

Feiern Sie über den Dächern von Bergisch Gladbach

**Komplett renoviertes Restaurant
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 Außen-Aufzug, 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

Suppen und Eintöpfe

- Lauchcremesuppe mit Speckwürfeln
p.P. 4,50 €
- Brokkolicremesuppe
p.P. 4,50 €
- Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen(nur in der Saison)
p.P. 5,00 €
- Bergische Kartoffelsuppe mit Mettwurst
p.P. 5,00 €
- Chili con Carne mit Rinderhackfleisch (leicht scharf)
p.P. 5,00 €
- Gulaschsuppe vom Rind
p.P. 5,00 €
- Erbsensuppe mit Bockwurst
p.P. 5,00 €
- Rinderkraftbrühe mit Einlage
p.P. 4,50 €
- Hühnerkraftbrühe mit Einlage
p.P. 4,50 €
- Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum
p.P. 4,50 €
- Kürbis-Möhren-Ingwer Cremesuppe (nur in der Saison)
p.P. 4,50 €

Von der Tranchierstation am Büffet frisch aufgeschnitten

- **Roastbeef vom Angus**
7,00 € p.P.
zzgl. des Büffetpreises
- **Rinderfilet vom Angus**
10,00 p.P.
zzgl. des Büffetpreises

Brunchen

mit guten Freunden und der Familie

zuerst lecker frühstücken und anschließend Mittagessen

Frühstück

zum Frühstück Kaffee „satt“

Käsebrett

- mit verschiedenen Käsespezialitäten

Aufschnittplatt

- mit verschiedenen Wurstspezialitäten

Eier

- Rührei mit Schinken und 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

Mittagessen

Hauptgang

(2 Gerichte zur Auswahl)

- Putengeschnetzeltes in Champignonrahm
- Lachsfilet in einer leichten Weißwein-Zitronensauce
- Gepökelter Krustenbraten
- Kasslerlachse in einer Zwiebelsensauce
- Rheinischer Sauerbraten

Sättigungsbeilagen

(2 Beilagen zur Auswahl)

- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelgratin
- Salzkartoffeln
- Butterspätzle
- Butterreis oder Gemüsereis

Gemüsebeilage

(2 Beilagen zur Auswahl)

- Bohnen im Speckmantel
- Sauerkraut
- Brokkoli / Blumenkohl
- Spargel (Preis Saisonabhängig)
- Pfifferlinge (Preis Saisonabhängig)
- Apfelrotkohl

p.P. 25,00 €

incl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Grillen auf der Dachterrasse

Grillen mit allem drum und dran
und Sie müssen sich um nichts kümmern!

Hauptgang

- Kotelett, Bratwürstchen, Currywurst, Hähnchenbrust und Speck
- dazu Senf, Ketchup, Barbecuesauce, Frischkäse Tomaten Dip, Curry – Ananas Dip

Sättigungsbeilage

- 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 und Oliven

Käsebrett

- mit verschiedenen Käsespezialitäten

Dessert

(2 x Dessert zur Auswahl)

- Zitronen-Joghurtmousse
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Orangencreme
- Obstsalat mit Früchten der Saison und Vanillesauce

Brotkorb

- verschiedene Brotsorten
- mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

p.P. 34,00 €

incl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Bayerisches Buffet

Warme Speisen

Vorspeise

Suppe

- Leberknödelsuppe

Hauptspeise

- Saftiger Leberkäse
- Gepökelter Krustenbraten

Beilage

- Schupfnudeln
- Semmelknödel
- Specksauerkraut

Salate

- Frischer hausgemachter Wurstsalat
- Hausgemachter Krautsalat
- Kartoffelsalat mit Speck

Käsebrett

- mit pikanten Käsespezialitäten und Obatzter

Großes Bayerisches Jausebrett

- mit verschiedenen Wurstspezialitäten
- dazu süßer Senf

Brotkorb

- mit Laugenbrezeln und Butter

Dessert

- Bayrische Creme

p.P. 23,00 €

incl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Klassisches Büffet

Salate

(2 Salate zur Auswahl)

- Feldsalat mit süß-saurem Senfdressing(Saison)
- Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Krautsalat

Fischplatte

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

Kalte Platte

- **mit rosa gebratenem Roastbeef**
kleinen Schnitzelechen, Frikadellen und Mettwurstchen
dazu Sauce Remoulade und Senf

Hauptspeisen

(2Gerichte zur Auswahl)

