

Veranstaltungen & Bankette

Ob Firmenfest oder Familienfeier – wir haben das passende Konzept, das Know-how und den professionellen Service, der Ihre Veranstaltung zum Erfolg werden lässt.

Wir beraten Sie gern: Authentisch und professionell.

Inhalt

Menü-Vorschläge	I
Buffet-Vorschläge	II
Getränke	III
Veranstaltungen	IV
Außer-Haus-Verkauf / Catering	V
Weindegustationen / Kochkurse	VI

1

der.feilenhof – Industrieloft- Location

gegründet 1912

B R A S S E R I E *in der alten Schleiferei*

Reservierungen: 02203 – 201170

M E N U

Menü-Vorschläge _____ I

Nicht jedes Produkt ist zu jeder Jahreszeit verfügbar.
Die Menü-Vorschläge sind beispielhaft und werden abhängig von der Jahreszeit und in Anlehnung an Ihre Wünsche individuell zusammengestellt.

Beispiele für

3- Gang Menü

4- Gang Menü

5- Gang Menü

6- Gänge und mehr

3- Gang- Menü

pro Person
49,00 €

Menü I:

Blattsalate an Balsamessig-Nussöl-Vinaigrette
mit Speck, Croutons und gerösteten Pinienkernen
♦♦♦♦

Gebratenes Filet vom Charolais- Weiderind
mit gelben Paprika gratiniert an Sc. Bordelaise
und Pommes duchesse
♦♦♦♦

Dessertvariation aus unserer Pâtisserie

3- Gang- Menü

pro Person
48,00 €

Menü II:

Aufgeschlagenes Kerbel- Süsschen mit Rieslingsekt
◆◆◆

Fischvariation von Edelfischen
Zander und rote Meerbarbe auf Rote- Beete- Schaum
mit Fenchelgemüse und Bandnudeln
◆◆◆

Tarte Tatin

3- Gang- Menü

pro Person
44,00 €

Menü III:

Hauchzartes Carpaccio vom Charolais- Weiderind
auf Rucola mit Oliventapenade
◆◆◆

Geschmorte Kalbsbäckchen
mit gratinierter Polenta und Mangold
◆◆◆

Limonenparfait

3- Gang- Menü

pro Person
42,00 €

Menü IV:

Consommé
◆◆◆◆

Gegrilltes Entrecôte an Sc. Béarnaise mit
Zuckererbsenschoten und pommes frites
◆◆◆◆

Pflaumenkompott mit Vanille-Eiscrème

3- Gang- Menü

pro Person
46,00 €

Menü V:

Mariniertes Kalbsfilet mit Sommertrüffeln
◆◆◆◆

Lachsfilet im Nudelteig mit Gurken- Basilikumsauce
◆◆◆◆

Sorbet von roten und schwarzen Johannisbeeren
auf geeister Vanillesauce

Kindermenüvorschlag bis 12 Jahre

3- Gang- Menü

pro Kind
17,00 €

Tomatensuppe mit Crème fraîche und Basilikum
◆◆◆

Portion Bandnudeln in Käse- Sahnesauce
oder
Gebratenes Bresse-Hähnchen mit Kartoffelpüree oder Pommes frites
◆◆◆

Portion Eis

4- Gang- Menü

pro Person
64,00 €

Menü I:

Ris de veau auf einer Sherryessigvinaigrette
mit kleinem Salat und Croutons
◆◆◆

Aufgeschlagene Hummerbisque mit Hummerstücken
◆◆◆

Ente à l'orange
Gebratene Barberie-Entenbrust auf Orangensauce
mit geschmorten Honigschalotten und Selleriepüree
◆◆◆

Dreierlei von der Schokolade

5

4- Gang- Menü

pro Person
74,00 €

Menü II

Savarin vom Heilbutt und Strauchtomaten
auf Ruccolaspitzen in Balsamico- Honigvinaigrette
◆◆◆◆

Aufgeschlagenes Möhren-Ingwersüppchen
◆◆◆◆

Eifeler Hirschrücken an Trüffeljus mit Spätzle und Preiselbeerbirnen
◆◆◆◆

Koreander Crème brûlée mit Himbeercoulis

5- Gang- Menü

pro Person
79,00 €

Menü:

Gebratene Gänsestopfleber mit sautierten Äpfelchen
◆◆◆◆

Blätterteighäppchen mit Champignons, Schinken und Grugerkäse
◆◆◆◆

Tartines von gekochten und schwarzen Oliven
◆◆◆◆

Filet vom Charolais- Rind auf Stopfleberschaum
an Mangoldstrudel und pommes dûchesse
◆◆◆◆

Eiercrème mit Jasmin

5- Gang- Menü

pro Person
98,00 €

Exklusiv- Menu Braconnier:

