



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 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**

p. P. 7,00 €

zzgl. des Büffetpreises

**Rinderfilet vom Angus**

p. P. 10,00 €

zzgl. des Büffetpreises

# 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

### 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

Hauptgang auf Seite 5

# Mittagessen

## Hauptgang

Putengeschnetzeltes in Champignonrahm

\*\*\*

Gepökelter Krustenbraten

## Sättigungsbeilagen

Butterspätzle

\*\*\*

Butterreis oder Gemüsereis

## Gemüsebeilagen

Bohnen im Speckmantel

\*\*\*

Brokkoli / Blumenkohl

p.P. 27,00 €

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

Frischer Apfelkoche mit Vanillesauce

**p.P. 30,00 €**

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

# Klassisches Büffet

## Salate

Kartoffelsalat  
Krautsalat

## Fischplatte

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

## Kalte Platte

mit rosa gebratenem Roastbeef  
kleinen Schnitzelchen, Frikadellen und Mettwürstchen  
dazu Sauce Remoulade und Senf

## Hauptgang

Rinderroulade „bürgerlich“ in einer dunklen Rahmsauce  
Schweinenacken in Malzbiersauce

## Gemüsebeilagen

Brokkoli / Blumenkohl  
Apfelrotkohl

## Sättigungsbeilagen

Kartoffelgratin  
Butterspätzle

## Käsebrett

mit verschiedenen Käsespezialitäten

## Dessert

Tiramisu  
Rote Grütze mit Vanillesauce

## Brotkorb

verschiedene Brotsorten  
mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

**p. P. 33,00 €**

inkl. 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, Oliven und Tzatziki

## Salate

Strauchtomate und Mozzarella mit frischem Basilikum und Olivenöl  
Italienischer Bauernsalat mit Oliven, Schafskäse, Gurke, Tomate und Oregano

## Hauptgang

Schweinefilet an einer Rosmarinjus  
Duett vom Lachs und Zanderfilet an einer Weißwein Zitronensauce

## Sättigungsbeilagen

Rosmarinkartoffeln  
Kräuterreis

## Gemüsebeilagen

Mediterranes Schwenkgemüse  
Bohnen im Speckmantel

## Käsevariationen

mit ausgewählten internationalen Käsespezialitäten  
dazu Feigensenf

## Dessert

Mousse au chocolat  
Panna Cotta mit Amarenakirschen

## Brotkorb

verschiedene Brotsorten  
mit Kräuterbutter und gesalzener Butter  
dazu Aioli

**p. P. 35,00 €**

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.



# Grillen auf der Dachterrasse

## Hauptgang

frisch zubereitete Spezialitäten  
vom Holzkohlegrill

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

## Sättigungsbeilagen

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, Oliven und Tzatziki

## Käsebrett

mit verschiedenen Käsespezialitäten

## Dessert

Orangencreme  
Obstsalat mit Früchten der Saison und Vanillesauce

## Brotkorb

verschiedene Brotsorten  
mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

**p.P. 36,00 €**

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

# Exklusives Grillbuffet

## Hauptgang

Rinderfilet von der Tranchierstation,  
Italienische Salsiccia Bratwurst, Rostbratwurst, Currywurst,  
Hähnchenbrust, Nacken Kotelett, Garnelenspieße  
dazu Senf, Ketchup, Barbecuesauce,  
Frischkäse Tomaten Dip, Curry – Ananas Dip

## Sättigungsbeilagen

Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark und Kräuterbutter

## Gemüsebeilage

Gegrillter Mais  
Grillgemüse

## Salate

Tomate und Mozzarella mit Petersilienpesto  
Koreanischer Glasnudelsalat  
Mediterraner Kartoffelsalat  
Bunter Bauernsalat  
Ruccolasalat 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 Tzatziki

## Käsebrett

mit verschiedenen Käsespezialitäten

## Dessert

Orangencreme  
Obstsalat mit Früchten der Saison und Vanillesauce

## Brotkorb

verschiedene Brotsorten  
mit Kräuterbutter und gesalzener Butter

**p.P. 45,00 €**

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

# Italienisches Büffet

## Vorspeise

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

## Kalte Platte

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

## Salat

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

## Hauptspeise

Kalbsröllchen mit Blattspinat und Schinken gefüllt in einer Gorgonzolarahmsauce  
Hähnchenbrust mit Kapern in einer Limettensauce  
Garnelen mit frischen Kräutern, Knoblauch und Olivenöl zubereitet

