

Inhaltsverzeichnis

1 Wissenswertes über den Petersberg

- 1.1 Herzlich Willkommen
- 1.2 Geschichtliche Entwicklung

2 Veranstaltungsräume

- 2.1 Lageplan
- 2.2 Raumdaten und Mieten
- 2.3 Raumpläne

3 Tagungspauschalen

- 3.1 Ganztages Pauschalen
- 3.2 Halbtages Pauschale

4 Konferenzpausen und Snacks

- 4.1 Konferenzpausen
- 4.2 Imbissbuffets
- 4.3 Lunchboxen
- 4.4 Canapées
- 4.5 Warme Häppchen

5 Speisen

- 5.1 Buffets
- 5.2 Menü Set Frühling
- 5.3 Menü Set Sommer
- 5.4 Menü Set Herbst
- 5.5 Menü Set Winter
- 5.6 Menü Set Vegetarisch
- 5.7 Festliche Menüvorschläge

6 Getränke

- 6.1 Weinkarte
- 6.2 Getränkekarte

7 Incentives

8 Planungshilfen

- 8.1 Kontakt
- 8.2 Anfahrt
- 8.3 Planungshilfen
- 8.4 Allgemeine Geschäftsbedingungen



1 Herzlich Willkommen

Das Steigenberger Grandhotel Petersberg

Hoch über dem Rheintal, auf der Kuppe des Petersberges steht eines der wohl außergewöhnlichsten Hotels in Deutschland. Inmitten des ältesten Naturschutzgebietes, umgeben von den Wäldern des Siebengebirges und doch verkehrsgünstig gelegen: das Grandhotel Petersberg.

Der Bau im Stil der klassischen Moderne fügt sich harmonisch in die reizvolle Landschaft ein. Die Schönheit der Natur, der herrliche Blick über das Rheintal und das besondere Ambiente des Hauses haben schon viele hochrangige Gäste aus aller Welt beeindruckt - unter ihnen Queen Elizabeth II., der japanische Kaiser Akihito mit Kaiserin Michiko, der jordanische König Hussein sowie Präsidenten und Regierungschefs wie z.B. Breschnew, Gorbatschow, Clinton, Mandela, Blair, Li Peng und viele andere namhafte Persönlichkeiten. Weltweite Beachtung fand das Grandhotel Petersberg als Ort der Balkan-Konferenz und der Afghanistan-Verhandlungen unter Federführung der Vereinten Nationen. Als "das deutsche Camp David" haben internationale Medien das Hotel auf dem Petersberg bei Bonn beschrieben.

Das ehemalige Gästehaus des Bundes und Fünf-Sterne-Grandhotel steht auch Ihnen offen. Wohnen und tagen wie ein Staatsgast. Die elegante Ausstattung, edles Mobiliar, feine Stoffe setzen Akzente. 15 Veranstaltungsräume bieten Ihnen vielseitige Möglichkeiten.





Wissenswertes über den Petersberg

Der Besucher des Petersberges erfreut sich nicht nur an der hervorragenden landschaftlichen Lage und unvergleichlichen Aussicht auf das Rheintal, sondern kann gleichzeitig auch einen "Spaziergang" in die geschichtliche Vergangenheit unternehmen.

Auf dem Plateau des Berges, der bereits in der Zeit um 400 v. Chr. besiedelt war, wurden vor einigen Jahren Teile eines Ringwalls freigelegt, der aus der Zeit um 100 v. Chr. stammt. Ebenso können im östlichen Teil der Parkanlagen die Grundmauern einer im 12. Jahrhundert gebauten, fünfschiffigen Kirche besichtigt werden. 1131 ließ sich Ritter Walther als Einsiedler auf dem Petersberg nieder, der damals wegen seiner Nähe zum Rhein noch Stromberg genannt wurde. Etwa 60 Jahre später zogen Zisterziensermönche aus der Eifel auf den Berg. Die Sankt-Peter-Kapelle aus dem Jahre 1764 wurde in den vergangenen Jahren renoviert, sie ist für den Besucher täglich geöffnet. Auch die Kreuzwegstationen aus der Zeit nach dem 30jährigen Krieg entlang der Bittwege (Prozessionswege) sind erhalten geblieben und in den vergangenen Jahren restauriert worden. Als Zeugnis einer Jahrhunderte alten religiösen Tradition wurden die Wallfahrtskapelle und die Bittwege mit ihren Stationen unter Denkmalschutz gestellt.

