



FÜR KLEINERE ANLÄSSE WÄHREND DER MUSEUMSZEITEN :

SO EINFACH FUNKTIONIERT ES

Schauen Sie sich unsere Vorschläge in Ruhe an. Das von Ihnen ausgewählte Angebot markieren Sie bitte und senden uns per Fax 2 0221/27798858 zurück. Natürlich stehen wir Ihnen auch telefonisch (0221/27798860 zur Verfügung. Sie erhalten dann am Ende Ihrer Einladung eine komplette Rechnung für Ihre ganze Gruppe. Eine Einzelabrechnung ist leider nicht möglich.

Um unnötige Kosten zu vermeiden, bitten wir Sie, uns bei Änderungen kurzfristig über die zu erwartende Gästezahl zu informieren.

DAS KLEINE FRÜHSTÜCK :

Start in den Tag oder Stärkung für die Kultur.

Le Panier : ein Korb frischgebackener Brötchen,
Baguette, Muffin und Croissant mit Butter, Marmelade,
Honig und Frischkäse

Gekochter Schinken, Salami
und/oder Holländer Käse und Mozzarella

Salat von frischen Früchten

pro Person € 10,00

EXTRAS :

Kaffee, Tee und sonstige Getränke werden extra berechnet.

Säfte : Orange, Apfel, Tomate 0,2 l € 3,50

Frischgepresster Orangensaft, 0,2 l € 4,50

Räucherlachs, Dill, Zitrone, Creme fraîche € 11,50

Joghurt, Quark oder Müsli € 4,75

Weichgekochtes Bio-Ei € 2,50

Bio-Rührei mit Schinken und Kräutern € 8,50

Bio-Spiegelei mit Tomaten und Kräutern € 8,50



LUNCH-BUFFET ZUR SELBSTBEDIENUNG :

Zur Unterbrechung Ihres Museumsbesuches, des Arbeitstages oder für ein Treffen mit Freunden servieren wir Ihnen von einem Buffet im Bereich unserer Bildergalerie :

- Steinpilzkraftbrühe mit einer kleinen Einlage
- Orangen-Karotten-Cremesuppe mit Rosmarin

Bitte wählen Sie ein Hauptgericht pro 20 Personen :

- Tafelspitz mit Wurzelgemüsen
- Filetspitzen Stroganoff mit Gemüsereis *
- Maispouardenbrust mit Blattspinat und Gratin
- Confit de Canard au Lentilles
- Curry Huhn mit asiatischen Gemüsen
- Lachstranche mit Lauchgemüse und Reis
- Fischragout in Rahmsauce mit Gemüsereis
- Vegetarische Ravioli mit einer feinen Füllung von frischen Steinpilzen
- Penne mit Gemüse-Tomaten-Sugo

Sowie immer dazu

Saisonsalate mit Dressing, Brotauswahl

- Frischer Obstsalat mit Passionsfruchtsorbet
- Hausgemachte Mousse von dunkler Schokolade
- Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

Dazu servieren wir pro Person

ein Glas Weißwein oder Rotwein, ½ Flasche Mineralwasser, Kaffee oder Espresso

Buffetkombination ab 20 Personen mit :

Getränken, Hauptgericht, Salat € 22,50

Unser Tipp:

Erweitern Sie das Buffetangebot nur für einen Teil Ihrer Gäste. Für Suppe oder Dessert berechnen wir pro Portion jeweils

€ 5,00

(* Zuschlag für Filet Stroganoff € 7,50)



FINGERFOOD :

Für Ihren Empfang nach dem Standesamt oder...

- Kleine knusprige Fleischbällchen mit Feta, dazu eine süß-saure Chili-Sauce
- Hauchdünn gebackene Basilikum-Crêpes mit geräuchertem Lachs und Frischkäse
- Grissini, gewickelt mit Parma- oder Serranoschinken
- Bruschetta auf herzhaftem Kartoffelbaguette mit Tomaten und Mozzarella
- Kleine Nürnberger Rostbratwürstchen mit mittelscharfem Senf
- Kleines gemischtes Blätterteiggebäck, gefüllt mit Käse oder Schinken oder Lachs
- Mini Quiche mit Lachs und Speck
- Datteln, Pflaumen oder Aprikosen im krossen Speckmantel

Ab 10 Personen

5 Teile p.P.	€	10,00
9 Teile p.P.	€	16,50
10 Teile p.P.	€	17,50

KAFFEE UND KUCHEN :

Eine süße Stärkung für Zwischendurch

Eine Auswahl unserer Blechkuchen, Torten und Muffins, (natürlich mit Schlagsahne) *dazu unsere* Kaffeehaus-Klassiker, Ronnefeldt-Tee, Kakao oder Milch und ½ Flasche Mineralwasser

ab 10 Personen, pro Person € 8,50

TISCHRESERVIERUNGEN :

Da wir über eine große Anzahl von Tischen verfügen, sind Tischreservierungen unter 10 Personen nicht notwendig. Für Gruppen ab 10 Personen reservieren wir gerne Tische in Kombination mit einer Speisenbestellung.

