

☆☆☆
HOTEL CORSTEN
HEINSBERG

Tagungen, Seminare,
Schulungen oder Workshops
im

Hotel & Restaurant Corsten



... dies ist Ihr Tagungshotel

Unsere Anschrift

Hochstraße 160 * D-52525 Heinsberg
TEL: +49 2452 1860 * FAX: +49 2452 186400
E-Mail: info@hotel-corsten.de * Web Page: www.Hotel-Corsten.de

Index

Seite 1	Deckblatt, Hotel & Restaurant Corsten
Seite 2	Index
Seite 3	Ein kleiner Einblick in unser Haus <ul style="list-style-type: none">- Unsere Lage- Zimmerkapazitäten- Parkplätze- Internetzugang- Restaurants- Bar- Ansprechpartner und Informationsaustausch
Seite 4	Unser Qualitätsprodukt
Seite 5	Bereitstellungskosten und Raummieten
Seite 6	Unsere Tagungspakete für Ihre Ziele <ul style="list-style-type: none">- „Economy Paket“- „Komfort Paket“- „Superio Paket“
Seite 7	Übernachungskonditionen für Seminare
Seite 8	Technik, Tagungsequipment
Seite 9	kleiner Helfer <ul style="list-style-type: none">- Bestuhlungsvarianten- Rahmenprogramme- Gedankenstütze
Seite 10-12	Gruppenaktivitäten <ul style="list-style-type: none">- Frühstück, Snack & Kaffeepausen
Seite 13-15	Brunch Angebote
Seite 16-20	Snack Buffet, Flying Buffets & Fingerfood Buffets
Seite 21	süßes aus dem Weck Glas
Seite 22-23	Aus dem Suppenkessel – Mitternachtssuppen herzhaftes Kleinigkeiten - belegtes aus der Backstube
Seite 24	Frisch aus der Patisserie / die süßen Verführer
Seite 25-30	Canapées und Snacks
Seite 31-32	feine Kleinigkeiten für Ihren Cocktailempfang
Seite 23-35	kreative Pausen

Ein kleiner Einblick in unser Haus

Unsere Lage

Gerne stellen wir uns als ein traditionelles und familiär betriebenes Hotel & Restaurant mitten im Zentrum Heinsbergs vor. Unser Haus befindet sich direkt am Bus- und zukünftigen Bahnhof Heinsbergs. Um das Hotel & Restaurant herum befinden sich zahlreiche Restaurants, Bars und Cafés.

Zimmerkapazitäten

Wir verfügen über 31 Hotelzimmer. Davon sind 13 Zimmer Doppelzimmer, 17 Einzelzimmer und 1 Suite.

Parkplätze

Wir besitzen 14 hauseigene Parkplätze und ca. 1 Gehminute entfernt liegt ein öffentlicher und kostenfreier Parkplatz mit über 100 Stellplätzen.

Internetzugang

Unser Haus verfügt über W-Lan Access, der auf unserem gesamten Gelände empfangen und genutzt werden kann.

Restaurants

Gerne verwöhnen wir Sie in unserem stilvoll eingerichteten Restaurant „Luke´s Steaks & more“ mit U.S.-Steaks, Wagyu- & Irishen Hereford- Rind. Diese Speziellen Rinder werden noch auf die traditionelle Art und Weise gefüttert und zwar mit Mais, Gras, Gerste und Mineralien. Diese spezielle Fütterung hat die positive Eigenschaft, dass das Fleisch eine hervorzuhobene dunkle Farbe und ein intensiven Fleisch Geschmack besitzt. Des weiteren bieten wir erlesene Fischgerichte und andere U.S.-Spezialitäten für Ihren Gaumen an.

Bar

Unsere Bar ist montags - freitags von 10:00 Uhr bis 23:00 Uhr für Sie geöffnet. Gerne servieren wir Ihnen ein frisch gezapftes kühles Bier, kreieren Ihnen einen Cappuccino mit einer Milchschaumhaube die Sie niemals vergessen werden oder eine andere Kaffeespezialität. Wir verwöhnen Sie gerne mit unserer Vielfalt an phantasievollen Cocktails mit frischen Säften und Marken-Spirituosen.

Ansprechpartner und Informationsaustausch

Unser Koordinator für Veranstaltungen berät Sie bei allen Fragen zu der Ausführung Ihrer Veranstaltung. Sie erreichen uns aber auch außerhalb der Dienstzeiten über unsere E-Mail Adresse unter info@hotel-corsten.de. Gerne können Sie entweder eine unverbindliche Anfrage starten oder uns Ihre ganz konkreten Daten Ihrer Veranstaltung mitteilen. Darüber hinaus garantieren wir, dass ein individuell erstelltes Angebot Sie innerhalb von 48 Stunden erreicht.

