

KULINARISCHES IM RheinEnergieSTADION



RheinEnergieSTADION

HERZLICH
WILLKOMMEN



VON CURRYWURST BIS STERNEKÜCHE

Wir servieren Ihnen, was Ihnen schmeckt. Das kann rheinische Hausmannskost à la Bockwurstchen mit Kartoffelsalat sein oder ein mehrgängiges kulinarisches Highlight vom Sternegastronom mit korrespondierenden Weinen und Champagner zum Empfang. Und das für 20 Gäste genauso wie für 2.000, als Flying Buffet oder gesetzt. Ganz wie Sie es wünschen.

Ihr Team des RheinEnergieSTADION

„Tolles Catering in einer tollen Location“

„BBQ an der Rasenkante - Eine ganz besondere Atmosphäre“

„Das 5-Gang Menü mit Blick ins beleuchtete Stadion hat bei unseren Kunden einen bleibenden Eindruck hinterlassen“

„Große Bühne, schickes Ambiente, sportliche Buffetauswahl“

„Eine gute Currywurst gehört einfach zu einer schönen Veranstaltung“

„Das frische Kölsch vom Fass schmeckt nach einer tollen Veranstaltung besonders gut“

TAGES-PAUSCHALEN



HALBTAGESPAUSCHALE

- bis zu 6 Stunden -

- alkoholfreie Tagungsgetränke 0,2 l | Brühkaffee | Tee
- Kaffeepause vormittags mit süßen Mini-Croissants
- 3-Gang-Buffer mit zwei Hauptspeisen zur Auswahl nach Empfehlung des Küchenchefs

Preis pro Person 30,50 EUR

TAGESPAUSCHALE „KLASSIK“

- bis zu 8 Stunden -

- alkoholfreie Tagungsgetränke 0,2 l | Brühkaffee | Tee
- Kaffeepause vormittags mit süßen Mini-Croissants
- 3-Gang-Buffer mit zwei Hauptspeisen zur Auswahl nach Empfehlung des Küchenchefs
- Kaffeepause nachmittags mit Plunderteilchen

Preis pro Person 36,50 EUR

TAGESPAUSCHALE „KLASSIK PLUS“

- bis zu 8 Stunden -

- alkoholfreie Tagungsgetränke 0,2 l | Brühkaffee | Tee
- Begrüßung mit süßen Mini-Croissants
- Kaffeepause vormittags mit Plunderteilchen
- 3-Gang-Buffer mit zwei Hauptspeisen zur Auswahl nach Empfehlung des Küchenchefs
- Kaffeepause nachmittags mit Blechkuchen

Preis pro Person 39,50 EUR

TAGES-PAUSCHALEN

TAGESPAUSCHALE „PREMIUM“

- bis zu 8 Stunden -

- alkoholfreie Tagungsgetränke 0,2 l | Brühkaffee | Tee
- Kaffeepause vormittags mit süßen Mini-Croissants
Frisch gepresster Orangensaft | Obstkorb
- 3-Gang-Buffer mit zwei Hauptspeisen zur Auswahl
nach Empfehlung des Küchenchefs
- Kaffeepause nachmittags mit Plunderteilchen
Frisch gepresster Orangensaft | Obstkorb

Preis pro Person 43,50 EUR

TAGESPAUSCHALE „EXKLUSIV“

- bis zu 8 Stunden -

- alkoholfreie Tagungsgetränke 0,2 l | Brühkaffee | Tee
- Kaffeepause vormittags mit süßen Mini-Croissants
Fruchtjoghurt | Müsliriegel
Frisch gepresster Orangensaft | Obstkorb
- 3-Gang-Buffer mit zwei Hauptspeisen zur Auswahl
nach Empfehlung des Küchenchefs
- Kaffeepause nachmittags mit Plunderteilchen
Frisch gepresster Orangensaft | Gemüsesticks | Dip | Obstkorb