Der Staat veräußerte 1834 die Domäne Petersberg an Herrn Joseph Ludwig Mertens. Seine Frau, Sibylle Mertens-Schaaffhausen, "Rheingräfin" genannt, Tochter eines Bankiers, errichtete auf dem Berg einen Sommersitz und lud zahlreiche Persönlichkeiten der damaligen Zeit zu gesellschaftlichen Veranstaltungen ein, darunter auch Ernst Moritz Arndt und August Wilhelm Schlegel. 1892 wurde auf dem Petersberg erstmals ein Hotel eröffnet, das 1912 von Ferdinand Mühlens, dem Inhaber der Firma 4711 erworben und in den Jahren vor dem Ersten Weltkrieg zu einem Kurhotel umgebaut und erweitert wurde; in den 30er Jahren genoss es einen weltweiten Ruf.



Hotel auf dem Petersberg, 1930



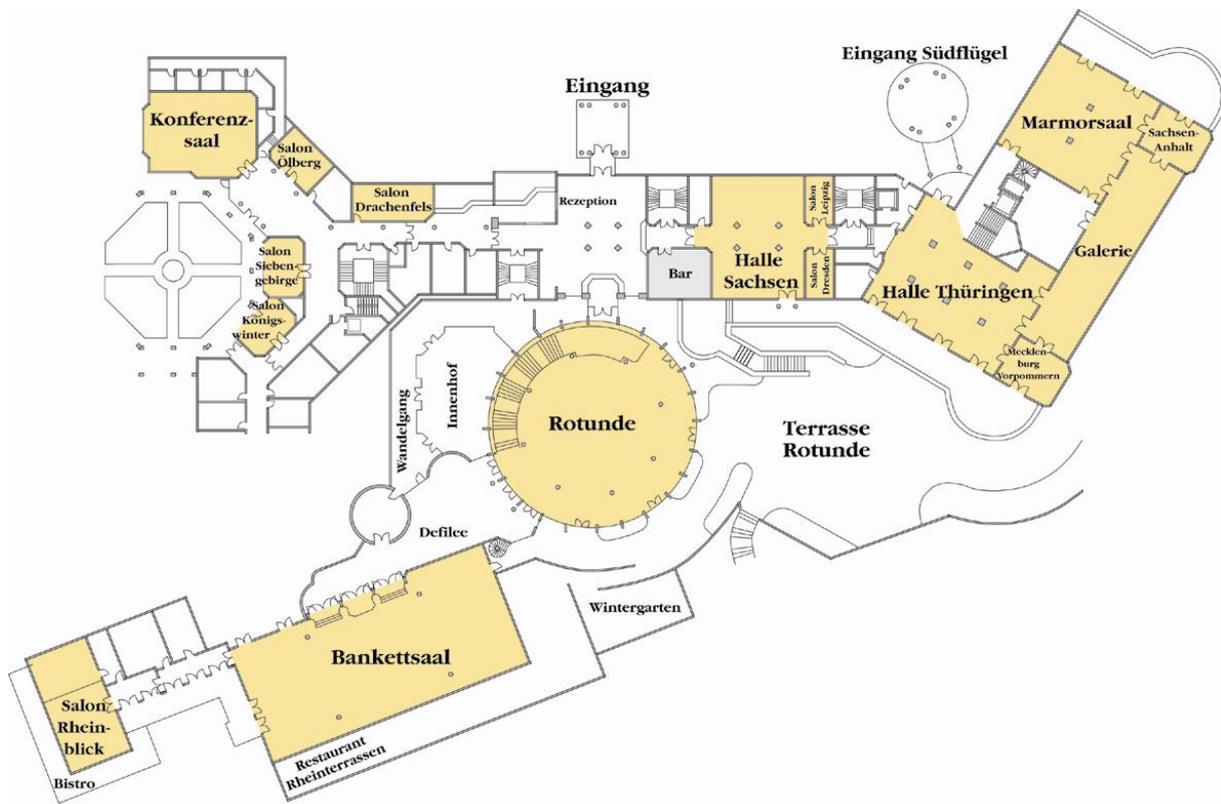
Nach dem Zweiten Weltkrieg war der Petersberg bis 1952 Sitz der Alliierten Hohen Kommissare. Hier wurde auch am 22. November 1949 von Bundeskanzler Dr. Konrad Adenauer das "Petersberger Abkommen" unterzeichnet. In den Jahren von 1955-1969 wurde das Hotel vom Breidenbacher Hof, Düsseldorf, in Pacht geführt und diente auch als Residenz für hohe Staatsgäste, unter anderem Schah Mohammed Reza Pahlewi und Kaiserin Soraya sowie Königin Elizabeth II. Nach seiner Schließung im Jahre 1969 wurde es 1973 für wenige Tage wieder geöffnet, um den sowjetischen Generalsekretär Leonid Breschnew hier wohnen zu lassen. 1978 erwarb die Bundesrepublik Deutschland den Petersberg mit allen Gebäuden von der Familie Mühlens, um ein neues Gästehaus für Staatsgäste zu schaffen. Nach mehrjähriger Planung und umfangreichen Um- und Erweiterungsbauten konnte das Gästehaus im Herbst 1990 seiner Bestimmung übergeben werden. Seither haben nahezu alle Staatsoberhäupter, Regierungschefs und Außenminister mit ihren Delegationen als Gäste der Bundesregierung auf dem Petersberg gewohnt und politische Gespräche geführt. Weitere ausführliche Informationen können Sie der vom Siebengebirgsmuseum der Stadt Königswinter herausgegebenen Broschüre "Der Petersberg - Vom Ringwall zur Staatsherberge" oder dem neuesten Werk des Heimatforschers Winfried Biesing "Der Petersberg - von der Fliehburg zur Residenz für Staatsgäste" entnehmen.



