BUFFETS UND MENÜS

Foto: LEllk83/Adobestock.com

PENTHOUSE
THEATERCAFÉ
RESTAURANT • CAFÉ • EVENTLOCATION

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

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

Lachsplatte
mit geräucherten Lachs Sahnemerrettich

Salate
Tomate Mozzarella mit frischem Basilikum
frische Blattsalate der Saison
mit unserem süß-sauren Hausdressing

Hauptgang auf Seite 5

Mittagessen

Hauptgang

Putengeschnetzeltes in Champignonrahm

***

Krustenbraten
Malzbierjus

Sättigungsbeilagen

Butterspätzle

***

Butterreis oder Gemüsereis

Gemüsebeilagen

Bohnen im Speckmantel

***

Brokkoli / Blumenkohl

p.P. 37,50 €
incl. Kaffee und Tee „satt“
inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Kölsches Büffet

Feesch
Matjesfilet mit Zwiebeln und Ei dazu Preiselbeer-Meerettichsauce
Heringsstipp mit Äpfeln und Zwiebeln

Schlot
Endiviensalat mit Kartoffeldressing
Rheinischer Kartoffelsalat
Krautsalat mit geröstetem Speck

Haupjereech
Rheinischer Sauerbraten
Kasslernacken in Malzbiersauce

Beilage
Petersilienkartoffeln
Kartoffelklöße
Apfelrotkohl
Specksauerkraut

jroße Kölsche Plaat
mit verschieden 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 Söße
Gebackenen Apfelküchle
Zimt und Zucker dazu Vanillesauce
Tiramisu up Kölsch mit nem Schuss Bier

p.P. 45,00 €
inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Tapas Büffet

Marinierter Ziegenkäse
mit Estragon und Petersilie

Papas Arrugadas
(Kanarische Runzelkartoffeln)

Datteln im Speckmantel
(Datiles con bacon)

Chorizo
(Spanische Paprikawurst)

Albondigas
(Spanische Hackbällchen in Tomatensauce)

Boquerones fritos
(Frittierte Sardellen)

Paella
(Spanisches Reisgericht mit Hühnchenbrustfilet und Black Tiger Shrimps)

Espinacas gratinadas
(Blattspinat mit Käse überbacken)

Champignons ajillo
(Champignons in Knoblauchsauce)

Patatas Bravas
(Frittierte Kartoffelecken)

Fortsetzung Seite 8

Gazpacho
(von der Strauchtomate im Gläschen serviert)

Gambas al Ajillo
(Spanische Garnelen mit Knoblauch)

Serrano-Schinken

Gebratene Pimentos
(kleine Grüne Paprika)

Manchego
(Schafskäse aus La Mancha vom Manchega-Schaf)

Dessert

Crema Catalana
Katalanische Dessertcreme

Obstsalat
mit Südfrüchten

Brotkorb & Dips

verschiedene Brotsorten

Aioli

Mojo rojo & Mojo verde
(unterschiedlich Scharfe Saucen)

p. P. 52,00 €
inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Mediterranes Büffet

Fischplatte
geräucherten Lachs und Black Tiger Riesengarnelen
Sahnemerrettich
Mediterrane Vorspeisenplatte (Anti Pasti)
gebratenes Gemüse mit Auberginen, Zucchini, Champignons und Tomaten gefüllt mit Frischkäse, getrocknete Tomaten in Olivenöl, Peperoni, Oliven und Tzatziki
Tapas im Schälchen
Datteln im Speckmantel
Ziegenkäsetaler mit Honig und Mandeln
Honigmelone mit Prosciutto
Vitello Tonnato (Kalbsfleischscheiben mit Thunfisch Kapernsauce)
Salate
Strauchtomate und Mozzarella mit frischem Basilikum und Olivenöl
Italienischer Bauernsalat mit Oliven, Schafskäse, Gurke, Tomate und Oregano

Hauptgang
Kalbsröllchen gefüllt mit Blattspinat und Schinken Gorgonzolarahmsauce
Hühnchenstreifen in Sherryrahm
Lachsfilet auf einer Krustentiersauce
Sättigungsbeilagen
Rosmarinkartoffeln
Linguine mit Tomatensauce Parmesan
Gemüsebeilagen
Röstgemüse Paprika, Zucchini, Pilzen, Zwiebeln
Bohnen im Speckmantel