Preis pro Person 51,50 EUR

„POWER-BREAK“

zu den Tagespauschalen zubuchbar

- Müsliriegel
- Naturjoghurt im Glas
- Geschnittene Früchte
- Smoothies

Preis pro Person 7,00 EUR

3-GANG AUS- WAHLBUFFETS



3-GANG AUSWAHLBUFFETS - Als Auswahl innerhalb der Tagespauschalen buchbar

Nr. 1: „Sonnenküche“

Salatauswahl der Saison | zweierlei Dressing
Kräuterbraten | Sherryrahm | Lauch-Rahm-Gemüse | Röstkartoffel
Spanisches Paprikagulasch | Penne
Grießcrème | Heidelbeeren

Nr. 2: „Pikant“

Salatauswahl der Saison | zweierlei Dressing und
Putengeschnetzeltes Züricher Art | Champignons | Spätzle | Gemüseauswahl
Gemüselasagne | Chili-Käse
Mascarpone-Quarkcrème | Karamell-Apfelstücke

Nr. 3: „Aromatisch“

Salatauswahl der Saison | zweierlei Dressing und
Kasselerbraten | Cranberry Sauce | Spitzkohl | gebratene Kartoffelscheiben
Schmorgurken-Curry | Dill | Pfefferreis
Mousse au Chocolat

Nr. 4: „Leicht und lecker“

Salatauswahl der Saison | zweierlei Dressing
Poulardenbrust | Feigen-Senfsauce | Broccoli | Gratinkartoffeln
Lauch-Ricotta Tortellini | Tomaten Crème
Joghurt Crème | Früchte

Nr. 5: „Rustikal“

Salatauswahl der Saison | zweierlei Dressing
Schweinesteak | Rahm-Champignons | Risoleekartoffeln | Kohlrabi
Ravioli | Gorgonzola | Gemüsesauce
Milchreis | Kirschen

3-GANG AUS- WAHLBUFFETS



Nr. 6: „Brauhaus“

Salatauswahl der Saison | zweierlei Dressing
Krustengulasch vom Rind | Balsamico-Gemüse | Nudeln
Ofenkartoffeln gefüllt | Pilze | Käse | Kräuterquark
Rote Grütze | Vanillesauce

Nr. 7: „vegan/vegetarisch“

Salatauswahl | zweierlei Dressing und
Gefüllte Zucchini mit Sojabrät | pikante Tomaten Sauce | Pasta
Falafel | Frischkäsedip | Wildreis
Obstsalat | Honigquark

VEGETARISCHE HAUPTSPESIEN-ALTERNATIVEN ZUM AUSTAUSCH IM 3-GANG BUFFET:

Canneloni | Pilze | Lauchzwiebeln | Gorgonzola Sauce
Falafel | Cherrytomaten | Frischkäse | Wildreis
Gefüllte Spitzkohlroulade | Reis | Kräuter | Dijon-Senf Sauce
Linsenbratling | Ratatouille | Ziegenfrischkäse
Vegetarische Maultaschen | Zwiebelschmelze | Prinzessbohnen
Curry | Süßkartoffel | Gemüse | Bulgur
Lasagne | Spinat | Champignon | Bergkäse
Mediterrane Tarte | Oliven | getrockneten Tomaten | Schafskäse
Vegetarische Königsberger Klopse | Kapernsauce

BUFFET- VORSCHLÄGE



KÖLSCHES BUFFET „1“

Vorspeisen

- Kölner Blutwurst | Fleischwurst | Gewürzgurken | Zwiebeln
- Frikadellen | Senf
- Quiche | Zwiebeln | Speck
- Halven Hahn
- Kartoffelsalat | Frühlingszwiebeln | Essig | Öl
- Röllchen | kleine Brötchen
- Griebenschmalz | Schnittlauchcrème

Hauptspeisen

- Rheinischer Sauerbraten | Kartoffelklöße | Rotkohl | Apfelmus
- Krustengulasch vom Rind | Spätzle | rustikale Gemüsepfanne

Dessert

- Rote Grütze | Vanillesauce
- Obstsalat | Honigquark

Preis pro Person 27,50 EUR

KÖLSCHES BUFFET „2“

Vorspeisen

- Rustikale Schlachtplatte | Kölner Blutwurst | Fleischwurst | kleine Frikadellen | kleine Schnitzel | Mettenden | Gewürzgurken | saures Gemüse
- Mettbällchen | Zwiebeln
- Rheinischer Kartoffelsalat | Fleischwurst | Lauchzwiebeln | Mayonnaise
- Brotauswahl | Griebenschmalz | Butter