Geräucherte Gänsebrust auf Blattsalaten
und frittierten Champignons mit Sauce Tartare
◆◆◆◆

Waldpilzterrine an Feldsalat und Walnüssen
◆◆◆◆

Feine Hokkaido- Kürbissuppe mit Kürbiskernöl
◆◆◆◆

Hirschkotelett an Wacholdersauce mit Hagebuttenknödel
◆◆◆◆

Schlehenmousse mit Tahiti- Vanillesauce und Buchteln

6- Gang- Menü

pro Person
128,00 €

Exklusiv- Menu Klassik:

Gemüsesülze mit Pfifferlingen auf Salatjulienne mit Pumpernickel
◆◆◆◆

Rehleber mit Salat von Steinpilzen und roter Bete
◆◆◆◆

Spinat- Tortellini mit Trüffeln
◆◆◆◆

Steinpilz- Essenz unter der Blätterteighaube
◆◆◆◆

Eifeler Rehrücken an echter Wildjus mit glacierten Williamsbirnen und
handgeschabten Spätzle
◆◆◆◆

Backpflaumenbeignets auf Orangenconfit mit Mandel- Zimteis

7

6- Gänge und mehr

Auf Wunsch bieten wir Ihnen gerne weitere Menüzusammenstellungen an.

Kuchengedeck

Hausgemachte Tartes oder Tarteletts
Für mitgebrachte Kuchen wird ein Tellergeld erhoben.

pro Person
ab 7,00 € pro Stück

B U F F E T S

Buffet- Vorschläge ab 40 Personen ||

Wählen Sie Ihr Buffet:
(ab 40 Personen)

Buffet- Vorschläge

Französisches Buffet

pro Person
48,00 €

Blattsalate an French Dressing

Geschmorte Gemüse

Tomatensuppe mit Creme fraiche und Basilikum

Meeresfrüchtesalat

Gegrillte Chipirones, Scampis und Garnelen

Boeuf Bourguignon/ Rindfleischschmortopf aus der großartigen Bourgogne-Küche

Barbarie Entenbrust, knusprig auf der Haut gebraten und im Ofen rosa gegart mit Orangensauce

Charolais Roastbeef/ Am Stück gebratener Rücken vom Charolais Rind mit handgeschlagener Sc. Bearnaise

Choucroute Alsacienne/ Elsässer Sauerkraut mit Strasbourger Würstchen und Eisbein

Gratin Dauphinois, Pommes duchesse, Pommes frites, Nudeln, Saisongemüse, diverse Saucen

Französischer Käse vom Brett

Tarte Tatin

Crème brûlée

Tarte au chocolat

Früchteplatte

Exklusive empfohlene Weine zum Essen:

Sancerre - Weißwein

Côte du Rhone - Rotwein

Côte de Provence - Roséwein

9

der.feilenhof – Industrieloft- Location

gegründet 1912

B R A S S E R I E *in der alten Schleiferei*

Reservierungen: 02203 – 201170

Spanisches Buffet

pro Person
48,00 €

Pa amb oli mit jamon serrano y queso manchego /
Knoblauchcroutons mit Serranoschinken und Manchegokäse
Grüne und schwarze Oliven
Chorizo Paprika Würstchen
Große Tortilla

Warme Pimientos de Padron/ Mini-Paprikaschoten
Gegrillte Sardellen in Knoblauchöl
Trampo mallorquin/ Gemischter Tomatensalat mit Kapern, Früchten,
Gemüsezwiebeln
Papas arrugadas/ In Salzwasser gekochte Pellkartoffeln

Koteletts vom Porco Iberico mit Chorizo sauce
Gegrillte Lammspieße
Rosa gebratene Lammkeule mit Rosmarinjus
Paella mit gebratener Poulardenbrust und Garnelen
Im Ganzen gebratener Spanferkelrücken

Sc. Mojo grün/ rot
Sc. Aioli

Quesilla- Flan mit Crème fraîche
Limonencreme mit frischer Mango
Mandelkuchen und Mandeleis

Exklusive empfohlene Weine zum Essen:

Vino verde - Weißwein
Alberino - Weißwein
Spanischer Roséwein
Sangre de Toro - Rotwein

Bayerisch- Fränkisches Buffet

pro Person
44,00 €

Schweinskopfsülze

Schweinemetz und kleine Mettwurstchen

Zwiebel-, Speck- und Roggenbrot mit Griebenschmalz

Große Radi

Weißkrautsalat Münchener Art

Laugnbrezeln und Kümmelbrötchen aus dem Fränkischen

Obatzda/ angemachter Camembert nach fränkischem Originalrezept

Schwäbischer Kartoffelsalat/ lauwarmer Kartoffelsalat mit Vinaigrette und Schalotten

Münchener Weißwürste mit süßem Senf

Ageröschtere/ Schwäbisch-Bayrische Maultaschen angebraten mit Schalotten, Speck und Ei

Ofenwarmer Leberkäse

Hällisches Spanferkel:

Koteletts, Rippchen und Nacken

Semmelknödel und Bratkartoffeln

Schweinebraten in Biersauce

Hausgemachte Saucen und Senf

Bayrisch Creme

Weincreme mit eingelegten Zwetschgen

Rote Grütze mit Vanilleschmand

.. und dazu Münchner Festbier, Weißbier...