Auch nach dem Berlinumzug der Bundesregierung ist der Petersberg weiterhin das Gästehaus des Bundes - gewissermaßen als "Deutsches Camp David". Allerdings hat die Bundesregierung auf ihr bisheriges Erstbelegungsrecht verzichtet. Deshalb können nunmehr alle Absprachen mit Veranstaltern verbindlich bestätigt werden, was zu einer Planungssicherheit führt. Das Grandhotel Petersberg verfügt über 88 Zimmer und 11 Suiten, die, wie auch die Salons, nach den Bundesländern benannt und mit wertvollen Antiquitäten und Kunstwerken ausgestattet sind. 15 Veranstaltungsräume bis 500 Personen, alle mit direktem Tageslicht und einmaligem Ausblick in die Landschaft, Schwimmbad und Fitnessbereich, das Restaurant Rheinterrassen, ein Bistro-Café und die wohl einmalige große Rheinterrasse mit Blick in das Rheintal und bis in die Hocheifel stehen den Gästen zur Verfügung und laden zum Verweilen ein.

2 Veranstaltungsräume

2.1 Lageplan





2.2 Raumdaten & Mieten

Veranstaltungsraum	Fläche	Höhe	Kapazität			Miete		
			Tagung	Bankett	Empfang	Ganztags	Halbtags	Ausstellung
Rotunde	463 m ²	15,00 m	500	440	1000	2500,- €	1350,- €	3000,- €
Bankettsaal	451 m ²	4,40 m	450	350	400	2500,- €	1350,- €	3000,- €
Salon Rheinblick	92 m ²	2,65 m	60	60	80	550,- €	400,- €	-
Defilée	190 m ²	3,00 m	-	-	200	-	-	1500,- €
Marmorsaal	186 m ²	3,25 m	150	140	180	950,- €	550,- €	1600,- €
Galerie	150 m ²	3,90 m	120	100	150	950,- €	550,- €	1600,- €
Salon Sachsen-Anhalt	32 m ²	3,75 m	30	20	20	380,- €	200,- €	-
Salon Mecklenburg-Vorpommern	33 m ²	3,75 m	30	20	20	380,- €	200,- €	-
Halle Thüringen	198 m ²	3,80 m	-	-	200	1300,- €	750,- €	-
Halle Sachsen	46 m ²	2,70 m	-	-	200	950,- €	550,- €	-
Salon Dresden	15 m ²	2,70 m	4	-	10	150,- €	80,- €	-
Salon Leipzig	15 m ²	2,70 m	4	-	10	150,- €	80,- €	-
Konferenzsaal	122 m ²	3,10 m	40	-	-	950,- €	500,- €	-
Salon Ölberg	29 m ²	2,70 m	8	-	-	300,- €	200,- €	-
Salon Drachenfels	36 m ²	2,58 m	30	24	30	300,- €	200,- €	-
Salon Siebengebirge	26 m ²	2,70 m	12	12	-	300,- €	200,- €	-
Salon Königswinter	29 m ²	2,70 m	12	12	-	300,- €	200,- €	-
Wintergarten	85 m ²	3,00 m	60	60	100	350,- €	180,- €	-



