

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
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

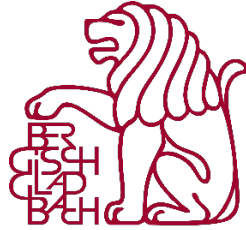
Konditorei Kohlhagen
02204-81521

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. Fussshalter, 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