11

der.feilenhof – Industrieloft- Location

gegründet 1912

B R A S S E R I E *in der alten Schleiferei*

Reservierungen: 02203 – 201170

Italienisches Buffet

pro Person
48,00 €

Antipasti/ Gegrilltes Gemüse: Zucchini, Auberginen, Paprika, Schalotten
Insalata verde/ Blattsalate an Aceto Balsamico Vinaigrette

Mozzarella e pomodori/ Mozzarella mit Tomaten mit Rucola
Ciabattastangen und Brötchen
Olivenöl, Balsamico und frische Datteln

Carpaccio vom Schwertfisch

Ossobuco alla Milanese/ Geschmorte Kalbshaxenscheiben
Braciolo di Maiale alle olive/ Schweinerücken und Koteletts
mit schwarzen Oliven
Risotto nero alla fiorentina/ Schwarzer Tintenfischreis mit Sepie
Toskanisches Gemüse Ragout und Polenta
Sepianudeln und Cappelletti

Italienischer Käse vom Brett

Tiramisu
Latteruolo/ Milch Kuchen
Bigne di albicocche/ Aprikosenkrapfen
Creme von Mascarpone
Pannacotta

Exklusive empfohlene Weine zum Essen:

Pinot Grigio tradizionale - Weißwein
Montepulciano nobile - Rotwein
Castel Firmian - Italienischer Roséwein

! Bitte beachten Sie, dass die Buffetvorschläge Bausteine sind, die austauschbar oder auch kombinierbar sind. Alle unsere Produkte werden entsprechend der Jahreszeit frisch zubereitet!

12

der.feilenhof – Industrieloft- Location

gegründet 1912

B R A S S E R I E *in der alten Schleiferei*

Reservierungen: 02203 – 201170

GETRÄNKE

Getränkeangebote

III

Unsere Getränkekarte umfasst

- Apéritife
- Wasser und alkoholfreie Getränke
- Biere
- Heißgetränke
- Cocktails
- Digestife
- Weine - Auszug

Auszug aus unserer Getränkekarte

Apéritife

(€ 3,80 - € 10,00)

Glas Sekt
Glas Crémant
Glas Prosecco
Glas Champagner
Champagne Peche Mignon
Kir Royal

Kir
Bitter rosso Tonic
Ricard
Pernod
Sherry dry
Sherry medium dry
Sherry cream Canasta
Porto
Martini

Mumm/ Kessler Hochgewächs
Bouvet de la Loire
Borgho valle
Hausmarke
Champagner mit Pfirsich Likör
Champagner mit Crème de Cassis

Bourgogne Aligote mit Crème de Cassis
Alkoholfreier Aperitif
Pastis de Marseille
Tio Pepe
Sandeman, Vino de Jerez
Superior Sherry cream
rouge/ blanc 1868 Delaforce
rouge/ blanc/ extra dry

13

der.feilenhof – Industrieloft- Location

gegründet 1912

B R A S S E R I E *in der alten Schleiferei*

Reservierungen: 02203 – 201170

Campari Soda
Campari Orange
Campari Sekt
Picón vin blanc

Wasser und alkoholfreie Getränke

(€ 2,50 - € 8,60)

Badoit 0,33 l/ 0,75 l
Evian 0,33 l/ 0,75 l
Apollinaris
Gerolsteiner
Fanta, Coca-Cola, Coca-Cola light, Sprite
Fruchtsäfte
Apfelsaftschorle
Tonic water
Bitter lemon
Ginger Ale
Eistees
Alkoholfreie Cocktails

Biere

(€ 1,80 - € 5,00)

Gaffel Kölsch (0,2 li.)
Becks alkoholfrei (0,33 li.)
Becks Pilsener (0,33 li.)
Becks Gold (0,33 li.)
Becks Green Lemon, Biermix (0,33 li.)
Franziskaner Weißbier hell (0,5 li.)
Franziskaner Weißbier dunkel (0,5 li.)
Franziskaner Weißbier alkoholfrei (0,5 li.)
Malzbier (0,3 li.)
u.a.