3 Tagungspauschalen 2012

3.1 Ganztages Pauschalen

Rheintal / Basic Pauschale

- Bereitstellung des Tagungsraumes der Personenzahl entsprechend
- Schreibunterlagen
- 1 Flipchart, 1 Leinwand
- 2 Tagungsgetränke je Teilnehmer
- 2 Kaffeepausen mit Kaffee & Tee sowie süßen und herzhaften Snacks
- Mittagessen als saisonales 3-Gänge-Menü oder Buffet à la Küchenchef sowie einem alkoholfreien Getränk

65,00 € pro Person

Businesspauschale

- Bereitstellung des Tagungsraumes der Personenzahl entsprechend
- Schreibunterlagen
- 1 Flipchart, 1 Leinwand
- Nutzung des Business Center mit PC Arbeitsplätzen, Drucker, Scanner und Internetzugang
- Vitaminsnack
- Alkoholfreie Tagungsgetränke unlimitiert
- 2 Kaffeepausen mit Kaffee & Tee sowie süßen und herzhaften Snacks
- Mittagessen als saisonales 3-Gänge-Menü oder Buffet à la Küchenchef sowie einem alkoholfreien Getränk

Für den Referenten:

- Business Lounge mit Tagespresse, alkoholfreien Getränken und Obst

75,00 € pro Person



Brainfood Pauschale

- Bereitstellung des Tagungsraumes der Personenzahl entsprechend
- Schreibunterlagen
- Tagungstechnik (1 Flipchart, 1 Leinwand, 1 Beamer, 1 Moderatorenkoffer)
- Nutzung des Business Center mit PC Arbeitsplätzen, Drucker, Scanner und Internetzugang
- Brainfood und Vitaminsnack
- Alkoholfreie Tagungsgetränke unlimitiert
- Begrüßungskaffee vor Tagungsbeginn
- 2 Kaffeepausen mit Kaffee & Tee sowie süßen und herzhaften Snacks
- Mittagessen als saisonales 3-Gänge-Menü oder Buffet à la Küchenchef sowie einem alkoholfreien Getränk

Für den Referenten:

- Business Lounge mit Tagespresse, alkoholfreien Getränken und Obst

79,00 € pro Person

3.2 Halbtages Pauschale

Halbtagspauschale

- Bereitstellung des Tagungsraumes der Personenzahl entsprechend
- Schreibunterlagen
- 1 Flipchart, 1 Leinwand
- Nutzung des Business Center mit PC Arbeitsplätzen, Drucker, Scanner und Internetzugang
- Vitaminsnack
- Alkoholfreie Tagungsgetränke unlimitiert
- 1 Kaffeepause mit Kaffee & Tee sowie süßen und herzhaften Snacks
- Mittagessen als saisonales 3-Gänge-Menü oder Buffet à la Küchenchef sowie einem alkoholfreien Getränk

Für den Referenten:

- Business Lounge mit Tagespresse, alkoholfreien Getränken und Obst

59,00 € pro Person



Konferenzpausen

in der Tagungspauschale

wählen Sie bitte *zusätzlich zu Kaffee & Tee*

Petersberg

Halbe belegte Brötchen mit Lachs, kleine Plunderteilchen,
Traubenragout mit Vanillesauce

Drachenfels

Mit Frischkäse belegte Baguettescheiben und Bruschetta,
Fruchtmilch

Löwenburg

Croissants mit Konfitüre und frischem Schnittobst

Ölberg

Bircher Müsli und Fruchtjoghurt,
Pumpernickel mit Frischkäse und Radieschen

Nonnenstromburg

Mini Berliner, Vanillequark, Müsliriegel und Obstkorb

Wolkenburg

Herzhafte Minicroissants, süße Muffins,
Ananasspieße

Lohrberg

Süße Minicroissants, Obstsalat, Grapefruitsaft

Einzelpreis außerhalb der Tagungspauschale

EUR 9,00 pro Person



Individuelle Konferenzpausen

wählen Sie bitte *zusätzlich zu Kaffee & Tee*
insgesamt 3 Bestandteile aus unserem Angebot