- Gepökelter Krustenbraten
- Putengeschnetzeltes in Champignonrahm
- Putengeschnetzeltes in Curryrahmsauce mit Früchten
- Schweinenacken in Malzbiersauce
- Rollbraten vom Schwein gefüllt mit Kräutern

Gemüsebeilage

(2 Beilagen zur Auswahl)

- Bohnen im Speckmantel
- Sauerkraut
- Brokkoli / Blumenkohl
- Apfelrotkohl

Sättigungsbeilage

(2 Beilagen zur Auswahl)

- Butterreis
- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffeln
- Butterspätzle

Käsebrett

mit verschiedenen Käsespezialitäten

Dessert

(2 Desserts zur Auswahl)

- Tiramisu
- Rote Grütze mit Vanillesauce
- Mandarinencreme

Brotkorb

- verschiedene Brotsorten
- mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

p.P. 30,00 €

incl. 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 und Oliven

Salate

(2 Salate zur Auswahl)

- Strauchtomate und Mozzarella mit frischem Basilikum und Olivenöl
- Italienischer Bauernsalat mit Oliven, Schafskäse, Gurke, Tomate und Oregano
- mediterraner Pastasalat
- mediterraner Kartoffelsalat mit frischen Kräutern, getrockneten Tomaten und Oliven
- Cous Cous Salat mit frischen Kräutern und in Olivenöl geschwenktem Gemüse zubereitet

Hauptgang

(2 Gerichte zur Auswahl)

- Schweinefilet mit frischen Kräutern in Tomaten Basilikum Sauce
- Coq au vin geschmorte Hühnchenbrust in Rotwein a la coq au vin
- Schweinerollbraten gefüllt mit frischem Spinat und Knoblauch in einer Thymian Sauce
- Putengeschnetzeltes mediterran zubereitet in einer Zitronen – Thymiansauce mit Zucchini und Champignons
- Rotbarbenfilet auf Tomaten Oliven Ragout
- Duett von Lachs und Zanderfilet auf Salbeibutter oder Weißwein Zitronensauce

Sättigungsbeilage

(2 Beilagen zur Auswahl)

- Kartoffelgratin
- Rosmarinkartoffeln
- Polenta
- Gemüse oder Kräuterreis

Gemüsebeilage

(2 Beilagen zur Auswahl)

- Mediterranes Schwenkgemüse
- glasierte Honig-Möhren
- Bohnen im Speckmantel
- Ratatoulli

Dessert und Käse auf Seite 10

Mediterranes Büffet

Käsebrett

- mit verschiedenen Käsespezialitäten

Dessert

(2 Desserts zur Auswahl)

- Mousse au chocolat
- Tiramisu
- Obstsalat mit Früchten der Saison und Vanillesauce
- Creme Brûlée
- Panna Cotta mit Amarenakirschen

Brotkorb

- verschiedene Brotsorten
- mit Kräuterbutter und gesalzener Butter
- Aioli

p.P. 32,00 €

incl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Sommerlich leichtes Büffet

Vorspeisebüffet

- Wassermelonen-Gazpacho im Gläschen serviert
- Tomate-Mozarella
mit hausgemachtem Petersilienpesto
- Melonenschiffchen
mit italienischem Landschinken
- Medaillons von Hausgeflügel
auf Ananas-Carpaccio mit Balsamico Kirschen
- Mediterraner Pastasalat
- Garnelen mit Zitronengras-Vinaigrette

Hauptspeise

- Putenröllchen mit Parmaschinken und Zucchini-Füllung
Gefüllt, in einer feinen Rahmsauce
- Rotbarbe auf Tomaten-Oliven-Ragout
- Medaillons vom Schweinefilet
an Pommery-Senf-Sauce

Beilagen

- Gebutterte Tagliatelle
- Kartoffelgratin
- Safranreis

Gemüse

- Paprika-Schalotten-Gemüse
- Romaneskoröschen

Käsevariationen

- mit ausgewählten italienischen Käsespezialitäten
dazu Feigensenf

Brotkorb

- mit verschiedenen Ciabattavariationen dazu
Salzbutter und Kräuterbutter

Dessert

- Exotischer Obstsalat mit Kokoscreme
- Rote Grütze Crumble

p.P. 38,00 €

incl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Italienisches Büffet

Vorspeise

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

Kalte Platte

- gebratenes Gemüse “Anti Pasti Misti“
mit Auberginen, Champignons, Frühlingzwiebeln, getrockneten Tomaten und
Zucchinirollchen mit Frischkäse gefüllt