Heißgetränke

(€ 2,50 - € 5,00)

Espresso
Espresso doppelt
Noisette
Kaffee
Kaffee koffeinfrei
Café crème
Café au lait
Café amande
Café coco
Tasse Milch
Tasse Schokolade

Cocktails/ Longdrinks - Auszug

(€ 6,50 - € 15,00)

Ipanema
Wodka Lemon
Gin Tonic
Sprizz
Cuba libre
Americano
Tequila sunrise
Screwdriver
Mojito
Caipirinha
Chocolada
Whiskey sour
V.W.
Martini Cocktail
Grüne Fee
Impérial

Digestife - Auszug
(4cl./€ 6,00 - € 15,00)

Edelobstbrände (4 cl.) - Auszug

Wildkirsche	Fassbind, 43 % vol.
Bergkirsche	Fassbind, 43 % vol.
Vieille Prune	Fassbind, 40 % vol.
Vieille Poire	Fassbind, 40 % vol.
Williams Barrique	Fassbind, 53,2 % vol.
Pomme Barrique	Fassbind, 54,5 % vol.
Prune Barrique	Fassbind, 54,1 % vol.
Vieux Cerises Barrique	Fassbind, 51,5 % vol.

Waldhimbeergeist	Ziegler, Freudenberg, 43 % vol.
Sauerkirsche	Ziegler, 43 % vol.
Obstbrand Äpfel und Birnen	Ziegler, 43 % vol.
Nr. 1 Wildkirsche	Ziegler, 43 % vol.

Poires williams, Williamsbirne	Morand, Wallis - Schweiz, 43 % vol.
Framboise suisse, Waldhimbeere	Morand, 43 % vol.
Vieux Cerise, Edelschwarzkirsche	Morand, 43 % vol.
Apricotine, Aprikose	Morand, 43 % vol.

Schwarzwälder Zibärtele	Schladerer, 40 % vol.
Zibarte, wildwachsende Pflaume	Rarität
Schwarzwälder Schlehengeist	Schladerer, Schwarzwald, 42 % vol. Spezialität
Schwarzwälder Johannisbeergeist	Schladerer, 42 % vol. Spezialität

Grappa (4 cl.) - Auszug

Nonino Antica Cuvée Barriques, 43% vol.
Ornellaia di Toscana, 42% vol.
Grappa monovitigno
Ribolla cru di Nonino, 45% vol.
u.a.

Weitere Digestife

Liköre

Amaro Bitter

Whiskey

u.a.

Weine - Auszug

(Wir behalten uns eine Änderung der Jahrgänge vor)

(0,2 l / € 5,40 - € 6,00)

Chardonnay, trocken

2010, Südfrankreich, Pays d´Oc, Aimery Sieur

Grauer Burgunder, trocken

2010, Deutschland, Baden, Britzingen, Q.b.A.

Pinot Blanc, Weißburgunder trocken

2010, Frankreich, Elsass, Winzergenossenschaft d´Andlau a Barr, AOC

Silvaner, trocken

2010, Deutschland, Rheinhessen, Guntersblumer Kreuzkapelle- Hirschhof,
Q.b.A.

Riesling, trocken

2010, Frankreich, Elsass, Winzergenossenschaft d´Andlau a Barr, AOC

Weißherbst, trocken

2010, Frankreich, Côtes de Provence, Caramey, AOC

Cabernet Sauvignon, trocken

2010, Südfrankreich, Pays d´Oc, Aimery Sieur- Les caves du Sieur d´Arques

Merlot, trocken

2010, Südfrankreich, Pays d´Oc, Les Vignerons Catalans

Spätburgunder, trocken

2010, Deutschland, Baden, Britzingen, Q.b.A.

