

# GESAMT- PREISLISTE



PENTHOUSE  

---

THEATERCAFÉ  

---

RESTAURANT • CAFÉ • EVENTLOCATION

Konrad-Adenauer-Platz 7 • 51465 Bergisch Gladbach  
Tel.: 02202.247108 • Fax: 02202.259099 • E-Mail: [info@theatercafe-gl.de](mailto:info@theatercafe-gl.de)  
[www.penthouse-gl.de](http://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 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 Gästezahl 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

Brunch Buffet	Seite 4 – 5
Kölsches Buffet	Seite 6
Tapas Buffet	Seite 7–8
Mediterranes Buffet	Seite 9
Grillen auf der Dachterrasse	Seite 10
Exklusives Grillbuffet	Seite 11
Spanferkel Büffet	Seite 12
Gourmetbuffet	Seite 13 – 14
All inclusive Paket Party	Seite 15
Hochzeitsspecial 1	Seite 16
Hochzeitsspecial 2	Seite 17
Candy Bar	Seite 18
Menüs	Seite 19 – 20
Fingerfoodauswahl	Seite 21 – 25
Kuchen & Mitternachtssnack	Seite 26
Getränkepreisliste	Seite 27 – 29
Getränkepauschale 1	Seite 30
Getränkepauschale 2	Seite 31
Wir empfehlen	Seite 32
Technik	Seite 33
Allgemeine Geschäftsbedingungen	Seite 34

# 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 Sahnemeerrettich

**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–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

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 Hähnchenbrustfilet 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)

Gebrautes 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 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 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 Honigsensauce

### **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 Salzeibutter

## 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.

# All inclusive Party 1

…Das exklusive Hochzeitsangebot für Ihre Hochzeit

Das ist im Paket enthalten:

**Sektempfang**

**Mediterranes Buffet**

(siehe Seite 9)

**Getränkepauschale 1**

(siehe Seite 30)

**Mitternachtssnack**

Currywurst mit frischem Baguette

(siehe Seite 26)

**p. P. 105,00 €**

statt p. P. 111,00 €

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

## Mediterranes Buffet

(siehe Seite 9)

## Getränkepauschale 1

(siehe Seite 30)

## Candybar „small“

(siehe Seite 18)

## Mitternachtssnack

Currywurst mit frischem Baguette

(siehe Seite 26)

## Festlich dekoriertes Hochzeitstisch

(kein Floristen Service)

**p. P. 114,00 €**

statt p. P. 120,00 €

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

## Gourmet Buffet

(siehe Seite 15 und 16)

## Getränkepauschale 2

(siehe Seite 31)

## Candybar „Large“

(siehe Seite 18)

## Mitternachtssnack

Currywurst mit frischem Baguette

(siehe Seite 26)

## Festlich dekoriertes Hochzeitstisch

(kein Floristen Service)

**p. P. 150,00 €**

statt p. P. 156,50 €

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

# Candy Bar

... Das Nascherlebnis für Ihre Feier

## Candy Bar „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

## Candy Bar „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. 50,00 €

---

## Menü 2

Suppe (serviert)  
Klare Oxtail mit altem Sherry parfümiert

\*\*\*

Vorspeise (serviert)  
Gemüse carpaccio 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)  
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)**

# Fingerfoodauswahl

auf kleinem Porzellan serviert

**Tabouleh**  
mit Hackbällchen  
3,50 € Stk.

**Datteln im Speckmantel**  
2 Stk. mit Honig  
3,00 € p.P.

**Frikadellchen**  
auf Kartoffelsalat  
3,50 € Stk.

**Hähnchen im Pankoteig**  
2 Stk. mit süß saurer Sauce  
3,50 € Stk.

**Bruschetta**  
klassisch mit Tomate und Basilikum  
3,00 € Stk.

**Rohkost Stangen im Weckglas**  
mit Sauerrahmdip  
3,00 € Stk.

**Börek**  
mit Schafskäse und Spinat gefüllt auf Zaziki  
3,50 € Stk

**Garnelen im Teigmantel**  
2 Stk. mit süß saurer Sauce  
4,00 € Stk

**Heringssalat im Weckglas**  
(Rote Beete/Matjes/Apfel)  
3,50 € Stk

**Crêpes**  
kleiner Pfannkuchen mit Räucherlachs  
und Frischkäse gerollt  
3,00 € Stk.

**Minipizza**  
mit Salami  
oder Margherita  
2,50 € Stk.

**Mini Quiche**  
mit Speck und Zwiebeln  
oder vegetarisch  
mit Kräutercreme  
3,50 € Stk.

## Belegte Brötchen/Schnittchen

### Belegte\_Brötchen

½ belegte Brötchen

2,30 € Stk

1 belegtes Brötchen

2,90 € Stk

### Vollkornschnittchen

nach Wahl belegt  
und liebevoll ausdekoriert

€ 2,50 Stk

## Canapés

### Ziegenkäsetaler

Ziegenkäse auf Pumpernickel  
mit Honig, Nüssen und Obst

3,00 € Stk.