Frau Teri Luke, Bankett & Reservierungs Abteilung

Durchwahl: 02452-1860
info@hotel-corsten.de

Unser Qualitätsprodukt

„Wir planen, organisieren und gewährleisten Ihre Veranstaltung mit System“



Wir sichern Ihnen zu, dass Ihnen bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung ein persönliches Service-Team begleitend und unterstützend zur Verfügung steht. Unser Ziel ist es, Ihren Wünschen und Anforderungen prompt und zuverlässig zu entsprechen.

Die Direktion als auch sämtliche Mitarbeiter fühlen sich zu größtmöglicher Professionalität und Qualität verpflichtet.

Eine innovative Zielsetzung ist vor allem in der heutigen Zeit mehr als wichtig.

Sie entwickeln und planen neue Ideen, Marketingzweige und erbringen Höchstleistung, wir stehen Ihnen gerne zur Seite und garantieren für angenehme Räumlichkeiten mit der dazu gehörenden Technik.

Nutzen Sie uns als kompetenten und flexiblen Partner für Ihre Ziele.

Wir sind zufrieden, wenn Sie es sind.

Bereitstellungskosten und Raumiäten

Räumlichkeiten	Kaminzimmer	Alter Tanzsall	Restaurant	Bistro	Panorama
Flächen & Höhen					
Raumfläche in m ²	40	110	55	30	90
Höhe der Räume in m	2,70	außen 2,70m und mittig 2,90	2,80	2,60	3,10
Tisch- & Bestuhlungsform / Personenanzahl					
Parlamentarisch	-	45	-	16	50-55
U-Form	-	40	-	-	36-40
E-Form	-	45	-	-	35
offene E-Form	-	45	-	-	35
T-Form	-	34	18	-	36
1 Blockform	20	20	20	16	26
2-3 Blöcke	3 Blöcke á 8-10 Personen	3 Blöcke á 20 Personen	1 Block	1 Block	4-5 Blöcke á 10 Personen
Sitzreihen	26	60	-	16	60
Karree	-	40	-	-	30-36
V-Form	-	40	-	-	40

Bereitstellungskosten

Die Bereitstellungskosten sind zu allen Tagungs- und Bankett Veranstaltungen gleichermaßen vorausgesetzt. Ausgenommen von dieser Regelung sind unsere Tagungspauschalen. Bitte beachten Sie, dass wir nach 01:00 Uhr nachts zusätzlich eine Nachtkostenpauschale in Höhe von 170,00 € pro angefangene Stunde berechnen. Die Bereitstellungskosten beinhalten den Auf- und Abbau der Räumlichkeiten, sowie die anschließende Reinigung, Energie, Personal- und Fix-Kosten.

Unsere Tagungspakete für Ihre Ziele

„Economy - Packet“	„Komfort - Packet“	„Superior - Packet“
<u>Raum & Technik</u> <ul style="list-style-type: none"> - Raummiete - Raumbereitstellung - Flip Chart - Pinnwand - Overhead - „Persönliche Tagungsbetreuung“ - Schreibblock mit Stift 	<u>Raum & Technik</u> <ul style="list-style-type: none"> - Raummiete - Raumbereitstellung - Flip Chart - Pinnwand - Overhead - Große Flaschen Wasser - „Persönliche Tagungsbetreuung“ - Schreibblock mit Stift 	<u>Raum & Technik</u> <ul style="list-style-type: none"> - Raummiete - Raumbereitstellung - Flip Chart - Pinnwand - Overhead - Auswahl an Softgetränken - Auswahl an Säften - „Persönliche Tagungsbetreuung“ - Schreibblock mit Stift
<u>Kaffeepause vormittags</u> <ul style="list-style-type: none"> - Kaffee / Tee - Saisonale Auswahl an Obst 	<u>Kaffeepause vormittags</u> <ul style="list-style-type: none"> - Kaffee / Tee - Quark - Joghurt - Obstsalat - Pausensnacks 	<u>Kaffeepause vormittags</u> <ul style="list-style-type: none"> - Kaffee / Tee - Quark - Croissants mit Butter und Marmelade - Obstsalat - Pausensnacks - Saisonale Auswahl an Obst
<u>Mittagessen</u> <ul style="list-style-type: none"> - Tellergericht 	<u>Mittagessen</u> <ul style="list-style-type: none"> - 2 Gang Menü oder Lunch Buffet 	<u>Mittagessen</u> <ul style="list-style-type: none"> - 2 Gang Menü oder Lunch Buffet - 1 alkoholfreies Getränk - 1 Kaffee- oder Teespezialität
<u>Kaffeepause nachmittags</u> <ul style="list-style-type: none"> - Kaffee / Tee - Gebäck 	<u>Kaffeepause nachmittags</u> <ul style="list-style-type: none"> - Kaffee / Tee - Gebäck - Kuchen nach Saison 	<u>Kaffeepause nachmittags</u> <ul style="list-style-type: none"> - Kaffee / Tee - Gebäck - Kuchen nach Saison - Pausensnacks - Plundergebäck - herzhaftes Zwischenmahlzeit
Preis pro Person 27,00 EUR	Preis pro Person 32,00 EUR	Preis pro Person 44,00 EUR
<u>Abendessen</u> <ul style="list-style-type: none"> - Tellergericht 	<u>Abendessen</u> <ul style="list-style-type: none"> - 2 Gang Menü 	<u>Abendessen</u> <ul style="list-style-type: none"> - 3 Gang Menü
Preis pro Person 9,00 EUR	Preis pro Person 13,00 EUR	Preis pro Person 18,00 EUR

Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Angebot zusammen, sprechen Sie uns an

Übernachtungs-Konditionen für Seminare

„Economy - Packet“	„Komfort - Packet“	„Superior - Packet“
<u>Übernachtung im Einzelzimmer</u> <ul style="list-style-type: none">- Frühstücksbuffet- Parkplatz- Nutzung der Sauna	<u>Übernachtung im Doppelzimmer</u> <ul style="list-style-type: none">- Frühstücksbuffet- Parkplatz- Nutzung der Sauna	<u>Übernachtung im Doppelzimmer</u> <ul style="list-style-type: none">- Frühstücksbuffet- Parkplatz- Nutzung der Sauna
Preis pro Person u. Tag 55,00 EUR	Preis pro Person u. Tag 65,00 EUR	Preis pro Person u. Tag 65,00 EUR

Damit Ihnen die Entscheidung einfacher fällt, haben wir für Sie entsprechende Übernachtungspreise kalkuliert:

Alle genannten Konditionen sind gültig ab einer Personenzahl von mindestens 8 Teilnehmern (inkl. MwSt.). Das Mittags- sowie das Abend- Büffet ist ab einer Personenzahl von 20 Teilnehmern möglich, ansonsten bieten wir Ihnen jeweils ein kulinarisches und abwechslungsreiches Mittags- sowie Abend-Menü an.

An Wochenenden räumen wir Ihnen einen Übernachtungsrabatt von 10% ein.

Technik

Unser Haus verfügt über moderne Kommunikationstechnik. Innerhalb der Pauschalen ist die Standard-Technik bereits enthalten. Diese besteht aus ...

- einem Overheadprojektor
- einem Flipchart mit 10 Blatt Papier
- einer Pinnwand
- dem Telefonanschluss ISDN, Internetanschluss (W-Lan), Telefon
- TV-Gerät

Technik	Bereitstellung pro Tag
Overheadprojektor	15,00 EUR
Diaprojektor	10,00 EUR
Flip Chart inklusive Papier	10,00 EUR
Pinnwand	kostenfrei
Moderatoren Koffer	35,00 EUR
Rednerpult	kostenfrei
CD-Player	30,00 EUR
DVD-Player	35,00 EUR
Magnetwand	kostenfrei (nur im Raum „Panorama“ erhältlich)
Metaplanwand	10,00 EUR
Technikerstunde für Auf- und Abbau	ab 55,00 EUR
Beamer (nur im Kaminzimmer und Bistro)	35,00 EUR

Alle Preise sind pro Tag und oder pro Stück zu mieten und bereits inkl. 19% MwSt.

Zusatz Equipment	Nutzung pro Stück
Stehische	10,00 EUR
Kopien	0,30 EUR
Telefoneinheit	0,25 EUR
Fax pro Blatt	0,30 EUR

kleiner Helfer

Bestuhlungsvarianten

Um die Bestmöglichen erfolge Ihrer Veranstaltung zu gewährleisten beraten wir Sie gerne in Ihrer Wahl der Bestuhlung.