Hauptspeisen

- Honigkrustenbraten | Kölschsauce
- Putengeschnetzeltes | Champignonrahmsauce
- Gemüseauswahl | Gratinkartoffeln | Spätzle

Dessert

- Schokoladenpudding | Vanillesauce
- Mascarpone Crème | Früchte

Preis pro Person 30,50 EUR

BUFFET- VORSCHLÄGE



STADIONBUFFET MÜNGERSDORF

Vorspeisen

- Kleine Rösti | Räucherlachs | Crème fraîche | Apfelmus | Rübenkraut
- Feldsalat | geröstete Speckstreifen
- Kräuterbraten | mariniertes Gemüse
- Bauernsalat | Tomaten | Gurken | Oliven | Feta | Essig | Öl
- Kleine Brötchen | Röllchen | Buttervariationen

Hauptspeisen

- Spießbraten | Biersauce | Kartoffelgratin | rustikale Gemüsepfanne
- Frische Bratwurst | Rahm-Wirsing | Petersilienkartoffeln

Dessert

- Saftiger Apfelkuchen | Vanillesauce
- Brotpudding | Kirschen

Preis pro Person 33,50 EUR

MEDITERANES BUFFET

Vorspeisen

- Rigatoni Salat | Pesto | Tomaten
- Melonenstücke | Ananastücke | luftgetrockneter Schinken
- Antipasti Paprika | Auberginen | Zucchini | Champignons | Peperoni | Oliven
- Pollo Tonnato | Huhn | Thunfischcreme | Kapern
- Tomate | Mozzarella | Basilikum
- Salatauswahl | zweierlei Dressing
- Bauernbrot | Panini | Bruschetta Dip | Kräuterrahm

Hauptspeisen

- Mit Spinat gefüllte Kalbsrollen | Gorgonzola Sauce
- Mittelmeer Fischfilet | Gemüsestreifen | Weißweinschaum | kleine Kartoffeln in der Schale | frische Kräuter

ODER

- Poulardenbrustmedaillons | mediterranes Gemüse | Käse Gnocchi | frische Kräuter
- Tortellini | gegrilltes Gemüse | frische Kräuter | Tomaten Crème

Dessert finden Sie auf der folgenden Seite

BUFFET- VORSCHLÄGE



Dessert

- Nougat Tiramisu
- Panna Cotta | Kirschen

Preis pro Person 39,50 EUR

SPORTLER BUFFET

Vorspeisen

- Antipasti Zucchini | Auberginen | Paprika | Champignons
- Ziegenkäsetaler | Ruccola
- Garnelen im Kräutermantel | Feldsalat | Parmesansplitter
- Salatauswahl | zweierlei Dressing
- Baguette | Ciabatta | Dips

Hauptspeisen

- Geflügelbrust und Schweinerückenmedaillons in Pfeffersauce
- kleine Kartoffeln | frische Kräuter | Gemüseauswahl
- Bandnudeln in Kräuterschaumsauce dazu Blattspinat und Lachsstreifen

Dessert

- Saison-Früchte in Honig
- Quark Crème

Preis pro Person 34,50 EUR

BUFFET- VORSCHLÄGE



GRILLBUFFET „BASIC“

Vorspeisen

- Rheinischer Kartoffelsalat | Fleischwurst | Lauchzwiebeln | Mayonnaise
- Griechischer Bauernsalat
- Coleslaw | Weißkohl | Möhren | Mayonnaise
- Gurken | Dillrahm
- Kartoffelsalat | Lauchzwiebeln | Tomaten | Essig | Öl
- Salatauswahl | zweierlei Dressing
- Baguette | Brötchenauswahl | Kräuterbutter

Hauptspeisen

- Champignonspieße
- Thüringer Rostbratwurst | Krakauer | marinierte Putensteaks | marinierte Schweinenackensteaks
- Folienkartoffeln | Knoblauch Crème | Kräuter Crème

6 Stunden Veranstaltungsdauer (davon maximal 2,5 Stunden Buffetzeit)
inkl. Service Personal, Köche, verschiedene Grill's, sowie eine Getränkepauschale
inkl. alkoholfreier Getränke und Bier.