Käsevariationen
mit ausgewählten Käsespezialitäten
dazu Feigensenf
Dessert
Tiramisu
Panna Cotta mit Amarenakirschen
Obstsalat
Brotkorb
verschiedene Brotsorten
mit Kräuterbutter und gesalzener Butter
dazu Aioli

p. P. 55,00 €
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, Barbecue Sauce, Frischkäse Tomaten Dip,
Curry – Ananas Dip

Sättigungsbeilagen

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark und Kräuterbutter
Grillgemüse

Salate

Tomate und Mozzarella mit Basilikum-Pesto
Weißkrautsalat
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 Zaziki

Käsebrett

mit verschiedenen Käsespezialitäten

Dessert

Orangencreme
Obstsalat mit Früchten der Saison und Vanillesauce

Brotkorb

verschiedene Brotsorten
mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

p.P. 48,00 €
inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Exklusives Grillbuffet

Hauptgang

Roastbeef von der Tranchierstation oder Flammlachs
Garnelen-Pfanne, Grillkäse
Italienische Salsiccia Bratwurst, Rostbratwurst, Currysauce
Hähnchenbrust, Nacken Kotelett,
dazu Senf, Ketchup, Barbecue Sauce,
Frischkäse Tomaten Dip, Curry – Ananas Dip

Sättigungsbeilagen

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark und Kräuterbutter

Gemüsebeilage

Gegrillter Mais
Grillgemüse

Salate

Tomate und Mozzarella mit Basilikum-Pesto
Omas Kartoffelsalat
Bunter Bauernsalat
Rucola Salat 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 Zaziki

Käsebrett

mit verschiedenen internationalen Käsespezialitäten

Dessert

Orangencreme
Obstsalat mit Früchten der Saison und Vanillesauce

Brotkorb

verschiedene Brotsorten
mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

p.P. 60,00 €
inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Spanferkel Büffet

(ab 40 Personen)

Fischplatte
mit verschiedenen geräucherten Fischspezialitäten
wie marinierter 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 Zaziki

Salate
frische Blattsalate der Saison, dazu Himbeerdressing
Kartoffelspecksalat
Rohkostsalat aus Rotkohl, Äpfeln und Walnüssen
Nudelsalat mit Schinken

Hauptgang
Spanferkel vom Grill frisch tranchiert
dazu verschiedene Saucen
Hähnchenschenkel
in Soja-Honig-Chili-Marinade

Sättigungsbeilagen
Rosmarinkartoffeln

Gemüsebeilagen
Spitzkohlgemüse

Käsevariationen
mit ausgewählten internationalen Käsespezialitäten
dazu Feigensenf

Dessert
Bayrisch Crème
Obstsalat mit Früchten der Saison und Vanillesauce

Brotkorb
verschiedene Brotsorten
mit Kräuterbutter und gesalzener Butter
dazu Aioli

p. P. 50,00 €
inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

Gourmet Büffet

Vorspeisenbüffet

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

Fischplatte
mit Räucherlachs und Honigsenfsauce

Datteln im Speckmantel

Honigmelone Serrano

Filo Teigtaschen
Gefüllt mit Spinat und Schafskäse auf Kräutercreme

Schweinerücken
dünn geschnitten mit Frankfurter grüner Sauce

Anti Pasti Misti
gebratenes Gemüse mit Zucchini, Champignons, Paprika gefüllt
mit Frischkäse, Peperoni, Oliven und Zaziki

Griechischer Bauernsalat
mit Schafskäse

Ruccolasalat
mit Granatapfel und Parmesan
dazu süß – saures Senfdressing

Hauptgang

von der Tranchierstation

Roastbeef

rosa gebraten an einer Whisky – Sahnesauce

Kalbsröllchen
mit Schinken und Spinat gefüllt

in einer Madagaskar Pfefferrahm –Sauce

Zanderfilet

an Salbeibutter

Sättigungsbeilagen

Gnocchi
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. 65,00 €
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 Romanescco
***
Dessert (serviert)
Bayrisch Creme mit Himbeerconfit

p. P. 50,00 €

Menü 2

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. 62,00 €

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)