Rahmenprogramme

Nicht alltägliche Rahmenprogramme sind immer eine willkommene Abwechslung bei einer Veranstaltung. Als Ihr Partner bieten wir Ihnen gerne passend zu den Inhalten Ihrer Schulung, Tagung, Konferenz oder einer anderen Veranstaltung ein besonderes Programm an. Ihre Anfrage nehmen wir gerne entgegen und gestalten Ihnen ein unverbindliches Angebot, mit Menü- oder Büffetvorschlägen.

Gedankenstütze

Für die Ausführung Ihrer Veranstaltung müssen Sie sich eine Menge kleiner Details merken. Diese Gedankenstütze hilft Ihnen dabei, die einzelnen Punkte festzulegen:

- | | | | |
|--|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------|
| Datum, Uhrzeit und Zeitablauf | <input type="checkbox"/> | Garderobe | <input type="checkbox"/> |
| Räumlichkeit, Tisch- & Bestuhlungsform, | <input type="checkbox"/> | Thematische Speisevariationen | <input type="checkbox"/> |
| Einlasskontrolle, Security | <input type="checkbox"/> | Parkraum am und rund um das Hotel | <input type="checkbox"/> |
| Technik, Utensilien am Platz, Infomaterial | <input type="checkbox"/> | Servicemitarbeiter vor Ort | <input type="checkbox"/> |
| Ansprechpartner im Veranstaltungsbüro | <input type="checkbox"/> | Frühstücksbüffet, Empfang | <input type="checkbox"/> |
| Musik, Rahmenprogramm, Reden, Tanzfläche | <input type="checkbox"/> | Kaffee, Spirituosen & Tabakwaren | <input type="checkbox"/> |
| Tisch- & Menükarten, Gästeliste, Platzierung | <input type="checkbox"/> | Ausschilderung | <input type="checkbox"/> |
| Zimmerreservierung, Gastgeschenke | <input type="checkbox"/> | Imbisse, Canapées oder Fingerfood | <input type="checkbox"/> |
| Menü oder Büffet | <input type="checkbox"/> | Getränke | <input type="checkbox"/> |
| Gästebuch & Geschenktisch, Fotograf | <input type="checkbox"/> | Dekoration | <input type="checkbox"/> |
| Rechnungsadresse, Zeichnungsberechtigter | <input type="checkbox"/> | Aperitif | <input type="checkbox"/> |
| Zeitpunkt für letzte Personenzahlangabe | <input type="checkbox"/> | Zeitpunkt für kostenfreie Stornierung | <input type="checkbox"/> |
| Kaffeepausen morgens & nachmittags | <input type="checkbox"/> | | |

Gruppenaktivitäten

Die ideale Abwechslung für Ihre Veranstaltung.
Optimieren Sie Ihre Tagung mit kleinen individuellen Köstlichkeiten.
Nutzen Sie die Zeit für ein originelles Gruppenfrühstück.
Gerne beraten wir Sie in Ihrer Wahl

Frühstück / Snack & Kaffeepausen

1.

Frühstücksbuffet

schlemmen Sie an unserem reichhaltigen Ensemble des Frühstücksbuffets,
inklusive Säfte, Kaffee & Tee
8,00 Euro pro Person

2.

Kontinentales Frühstück

Gemischter Brotkorb mit Toast,
Aufschnitt, Konfitüre, Honig, Butter, Margarine, Joghurt, Cerealien,
geräucherter Lachs, Tomate-Mozzarella, Mini Frikadellen
inklusive Säfte Kaffee & Tee
12,00 Euro pro Person

3.

Englisches Frühstück

Gemischter Brotkorb mit Toast,
Aufschnitt, Konfitüre, Honig, Butter, Margarine, Joghurt, Cerealien,
Cornflakes, Toast, Butter, Marmelade
Spiegelei oder Rührei mit Speck und Würstchen
inklusive Säfte Kaffee & Tee
15,00 Euro pro Person

4.

Diät Frühstück

Knäckebrot, Vollkornbrot, Roggenmischbrot,
Milch, Bananenmilch,
Diätmargarine, Diätkonfitüre
Kräuterquark, Joghurt,
Bircher Müsli mit frischen Früchten,
Tomatensaft, Grüner Tee
Euro 13,00 pro Person

5.

Vitality Frühstück

Knäckebrot, Vollkornbrot, Roggenmischbrot,
Vollkornbrötchen, Mehrkornbrötchen, Pumpernickel,
Milch, Milchshake, Obstauswahl, Margarine, Konfitüre
Kräuterquark, Joghurt,
Bircher Müsli mit frischen Früchten,
frisch gepresste Säfte
13,00 Euro pro Person

6.

