gemüseauswahl mit Wirsing, Karotten und Lauch

Reichhaltiges Käsebrett mit Trauben und Salzgebäck
Schoko-Trüffelmousse
Griessflammerie mit Kirschen

Bunter Brotkorb und Butter

€ 34,-

April, Mai, Juni, Juli



„Altenberger Dom“

Verschiedene Sorten von geräuchertem und luftgetrocknetem Schinken
Mariniertes Zucchini Gemüse mit luftgetrockneten Tomaten
Frischer Spargel in Nussvinaigrette
Bunte Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich
Milde Matjesfilets, eingelegt mit Sherry und Honig

Tomatensalat mit Lauchzwiebeln und Olivenöl
Rucolasalat mit Parmesanhobel
und unserem Kräuter-Hausdressing
Fruchtiger Selleriesalat mit Ananas und Mais
„Choleslaw“

- Leckerer amerikanischer Krautsalat mit Sauercreme und Karottenstreifen

warm:

Kresserahmsüppchen

Saftige Hähnchenroulade mit Ricotta gefüllt
Kleine magere Spanferkelhaxen mit Kölschbiersauce
Kartoffelbratlinge mit Kräutern aus dem Ofen und Kroketten
Eine bunte Auswahl jahreszeitlicher Gemüse

Kleines Käsebrett mit Trauben und Salzgebäck
Obstsalat mit Honigmelonen
Erdbeeren mit Pfefferkaramell
Quarkmousse mit Stachelbeerkompott

Bunter Brotkorb und Butter

€ 34,-

Juli, August, September, Oktober



„Herzogenhof“

Spanischer Seranoschinken mit Honigmelonen
Aromatische Wildterrinerne mit Cumberland sauce
Lachsfilet mit Basilikum im Brotteig gebacken
Champignons in Balsamico und Blatt Petersilie
Zarte Matjesfilets in würziger Senf-Dill-Marinade

Französischer Paprikasalat mit Schafskäse und Oliven
Kartoffelsalat mit Räucherspeck und Zwiebeln
Eichblattsalat mit Radicchio und Balsamessigdressing
Salat von Mais und Kidneybohnen

warm:

Schwäbische Festtagssuppe vom Huhn
mit Streifen von Maultäschle und Gemüse

Bergischer Bierbraten mild mit Kölsch gepökelt
Gefüllte Poulardenbrust mit Apfel-Calvadosauce
Semmelknödel und Röstitaler
Gemüseauswahl mit Möhren, Kohlrabi und Rübchen

Kleines Käsebrett mit Trauben und Salzgebäck
Reis Trautmannsdorff mit Maraschinokirschen
Welfencreme (kennsenich ?)
Mousse au chocolat

Bunter Brotkorb und Butter

€ 34,-

„Graf zu Berg“

Ardenner Schinken mit Rotweinschalotten

Kaninchenroulade mit Trestersauce
Schweinefiletmedaillons nach Normannischer Art
Hasen- und Waldpilzterrine mit süß-pikanter Sauce
Strudel von der Lachsforelle mit Kresseschmand

Kartoffelsalat nach Hausmacher Art mit Ei und Gurke
Waldorfsalat– Selleriestreifen mit Nüssen und Apfel
Sahne-Bohnensalat mit Petersilie

Feldsalat mit Kartoffeldressing

warm:

Kartoffel-Lauchsuppe

Kräftiges Wildragout mit Moosbeeren
Medaillons vom Zander im Spitzkohlblatt

Wintergemüse mit Rosenkohl und Karotten
Kartoffelplätzchen und Spätzle

Käsebrett mit Trauben und Salzgebäck

Kölner Kardinalscreme -
- mit Frischkäse, Beeren und Pumpernickel
Schoko-Rum-Mousse
Apfelstrudel mit Vanillesauce

Bunter Brotkorb und Butter

€ 34,-

Großes Toscanabuffet

Toskanische Spezialitäten
nach originalen Rezepten bereitet



Fagioli all'uccelletto
Zampone
Finocchiona
Grissini Bresaolo

Formaggio di capra sott'olio
Scalogni allo zafferano in agrodolce
Insalata di melanzana in agrodolce
Insalata di peperoni e capperi
Insalata foglia mista

Aquacotta

Tonno briaco alla livornese
Pollo alla toscane
Involtini in umido
Polpette alla fiorentina
Risotto
Torta di funghi
Polenta
Pomodori al riso verde

Zucchetto
Panna cotta
Frutta Fresca

Pecorino senese
Marzolino
Ricotta di Angliari
Raveggioli
Cacio della Val d'Arno

Pane di Prato
Olive

Pikante Weiße Bohnen
Gefüllter Schweinefuß
Luftgetrocknete Fenchelwurst
Umwickelte Teigstäbchen mit
luftgetrocknetem Schinken
Marinierter Ziegenkäse
Eingelegte Safranschalotten
Süßsaurer Auberginensalat
Bunter Paprikasalat
Frische Blattsalate mit
Zitronendressing

Toskanische Gemüsesuppe
mit eingerührtem Ei und Käse

Geschmorter Thunfisch
Hühnerragout in Tomatensauce
Kleine Kalbsrouladen
Fleischbällchen mit Salbei
Italienischer Reis
Saftiger Pilzkuchen
Maisgriesschnitten
Gefüllte Tomaten

Biskuittorte
Sahnecreme
Obst

Italienische Käse
Diverse Sorten z.B.:

Bunter Brotkorb mit Chiabatta

p.P. € 41,-
(ab 30 Personen)