## Sättigungsbeilagen

Rosmarinkartoffeln  
Tortellini und Linguine  
mit frischen Kräutern dazu frisch gehobelter Parmesan

## Gemüsebeilagen

Röstgemüse  
mit bunter Paprika, Zucchini, Pilzen und Cocktailtomaten

## Käsevariationen

mit ausgewählten internationalen Käsespezialitäten  
dazu Feigensenf

## Dessert

Hausgemachte Tiramisu  
Zitronengras Panna Cotta  
Bunter saisonaler Obstsalat

## Brotkorb

mit verschiedenen Ciabattavariationen dazu  
Salzbutter und Kräuterbutter

**p. P. 39,00 €**

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

# Sommerlich leichtes Büffet

## Vorspeisebüffet

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

## Hauptgang

Putenröllchen mit Parmaschinken und Zucchini  
gefüllt, in einer feinen Rahmsauce  
Rotbarbe  
auf Tomaten-Oliven-Ragout  
Medaillons vom Schweinefilet  
an einer Sherry-Sahne-Sauce

## Sättigungsbeilagen

Gebutterte Tagliatelle  
Kartoffelgratin  
Safranreis

## Gemüsebeilagen

Paprika-Schalotten-Gemüse  
Romanescoröschen

## Käsevariationen

mit ausgewählten italienischen Käsespezialitäten  
dazu Feigensenf

## Brotkorb

mit verschiedenen Ciabattavariationen dazu  
Salzbutter und Kräuterbutter

## Dessert

Exotischer Obstsalat mit Kokoscreme  
Rote Grütze mit Crumble

**p. P. 39,00 €**

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

# Festliches Winterbüffet

## Suppe

Kürbis–Möhren–Ingwer–Cremesuppe mit Croutons

## Vorspeisebüffet

Tranchen von der geräucherten Entenbrust  
auf Apfel

Geräuchertes aus dem Fischerkorb mit Meerrettichsauce  
Rauchschinkenplatte  
mit Pfefferfeigen und Melonenschiffchen

## Hauptgang

Gänsebrust mit Pfeffer–Ingwer–Sauce  
Doradenfilets in Olivenöl gebraten mit Zitrone, Croutons, Kapern und Blattpetersilie  
Wildschweingulasch in einer Glühweinsauce mit Waldpilzen

## Sättigungsbeilagen

Klöße  
Butterspätzle mit Zimt  
Kräuter–Nuss–Kartoffeln

## Gemüsebeilagen

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 €**

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

# Gourmet Büffet

## Vorspeisenbüffet

### Garnelenpfanne

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

### Crêpes mit Räucherlachs

kleiner Pfannkuchen mit Räucherlachs und Frischkäse gefüllt

### Asiatischer Rindfleischsalat

mit frischem Koriander, Gemüsejulienne und geröstetem Sesam

### Glasnudelsalat Korea

mit knackigem Gemüse und Sprossen

### Taboule

erfrischender libanesischer Salat aus Bulgur, Tomaten und Petersilie

### Datteln im Honig-Speckmantel

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

### Schweinerücken mit Frankfurter grüner Sauce

hauchdünn geschnitten in kleinen Porzellanschälchen serviert

Hauptgang und Dessert auf Seite 15

# Hauptgang

von der Tranchierstation

## Roastbeef

rosa gebraten an einer Whisky – Sahnesauce

## Ochsenbäckchen

in Portweinsauce

## Rotbarbe

an Salzeibutter

## Sättigungsbeilagen

Gnocci

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. 45,00 €**

inkl. der gesetzlich vorgeschriebenen MwSt.

