

# Café-Restaurant

# VIER JAHRESZEITEN

## Bankettmappe

### Cafe Restaurant Vier Jahreszeiten

### Catering - Euskirchen

#### Buffet 1 17,90 € pro Person

Vorsuppen Wählen Sie eine Suppe

- o Tomatencremesuppe mit Crème Fraîche & Schnittlauch
- o Rinderbrühe mit Fleischeinlage, Gemüsestreifen & Fadennudeln

Vorspeisen

- o Baguettebrot mit Butter
- o Gemischte Blattsalate mit einem Dressing nach Wahl
- o Tomatensalat, Gurkensalat

Hauptgänge Wählen Sie zwei Hauptgänge

Fleisch & Geflügel

- o Steaks vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln und grünes Bohnengemüse
- o Panierte Schnitzel vom Schweinerücken mit Rösti-Ecken, Ketchup, Mayonnaise
- o Kasselernackenscheiben mit Bratenjus, Kartoffelstampf und Sauerkraut
- o Puten-Gyros mit Tzaziki, buntem Reis und Krautsalat

Vegetarisch Wählen Sie eine vegetarische Speise

- o Reibekuchen mit Apfelkompott
- o Zwiebelkuchen mit Creme fraîche

Desserts Wählen Sie ein Dessert

- o Rote Grütze mit Vanillesoße
- o Schokoladenpudding mit Schlagsahne

## Buffet 2 21,90 € pro Person

Vorsuppen Wählen Sie eine Suppe

- o Feurige Currycremesuppe mit Schnittlauch
- o Rinder-Consommée (Kraftbrühe) mit Fleischeinlage, Gemüsestreifen & Fadennudeln

Vorspeisen

- o Baguettebrot und Zwiebelbaguette mit Kräuterbutter und Griebenschmalz
- o Gemischte Blattsalate mit einem Dressing nach Wahl
- o Tomatensalat, Gurkensalat, Gemüsemais, Karottensalat

Hauptgänge Wählen Sie zwei Hauptgänge

Fleisch & Geflügel

- o Putenbrust-Geschnetzeltes "Züricher Art" mit Champignons in Rahm und Butterspätzle
- o Krustenbraten vom Schweineschinken mit Bratenjus, Kartoffelkroketten und Prinzessbohnen mit Speck & Zwiebel
- o Mailänder Schnitzel vom Schweinerücken in Käse-Eihülle mit Tomatensoße, Butterbandnudeln
- o Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rahmsoße, Fingermöhrrchen und Rösti-Ecken

Vegetarisch Wählen Sie eine vegetarische Speise

- o Grüne Bandnudeln mit Tomatenwürfel und Kräuter-Sahnesoße
- o Bunter Gemüse-Eierkuchen mit Paprikacremesoße

Desserts Wählen Sie ein Dessert

- o Herrencreme mit Rum und Schokoladenraspeln
- o Kleine Biskuitrollen mit Sahnefüllung

## Buffet 3 25,90 € pro Person

Vorsuppen Wählen Sie eine Suppe

- o Karotten-Kürbis-Cremesuppe mit Ingwer
- o Bärlauchcremesuppe mit Croûtons

Vorspeisen

- o Baguettebrot und Zwiebelbaguette mit Kräuterbutter und Griebenschmalz
- o Gemischte Blattsalate mit Joghurt-Dressing und French-Dressing
- o Tomatensalat, Gurkensalat, Gemüsemais, Karottensalat, Paprikasalat

Hauptgänge Wählen Sie zwei Hauptgänge

Fleisch, Geflügel & Fisch

- o Zarter Rinderschmorbraten mit Rotweinsauce, Butterkartoffeln und Brokkoliröschen
- o Gebackenes Lachsfilet mit Pesto, Bandnudeln und Blattspinat in Rahm
- o Geschmorte Hähnchenschenkel mit Pfeffersauce, Fingermöhrrchen und Rösti-Ecken
- o Schweinefilet mit Senfrahmsauce, Schupfnudeln und Rahmwirsing
- o Rinder-Gulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße mit Bröselbutter

Vegetarisch Wählen Sie eine vegetarische Speise

- o Kräuterbandnudeln mit Gemüse-Bolognese
- o Gnocchi-Auflauf mit Gemüsestreifen in Rahmsauce, überbacken mit Gouda