Hauptspeise

(2 x Hauptgericht zur Auswahl)

- Kalbsröllchen mit Blattspinat gefüllt, in Gorgonzolarahm
- Hähnchenbrust mit Kapern in einer Limettensauce
- Gemüselasagne **oder** Lasagne al Forno
- Seeteufel mit Rosmarin gebraten in einer leichten Zitronensauce
- Schweinebraten nach Florentiner Art
- Lammkeule auf italienischem Schwenkgemüse
- Cannelloni mit Spinat-Hackfleisch-Füllung in einer Tomatensauce mit Käse überbacken

Beilage

(2 x Beilage zur Auswahl)

- Gnocchi
- Saisonales Risotto
- Tagliatelle
- Rosmarinkartoffeln

Salat

(2 x Salate zur Auswahl)

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

Käsevariationen

- mit ausgewählten italienischen Käsespezialitäten dazu Feigensenf

Dessert

(2 x Dessert zur Auswahl)

- Hausgemachte Tiramisu
- Zitronengras Panna Cotta
- Mascarponecreme mit Amarenakirschen
- Erdbeerquark mit Amerettini

Brotkorb

- mit verschiedenen Ciabattavariationen dazu
Salzbutter und Kräuterbutter

p.P. 34,00 €

incl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Festliches Winterbuffet

Suppe

- Kürbis-Ingwer-Cremesuppe
mit Croutons
oder
- Maronen-Cremesuppe

Vorspeisebuffet

- Tranchen von der geräucherten Entenbrust
auf Apfel
- Geräuchertes aus dem Fischerkorb mit Meerrettichsauce
- Rauchschenkenplatte
mit Pfefferfeigen und Melonenschiffchen

Hauptgang

- Gänsekeule mit Pfeffer-Ingwer-Sauce
- Doradenfilets in Olivenöl gebratenen
mit Zitrone, Crouton, Kapern und Blattpetersilie
- Wildschweingulasch
in einer Glühweinsauce mit Waldpilzen

Beilagen

- Klöße
- Butterspätzle mit Zimt
- Kräuter-Nuss-Kartoffeln

Gemüse

- 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. 45,00 €

incl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Exklusives Büffet

mit Fingerfood zum Empfang

Zum Empfang

Fingerfoodauswahl (wird vom Service herumgereicht)

- Mediterrane Pflaumen im Speckmantel
warm serviert
- Sherry - Matjestatar
Auf Pumpernickel
- Ziegenkäsepraline
- auf Fruchtchutney

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 und Oliven

Fischplatte

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

Hauptgang und Dessert auf Seite 14

Exklusives Büffet

Hauptgang

Rinderfilet

(von der Tranchierstation)

- an einer feinen Cognac –Pfefferrahmsauce

Coq au vin

- geschmortes Hühnchenbrust 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. 45,00 €

incl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Gourmetbuffet für Exotische Gaumenfreuden

Vorspeisenbuffet

Garnelenpfanne

- mit verschiedenen Kräutern und Knoblauch
warm serviert

Crêpes mit Räucherlachs

- kleiner Pfannkuchen mit Räucherlachs und Frischkäse gefüllt

Rindfleischsalat

- mit frischem Korinader

Glasnudelsalat

- mit knackigem Gemüse und Sprossen

Orientalischer Bulgursalat

- mit Olivenöl und frischem Basilikum serviert

Datteln im Honig Speckmantel

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

Schweinerücken

- hauchdünn geschnitten an Frankfurter grüner Sauce

Hauptgang und Dessert auf Seite 17

Gourmet Büffet

Hauptgang

(von der Tranchierstation)

Roastbeef

- rosa gebraten an einer Whisky – Sahnesauce

Ochsenbäckchen

- in Portweinsauce

Saibling

- an Salbeibutter

Sättigungsbeilagen

- Gnocci
- Ofen Kartoffel mit frischem Rosmarin, Meersalz und Knobi
- 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. 42,00 €

incl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

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. 38,00 €

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. 35,00 €



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 Zucchini­stäbchen und Mosaikreis
und

Roastbeef von der Tranchierstation(Büffet)

mit Madagaskar Pfeffersauce dazu Schwenkkartoffeln und Bohnenbündchen

Dessert (Büffet)