Mediterranes Frühstück

Baguette & Ciabatta, Tomatenbrot
Oliven, getrocknete Tomaten
Parmaschinken, Mailänder Salami, verschiedene Käsesorten
Gebratenes mediterranes Gemüse, Tomatensalat, Sardinen v. Grill,
Obstsalat, Melone mit Schinken, Natur- und Fruchtjoghurts,
Speck, Rührei, spanische Tortilla, dicke Bohnen mit Schinken,
inklusive Säfte Kaffee & Tee
22,00 Euro pro Person

7.

Rheinisches Frühstück

Brötchenauswahl, Landbrotauswahl,
Kuchen, Konfitürenauswahl, Honig, Butter, Margarine,
Fleischwurst, Hausmacher Leberwurst, Blutwurst,
Heringsalat, Räucherlachs, Roastbeef mit Essiggemüse, Remouladensauce
verschiedene Käsesorten, Frucht- und Naturjoghurt,
Früchtequark, dicke Waffeln mit Puderzucker,
Mini-Frikadellen mit Senf, kleine Bockwürstchen,
Rührei, gekochte Eier, verschiedene Säfte, Kölsch Bier, Milch
22,00 Euro pro Person

Brunch

Gestalten Sie Ihr Mittags- oder Abend Programm doch mal kulinarisch traditionell! Oder lassen Sie sich von einem unserer anderen internationalen Büffets inspirieren.