Montepulciano D´Abruzzo, trocken

2010, Italien, Abruzzen, DOC

der.feilenhof – Industrieloft- Location

gegründet 1912

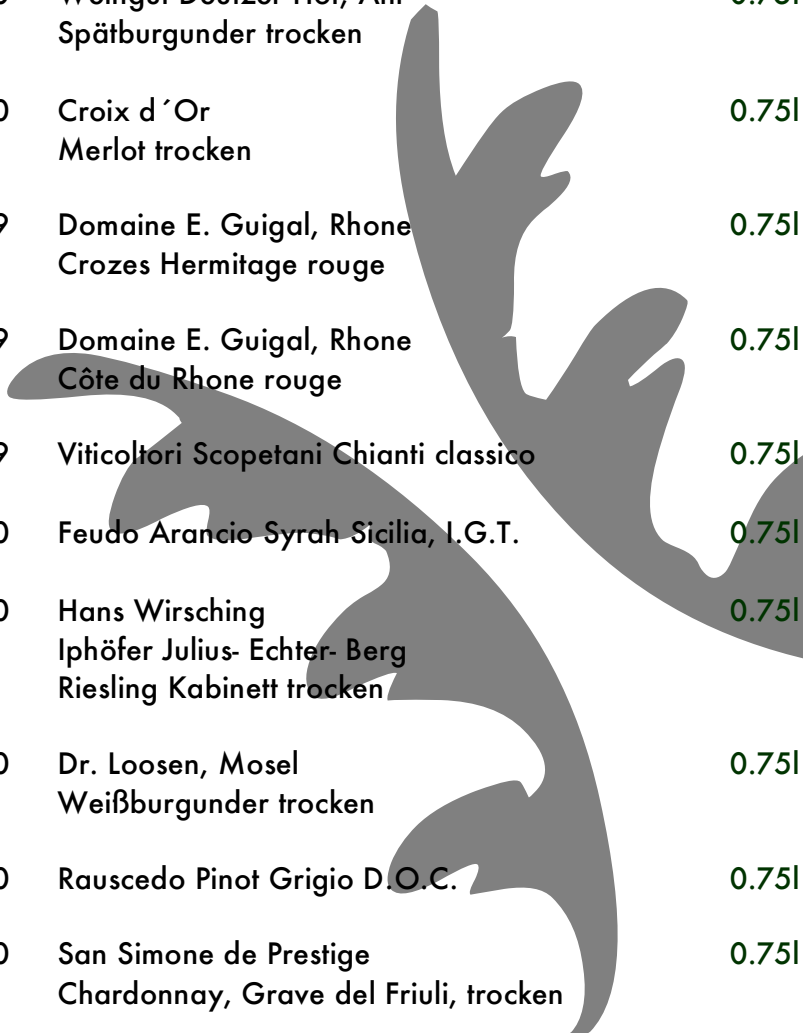
B R A S S E R I E *in der alten Schleiferei*

Reservierungen: 02203 – 201170

Bankettweine - Auszug

(Wir behalten uns eine Änderung der Jahrgänge und der Winzer vor)

(€ 28,00 - € 59,00)



2010	Weingut Deutzer Hof, Ahr Spätburgunder trocken	0.75l
2010	Croix d´Or Merlot trocken	0.75l
2009	Domaine E. Guigal, Rhone Crozes Hermitage rouge	0.75l
2009	Domaine E. Guigal, Rhone Côte du Rhone rouge	0.75l
2009	Viticoltori Scopetani Chianti classico	0.75l
2010	Feudo Arancio Syrah Sicilia, I.G.T.	0.75l
2010	Hans Wirsching Iphöfer Julius- Echter- Berg Riesling Kabinett trocken	0.75l
2010	Dr. Loosen, Mosel Weißburgunder trocken	0.75l
2010	Rauscedo Pinot Grigio D.O.C.	0.75l
2010	San Simone de Prestige Chardonnay, Grave del Friuli, trocken	0.75l
2010	Teruzzi & Puthod Vernaccia, Chardonnay, Malvasia	0.75l
2010	Garganego Armonia Verde Chardonnay Biowein	0.75l

Darüber hinaus umfasst unsere Weinkarte eine Vielzahl an Weinen aus Frankreich, Deutschland, Italien, Österreich, der Schweiz und Spanien.

18

der.feilenhof – Industrieloft- Location

gegründet 1912

B R A S S E R I E *in der alten Schleiferei*

Reservierungen: 02203 – 201170

GETRÄNKEPAUSCHALEN

So haben Sie Ihre Kosten im Blick: **Getränkepauschalen**

Sie erwarten ein Rund - um - Paket zu Ihren Veranstaltungen z.B. von 18.00 bis 23:30 Uhr oder maximal 5,5 Stunden Veranstaltungszeitraum. (Danach erfolgt Einzelabrechnung nach Verbrauch. Die Pauschale beginnt mit Eintreffen der Gäste.)

Getränkepauschale 1

Aperitif:

Sekt, Hausmarke trocken

Zum Essen:

2010er Rauscedo Pinot Grigio, trocken

2010er Molino Merlot, trocken

(Wir behalten uns eine Änderung des Jahrgangs vor)

GaffelKölsch vom Fass

Becks Pilsener

Becks Green Lemon

Coca-Cola, Cola Light, Fanta, Sprite

Apfelsaft

Orangensaft

Gerolsteiner Mineralwasser

Kaffee, Cappuccino, Espresso

Tee

pro Person

35,00 €

der.feilenhof – Industrieloft- Location

gegründet 1912

B R A S S E R I E *in der alten Schleiferei*

Reservierungen: 02203 – 201170

Getränkepauschale 2

Aperitif:

Prosecco Borgho Valle oder Crémant Brut d´argent

Zum Essen:

2010er Garganego Armonia Verde

Chardonnay Biowein

2010er Côte du Rhone

(Wir behalten uns eine Änderung des Jahrgangs vor)

GaffelKölsch vom Fass

Becks Pilsener

Gaffels Fassbrause

Coca-Cola, Cola Light, Fanta, Sprite

Apfelsaft, Traubensaft, KiBa, Orangensaft

Apollinaris Mineralwasser

Kaffee, Cappuccino, Espresso

Tee

Digestife:

Himbeergeist

Kirschwasser

Williams Birnengeist

Aquavit

Averna

pro Person

44,00 €

der.feilenhof – Industrieloft- Location

gegründet 1912

B R A S S E R I E *in der alten Schleiferei*

Reservierungen: 02203 – 201170

BANKETTE & VERANSTALTUNGEN

- siehe auch AGB´s auf www.der.feilenhof.de -

Veranstaltungen

IV

Bereitstellungskosten und Saalmiete

1. Saalbereich - Roter Salon -

Raumgröße ca. 50 qm

Anzahl der Gäste maximal 30 Personen

Bereitstellungsgebühr/ Saalmiete 240,00 €

2. Veranstaltungssaal der.feilenhof

Raumgröße ca. 180 qm

Anzahl der Gäste sitzend maximal 62 Personen/ ohne Buffetmöglichkeit

Stehempfang/ Bei Ausrichtung nur mit Stehtischen (keine Sitzmöglichkeit) bis 100 Personen

Bereitstellungsgebühr/ Saalmiete 700,00 €

3. Terrasse und Garten der.feilenhof während der Sommersaison von März bis einschließlich Oktober

Fläche ca. 250 qm

Anzahl der Gäste maximal 150

Mitnutzungs- und Bereitstellungsgebühr 450,00 €

4. Eine Anmietung unserer Räumlichkeiten ist nur mit verbindlicher Buchung unserer Leistungen möglich.

Equipment & Umbau

Ein Gesamtumbau ist grundsätzlich nicht möglich. Es können maximal sechs Reihen angeboten werden!

Kosten für Tischwäsche nach Aufwand und Absprache

Einzelheiten nach Aufwand und Absprache

Speisekarten DIN A 5 1,80 € pro Stück

Tischkarten 1,80 € pro Stück

Hochzeitstorten nach Aufwand und Bestellung

Kerzen & Blumendekoration nach Absprache und Aufwand

Dunilin- Tischdecken Rollen pro Rolle 88,- €

Dunilin- Servietten 1,80 € pro Stück

Auf Anfrage vermitteln wir auch Alleinunterhalter oder Künstlerprogramme.

21

der.feilenhof – Industrieloft- Location

gegründet 1912

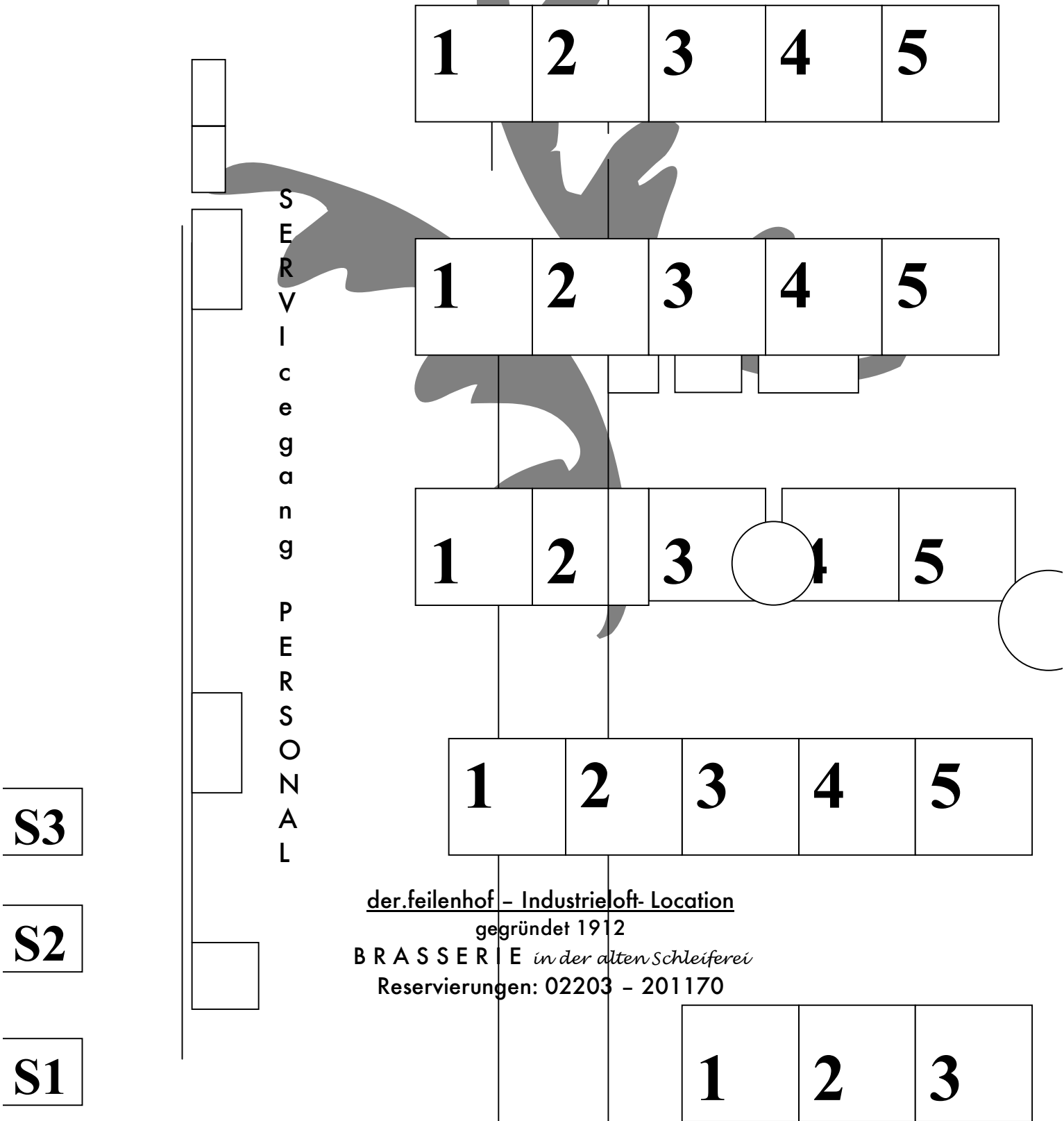
B R A S S E R I E *in der alten Schleiferei*