### Klassische Canapés

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

2,80 € Stk.

### Kölsche Tapas

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

2,80 € Stk

### Sherry – Matjeshäppchen

auf Pumpernickel mit Ei und Gurke ausgarniert

2,80 € Stk.

### Rievkooche

auf Pumpernickel mit Lachs

3,50 € Stk.

## **Aufgespießt**

kleine Holzspieße  
im Porzellanschälchen serviert

### **Black Tiger Garnelen-Spieß**

1 Stk. auf süß-saurer Sauce  
4,50 € Stk.

### **Schinken – Ananas – Spieß**

3,50 € Stk.

### **Hackbällchen-Spieß**

mit Gemüse auf Tomatenchutney  
3,50 € Stk.

### **Käse-Trauben-Spießchen**

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

### **Fleischbällchenspieß**

mit Schafskäse und Oliven  
3,50 € Stk.

### **Pikanter Fleischbällchen-Spieß**

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

### **Honigmelone**

mit Serranoschinken  
3,50 € Stk.

### **Teriyaki Hähnchen**

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

### **Tomate – Mozzarella – Basilikum Spieß**

2,50 € Stk.

### **Mediterraner Gemüsespieß**

mit Parmesan und Kräutercreme  
3,50 € Stk.

## Desserts

Für den süßen Hunger  
in Gläschen serviert

### Mousse au Chocolat

3,50 € Stk.

### Schwarzwälder Kirschtorte

im Glas

3,90 € Stk.

### Obstsalat

mit Früchten der Saison

3,00 € Stk.

### Tiramisu

3,50 € Stk.

### Rote Grütze

mit Vanille-Sauce

3,00 € Stk.

### Zitronengras Panna Cotta

3,00 € Stk.

### Panna Cotta

mit Beerengrütze

3,50 € Stk.

### Bayrisch-Creme

mit Früchten der Saison

3,50 € Stk.

# Kuchen

## Muffins

Verschiedenen Sorten

3,70 € Stk.

## Dounuts

Verschiedenen Sorten

4,00 € Stk.

## Kuchenkonfekt

2 Stk. gemischte Kuchenauswahl

3,00 € p.P.

# Mitternachtsnack

## Currywurst

mit frischem Baguette

6,00 € p.P.

## Gulascheintopf

mit Bro

6,50 € p.P.

## Chili con Carne

mit Rinderhackfleisch (leicht scharf)

6,00 € p.P.