Heinsberger Brunch

Verschiedene regionale Wurstspezialitäten

Gouda, Schweinemett mit Zwiebeln, Senf,

frische , filitierte Früchte

Auswahl an Röttgelchen, Bauernbrot, Toast,

Waffeln mit Puderzucker und gedeckten Apfelkuchen,

Natur- und Fruchtjoghurt

Große Müslibar, Cerealien

Sülze mit Remouladensauce

Roastbeef mit Remouladensauce

Räucherfische mit Meerrettichsahne

Frikadellen mit Essiggemüse

Variationen aus dem Meer

Rührei mit Petersilie, Speck und Würstchen,

lauwarmer Kartoffelsalat,

Buntbarsch an Senfsauce

Krustenbraten am Stück geschnitten,

glacierte Möhren und grünes Erbsengemüse,

Petersilienkartoffeln

Obstsalat,

Quarkcreme mit saisonalen Früchten

Blechkuchen

Herrencrem mit feiner Schokolade

27,50 Euro pro Person

Hotel & Restaurant Corsten Brunch

Verschiedene Wurst- und Käsesorten

Butter, Diätmargarine, Konfitüre, Honig,

frische filitierte Früchte

Auswahl an Brötchen, Brot, Toast, Croissants

Natur- und Fruchtojoghurt

große Müslibar, Cerealien

Frische Austern mit Zitrone

Variation von geräucherten und gebeiztem Lachs

Gebratenes Gemüse in Olivenöl mit Knoblauch

Tandoorie-Hühnchen mit Minzejoghurt

Mie-Nudelsalat mit Shrimps und Koriander

Saisonale Salat mit verschiedenen Dressings

Internationale Käseauswahl

Verschiedene Eiersorten mit Speck und Würstchen

Roastbeef am Stück mit Bar-B-Cue Sauce

Hühnchen aus dem Wok mit Chinakohl, Shitake Pilzen und Hoi-Sin-Sauce

Steinbeißer mit Advokadocreme

Jahreszeitliches Gemüse

Basmatireis, Gratinierte Kartoffeln

Filitierte Früchte, Mousse au Chocolate

Französische Patisserie, Griesflammerie mit Himbeermark

Obstartletts mit Vanillecreme

38,00 Euro pro Person

Snack Buffets / Fingerfood Buffets

“Regionale Köstlichkeiten“

Zwiebelkuchen mit Schnittlauch, Crème Fraiche

Mie-Nudelsalat mit Schrimps und Koriander

Peperoni mit Frischkäse gefüllt

Lachsmedaillons mit Rotem Pfeffer und Mango

Getrocknete Tomaten

Champignons mit Ziegenfrischkäse und Tomatenpesto

Gebratenes Gemüse mit Balsamico und Olivenöl

Tomatem-Mozzarellaspiesse mit Basilikum und Pesto

Räucherfischhappen mit Sahnemeerrettich

Rindersatèe mit Erdnusssauce

Ragout fin im Timbale

Zackenbarsch auf Wokgemüse und Minzsud

Basmatireis

Tatatouillegemüse

Mangomousse

Limettencreme im Biskuit

Obstspieße mit Kokos

Katalanische Creme

Filitierte Früchte

28,00 Euro pro Person

Flying Buffets / Fingerfood Buffets

„Aus aller Welt“

Fingersandwiches mit Ei, Kapern und Kresse

Minibagels mit Creme-Cheese, Lachs und Schnittlauch

Zucchini mit Fetakäse und Olivenpüree

Räucherschinken-Crepes mit Rucolla Salat

Kleien Tartletts mit Guacomole und Schrimps

Curry-Kokos-Huhn mit süßem Chili

Zwiebelkuchen mit Schnittlauch Creme Fraiche

Dim-Sum und Frühlingsröllchen mit Sojasauce

Ragout fin im Timbale

Lachsgratin mit Spinat und Sauce Hollandaise

Kantonische Mie-Nudeln mit Ei, Schrimps und Koriander

Brownies

Bananentorte mit Honig und Kokosflocken

Rote Grütze mit Vanillesauce

Obstspiesse

32,00 Euro pro Person

Snack Buffets / Fingerfood Buffets

„Heinsberger Kirchberg“

Happen mit Quetschkäse

Pumpernickel mit Flönz und Kräutersenf

Röggelchen mit Sülze und Remouladensauce

Ausgestochene Speckpfannenküchlein mit Schmand und Lachskaviar

Kartoffelsalat mit Schnittlauch

Zandermedaillon auf Linsensalat

Kleine Reibekuchen mit Ziegenkäse

Garnelencocktail

Matjessalat mit Zwiebelmarinade

Himmel und Äd mit Flönz

Aufgespießt - Currywurst mit geschmorten Zwiebeln

Kleine Schnitzel „Wiener Art“

Kalbsragout

Erdbeerspieß mit Schokolade

Schokoladencreme mit Apfelstückchen

Ofenfrischer Blechkuchen

Kleine Obsttörtchen

26,00 Euro pro Person

Flying- Buffets und Fingerfood

Liebe Gäste,

diese Art von Speisen, „Flying- Buffets und Fingerfood“ eignen sich ideal für Empfänge, gehobene Stehparty oder Einweihungspartys.

Unsere fachkundigen und freundlichen Servicemitarbeiter servieren Ihnen und Ihren Gästen rotierend immer kleine Gaumenfreuden die unsere Küchencrew auf Gourmetlöffeln, in Weck Gläsern oder auf kleinem feinen Porzellan anrichtet.

	Euro pro Stück
gefüllte Champignons mit Ziegentopfen	2,50
Spieß von Cherry Tomaten und kleinen Mozzarella kugeln	1,90
Riesen- Garnelen- schwänze an Aioli	4,50
Crustardes mit Huhn Tonnato und Zitrone	2,90
schwarze, würzig eingelegte Oliven (4 Stück)	2,50
Buntbarsch auf Salat von jungen dicken Bohnen mit Speck	4,90
Tortilla	1,90
Tandori Hähnchenspieß	3,50
Tomaten-Basilikumrisotto mit Meerefrüchten	4,50

Vitello Tonato	5,50
Rindercarpaccio mit Parmesan	5,50
Bruschetta mit Cremà di Balsamico	2,90
Blue Stillten mit karamellisiertem Portwein	4,90
Ziegenkäse in Pottasche mit Feigensenf	3,50
Datteln im Speckmantel mit Feta gefüllt	2,90
Meetballs auf Tomaten- Basilikum Soße	1,90
frische Austern mit Zitrone	Tagespreis

Dies ist nur eine kleine Auswahl unserer vielfältigen & kulinarischen Highlights

Süßes aus dem Weck- glas

kleine Creme Katalan	2,50
Tiramisu	4,50
filitiertes frisch Obst	4,50
Mokkacremé	2,50
Mousse au Chocolat	2,50
Schokoladen Erdbeeren	„Saisonaler Preis“
Beschwipste Feige	3,50
Entenbrust mit fünf chinesischen Gewürzen und Mango	3,00
Krebssalat mit Curryschmand	3,20
Ziegenkäsekugeln mit Minze	3,00
Mie- Nudelsalat mit Schrimps	3,20