Preis pro Person 54,50 EUR

Aufpreis für zusätzlichen Ausschank von Wein und Sekt: Preis pro Person 6,50 €

Das Grillbuffet kann wahlweise in den Event-Räumlichkeiten oder im Außenbereich des Stadions gebucht werden.

Im Innenbereich werden die Speisen auf einer Grillplatte zubereitet, im Außenbereich wird ein Holzkohle-Grill eingesetzt.

Das Grillbuffet kann gegen Aufpreis beliebig erweitert oder kombiniert werden.

Hier einige Vorschläge:

- Maiskolben
- Fischspieße | Gamba's | Lachs | Atlantikfisch | Hummer-Safran-Sauce
- Hüftsteak natur | Erdnussmarinade
- Chicken Wings

Wir beraten Sie gerne und erstellen ein individuelles Angebot.



FINGERFOOD „1“

6 Teile pro Person

- Wraprollen | asiatisches Gemüse | Hühnerbruststreifen
- Melone | Parmaschinken
- Champignons | Spinat | Käse
- Saté-Spieße | scharfe Sauce
- Spaghettitörtchen | Garnelen
- Gemüsekekchen | Frühlingszwiebel

Preis pro Person 19,00EUR

FINGERFOOD „2“

6 Teile pro Person

- Kirschtomatenspieße | Mozzarella | Basilikumblättern
- Teigrollen | Schafskäse | Zucchini
- Lachs-Saté-Spieße | Sesamkruste
- Speck-Pflaumen | Speck-Datteln
- Hummerkrabben im Teigmantel | Teufelssauce
- Putenröllchen | Zitrone | Kapern
- Kleine gefüllte Kartoffeln | Zwiebel | Lauch | Crème fraîche

Preis pro Person 21,00EUR

FINGERFOOD „3“

6 Teile pro Person

Verschiedene Canapèes und Mehrkornbrotscheiben belegt mit:

- Lachs | Poulardenbrust | luftgetrockneter Serranoschinken | gebratenes Rindertatar | Schafskäse
- Kräuterfrischkäse | Walnusssplittern
- Forellenmousse | Kerbel
- Pizzatörtchen belegt mit:
 - Spinat | Schafskäse
 - Schinken | Zwiebeln

Preis pro Person 21,00EUR

FINGERFOOD



FINGERFOOD „4“

6 Teile pro Person

- Entenbrustspieß | Kumquats
 - Roastbeefrollen | Gemüsestreifen
 - Anti Pasti Paprika | Champignons
 - Pumpnickeltaler mit Tetê de Moine
 - Lachscrêpes | Crème fraîche | Kräuter
 - Törtchen mit Crème und frischen Beeren gefüllt
- Blätterteigschiffe mit:
- Gemüsestreifen | Käse
 - Schinken | Zwiebeln
 - Krabben | Sojasprossen

Preis pro Person 24,00EUR

Zu einem Aufpreis von 3,00 € bieten wir Ihnen gerne zusätzlich eine Suppe an. Die Auswahl finden Sie unter SNACKS/KLEINIGKEITEN.

DESSERT

- kann auf Wunsch zu den Fingerfood Variationen 1 bis 4 zugebucht werden -

- Mascarponecrème mit Erdbeersugo
- Apfelcrème mit Karamell und Trauben
- Weiße Mousse mit Früchte

Weitere Desserts und Preise auf Anfrage

MENU- VORSCHLÄGE



MENU KLASSIK

Eingedeckt auf den Tischen: Ciabatta | Baguette | gesalzene Butter | Bruschetta Dip

Variante Fleisch:

- Rheinische Sauerkrautsuppe mit Paprikawürfeln dazu Speckwürfel
- Bergisches Schweinefilet mit Spitzkohl und brauner Butter dazu gebratenen Serviettenknödeln
- Crêpe mit frischen Beeren gefüllt dazu Zimt-Vanillesauce