Reservierungen: 02203 – 201170

TISCHPLAN für VERANSTALTUNGEN

1	2	3	4	5	6	7	8
----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	----------

Maximale Kapazität 62 Personen ohne Buffet –
Es bestehen keine anderen Stellmöglichkeiten!



VERANSTALTUNGEN AUSSER HAUS

Außer-Haus-Verkauf / Catering V

Unser Angebot umfasst eine Auswahl an

- Suppen
- Canapés
- Kalten und Warmen Kleinigkeiten und Snacks
- Warmen Kleinigkeiten
- Vorspeisen
- Hauptgerichten
- Desserts

Suppen

Consommé

5,80 €

Lauchcrèmesuppe Elsässer Art

7,50 €

Tomatensuppe

6,50 €

Kerbelsuppe

7,50 €

Kartoffelsuppe mit Croûtons und geräucherter Mettwurst

7,50 €

Minestrone mit gehobeltem Parmesan und Parmaschinkenraspel

7,50 €

der.feilenhof – Industrieloft- Location

gegründet 1912

B R A S S E R I E *in der alten Schleiferei*

Reservierungen: 02203 – 201170

Canapés

auf Weißbrot, Pumpernickel, Ciabatta oder Brioche mit:

- geräuchertem Matjes mit Schalotten und Gurke
- geräucherter Entenbrust und Portweincreme
- angemachtem Käse mit Radieschen und Kresse
- Roastbeef mit Dijon- Senf
- italienischem Landschinken, Melone und Parmesan
- Brie de Meaux mit kandierter Walnuss und Birne
- geräuchertem Lachs, Wachtelei und Crème fraîche
- Garnelen und Limettenvinaigrette

pro Stück

3,90 €

Kalte und Warme Kleinigkeiten und Snacks

- Croutons mit Fenchelconfit
- Reisgebäck, Wasabi- Nüsse
- Baguette mit französischem Rohmilchkäse
- Baguette mit Oliventapenade und französischer Salami
- Verschieden gefüllte Wraps
- Frisch geschnittene Mango und Ananas
- Spieße von Kirschtomaten und Mozzarella
- Roulade von Bündner Fleisch mit Frischkäse und gerösteten Pinienkernen
- Gänseleberpatée mit Trüffeln
- Kleine Sandwiches mit mariniertem Hühnchen
- Gervais mit Radieschen auf Crackern
- Kornspitz mit Obazda und frischem Radi
- Gebratene Wurstspezialitäten aus Lyon mit Dijon- Senf
- Weißwürste mit süßem Senf und Brez ´n
- Crepes mit Ahorn-Sirup

pro Stück

4,00 €

Vorspeisenplatten

z.B.

Gemischter französisch- mediterraner Vorspeisenteller
mit geräuchertem Bayonne Schinken, Salami aus Lyon, gebratenen
Garnelen, gegrilltem und mariniertem Gemüse, Kapern und Oliven
16,00 € pro Person

Gebratene Garnelen auf Tomatenmarmelade
mit Knoblauch, frischen Kräutern
14,00 € pro Person

Hauchzartes Carpaccio vom Rinderfilet mit Walnusstapenade, eingelegten
Kapernfrüchten und gerösteten Pinienkernen
und gehobeltem Parmesan
9,80 € pro Person

Bündner Fleisch- mit Silberzwiebeln, Gürkchen, Isigny Butter und Baguette
8,00 € pro Person

Hauptgerichte

z.B.