Dies ist nur eine kleine Auswahl unserer vielfältigen & kulinarischen Highlights

Aus unserem Suppenkessel-Mitternachtssuppen oder mal einfach Zwischendurch

	Euro pro Stück
Herzhafte Kartoffel creme Suppe mit Mettenden	3,50
Herzhafte Kartoffel creme Suppe mit geräucherten Lachsstreifen	3,50
Erseneintopf mit Frankfurter Würstchen	3,50
Ungarische Gulaschsuppe mit frischen Paprika	5,50
Rinder Consommé mit Maultaschen und Wurzelgemüse	4,50
Hummerschaumsuppe mit Ananasmarmelade	4,50
Weißer Tomatenschaumsuppe mit Shrimps und Pesto Crostinis	4,50
Tomaten Consommé mit Basilikum- Quarkknocken	4,50

herzhafte Kleinigkeiten-belegtes aus der Backstube

	Euro pro Stück
1 halbes Brötchen mit Frischkäse und Salat belegt mit Salami, Käse, Schinken oder Räucherlachs	2,50
Vollkornbaguette mit gebratenem Hähnchen und getrockneten Tomaten	3,50
Ein Sandwich mit Käse, Schinken, Poularden oder Räucherlachs	3,00
Eine gebutterte Laugenbreze oder Laugenstange	2,50
Französisches Baguette mit Schinken, Brie, Räucherlachs oder Roastbeef	4,20
ein Ofenfrischer Bagel belegt mit Räucherlachs und Frischkäse	4,50

Frisch aus der Patisserie

„Heinsberger Kaffeenachmittag“

Gedeckter Apfelkuchen, gebackene Käsetorte

Streuselkuchen, Beerentorte,

Frankfurter Kranz, gemischte Obsttorte

Blechkuchen mit Pariser Guss

Inklusive Kaffee/Tee

11,00 Euro pro Person

bitte wählen Sie 3 Kuchen aus

Die süßen Verführer

	Euro pro Stück
Kleine Obst Tarte mit Vanillecreme und Kokosflocken	2,80
Exotische Fruchtspiesse mit Schokoladendekorationen	2,80
Streuselkuchen mit verschiedenen Obstsorten	2,80

Schokoladenbecher mit Mousse au Chocolate	2,80
---	------

Mousse au Chocolate von der Toblerone	3,50
---------------------------------------	------

Canapées / Snacks

kalte Snacks - nicht ganz alltäglich

	Euro pro Stück
Handkäs mit Musik auf kleinem Roggenbrötchen	2,50
Gegrillte Zucchini oder Aubergine mit Schafskäse	2,50
Kleiner Sesamwindbeutel mit Thymian Frischkäse	3,00
Happen mit Quetschkäse und Radieschen	2,50
ausgestochenes Speckpfannenküchlein mit Schmand und Lachskaviar	3,20
Rheinischer Lachstatar	3,00
Mini Eclairs mit Räucherlachsmousse	3,00
Crostini mit Tomaten Sugo	2,50

Windbeutel mit Garnelen-Frischkäse	3,20
Kleines Maisküchlein mit Guacomole	3,00
Feta Spieß mit Parma Schinken mit Ajioli	4,00
Kartoffel-Karottenküchlein mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich	3,20
Gegrillter Hähnchen Spieß mit Chorizzo-Salsa	3,50
Knoblauch-Garnelen Spieß mit Ajioli	4,00
Matjestatar mit Apfel und Pumpernickel	3,50
Französisches Baguette mit Schinken, Brie, Räucherlachs Oder Roastbeef	4,20
Kleine Tafelspitzsülze auf Vollkornbrot mit Apfelmeerrettich	3,50
Salat vom Hummer, Mango und Chili	8,00

Canapées / Snacks

Warme Snacks – von asiatisch bis rustikal

	Euro pro Stück
Riesengarnele auf Zitronengras gespießt	4,60
Blutwurststrudel mit Koriander-Apfelkompott	3,20
Rheinisches Muschelgratin mit Sauce Hollandaise	3,00
Gebackene und gefüllte Oliven mit Salsa (3 Stück)	2,50
Quiche mit verschiedenen Füllungen (Räucherlachs, Garnele, Gemüse, Speck, Zwiebeln, Champignons oder Käse)	3,00
Scharfe Chicken Wings mit Limonendipp	2,80
Tafelspitzragout im Timbal, Meerrettichsauce	3,50
Marinierter Hähnchenspiess mit Erdnusssauce	3,20
Gebackene Wan Tan und Dim Sum (3 Stück)	3,00
Schrimps-Pastete mit Estragon und Senf	4,20
Gefüllte Zucchini mit Fetakäse und Tomaten	3,00