Desserts Wählen Sie ein Dessert

- o Obstsalat von Trauben, Mango, Ananas & Honigmelone mit Vanillecreme
- o "Mousse au Chocolat" dunkel oder hell mit Schlagsahne

## Buffet "Frühstück klein" 12,90 € pro Person

### Speisen

- o Grau- und Mehrkornbrot, Weizen- und Körnerbrötchen
- o süßes Weckbrot mit oder ohne Rosinen
- o Butter und Halbfettmargarine
- o Quark oder Naturjoghurt
- o Erdbeer-, Kirsch-, Waldfrucht- und Aprikosenkonfitüre, Honig
- o Aufschnitt von Kochschinken, geräucherter Schinken und Salami
- o Zwiebelmett oder Leberwurst fein / grob
- o Gouda-Schnittkäse und französischer Brie
- o Gekochte Eier
- o Rühreier und knusprige Speckscheiben (Bacon)

### Getränke

- o Kaffee oder Tee
- o Orangen- oder Multivitaminsaft
- o Gerolsteiner Mineralwasser Medium in 0,75l-Flaschen

## Buffet "Frühstück groß" 17,90 € pro Person

### Speisen

- o Grau- und Mehrkornbrot, Weizen- und Körnerbrötchen
- o süßes Weckbrot mit oder ohne Rosinen
- o Butter und Halbfettmargarine
- o Quark oder Naturjoghurt oder Fruchtjoghurtbecher
- o Erdbeer-, Waldfrucht- und Aprikosenkonfitüre, Honig, Rübenkraut, Pflaumenmus
- o Aufschnitt von Kochschinken, Schwarzwälder Schinken, Putenbrust und 3erlei Salami
- o Zwiebelmett, Leberwurst fein / grob und Blutwurst
- o Gouda-, Maasdammer- und Tilsiter Schnittkäse
- o Frischkäse- und Edelpilzweichkäseportionen
- o Gekochte Eier
- o Rühreier und knusprige Speckscheiben (Bacon)
- o Räucherfischplatte mit Lachs und Forelle, Sahnemeerrettich
- o Tomate-Mozzarella-Platte mit Basilikumdressing
- o Roastbeefröllchen mit Currymayonnaise und gekochter Ei-Ecke gefüllt

### Getränke

- o Kaffee oder Tee
- o Orangen- oder Multivitaminsaft
- o Gerolsteiner Mineralwasser Medium in 0,75l-Flaschen

## Unser Angebot

Wir bieten alle unsere Buffets ab 15 Personen an.

Dies gilt sowohl für Veranstaltungen in unseren Räumlichkeiten, als auch für Catering „Außer Haus“.

Unsere Buffets "1" bis "3" bestehen mindestens aus einer Suppe nach Wahl, den Vorspeisen, zwei Hauptgängen nach Wahl sowie einem Dessert nach Wahl.

### Preis-Struktur

Unsere Preise für Buffets haben Gültigkeit für Gäste ab 12 Jahren.

Für „kleine Gäste“ unter 12 Jahren bieten wir jeweils verminderte Pauschalpreise.

- Buffet 1 für 17,90 € pro Person (Kids 8,50 €)
- Buffet 2 für 21,90 € pro Person (Kids 10,50 €)
- Buffet 3 für 25,90 € pro Person (Kids 12,50 €)
  
- Buffet "Frühstück klein" für 12,90 € pro Person (Kids 6,00 €)
- Buffet "Frühstück groß" für 17,90 € pro Person (Kids 8,50 €)

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und verstehen sich zzgl. Getränken und von Ihnen gewünschten bzw. gebuchten Zusatzleistungen.

## Der Weg mit uns zu Ihrer Veranstaltung

Jede Veranstaltung sollte ausführlich, ganz nach Ihren Wünschen, genauestens geplant werden. Hierzu besprechen wir persönlich mit den Gastgeber/innen alle Details. Auf Basis dieser Besprechung erstellen wir ein unverbindliches, übersichtliches Angebot samt Ablaufplan.

Dieser lässt sich inhaltlich natürlich auch nach der Angebotserstellung noch anpassen.