Elsässer Teller mit Sauerkraut, Schweinebauch und Speck,
Straßburger Würstchen, Kartoffeln und Senf
15,00 € pro Person

Gebratene Meerbrasse Royal mit Tomaten- Schalotten- Fondue
und Salzkartoffeln
17,00 € pro Person

Original Wiener Kalbschnitzel mit schwäbischem lauwarmen Kartoffelsalat
18,00 pro Person

Coq au vin mit Gemüse
18,00 € pro Person

Rindfleischschmortopf Burgunder Art mit kleinen Salzkartoffeln
18,00 € pro Person

der.feilenhof – Industrieloft- Location

gegründet 1912

B R A S S E R I E *in der alten Schleiferei*

Reservierungen: 02203 – 201170

Desserts

6,50 € bis 9,80 € pro Person

z.B.

Mousse au chocolat

Krapfen und Apfelküchle

Hausgemachtes Feingebäck

Tartelette mit Obst der Saison, Tarte au chocolat

Crème brûlée

Pannacotta

Tiramisu

Käsespezialitäten

Beispielhafte Catering Module: Drei- Gänge- Menü

Vorspeise

Lauchcrèmesuppe Elsässer Art 6,50 € pro Person

Hauptgang

Elsässer Sauerkraut mit Bauchspeck und Straßburger Würstchen 15,00 € pro Person

Dessert

Caramellisierter Milchreis mit Früchten 6,00 € pro Person

VERLEIH / GEBÜHREN von Equipment / Materialien

Geschirrliehgebühr 1,50 € pro Stück

Besteck/Vorlegebesteck 0,80 € pro Stück

Glas 1,20 € pro Stück

Steh Tisch 25,00 € pro Stück

Chafing dishes 18,00 € pro Stück

Servicemitarbeiter 25,00 € pro angefangene Stunde

Koch 35,00 € pro angefangene Stunde

Küchenchef/ Maitre 60,00 € pro angefangene Stunde

26

der.feilenhof – Industrieloft- Location

gegründet 1912

B R A S S E R I E *in der alten Schleiferei*

Reservierungen: 02203 – 201170

Servietten Duni, 41 x 41 cm	1,80 € pro Stück
Rolle Dunilin Tischwäsche	pro Rolle 88,00 €
Stoffserviette 50 x 50 cm	1,80 € Leihgebühr pro Stück
Stofftischdecke 1,20 x 1,20 m	8,00 € Leihgebühr pro Stück

Speisekarten DIN A5	1,80 € pro Stück
---------------------	------------------

Blumenarrangements nach Aufwand

Transportkosten

Transport innerhalb Köln- Porz
Auf- und Abbau
Transporte ab 15 km

Lieferung und Abholung 25,00 €
pro Stunde 20,00 €
pro Fahrt 40,00 €
jeder weitere Kilometer 3,00 €

KURSE

Weindegustationen / Kochkurse VI

WEINPROBEN

Informieren Sie sich über aktuelle Termine der exklusiven Verkostungen und Degustationen. Gerne führen wir auf Anfrage für Sie Weinproben bis zu 12 Personen durch.

Die Weinverkostungen richten den Blick auf interessante Bereiche der Weinwelt. Bei den Degustationsabenden wird der Weingenuss mit dem lukullischen Genuss kombiniert.

KOCHKURSE bis 12 Teilnehmer

Sie kochen gerne mit Freunden oder Verwandten?

Erweitern Sie Ihre Kenntnisse mit unserem Küchenchef.

Kreativität und Teamgeist helfen Ihnen bei der Herstellung der einzelnen Gänge eines Menus.

Übrigens wir kooperieren mit slow food Deutschland.

27

der.feilenhof – Industrieloft- Location

gegründet 1912

B R A S S E R I E *in der alten Schleiferei*

Reservierungen: 02203 – 201170

Kochkurs 3- Gänge- Menu

Preise pro Person inklusive Mineralwasser ab 120,00 €

z.B.

Chicoréesalat mit Brüstchen vom Bresse Stubenküken

Gänsebraten mit Ingwersauce und Apfel-Semmelplätzchen

Schlehenmousse mit Vanillesauce

Saucenkursus: Die Sauce machts Gericht!

Teilnahmegebühr pro Person inklusive Mineralwasser ab 110,00 €

Die Kochkurse sind bis zu einer Teilnehmeranzahl von 12 Personen buchbar.

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung.

Haben Sie Fragen oder benötigen Sie weitere Informationen?

So vereinbaren Sie einen Besprechungstermin - 02203 - 201170 -

Wir beraten Sie gern.

der.feilenhof - Industrieloft- Location

gegründet 1912

B R A S S E R I E *in der alten Schleiferei*

Reservierungen: 02203 - 201170