Warmer Meeresfrüchtesalat im Timbal	3,50
Kleines Hechttimbal mit Thymiynsauce	4,00
Himmel und Äd (gebackene Blutwurst mit Kartoffelschnee)	2,50
Satée von der Currywurst mit Zwiebeln	3,00
Spiesschen vom Seeteufel mit Rosmarin und Paprika	4,60
Ragout fin im Gläschen	3,00
Datteln im Speckmantel	2,50

Canapées / Snacks

Klassische Canapées mit

	Euro pro Stück
Gebratener Zucchini und Schafskäse	3,00
Wildpaté und Preiselbeeren	3,00
Thymian Ziegenquark mit Oliven	3,00
Räucherlachs mit eigenem Rogen	3,50
Quetschkäse mit Petersilie	2,80
Koriander Schrimps mit Wachtelei und Limonen-Mayonnaise	3,20
Marinierter Riesengarnele	3,30
Entenleber- Parfait mit marinierten Äpfeln	3,00
Hühnchen und Guacomole	3,00
Verschiedene Kaviarsorten	Preis auf Anfrage
Rosa gebratenes Roastbeef mit remolade	3,50

Im Duckstein „Pokal“ serviert

	Euro pro Stück
Minifrikadellen mit Essiggurken und Senf	4,50
Mettwurst Spieß mit Perlzwiebeln	3,00
Blutwurstsalat mit Petersilie	3,00

feine Kleinigkeiten für Ihren Cocktailempfang

Euro-Amerika-Asia

Schafskäse im Speckmantel

California Roll

Vollkornbagel

Rindersatée

(4 Teile pro Person)

12,00 Euro pro Person

East meets West

Lachs Sushi

Gebackene Blutwurst auf Korianderapfel

Strammer Max mit Wachtelei

Riesengarnele in Cocos gebacken mit Limonen dipp

Dim Sum Auswahl

(4 Teile pro Person)

16,00 Euro pro Person

Europa-Asien

Salat von Grönlandgarnelen

Japanischer Löffel mit Entenbrust

Räucherlachs Canapée

Garnelen Spieß

(4 Teile pro Person)

13,00 Euro pro Person

Für den etwas grösseren Hunger

Kartoffeltaler mit Räucherlachs

Bruschetta mit mediterranem Gemüse oder

Ofenfrisches Baguette mit Parmaschinken, Räucherlachs oder getrockneten Tomaten

Artischocken-Geflügelsalat mit frischer Minze

Kleine Tafelspitzsülze auf Vollkornbrot mit Apfelmeerrettich

(6 Teile pro Person)

21,00 Euro pro Person

kreative Pausen

Heinsberger Pause

Muzen mit Puderzucker

Kaffee, Tee

8,00 Euro pro Person

Kirchberger Pause

Bergische Waffeln mit Schattenmorellen

Kaffee, Tee

9,00 Euro pro Person

Asia Pause

Fruchtsatée mit Kokosflocken

Dim Sum mit Chili und Sojasauce

Curry-Kokoshuhn mit Mango Salsa

Kaffee, Grüner Tee, Kombucha

10,00 Euro pro Person

Tapas Pasue

Gefüllte Oliven, getrocknete Tomate, Tomatenbrot mit Olovenöl

Spiesse von gebratenem Gemüse mit Parmaschinken

Gefüllte Champignons mit Ziegenkäsequark und Oliven

Kaffee, Tee

10,00 Euro pro Person

Früchte Pause

Obstsalat in der halben Honigmelone

Exotische Obstfours mit Vanillecreme

Filitierte Saisonfrüchte

Frische Säfte, Kaffee, Fruchtetees

9,00 Euro pro Person

High Tea Pause

Fingersandwiches mit Räucherlachs und Kresse

Fingersandwich mit Ei und Gurke

Fingersandwich mit Roastbeef und Meerrettich-Mayonnaise

Englischer Tee

9,50 Euro pro Person

Dessert Pause

Gebrannte Limonen creme mit Palmzucker im Timbal

Rote Grütze mit Vanillesauce

Mokka Creme Brulée

Kaffee, Tee

9,20 Euro pro Person

Muffin Pause

Blaubeeren Muffin

Schokoladen Muffin

Karamel Muffin

Kaffee, Tee

8,00 Euro pro Person

Eis Pause

verschiedene Eissorten am Stiel,
geeiste Fruchtstange,
geeiste Schokoriegel,
geeiste Wassermelone mit Minze,
frische Säfte, Eistee
10,00 Euro pro Person

Joghurt Pause

3 Frucht- und Joghurt Sorten
filitierte Saisonfrüchte, frische Säfte,
Kaffee und Tee
11,00 Euro pro Person