Gebäck

Croissant
Schokoladenbrötchen
Mini Plundergebäck
Schinken-Käse-Croissant

belegte Brötchen

mit Rauchlachs
mit Gouda
mit geräucherter Schinken
mit Putenschinken

Sandwiches

mit Tomate und Gurke
mit Roastbeef
mit hausgebeiztem Lachs

Joghurts & Fruchtdrinks

Kirschjoghurt im Glas
Erdbeeryoghurt im Glas
Vanillequark im Glas
Smoothies
Bananenmilch mit Vanille verfeinert
Himbeermilch mit Cilli
Orangensaft
Blutorangensaft
Tomatensaft

Obst

Obstkorb
geschnittenes Obst
Obstspieß mit Schokoladenüberzug
Obstsalat mit Minze

Spezial

Käsespieße mit Trauben
Putenfrikadellen mit Tomatensalsa

Einzelpreis außerhalb der Tagungspauschale

EUR 9,00 pro Person



Quick Lunch

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Schaum
Tacchino tonnato mit Kapernäpfel
Mediterraner Nudelsalat
Fische aus dem Buchenrauch mit Sahnemeerrettich
Große Salatbar mit Croutons und Sprossenauswahl
dazu verschiedenen Toppings und Dressings
Brotauswahl mit Landbutter

Tomatencremesuppe mit Gin-Sahne

Nudelbar mit zweierlei Saucen und Parmesankäse
Kleine Kalbsschnitzel in Salbeibutter gebraten
mit Kräuterreis
Gegrilltes mediterranes Gemüse

Bayrisch-Creme mit Erdbeertopping
Schokoladenauflauf mit Pistazien
Geschnittenes Obst mit Zitronensorbet

EUR 29,00 pro Person



Lunchboxen

Petersberg

2 reichlich belegte Brötchen
1 Stück Handobst
1 Fruchtojoghurt
1 Müsliriegel
1 Mineralwasser
Serviette, Hygienetuch, Einweglöffel

EUR 14,50 pro Box

Lohrberg

1 belegtes Vollkornsandwich
1 belegtes Sandwich
1 Stück handobst
1 Fruchtojoghurt
1 Schnitzel
1 Müsliriegel
1 Mineralwasser
Serviette, Hygienetuch, Einweglöffel

EUR 16,50 pro Box

Ölberg

2 verschieden belegte Brötchen
1 Vollkornsandwich
2 Stück Handobst
1 Fruchtojoghurt
1 Schnitzel oder 1 Frikadelle
1 Stück Blechkuchen
1 Mineralwasser
Serviette, Hygienetuch, Einweglöffel

EUR 18,50 pro Box

Canapées

Graved-Lachs mit Sahne-Meerrettich	3,00 €
Roastbeef-Roulade mit Senfbutter	2,90 €
Forellenparfait mit Kirschtomate	3,00 €
Serranoschinken mit Portweinfeige	2,80 €
Brie de Maux mit Pinien	3,30 €
Roquefort mit marinierter Birne	3,50 €
Wachtelei mit Keta Kaviar	2,80 €
Matjes Tatar	2,80 €
Gänsestopfleber im Brioche	5,20 €
Büsumer Krabben mit Limetten-Schmand	3,90 €
Geräucherter Heilbutt	3,20 €
Marinierte Entenbrust mit Navel Orange	3,60 €
Paprikamousse in Crustaden	3,30 €
Lammschinken mit Pfirsichspalten	4,20 €
Roulade von Lachs und Crêpe	3,00 €
In Sherry geschmortes Perlhuhn	3,50 €
Waldpilzsülze mit Thymian	3,20 €
Picandou in der Pistazienhülle	4,30 €
Roh marinierter Hummer	5,10 €
Wachtelbrust mit würziger Orangencrème	4,10 €
Salsiccia mit Tomatenconfit	3,90 €
Chorizo mit Ruccola-Pesto	2,80 €
Salat von Radieschen und Lauchzwiebeln im Wan-Tan Korb	3,10 €
Marinierter Kaninchenrücken mit Balsamico	4,10 €
Malossol Kaviar mit Zitronen-Crème-Fraîche	7,50 €
Räucheraal mit Dillgelee	3,90 €
Mozzarella mit Stauchtomaten auf Olivenciabatta	2,90 €
Medaillon vom Hummer mit Estragon-Schmand	7,50 €
Hüttenkäse mit Lauchzwiebeln	4,10 €
Kresse Ei-Crème mit Schlangengurke	2,80 €