Variante Fisch:

- Büffelmozzarella mit Tapenade von schwarzen Oliven auf Tomaten-Mango-Salat
- Mit Pancetta ummanteltes Skreifilet mit Risotto Verde
- Luftiges Duett von der Mousse au chocolate mit Toblerone-Knusper

20 bis 50 Personen

Preis pro Person 59,50 EUR

Ab 51 Personen

Preis pro Person 55,50 EUR

MENU PREMIUM

Eingedeckt auf den Tischen: Ciabatta | Baguette | gesalzene Butter | Bruschetta Dip

Variante Fleisch:

- Kartoffelsüppchen mit gerösteten Pfifferlingen und Filetstreifen vom Rind
- Tranchen von der Entenbrust auf Pflaumensauce mit in Sesam gebratenen Zuckerschoten und Wildreis
- Tiramisu mit Nougatröllchen und Himbeeren

Variante Fisch:

- Safranrisotto mit Spargel dazu Scheiben vom Atlantikhummer und Kaviar
- Lachsfilet mit Nuss-Kräuter-Kruste und Holunder-Spitzkohl dazu Trüffel-Kartoffelwürfel
- Geeistes Brulèe von bitterer Schokolade mit Zwergorangen in Holunderblütensugo

20 bis 50 Personen

Preis pro Person 63,50 EUR

Ab 51 Personen

Preis pro Person 58,50 EUR

MENU- VORSCHLÄGE



MENU EXKLUSIV

Eingedeckt auf den Tischen: Ciabatta | Baguette | gesalzene Butter | Bruschetta Dip

Variante Fleisch:

- rote Beete Carpaccio mit geräucherter Bach-Forelle, gerösteten Pinienkernen, Granatapfel und einem steirischen Kürbiskernöl-Schmand
- Neuseeland Lammfilet mit Barolo Jus dazu kleinen Rosmarinkartoffeln und zarter Blattspinat
- Pistazien Honig Parfait mit marinierten Aprikosen

Variante Fisch:

- Pochierte Maispoularde auf Lauch-Pilzgemüse mit Granatapfelsauce
- Scholle mit Weißwein Sauce an Fenchel-Möhrengemüse und Kräuter Nocken
- Erdbeerlasagne mit Vanille-Minz-Sabayone

20 bis 50 Personen

Preis pro Person 66,50 EUR

Ab 51 Personen

Preis pro Person 61,50 EUR

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl der begleitenden Weine zu Ihrem Menu.

FRÜHSTÜCK/ BRUNCH



BUSINESS FRÜHSTÜCK

inklusive Brühkaffee und Tee

- Brot | Brötchenauswahl
- Marmelade | Honig | Nutella | Butter | Margarine
- Naturjoghurt
- Obstsalat
- Rührei | gebratener Speck
- Schinken | roher Schinken | Fleischwurst | Leberwurst | Salami
- Gouda | Camembert | Leerdammer

Preis pro Person 17,50 EUR

BRUNCH „KLASSIK“

inklusive Brühkaffee, Tee, Milch und Kakao

- Brot | Brötchenauswahl
- Marmelade | Honig | Nutella | Butter | Margarine
- Müsli und Joghurt
- Obstsalat
- Rührei | gebratener Speck
- Schinken | roher Schinken | Fleischwurst | Leberwurst | Salami
- Gouda | Camembert | Leerdammer
- Forellenfilets | Meerrettich | Limonensahne

Hauptspeisen

- Frische Salatauswahl mit zweierlei Dressing
- Poulardenbrustmedaillons und Schweinefiletmedaillons mit Pfefferlingrahm und Sauce Bernaise
- Spanischer Paprikagulasch mit Reis und kleinen Kartoffeln in der Schale dazu eine Gemüseauswahl