Darüber hinaus bieten wir, auf Wunsch, zu jeder Veranstaltung einen entsprechenden Vertrag an, damit Sie die von Ihnen gewünschten Räumlichkeiten bindend reservieren können. Die tatsächliche Personenzahl benötigen wir erst eine Woche vor dem Termin Ihrer Veranstaltung - somit bezahlen Sie die gewünschten Speisen nur für die Anzahl der Gäste, welche Sie uns dann mitgeteilt haben.

Alle Speisen der günstigeren Buffets bieten wir Ihnen selbstverständlich ohne Aufpreis auch im Rahmen der jeweils hochwertigeren Buffets an. Gerne erweitern wir die Buffets nach Ihren Vorstellungen und Wünsche um weitere Inhalte. Eine reichhaltige Auswahl hierzu finden Sie in unserer Bankettmappe.

Die hierin enthaltenen Optionen (Speisen, Getränke & Serviceleistungen) werden bei Buchung immer auch für die anwesenden Kinder zum Vollpreis berechnet.

Beim Verzicht auf eine Vorsuppe und / oder einem Dessert vermindert sich der jeweilige Preis der Buffets "1" bis "3" um jeweils 2,00 € Kinder-Buffer-Preise bleiben hiervon unberührt.

Unsere Vorsuppen werden am Buffet platziert. Sollten Sie wünschen, Ihre Vorsuppe serviert zu bekommen, so berechnen wir dies mit 1,00 € Aufpreis pro Person (diese ist bei Außer Haus-Veranstaltungen nicht möglich).

### Rund um den Service

Selbstverständlich ist die Vorab-Beratung zu Ihrer Veranstaltung unverbindlich und kostenlos.

Unser Standard im Restaurant:

Die Tische werden vom Service-Personal natürlich mit Tischdecken, Papierservietten, Kerzen (auf Wunsch) kostenfrei für Sie eingedeckt. Den im Haus vorhandenen Blumenschmuck stellen wir ebenfalls zur Verfügung.

Eine ausführliche Übersicht über alle weiteren Leistungen finden Sie auf der "Preisliste für Veranstaltungen."

Außer Haus:

Für die Anlieferung von Außer Haus-Veranstaltungen berechnen wir pauschal 50,00 € unabhängig von der Personenzahl. Diese Pauschale gilt für Anlieferungen im Umkreis von 15 Kilometern. Die Rückgabe der vor Ort verwendeten Buffet-Komponenten Ihrerseits ist am Folgetag Ihrer Veranstaltung in unserem Café-Restaurant "Vier Jahreszeiten" möglich.

Übrigens:

Bei Außer Haus-Veranstaltungen mit mehr als 30 Personen ist eine zu buchende „Personal-Option“ sinnvoll, damit Ihr gewünschtes Buffet vor Ort immer wieder frisch bestückt werden kann. Sprechen Sie uns an!

#### Haftungsausschluss:

Bei Ihrer Veranstaltung am Buffet nicht vollständig verzehrte Speisen können natürlich nach dem Ende der Feierlichkeiten von Ihnen mit nach Hause genommen oder Ihren Gästen mitgegeben werden. Hierzu muss jedoch bereits im Vorfeld ein Haftungsausschluss von Ihnen unterzeichnet werden, da wir im Nachgang der Veranstaltung keine Verantwortung mehr für die mitgenommene Ware übernehmen.

#### Musik & Technik:

Für eine Musikuntermalung während Ihrer Veranstaltung kann unsere hauseigene Audio-Anlage im Restaurant kostenfrei genutzt werden. Hierzu können Sie gerne auch Original-CDs mitbringen. Sollten Sie ein Programm planen, in dem Sie ein Mikrofon benötigen, stellen wir dieses gerne kostenfrei zur Verfügung.

Die technischen Gegebenheiten für einen reibungslosen Ablauf können Sie im Vorfeld der Veranstaltung gemeinsam mit uns besprechen.

Selbstverständlich können Sie auch einen externen DJ buchen. Es empfiehlt sich, dass der gebuchte DJ vor Ihrer Veranstaltung bei uns vorstellig wird, um sich die technischen und räumlichen Gegebenheiten anzuschauen und offene Fragen zu klären.

Bitte bedenken Sie, dass wir uns auch im Rahmen Ihrer Veranstaltung an die gesetzlichen Ruhezeiten halten müssen. Diese gelten natürlich insbesondere aufgrund der Rücksichtnahme auf unsere Bewohnerinnen & Bewohner im Haus sowie benachbarte Häuser. Ab 22:00 Uhr muss die Lautstärke der Musik zumindest etwas reduziert werden. Ab 0:00 Uhr hingegen muss die Lautstärke auf Zimmerlautstärke reduziert werden.