Warme Häppchen

Mini Pizzas	2,90 €
Flammkuchen	2,90 €
Mini Frühlingsrollen mit Erdnusssdip	3,70 €
Riesengarnele im Sesammantel	2,80 €
Satée vom Rind in Hoy-Sin-Sauce	2,90 €
Gebackener Stilton mit Melonenchutney	2,80 €
Risottopraliné	2,20 €
Verschiedene Dim Sums mit Pflaumensauce	2,20 €
Blätterteigtaschen mit Lamm gefüllt	2,80 €
Waldpilzsuppe aus der Moccataste	3,50 €
Kleines Ratatouille mit Lammfilet	5,70 €
Maultasche vom Spitzkohl mit gebratener Blutwurst	4,70 €
Roulade von Kaninchen und Taube	5,70 €
Spinatquiche	2,80 €
Kleine Frikadellen mit Paprika und Feta	2,80 €
Blätterteiggebäck mit Lachs	2,80 €
Beignets vom Seeteufel mit Orangen-Tomaten-Coulis	4,70 €
Kleiner Spieß von Jakobsmuschel und Spanischer Salami	4,70 €
Gebratenes Wachtelbrüstchen mit Zucchini-salsa	5,70 €
Gebratene Flußkrebsschwänze aus der Ingwer-Sesam-Beize	6,20 €



Rheinisches Buffet

Mit regionalen Akzenten aus dem Rheinland

Ab 30 Personen

Vorspeisen

Regionale Wurstspezialitäten mit eingelegtem Essiggemüse
Bergischer Heringsstipp mit Pellkartoffeln
Geräucherte Eifeforelle mit gehobeltem Meerrettich
Tatar vom Schweinemett mit Zwiebeln
Warme Frikadellen mit Kappessalat
Rheinischer Kartoffelsalat mit Mayonnaise
Geräucherter Rheinlachs mit Schnittbohnen
Rindfleischsalat im klaren Sud
Kräftiger Käse mit Radieschen
Röggelchen und Griebenschmalz

Suppe

Buttermilch-Bohnen-Suppe

Hauptspeisen

Reibekuchen mit Apfelmus und Rübenkraut
Sauerbraten mit Kartoffelklößen
Glasierte Kalbshaxe aus dem Kräutersud und glasiertem Wurzelgemüse
Döppekuchen mit Mettenden
Zanderfilet an Weinkraut und Kartoffelschnee

Desserts

Sauerkirschauflauf mit Bier-Sabayone
Weinschaumcreme
Gefüllte Brandteig-Krapfen mit braunem Zucker
Kleine Pfannkuchen
Vanillecreme mit Rum und Schokoladensplittern

EUR 38,00 pro Person



Deutsches Buffet

Regionale Köstlichkeiten aus deutschen Landen

Ab 30 Personen

Vorspeisen

Terrine von Bachsaibling und Seezunge mit Dill-Schmand
Ostseeaal in Aspik
Geräucherter Heilbutt mit Gurkenmousse
Zweierlei Hering aus heimischen Gewässern
Pastete vom Bergischen Wild mit Selleriesalat
Schwarzwälder Schinken mit Schnittbohnsalat
Kalbstafelspitz mit Frankfurter Grüner-Sauce
Waldpilzsalat
Wurst-Käse-Salat mit Essiggemüse
Salatauswahl mit verschiedenen Dressings und Toppings
Brot und Brötchen

Suppen

Kartoffeleintopf
Sylter Fischtopf mit frischem Dill

Hauptspeisen

Im Ganzen gebratenes Vierländer Mastgeflügel
mit Gemüse vom Markt und Schupfnudeln
Spinat-Kartoffel-Kuchen mit Kräuter-Schmand
Pochierte Lachsforelle
mit gebratenem Spitzkohl und Butterkartoffeln
Schwäbischer Kalbsnierenbraten
dazu Rotkraut und Spätzle

Desserts

Rohmilchkäse von heimischen Kühn
Helgoländer Rote Grütze mit Sahne
Schokoladenkuchen mit eingelegten Orangen
Salat von frischen Früchten mit Vanilleeis
Strudel vom Boskop Apfel
Joghurt-Mousse mit Zwetschgenragout