Dessert

- Natas mit Früchten
- Himbeer-Tiramisu

Preis pro Person 34,50 EUR

FRÜHSTÜCK/ BRUNCH



BRUNCH „PREMIUM“

inklusive Brühkaffee, Tee, Milch und Kakao

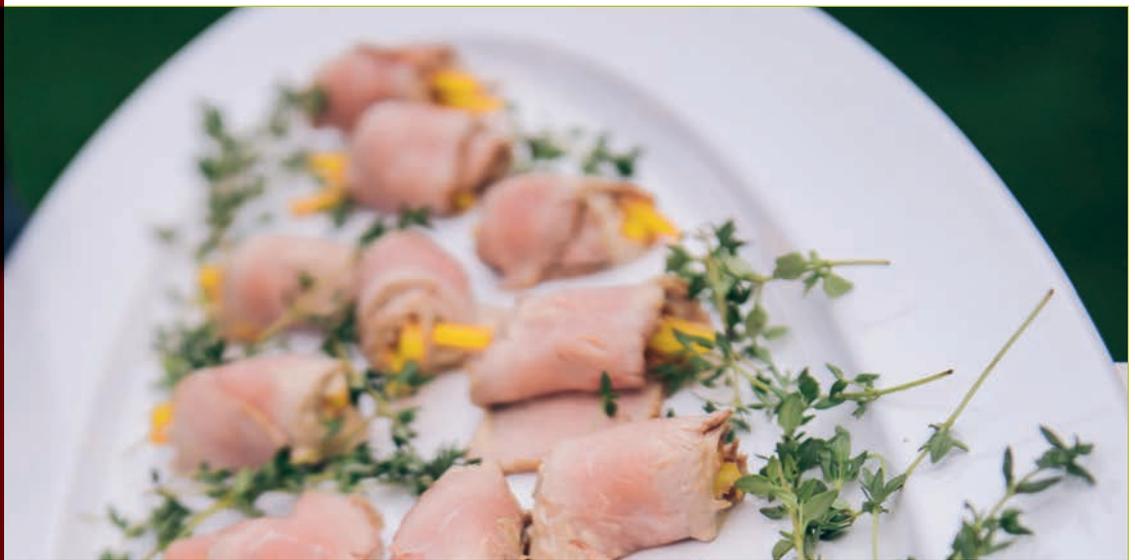
- Brot | Brötchenauswahl
- Marmelade | Honig | Nutella | Butter | Margarine
- Müsli und Joghurt
- Obstsalat
- Rührei | gebratener Speck
- Schinken | roher Schinken | Fleischwurst | Leberwurst | Salami
- Gouda | Camembert | Leerdammer
- Forellenfilets | Meerrettich | Limonensahne

Hauptspeisen

- Frische Salatauswahl mit zweierlei Dressing
 - Saltim Bocca vom Schweinelachs mit Tomatensugo
 - Gemüselasagne mit Schafskäse
 - Zanderfilet mit Mandel-Safrankruste in Weißweinsauce dazu gratinierter Spinat
- Dessert
- Weiße und dunkle Mousse au Chocolat
 - Kleine Kuchenauswahl

Preis pro Person 39,50 EUR

SNACKS/ KLEINIGKEITEN



KALTE SPEISEN

- Halbes belegtes Brötchen 1,85 EUR pro Hälfte
- Halbes belegtes Körner-Brötchen 2,00 EUR pro Hälfte
- Verschiedene Belchkuchen 1,70 EUR pro Stück
- Portion Teegebäck 1,50 EUR pro Portion
- Mini-Croissants | Mini-Plunderteilchen 0,90 EUR pro Stück
- Butter Croissant 2,00 EUR pro Stück
- Große Laugenbrezen | Portionsbutter 2,50 EUR pro Stück
- Halven Hahn | Röttgelchen 3,00 EUR pro Stück
- Müsli im Glas (0,2l) 3,50 EUR pro Portion
- Obstsalat mit Joghurt im Glas (0,2L) 3,50 EUR pro Portion
- Snackvariation (Chips | Nüsse | Laugengebäck) 3,00 EUR pro Portion

- Bagel belegt mit: 4,00 EUR pro Stück
 Ziegenkäse | Ruccola | Tomate | Honig
 Brie | Walnuss | Preiselbeeren
 Thunfisch | Paprika | Radieschen | Gurke | Sprossen
 Räucherlachs | Frischkäse | Salat