Wein­creme rot oder weiß mit Trauben und Minze
Hausgemachtes Tiramisu

Internationale Käsespezialitäten(Büffet)

mit ausgewählten Käsevariationen
Trauben und Feigensenf

p.P. 45,00 €

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

Currywurst

mit Brot

3,00 € Stk

Belegte Brötchen

- ½ belegte Brötchen
- 1 belegtes Brötchen

1,80 € Stk

2,20 € Stk

Sticks

„Kleine Holzspieße gespickt in verschiedenen Variationen im Gläschen serviert

- **Garnelen-Spieß**
auf Cocktailsauce 3,00 € Stk.
- **Schinken – Ananas - Spieß** 3,00 € Stk.
- **Hackbällchen-Spieß**
mit Gemüse auf Tomatenchutney 3,00 € Stk.
- **Käse-Trauben-Spießchen**
Mittelalter Holländer in dicken Würfeln mit Trauben 2,00 € Stk.
- **Fleischbällchenspieß**
mit Schafskäse und Oliven 3,00 € Stk.
- **Pikanter Fleischbällchen-Spieß**
mit Chorizo auf einer grünen Orangen-Moso-Focaccia 3,00 € Stk
- **Honigmelone mit Serranoschinken**
auf einem Spieß 2,50 € Stk.
- **Marinierte Hähnchenspieße**
mit Paprika und Kirschtomate auf BBQ Sauce 3,00 € Stk.

Vegetarisch

- Tomate - Mozzarella – Basilikum Spieß 1,50 € Stk.
- Tomaten- Champignon gefüllt mit Frischkäse Spieß 2,00 € Stk.
- Schafskäse – Oliven – Peperoni Spieß 2,00 € Stk.
- Anti Pasti mit Pflaume im Speckmantel
im Porzellanschälchen serviert 2,00 € Stk.
- Buscetta klassisch mit Tomate und Basilikum 1,50 € Stk.
- Sauerrahmdip mit verschiedenen Gemüsesorten 2,00 € Stk.

Blätterteig

- **Pastetchen**
gefüllt mit Frischkäse, Garnele
oder Lachs mit Meerrettich 3,00 € Stk.
- **Cocktailgebäck**
Blätterteigtaschen, gefüllt mit Schinken und Käse 2,00 € Stk.

Fingerfood

- **Ziegenkäsetaler**
Ziegenkäse auf Blinis mit Honig, Nüssen und Obst 2,50 € Stk.
- **Kleine Wildpastete**
auf Sauce Cumberland 2,50 € Stk
- **Minipizza**
kleine runde Pizza 2,00 € Stk.
- **Crêpes**
kleiner Pfannkuchen mit Räucherlachs und Frischkäse gefüllt 2,00 € Stk.
- **Mini Quiche**
kleine runde Zwiebelkuchen 2,50 € Stk.
- **Nordseekrabbensalat**
im Gläschen serviert 2,50 € Stk.
- **Kanapee**
kleine runde Pumpernickel gemischt belegt mit Braten, Pastete, Forelle, Lachs, diversen Käsesorten liebevoll ausgarniert 2,00 € Stk.

Kölsche Spezialitäten

- **Kölsche Tapas**
Variation von Halve Haan, Kölsche Kaviar, Kölsche Leberwurst, Metthappen 2,00 € Stk.
- **Frikadellchenspieße**
auf Kartoffelsalat 2,00 € Stk.
- **Heringssalat**
(Rote Beete/Matjes/Apfel) 2,00 € Stk
- **Sherry - Matjeshäppchen**
auf Pumpernickel mit Ei und Gurke ausgarniert 2,00 € Stk.
- **Rievkooche**
mit Lachs 2,50 € Stk.
- **Dicke Bohnen**
mit Mettwurst (warm serviert in einer kleinen Löwen Terrine) 2,50 € Stk.
- **Himmel & Ädd**
im Gläschen warm serviert 2,50 € Stk.

Asiatisch

- Garnelen im Wan-Tan-Teig
mit süß saurer Sauce im Porzellanschälchen serviert 3,00 € Stk.
- Frühlingsrollen süß-sauer
im Gläschen serviert 2,00 € Stk.
- Sushi
Mit Sojasauce im Porzellanschälchen serviert 2,50 € Stk.
- Riesengarnelen im Kokosmantel
in Mangochutney 3,00 € Stk.