EUR 49,00 pro Person



Festtagsbuffet

Ab 30 Personen

Vorspeisen

Ganzer pochierter Zander mit Limonen-Crème
Variation von Räucherfischen
Kalbscarée mit Portweinschalotten
Terrine von Mittelmeerfischen mit gebratenen Flusskrebse und Gurkencarpaccio
Ganzer Serrano-Schinken mit eingelegten Feigen
Rosa Rehrücken mit kandierten Nüssen
Sülze von Hummer und Jakobsmuscheln mit Zitronenmelisse
Süß-saures Kompott von Kalbsbries und Trauben
Gänsestopfleber-Mousse mit kleinen Brioche
Staudensellerie Salat mit Büsumer Krabben
Erlesene Blattsalate mit verschiedenen Dressings und Toppings
Große Brotauswahl und Butter

Suppen

Wachtelessenz mit Pinienkern-Nocken
Eintopf von Edelfischen mit Safran

Hauptspeisen

Rinderfilet im Waldpilzmantel
mit Bamberger Hörnchen und jahreszeitlichem Gemüse
In Rotwein geschmorte Kalbsbäckchen mit gratinierten Kartoffeln
Kross gebratener Loup de Mer mit Langustinen in Kaviarnage
dazu schwarze Nudeln und getrüffelter Spinat
Riesengarnelen in Vanille-Estragon-Schaum mit Weißwein-Pilaw

Desserts

Tarte von verschiedenen Früchten mit Zitronen-Crème Fraîche
Nougatparfait im Baumkuchenmantel
Pralinen-Mousse mit Pistazien-Schaum
Champagner-Sorbet mit Himbeercouli
Petit Fours

EUR 75,00 pro Person



Streifzüge durch Europa

Regionale Akzente aus den Ländern des europäischen Raumes

Ab 30 Personen

Vorspeisen

Piccata von der Aubergine mit Tomatensalsa
Geschmorte Tintenfische mit eingelegten Zitronen und Knoblauch
Geschwenkte Waldpilze mit Pesto und Peccorino
Variation vom norwegischen Fjordsalm
Salat Nicoise mit Thunfisch und Bohnen
Schwarzwälder Schinken mit Schnittbohnenalat
Kalbstafelspitz in Kräuter-Radieschen-Vinaigrette
Eingelegte Oliven mit Manchego und Chorizo
Salatauswahl mit verschiedenen Dressings und Toppings
Brot, Brötchen und Butter

Suppen

Erbsen-Minz-Schaumsuppe mit gegrillten Garnelen
Kraftbrühe von der Roma-Tomate mit Basilikum-Nocken

Hauptspeisen

Ganzes Roastbeef mit Kräutern und Senf, frisch am Buffet tranchiert
dazu Kartoffel-Thymian-Gratin und saisonales Gemüse
Gegrilltes Filet vom Loup de Mer
an Oliven-Fenchel-Gemüse und Weisswein-Risotto
Coq au vin mit Pilzen und Perlzwiebeln
dazu gebackene Rosmarinkartoffeln mit Limettenjoghurt

Desserts

Grießflammerie mit Himbeermark
Weiße Kaffee-Crème Brûlée mit Melonensalat
Schokoladentörtchen mit Mandelschaum
Amarenakirsch-Mousse mit Schokoladensplittern
Vanilleparfait mit Honigsauce

EUR 45,00 pro Person



Mediterranes Buffet

Kulinarische Genüsse aus dem Mittelmeerraum

Ab 30 Personen

Vorspeisen

Gebratene Sardinen auf Römer-Salat mit Parmesan
In Safran geschmorte Tintenfische mit Zucchini-Kompott
Cocktail von Frutti di mare
Stör-Carpaccio mit Oliven
Coppa di Parma mit Melonensalat
Anti Pasti
Cous cous-Salat
Vitello tonnato
Griechischer Hirtensalat
Chiabatta, Fladenbrot und Olivenöl

Suppen

Minestrone mit gehobeltem Pecorino
Schaumsuppe von Mittelmeerfischen

Hauptgänge

Gekräuterte Lammkeule mit Rosmarinkartoffeln
Am Buffet gegrilltes Gemüse mit Aioli
Saltim Bocca mit Basilikum-Polenta
Hausgemachte Fettuchine in Käsecreme
Rotbarbe auf Zitronen-Butter mit Gemüseragout und Kartoffelnocken

Desserts

Crema Catalana mit Maraschino
Ricotta-Kuchen mit Pinienkernen
Panna Cotta mit Dattel-Trauben-Kompott
Espresso-creme mit Vanilleschaum
Sorbet von der Orangenblüte