# Exklusives Büffet

...mit köstlichem Fingerfood zum Empfang

## Fingerfoodauswahl

wird vom Service gereicht

### 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, Oliven und Tzatziki

### Fischplatte

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

Hauptgang und Dessert auf Seite 17



# Hauptgang

## Rinderfilet

von der Tranchierstation  
an einer feinen Cognac –Pfefferrahmsauce

## Coq au vin

geschmortes Hähnchenbrustfilets 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. 48,00 €**

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. 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 Zucchini-  
stäbchen und Mosaikreis  
und

Roastbeef von der Tranchierstation (Büffet)

mit Madagaskar Pfeffersauce dazu Schwenkkartoffeln und Bohnenbündchen

\*\*\*

Dessert (Büffet)

Wein-creme 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

3,50 € Stk

## Belegte Brötchen

½ belegte Brötchen

1,80 € Stk

1 belegtes Brötchen

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

Holländer in dicken Würfeln mit Trauben

2,00 € Stk.

### Fleis hbällchenspieß

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.

**Datteln im Speckmantel**

2 Stk. mit Honig  
im Porzellanschälchen serviert

2,00 € p.P.

## **Vegetarisch**

**Tomate – Mozzarella – Basilikum Spieß**

1,50 € 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.

**Gefüllte Blätterteigtaschen**

mit Schinken und Käse

2,50 € Stk.

# Canapés

## Ziegenkäsetaler

Ziegenkäse auf Pumpernickel mit Honig, Nüssen und Obst  
2,50 € Stk.

## Minipizza

kleine runde Pizza  
1,50 € Stk.

## Crêpes

kleiner Pfannkuchen mit Räucherlachs und Frischkäse gerollt  
2,00 € Stk.

## Mini Quiche

kleine Zwiebelkuchen mit Kräutercreme  
2,50 € Stk.

## Kleiner Pumpernickel

belegt mit Braten, Pastete,  
Forelle, Lachs, diversen Käsesorten liebevoll ausgarniert  
2,00 € Stk.

# Asiatisch

## Garnelen im Teigmantel

2 Stk. mit süß saurer Sauce  
im Porzellanschälchen serviert  
3,00 € p.P.

## Sushi

mit Sojasauce im Porzellanschälchen serviert  
2,50 € Stk.

# Kölsche Spezialitäten

## Kölsche Tapas

½ Röttgelchen

Halve Haan, Kölsche Kaviar,  
Kölsche Leberwurst, Metthappen

2,30 € Stk.

## Frikadellchenspieße

auf Kartoffelsalat

2,50 € Stk.

## Heringssalat

(Rote Beete/Matjes/Apfel)

2,00 € Stk

## Sherry – Matjeshäppchen

auf Pumpernickel mit Ei und Gurke ausgarniert

2,00 € Stk.

## Rievkooche

auf Pumpernickel mit Lachs

2,50 € Stk.



## **Dessert's**

Für den süßen Hunger

**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.

**Obstspieß**  
überzogen mit Schokolade

2,50 € Stk.

**Tiramisu**  
im Gläschen

2,50 € 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.

**Kuchenkonfekt**

2 Stk. gemischte Kuchenauswahl

2,50 € p.P.