Bergisches Festtags-Bufferet
Frühjahr/Sommer

Forellenterrine auf Sauerampfersauce
Lauchstrudel mit Flönz
Schnippelbohnenalat mit Sahne
Kölner Entenleberpastete
Sauerbratensülze mit Apfel
Spargel in Blutorangenvinaigrette
Frische Blattsalate mit Joghurt-Limonendressing

warm:

Feine Pfifferlingcrèmesuppe

Bergischer Bierbraten mit Kölsch gepökelt, Rübenkrautsauce
Kasseler von der Schweinelende auf jungen dicken Bohnen
Gebratenes Wallerfilet auf mildem Rieslingkraut
Ein Gratin von Himmel und Ääd
Knackiges Linsensprossengemüse
'ne Schawu (Sommerwirsing)
Serviettenklöße
Schnippelkuchen

Kölner Kardinalscreme
(Frischkäse, rote Früchte, karamellierter Pumpernickel)
Rheinische Baisertorte mit Rhabarber
Erdbeeren in Waldmeisterkaramell
Biskuit-Quarktörtchen
Bergische Käseauswahl mit Traubensenf

Butter, Schnittlauchquark
Brot, Brötchen, Schusterjungen

€ 45,- p.P (ab 30 P.)

Angebot ab 1. September 2009



Herbstfest 2009

Geräucherte Gänsebrust mit gebackener Feige
Auf Wurzelgemüse gedämpfter Lachs mit Graved-Sauce
Poulardenmedaillons in Knusperkruste mit exotischen Früchten
Würzige Wildpastete mit Kumquatchutney
Gänseleberterrinen mit Brioche
Räucherfischkonfekt mit Preiselbeersahne
Winterliche Blattsalate mit Sauerrahmdressing
Lauch-Mandarinensalat
Gurkensalat in Sahne

Feine Karotten-Orangensuppe

Schweinerücken aus dem Ofen mit Kräutern und Schinken gefüllt
Sauerbraten vom Hirsch mit Apfelkrautsauce
Seezungenröllchen mit Blattspinat gefüllt auf Hummersauce

Kartoffelstrudel
Schupfnudeln
Langkorn und Wildreispfanne
Herbstliche Gemüseauswahl auch mit Pilzen

Warme Marillenknödel in Butterbröseln mit Vanillesauce
Ricottaküchlein mit Zimtbirnen
Federweißermousse

Buntes Käsebrett mit hausgemachtem Beerensenf,
Salzgebäck und Trauben

Brotkorb und Butter
Chiabatta und Grissini

45,-€ p.P.

bei einer Bestellung ab 30 Personen

Für Ihr „outdoor event“ im Sommer:

Gegrillt wird immer – zur Not unter Schirmen

Kleines Grillbuffet

Salatbuffet:

Eine Auswahl bunter Blattsalate mit Vinaigrette

Tomatensalat mit Schalotten

Leichter Gurkensalat mit Dill

Deftiger Kartoffelsalat mit Ei und Gurke

Bergischer Krautsalat

Gegrillt wird auf Kohle und Gas:

Thüringer Bratwurst

Saftiges Bauchfleisch pikant eingelegt

Mit Kölsch marinierte Nackenkoteletts

Geflügelkeulen

Ganze Ofenkartoffeln

Diverse Dips, wie:

Ketchup, Senf, süßer Senf, Zaziki

Brotkorb auch mit Fladenbrot und Chaibatta

p.P. € 20.-

(ab 20 Personen)

Für Ihr outdoor Event im Sommer:

Gegrillt wird immer – zur Not unter Schirmen

Beates Grillparty

Salatbuffet:

Bunte Blattsalate mit Vinaigrette und Joghurtdressing
Tomatensalat mit Schalotten
Maissalat mit Kidneybohnen
Gurkensalat mit Dill
Pikanter Bulgursalat mit Blattpetersilie
Kartoffelsalat mit Ei und Gurke
Amerikanischer Choleslawsalat
marinierte Oliven

Gegrillt wird auf Kohle und Gas:

Grillmais mit Butter
Thüringer Bratwurst
Hot Spareribs
Spicy Chicken Wings
Marinierte Putensteaks
Saftige Nackenkoteletts
Garnelen-Gemüsespieße
Fischmedaillons mit Kräuterbutter im Foliensäckchen

Kleine Kräuterkartöffelchen
Gebackene Kartoffelspalten

Ailoi, Ketchup, Senf, süßer Senf,
Hot Texas Sauce, Zaziki

Chaibatta, Baguette

p.P. € 32,-

Eintöpfe & Mitternachtssuppen

pro Person ca. 0,4 l
ab 20 Personen :

(Als Buffet zur Selbstbedienung und immer mit Brot*)

Rheinische Schälerbsensuppe mit Hämmchenfleisch*	€	5,80
Rustikale Kartoffelsuppe mit Laugengebäck	€	5,80
Grüne Bohneneintopf mit Siedewurst*	€	5,80
Linsensuppe mit Mettwurst*	€	5,80
Weißer Bohneneintopf mit Speck*	€	5,80
Odenthaler Sauerkrautsuppe*	€	5,50
Gerstengraupensuppe mit Rindfleisch und Gemüse*	€	5,80

Zum Sektempfang oder zur Tagungspause:

halbe **belegte Brötchen** á € 1,80

z.B. roher und gekochter Schinken, Frischwurst, Salami,
Schnittkäse, Brie

reichhaltig belegt und einzeln garniert

oder auf Baguetteschnitten á € 1,60