Für den süßen Hunger / Dessert´s

- **Kleine Joghurttörtchen**
garniert mit Obst 3,00 € Stk.
- **Panna Cotta mit Himbeerjus**
im Gläschen serviert 2,50 € Stk.
- **Schwarzwälder Torte**
im Gläschen 2,50 € Stk.
- **Erdbeerspieß**
überzogen mit weißer Schokolade 2,50 € Stk.
- **Tiramisu**
im Gläschen 2,50 € Stk.
- **Profiterol´s (Windbeutel)**
im Porzellanschälchen serviert 2,00 € Stk
- **Süße kleine Plunderteilchen** 1,30 € Stk.
- **Obstsalat mit frischer Kokosnuss**
im Porzellanschälchen 2,50 € Stk.
- **Kokos-Panna Cotta**
mit Mangoschaum im Gläschen 2,50 € Stk.
- **Bayrisch-Creme**
mit Früchten der Saison im Gläschen 2,50 € Stk.
- **Petit fours** 2,50 € Stk.

Getränkepreisliste

Penthouse

Aperitif

Weine

Sekt

Hausmarke 0,75l Fl. 21,90 €

Sekt

Pierre Ponnelle

Chardonnay Prestige brut 0,75l Fl. 25,90 €

Prosecco

Gran Cuvée , Extra Dry

Weingut Zonin 0,75l Fl. 29,90 €

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Eis und Orange 0,2l 5,50 €

Hugo

Prosecco, Holundersirup Eis, Limette und Minze 0,2l 5,50 €

Caipirinha

Pitu, Limette, brauner Zucker, Crush Eis 0,2l 5,50 €

Weißweine

Grauer Burgunder

2011•Karl Pfaffmann•QbA•Pfalz•trocken 1,00l Fl. 20,00 €

2011•Joachim Heger•Baden•trocken 0,75l Fl. 35,00 €

Riesling

2012•Karl•Pfaffmann•QbA•Pfalz•trocken 1,00l Fl. 20,00 €

2011•Alexander Freimuth•Roter Riesling

Rheingau 0,75l Fl. 30,00 €

Kiedricher Riesling

2011•Robert Weil•Rheingau•trocken 0,75l Fl. 59,00 €

Rose

2012•Karl Pfaffmann•QbA•halbtrocken 0,75l Fl. 18,00 €

Rotweine

Dornfelder

2006•Karl Pfaffmann•Pfalz

trocken 0,75l Fl. 22,00 €

Rotwein-Cuvée

2011•Markus Schneider•Pfalz•trocken 0,75l Fl. 35,00 €

Ventoux

2011•Maison Cantepredrix•Grenache&Carignan 0,75l Fl. 18,00 €

Ropiteau

2012•Merlot trocken 0,75l Fl. 25,00 €

Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Mineralwasser 0,75l Fl. 4,90 €

Granini Orangensaft	0,2l	Fl.	2,00 €
Granini Orangensaft	1 l	Fl.	9,00 €
Cola, Fanta, Sprite	1 l	Fl.	9,00 €
Cola, Fanta, Säfte etc.	0,2l	Fl.	2,20 €
Apfelschorle	0,2l	Fl.	2,20 €

Bier

Gaffel Kölsch	10 l		65,00 €
Gaffel Kölsch	0,2l		1,40 €
Erdinger Weizen	0,5l	Fl.	3,50 €
Erdinger Alkoholfrei	0,5l	Fl.	3,50 €

Warmgetränke

Tasse Kaffee			1,90 €
Cappuccino			2,20 €
Espresso			1,90 €

Getränkepauschale

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

Tischwein

Grauer Burgunder
Oberkircher
Qualitätswein

Merlot
Italien
Qualitätswein

Bier

Gaffelkölsch

Softdrinks

Gerolsteiner Wasser
Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle

Kaffee

Kaffee, Espresso, Cappuccino
(Ausschließlich nach dem Essen)

39,50 € p.P. für 10 Std. Aufenthalt

Wir empfehlen

Musik

DJ Florian
info@foto-musik.com
www.foto-musik.com
02227-9231505
0178-7100431

DJ Dave
Info@dx-events.de
www.dx-events.de
0170-70 70 200

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
02227-9231505

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.20,00€) **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
 - Komplet festlich je nach Anlass eingedeckt
 - Auf Wunsch Tischdekoration incl. (kein Floristenservice)
 - **Zeitliche Begrenzung**
(Ab Beginn Ihrer Feier stehen wir Ihnen 10 Stunden zur Verfügung)
Feiern Sie aber trotzdem so lange Sie wollen, sollten 10 Std. erreicht sein, berechnen wir pro anwesendem Personal 100 € die Stunde.



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**