#### Sonstiges:

Diese Bankettmappe weist zwecks besserer Übersicht keine Allergene und Zusatzstoffe aus. Diese können im persönlichen Gespräch auf Wunsch mitgeteilt werden.

Für bei Veranstaltungen selbst produzierte und mitgebrachte Speisen der Gäste (Beispiel: Kuchen, Dessert) erheben wir ein Tellergeld in Höhe von 2,50 € pro Person (gilt auch für anwesende Kinder). Hiervon ausgenommen ist eine Motto-Torte, passend zum Event (Beispiel: Hochzeits- oder Taftorte) beim Bezug weiterer Torten aus unserem Angebot, wenn es sich nur um eine Kaffeetafel handelt.

Für bei Veranstaltungen mitgebrachte Getränke (Beispiel: eine Spirituosen-Spezialität, welche wir nicht beziehen können) erheben wir ein Korkgeld in Höhe von 4,50 € je angebrochener Flasche. Für Mieterinnen & Mieter aus unserem Betreuten Wohnen sowie Bewohnerinnen & Bewohner des Stationären Bereichs unserer Einrichtung bieten wir viele attraktive Vergünstigungen an. Sprechen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

alle Preise inkl. MwSt.

### Im Haus:

Stehtische 3,00 € je Einheit.

Pavillon (inklusive Auf- und Abbau auf unserer Terrasse) 8,00 € je Stück

Bierzelt-Garnitur (1 Tisch, 2 Bänke, inklusive Auf- und Abbau auf unserer Terrasse) 5,00 € je Stück

### Service:

Tellergeld (anfallend bei mitgebrachten Speisen) 2,50 € je Person

Ausnahme: eine themenbezogene Torte (z.B.: Hochzeitstorte)

Korkgeld (anfallend bei mitgebrachten Getränken) 4,50 € je Flasche

Nur buchbar, wenn zusätzlich weitere Getränke von uns bezogen werden. Berechnung erfolgt je geöffnete Flasche

"Mitternachtszuschlag" für alle eingesetzten Servicekräfte je angefangene Stunde ab 0:00 Uhr 30,00 € Pauschal, der Preis gilt einmalig, nicht für jede Servicekraft

### Dekoration & Blumen:

Teelichter und Kerzen 0,00 € je Stück Farben nach Absprache

Tischdecke 0,00 € Pauschal

Papier-Servietten (Duni) 0,00 € Pauschal Farben nach Absprache

Blumen können nach Absprache von unserem örtlichen Vertrags-Blumenhändler geliefert werden. Die Abrechnung erfolgt mit dem Blumenhändler.

### Getränke:

Wir können leider, außer beim Frühstücksbuffet, keine "Getränkepauschale" anbieten. Hier sind auch nur Kaffee, Saft und Mineralwasser inklusive.

Alle servierten Getränke werden nach Bestellung/Verbrauch berechnet.

Folgende Preise sind aktuell gültig:

### Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Sprudel Gourmet	Flasche 0,25 ltr.	1,90 €
Gerolsteiner Naturell Gourmet	Flasche 0,25 ltr.	1,90 €
Gerolsteiner Medium Gourmet (gr. Flasche)	Flasche 0,75 ltr.	5,20 €
Gerolsteiner Apfelschorle	Flasche 0,25 ltr.	1,90 €
Coca Cola <sup>1,2,8</sup>	Glas 0,20 ltr.	1,90 €
Coca Cola Light <sup>1,2,3,4,8</sup>	Glas 0,20 ltr.	1,90 €
Fanta <sup>1,2,5,6</sup>	Glas 0,20 ltr.	1,90 €
Sprite <sup>2</sup>	Glas 0,20 ltr.	1,90 €
Vaihinger Apfelsaft	Flasche 0,20 ltr.	1,90 €
Vaihinger Orangensaft	Flasche 0,20 ltr.	2,10 €
Vaihinger Multivitaminnektar	Flasche 0,20 ltr.	2,10 €
Bad Hönninger Orangensaft (gr. Flasche)	Flasche 1,00 ltr.	7,40 €
Kandi Malzbier <sup>a1</sup>	Flasche 0,33 ltr.	2,40 €
Bitburger alkoholfrei <sup>a1</sup>	Flasche 0,33 ltr.	2,40 €
Gaffel Fassbrause Zitrone <sup>a1</sup>	Flasche 0,33 ltr.	2,40 €
Bitter Lemon <sup>7</sup>	Flasche 0,20 ltr.	2,20 €
Rotkäppchen <sup>n</sup> (Sekt) alkoholfrei	Flasche 0,20 ltr.	4,10 €
Schloß Koblenz <sup>n</sup> (Sekt) alkoholfrei	Flasche 0,75 ltr.	13,70 €