- Bagel belegt mit: 3,50 EUR pro Stück
 Kräuterfrischkäse | Paprika | Radieschen | Gurke | Sprossen
 Salami | Frischkäse | Paprika | Radieschen | Gurke | Sprossen
 Putenaufschnitt | Frischkäse | Paprika | Radieschen | Gurke | Sprossen

- ½ Wrap gefüllt mit: 3,50 EUR pro Stück
 Salat | Putenbrust
 Salat | Thunfisch
 Salat | mariniertes Gemüse

- Großer Obstkorb (20-30 Pers.) 50,00 EUR pro Stück
- Portion Obst (Apfel | Birne | Banane) 1,50 EUR pro Person
- Portioniertes Handobst 2,00 EUR pro Stück
- Obstspieße 2,00 EUR pro Stück

Alle Snacks und Kleinigkeiten können optional zu den Tagespauschalen und Buffets hinzugebucht werden. Bei Einzelbuchung fallen je nach Menge und Aufwand zusätzlichen Personalkosten an.

SNACKS/ KLEINIGKEITEN



WARME SPEISEN

- Bratwursttaler | Currysauce | Baguette 6,50 EUR pro Portion
- kleine Bockwurst | Kartoffelsalat | Senf | Baguette 5,50 EUR pro Portion
- Chicken Nuggets | Kartoffelecken
Ketchup | Mayonnaise 8,50 EUR pro Portion
- Suppen vegetarisch mit Baguette 4,00 EUR pro Portion
 - Bärlauch | Sahne | Croutons
 - Curry | Paprika | Frischkäse
 - Tomate | Gemüse
 - Italienische Minestrone
 - Kürbis | Kartoffel
- Suppen mit Baguette 4,50 EUR pro Portion
 - Kichererbsen | Süßkartoffeln | scharfe Paprikawurst
 - Thai Gemüse | Kokosmilch | Hühnchen
 - Kartoffel | Lauch | Hackfleisch
 - Erbsen | Wurstscheiben
 - Gulasch-Suppe | Rindfleisch | Paprika | Zwiebeln
 - Rheinische Kartoffelsuppe | Kartoffeln | Möhren | Speck | Zwiebeln
 - Kürbis | Kartoffeln | Möhren | Mettenden



Die Live Cooking Stationen können optional zu einem der angebotenen Buffets oder der Tagespauschalen hinzugebucht werden.

BURGER STATION

Burger Station mit frisch gegrillten Rindfleisch Patties (140g)

- auf Wunsch auch mit vegetarischen Patties -

Burger Buns | Tomaten | Röstzwiebel | Gurke | saure Gurken | Käse | Baconstreifen

Preis pro Person 7,50 EUR

PASTA STATION

Vor dem Gast frisch in der Pfanne geschwenkt

Verschiedene Sorten italienischer Pasta mit folgenden Saucen zur Auswahl:

- „Frutti di mare“ | Garnelen | frische Kräuter | Weißweinschaum
- „Aglio e olio“ Basilikum | Knoblauch | hochwertiges Olivenöl | Parmesansplitter
- „alla Panna“ Schinkenstreifen | Sahnesauce | frischer Schnittlauch
- „alla Paesana“ Rindfleischstreifen | Pilze | Erbsen | Parmesan-Sahnesauce
- „Arrabiata“ Gemüse | pikanter Tomatensauce
- „Vongole“ Muscheln | Gemüsestreifen

maximal 2 unterschiedliche Sorten pro Station

Preis pro Person 6,50 EUR

ASIA STATION

Vor dem Gast frisch im Wok geschwenkt

Verschiedene Sorten zur Auswahl:

- eingelegtem Tofu oder Schweinefleisch oder Geflügelstreifen oder Shrimps oder asiatischem Gemüse
- Süß-saure-Sauce oder Soja Sauce
- Reis oder Nudeln

Preis pro Person 6,50 EUR

Alle Live-Cooking und Snack-Stationen können auch einzeln gebucht werden. Hierbei fallen je nach Menge und Aufwand zusätzlichen Personal, sowie Produktionskosten an. Gerne erstellen wir Ihnen hierzu ein unverbindliches Angebot.