# Getränkepreisliste

## Sekt/Aperitif

---

### Hausmarke

#### Fürst von Metternich

Chardonnay 0,75l Fl. 25,90 €

### Prosecco

Mionetto 0,75l Fl. 25,90 €

### Aperol Spritz

Prosecco•Aperol•Orange•Soda•Eis 0,2l 5,50 €

### Hugo

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

### Campari Orange

Campari•Orangensaft•Orange•Eis 0,4l 5,50 €

### Lillet

Prosecco•Trauben•Minze•Limette•Eis 0,2l 5,50 €

### Maracuja Spritz

Prosecco•Maracujasirup•Orange•Soda•Eis 0,2l 5,50 €

## Alkoholfreier Aperitif

---

### Monin Bitter Orange

Orangensaft•Monin Bitter•Orange•Eis 0,2l 4,00 €

### Maracuja Spritz

Alkoholfreier Sekt•Maracujasirup•Orange•Soda•Eis 0,2l 4,00 €

### Van Nahmen Apfel Heidelbeere Kirsche

Frucht Secco•Eis•Beeren 0,75l 25,90 €

## Weißweine

---

### Grauer Burgunder

Karl Pfaffmann•QbA•Pfalz•trocken 0,75l Fl. 20,00 €

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

### Riesling

Karl•Pfaffmann•QbA•Pfalz•trocken 0,75l Fl. 20,00 €

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. 20,00 €

## Rotweine

---

### Dornfelder

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

### Rotwein-Cuvée

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

### Ventoux

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

### Ropiteau

Merlot•trocken 0,75l Fl. 25,00 €

### Nero d'Avola

Regaleali•Sizilien•trocken 0,75l Fl. 25,00 €

## Alkoholfreie Getränke

---

Gerolsteiner Mineralwasser 0,75l Fl. 5,00 €

Granini Orangensaft 1l Fl. 10,00 €

Cola, Fanta, Sprite 1l Fl. 10,00 €

Cola, Fanta, Säfte etc. 0,2l 2,50 €

Apfelschorle 1l Fl. 10,00 €

Rhabarbersaft 1l Fl. 12,00 €

Rhabarberschorle 0,2l 2,50 €

## Bier

---

Gaffel Kölsch 10l 75,00 €

Gaffel Kölsch 0,2l 1,50 €

Erdinger Weizen 0,5l Fl. 3,50 €

Erdinger Alkoholfrei 0,5l Fl. 3,50 €

Fassbrause 0,33l Fl. 3,00 €

## Digestive

---

Grappa 2cl 3,50 €

Marillenbrandt 2cl 3,50 €

Himbeergeist 2cl 3,50 €

Williamsbirne 2cl 3,50 €

Ramazotti 2cl 3,50 €

Jubi 2cl 3,00 €

Fernet 2cl 3,00 €

Malteser 2cl 2,50 €

Ouzo 2cl 2,00 €

Schwesterherz 2cl 2,00 €

## Longdrinks

---

### Cuba Libre

Bacardi•Cola•Limette•Eis

0,4l

5,50 €

### Vodka Lemon

Vodka•Zitrone•Eis

0,4l

5,50 €

### Whisky Cola

Jack Daniels•Cola•Eis

0,4l

5,50 €

### Gin Tonic

Gin•Tonic Water•Eis

0,4l

5,50 €

### Caipirinha

Pitu•Limette•brauner Zucker•Soda•Crush Eis

0,4l

5,50 €

## Warmgetränke

---

Tasse Kaffee

1,90 €

Kanne Filterkaffee (8 Tassen)

14,40 €

Espresso

1,90 €

Cappuccino

2,40 €

Latte Macchiato

2,60 €

Milchkaffee

2,90 €

# Getränkepauschale

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

## Tischwein

Grauer Burgunder  
Karl Pfaffmann  
Qualitätswein

Ventoux  
Italien  
Qualitätswein

## Bier

Gaffelkölsch  
Alkoholfreies Bitburger

## Softdrinks

Gerolsteiner Wasser  
Cola, Fanta, Sprite, Apfelschorle

## Kaffee

Kaffee, Espresso, Cappuccino  
(Ausschließlich nach dem Essen)

39,50 € p.P.  
für max. 10 Std. Aufenthalt  
ab 2021 9 Std. Aufenthalt

# Wir empfehlen

## Musik

DJ Florian  
[info@foto-musik.com](mailto:info@foto-musik.com)  
[www.foto-musik.com](http://www.foto-musik.com)  
02227-9231505  
0151-15508978

Rausch – Entertainment  
Live Musik  
[www.rausch-entertainment.com](http://www.rausch-entertainment.com)  
02261-500746  
0173-4511942  
0173-9050015

2 of AS  
Live Musik  
[Franksiegemund.pianist@web.de](mailto:Franksiegemund.pianist@web.de)  
[www.2-of-as.de](http://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](mailto:info@foto-musik.com)  
[www.foto-musik.com](http://www.foto-musik.com)  
0172-6469692  
02227-9231505

## Zauberer

Dominik Fontes  
[info@foto-musik.com](mailto:info@foto-musik.com)  
[www.foto-musik.com](http://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
  - Komplette 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.  
**Ab 2021 9 Std. Aufenthalt**



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](mailto:haustechnik@bergischerloewe.de)