### Alkoholische Getränke – Biere

Bitburger Pils <sup>a1</sup> vom Fass	Glas	0,20 ltr.	1,80 €
---------------------------------------	------	-----------	--------



Pils – Schuß <sup>a1</sup> (Bitburger mit Malzbier)	Glas	0,20 ltr.	1,80 €
Pils – Cola <sup>a1</sup> (Bitburger mit Coca Cola <sup>1,2,8</sup> )	Glas	0,20 ltr.	1,80 €
Pils – Radler <sup>a1</sup> (Bitburger mit Limonade <sup>1,2,5,6</sup> )	Glas	0,20 ltr.	1,80 €
Gaffel Kölsch <sup>a1</sup>	Flasche	0,33 ltr.	2,40 €

### Alkoholische Getränke – Spirituosen

Schladerer Obstwasser	38Vol.%	Glas	0,02 ltr.	2,10 €
Ouzo	38Vol.%	Glas	0,02 ltr.	1,90 €
Fernet Branca	39Vol.%	Glas	0,02 ltr.	2,30 €
Alter Asmussen Rum	40Vol.%	Glas	0,02 ltr.	1,90 €
Advocaat Eierlikör <sup>c</sup>	14Vol.%	Glas	0,02 ltr.	1,80 €

### Wein und Sekt

Mosel Riesling <sup>n</sup> , halbtrocken	Glas	0,20 ltr.	3,90 €
Pfalz Grauburgunder <sup>n</sup> , trocken	Glas	0,20 ltr.	3,50 €
Baden, Spätburgunder Weißherbst <sup>n</sup> , halbtrocken	Glas	0,20 ltr.	3,90 €
Ahr Portugieser <sup>n</sup> , halbtrocken	Glas	0,20 ltr.	4,10 €
Pfalz Dornfelder <sup>n</sup> , halbtrocken	Glas	0,20 ltr.	3,50 €
Schloß Rheinach <sup>n</sup> (Sekt), trocken	Flasche	0,20 ltr.	4,10 €
Schloß Rheinach <sup>n</sup> (Sekt), trocken	Flasche	0,75 ltr.	13,70 €

#### Außer Haus:

Anlieferung aller bestellten Komponenten am Veranstaltungstag 50,00 €, Pauschale bis 15 Km (gefahren) einfache Entfernung, alternativ je nach Absprache.

Zusätzliche Vorbereitungen bei einer Außer Haus-Veranstaltung am Tag vor der Veranstaltung (nur wenn nötig und mit zuvor erfolgter, entsprechender Absprache) 50,00 € Pauschal bis 15 Km (gefahren) einfache Entfernung, alternativ je nach Absprache.

"Vor Ort-Service" der Küche (Anrichten der Teller, Nachbestückung des Buffet, Abbau sofort nach dem Essen inkl. Spülen der Buffet-Komponenten) 50,00 € Pauschal.

Service-Personal pro eingesetzter Servicekraft: 15,00 € je Stunde (für zuvor abgesprochene Service-Dienstleistungen rund um Ihre Veranstaltung).

Abholung von Außer Haus-gelieferten Komponenten nach Ende der Veranstaltung 50,00 € Pauschal bis 15 Km (gefahren) einfache Entfernung, alternativ nach Absprache.

Miet-Preis für Geschirr-Paket	1,00 € je Person
Miet-Preis für Besteck-Paket	1,00 € je Person
Miet-Preis für Gläser-Paket	1,00 € je Person
Einweg-Servietten (Weiß)	0,00 € je Person

Diese Pakete sind jeweils nur im Rahmen einer bei uns gebuchten Veranstaltung zu erhalten.