REMAGEN CURRYWURST STATION

vor dem Gast frisch gegrillt

- Meister Bratwurst | - alternativ auch vegetarische Wurst -
- Milde Currysauce | pikante Currysauce | Senf
- Baguette

Preis pro Portion 3,50 EUR

HOT DOG STATION

- Würstchen (Schwein oder Geflügel) | - alternativ auch vegetarische Wurst - mit Hot-Dog-Brötchen
- Sauerkraut | Zwiebeln | Röstzwiebeln | Gurken | saure Gurken
verschiedenen Saucen

Preis pro Person 4,00 EUR

KÖLSCHE VESPER STATION

- Kölner Blutwurst | Fleischwurst | Gewürzgurken | Zwiebeln
- Frikadellen | Senf
- Schinkenröllchen | Remoulade
- Mettbällchen | Zwiebeln
- Heringstipp | Äpfel | Zwiebeln
- Rheinischer Kartoffelsalat | Fleischwurst | Lauchzwiebeln | Mayonnaise
- Kartoffelsalat | Frühlingszwiebeln
- Halven Hahn
- Röggelchen | kleine Brötchen
- Suppe nach Wahl

Preis pro Person 7,00 EUR

GETRÄNKE- PAUSCHALEN



GETRÄNKEPAUSCHALE „KLASSIK“

Alkoholfreie Getränke

pro Person/Stunde 4,50€

GETRÄNKEPAUSCHALE „KLASSIK PLUS“

Alkoholfreie Getränke und Bier

pro Person/Stunde 4,50€

GETRÄNKEPAUSCHALE „PREMIUM“

Alkoholfreie Getränke, Bier, Wein und Sekt

pro Person/Stunde 5,50€

GETRÄNKEPAUSCHALE „EXKLUSIV“

Alkoholfreie Getränke, Bier, Wein, Sekt
und Longdrinks

pro Person/Stunde 9,50€

Aufpreis für Kaffeespezialitäten

pro Person/Stunde 1,00€

Cocktails und Spirituosen auf Anfrage

Die Getränkepauschalen bieten wir Ihnen ab 4 Stunden an.

GETRÄNKE

GETRÄNKE

Säfte	0,2 l	1,60 EUR
Säfte	1,0 l	8,50 EUR
Softgetränke	0,2 l	1,60 EUR
Softgetränke	0,2 l (Flasche)	1,60 EUR
Softgetränke	0,5 l (Flasche)	3,00 EUR
Wasser Schorle	0,25 l (Flasche)	2,00 EUR
Wasser Schorle	0,75 l (Flasche)	6,00 EUR
Fassbrause	0,33 l (Flasche)	2,20 EUR
Gaffel Bitburger	0,33 l (Flasche)	2,20 EUR
Gaffel Frei Bitburger 0,0	0,33 l (Flasche)	2,20 EUR
Gaffel Kölsch Bitburger	0,2 l (vom Fass)	1,60 EUR
Gaffel Kölsch	30,0 l (Fass)	180,00 EUR
Gaffel Kölsch	50,0 l (Fass)	300,00 EUR
Pittermännchen	10,0 l (Fass)	65,00 EUR
Bitburger Premium Pils	10,0 l (Fass)	70,00 EUR
Café (Brüher)	je Tasse	1,60 EUR
Café Crème Espresso Kakao	je Tasse	1,80 EUR
Cappuccino Milchkaffee	je Tasse	2,10 EUR
Latte Macchiato Espresso Macchiato	je Tasse	2,10 EUR
Tee	je Tasse	1,40 EUR
Kaffee	1,0 l (Kanne)	9,00 EUR
Tee	1,0 l (Kanne)	9,00 EUR

Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl der passenden Weine zur Ihrer Veranstaltung.

Die passende Dekoration für Ihre Veranstaltung bieten wir Ihnen gerne individuell für Ihre Veranstaltung an.

Inhaltsstoffe und Allergene erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal vor Ort.

Alle Preise sind Netto-Preise und verstehen sich zzgl. MwSt.