# Getränkepreisliste

## Sekt/Aperitif

---

### Hausmarke

#### Fürst von Metternich

Chardonnay 0,75l Fl. 28,90 €

### Prosecco

Mionetto 0,75l Fl. 28,90 €

### Aperol Spritz

Prosecco•Aperol•Orange•Soda•Eis 0,2l 7,50 €

### Hugo

Prosecco•Holundersirup•Limette•Minze•Soda•Eis 0,2l 7,50 €

### Campari Orange

Campari•Orangensaft•Orange•Eis 0,4l 7,50 €

### Lillet

Prosecco•Trauben•Minze•Limette•Eis 0,2l 7,50 €

## Alkoholfreier Aperitif

---

### Monin Bitter Orange

Orangensaft•Monin Bitter•Orange•Eis 0,2l 6,50 €

### Maracuja Spritz

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

### Van Nahmen Apfel Rote Johannisbeere Himbeere

Frucht Secco•Eis•Beeren 0,75l 28,90 €

## Weißweine

---

### Grauer Burgunder

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

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

### Riesling

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

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. 25,00 €

## Rotweine

---

### Dornfelder

Karl Pfaffmann•Pfalz•trocken 0,75l Fl. 28,90 €

### Rotwein-Cuvée

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

### Rioja

Solar Teules•Tempranillo•Oak Aged 0,75l Fl. 28,90 €

### Ropiteau

Merlot•trocken 0,75l Fl. 28,90 €

### Nero d'Avola

Epicuru•Sizilien•trocken 0,75l Fl. 28,90 €

## Alkoholfreie Getränke

---

Gerolsteiner Mineralwasser 0,75l Fl. 8,00 €

Granini Orangensaft 1l Fl. 12,00 €

Cola, Fanta, Sprite 1l Fl. 14,00 €

Apfelschorle 1l Fl. 14,00 €

Rhabarbersaft 1l Fl. 16,00 €

## Bier

---

Gaffel Kölsch 10l 100,00 €

Gaffel Kölsch 0,2l 2,00 €

Erdinger Weizen 0,5l Fl. 4,00 €

Erdinger Alkoholfrei 0,5l Fl. 4,00 €

Fassbrause 0,33l Fl. 3,50 €

Bitburger/alkoholfrei 0,33 Fl. 3,50 €

## Digestive

---

Grappa 2cl 4,00 €

Marillenbrandt 2cl 4,00 €

Himbeergeist 2cl 4,00 €

Williamsbirne 2cl 4,00 €

Ramazotti 2cl 4,00 €

Jubi 2cl 4,00 €

Fernet 2cl 4,00 €

Malteser 2cl 3,50 €

Ouzo 2cl 2,50 €

Schwesterherz 2cl 3,00 €

## Longdrinks / Cocktail

---

### Cuba Libre

Bacardi•Cola•Limette•Eis 0,3l 7,50 €

### Vodka Lemon

Vodka•Zitrone•Eis 0,3l 7,50 €

### Whisky Cola

Jack Daniels•Cola•Eis 0,3l 7,50 €

### Gin Tonic

Gin•Tonic Water•Eis 0,3l 7,50 €

### Caipirinha

Pitu•Limette•brauner Zucker•Soda•Crush Eis 0,3l 7,50 €

## Warmgetränke

---

Tasse Kaffee 2,30 €

Kanne Filterkaffee (8 Tassen) 15,20 €

Espresso 2,50 €

Cappuccino 3,20 €

Latte Macchiato 3,40 €

Großer Milchkaffee 3,50 €

# Getränkepauschale 1

## Sektempfang

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

## Tischwein

Grauer Burgunder  
Karl Pfaffmann  
Qualitätswein

Rioja  
Spanien  
Oak Aged

Rosé  
Karl Pfaffmann  
halbtrocken

## Bier

Gaffelkölsch  
Alkoholfreies Bitburger

## Softdrinks

Gerolsteiner Wasser  
Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle

## Kaffee

Kaffee, Espresso, Cappuccino  
(Ausschließlich nach dem Essen)

**50,00 € p. P.**

für max. 8 Std. Aufenthalt

# Getränkepauschale 2

## Sektempfang

### (1-stündiger 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

Epicuru  
Sizilien  
Trocken

## 2 Longdrinks zur Wahl

Aperol Spritz • Lilet Wild Berry • Gin Tonic • Vodka Lemon • Whisky Cola  
(Ausschließlich nach dem Essen)

## Bier

Gaffelkölsch  
Alkoholfreies Bitburger

## Softdrinks

Gerolsteiner Wasser  
Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle

## Kaffee

Kaffee, Espresso, Cappuccino  
(Ausschließlich nach dem Essen)

**68,00 € 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

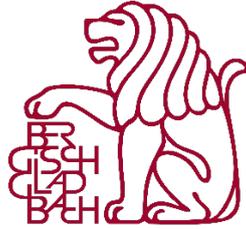
**Konditorei Kohlhagen**  
02204-81521

## 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. **Party JBL Box**  
Ganzer Abend incl. Micro gesamt Pauschal 100,00 €
2. **JBL BOX**  
Nur Mikro z.B. zum Empfang gesamt Pauschal 40,00 €
3. **Kleine Tonanlage (Vortragsanlage):**  
Verstärker/Mischpult/Lautsprecher auf Stativen/Cd Player/  
Kabelmikro auf Stativ/Verkabelung  
Inklusive Auf-/Abbau/Abkleben gesamt Pauschal 180,00 €
4. **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 280,00 €  
  
drahtlos Mikro  
Handheld/Headset/Lavalier  
inkl. Zubehör, je Satz zzgl. 60,00 €
- Party-Beleuchtungsanlage:  
2 x 4er LED Pars auf Stativen inkl. Fusschalter, Multicoloreffekt,  
2 x LED Dekolicht  
inkl. Auf- und Abbau gesamt Pauschal 175,00 €
- Beamer 3000 ANSI Lumen inkl. Leinwand  
und Projektionstisch  
inkl. Auf- und Abbau gesamt Pauschal 90,00 €
- Internet Zugang:  
als LAN oder WLAN – 50 Mbit, pro Tag gesamt pauschal 20,00 €

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:

- Preise verstehen sich incl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.
- **Preisänderungen vorbehalten**
- **excl.** Personalkosten, bei Bedarf (Std.29,00 €) **außer Haus wie z.B. in der Villa Zanders**
- Gerne gehen wir auf die individuellen Getränkewünsche unserer Gäste ein

### Miete :

- **400 € Pauschale Miete für 8 Std. Ab 18:00 Uhr**
- **200 € Pauschal Miete für 8 Std bis 18:00 Uhr**
- Personal/Alleinnutzung/Terrassennutzung /Endreinigung
- Penthouse incl. Fachpersonal für Ihre Veranstaltung
- Komplett 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:**

### Nach 8 Std. Aufenthalt

Bis 0:00 Uhr      150,00 € jede weitere Stunde  
Ab 0:00 Uhr      200,00 € jede weitere Stunde