EUR 55,00 pro Person



Barbecue - Grillfest

-in der Zeit von Mai bis Oktober-

Ab 30 Personen

Beilagen

Zerlaufener Mozzarella aus der Zitronenschale

Nudelsalat

Cole Slaw

Kartoffelsalat

Anti Pasti

Salatbar mit verschiedenen Dressings und Toppings

Mini Fladenbrote

Saucen und Dips

Oliventapenade

Thunfischtapenade

Aioli

Kräuter-Dip

Cocktail-Dip

Senf-Dill-Sauce

Kräuterbutter

Limonen-Pfeffer-Butter

Grillgerichte

Fleisch-Gemüse-Spieße

Fisch in der Folie gegart

Schweinerippchen

Marinierte Rumpsteaks

Hähnchensteaks nach Jerk-Art

Ofenkartoffel

Butter-Maiskolben

Garnelensatée

Desserts

Trauben-Olivenöl-Kuchen

Erdbeertiramisu

Schokoladenmousse

Waldmeistersorbet

Nuss-Obstkompott aus der Folie

EUR 38,00 pro Person



Fitness Buffet

Ab 30 Personen

Vorspeisen

Verschiedene Rohkostsalate mit einer Dipauswahl
Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Joghurtschaum
Salat von Melonen und Shrimps mit Safranjoghurt
Leichtes Gurkenmousse an gebeiztem Lachs
Gemüsesprossen-Salat in Sesam-Limonen-Dressing
Frischkäse-Paprikaterrine mit eingelegten Waldpilzen
Verschiedene Sushi mit Wasabi, eingelegtem Ingwer und Rettich

Suppe

Staudensellerieessenz mit Kerbelklößchen

Hauptspeisen

Hähnchenbrust Satée in Honig-Sojasauce
dazu Sprossengemüse und gebratene Reistaler
Im Wurzelsud pochiertes Zanderfilet
mit Fenchelgemüse und Petersilienkartoffeln
In Tomatenfondue gratinierte kleine Kalbsmedaillons
mit Parmaschinken und Pesto
Jahreszeitliche Gemüseauswahl und Fettuccine
Paprika und Zucchini mit Penne in Joghurtsauce

Desserts

Exotische Früchte am Büffet geschnitten
Geeistes Mango-Tatar
Limonen-Joghurt-Mousse
Topfenmousse mit Himbeercouli
Zitrusfrüchteterrine

EUR 44,00 pro Person



Arabisches Buffet

Gaumenfreuden aus den arabischen Ländern

Ab 30 Personen

Vorspeisen

Gefüllte Weinblätter mit Reis, Pinienkernen und Schafskäse
Kichererbsenpüree mit Sesam
Salat von gegrilltem Gemüse mit Ei
Tomaten-Gurken-Salat mit Minze
Gemüseplätzchen
Tabouleh-Salat mit Blatt Petersilie
Eingelegte Gemüse mit Thunfisch
Gefüllte Blätterteigkissen mit Lamm und Joghurt-Sauce
Fladenbrot mit Meersalz, Olivenöl und Harissa

Suppe

Tomatisierte Suppe von Weizengrütze

Hauptspeisen

Cous cous mit Gemüse und Fisch
Am Buffet gegrillte Lammkoteletts mit Zitrone
Gefüllte Pepperonis mit Tomate
Lammeintopf mit Erbsen
In Gelbwurz gegartes Hähnchen mit Schmorkartoffeln
Rosinen-Mandel-Reis
Ragout von roten Linsen

Desserts

Salat von getrockneten Früchten und Sesam
Dattelgebäck in Rosenwasser
Parfait von schwarzem Tee und Minze
Melonen-Mousse mit frischen Früchten
Getränktes Siedegebäck

EUR 45,00 pro Person



Asiatisches Buffet

Fernöstliche Gaumenfreuden aus Japan, Korea und China

Vorspeisen

Gemüse-Reis-Salat in der Curry-Marinade und Knoblauch
Salat vom Seidenhuhn mit Rohrzucker und Limette
Sushi am Buffet gerollt mit eingelegtem Ingwer und Wasabi
Pochierte Fischfilets mit Mangosalsa
Salat von Glasnudeln und Garnelen mit Cashewkernen
Palmherzensalat mit Tomaten
Glasierter Schweinerücken mit geräucherter Tofusauce
Garnelen mit Papaya und Kokosnuss
Tranchen von der Hähnchenbrust mit feuriger Joghurtsauce

Suppe

Kokos-Limetten-Suppe mit Shrimps

Hauptspeisen

Lammcurry mit Kokos und Kresse
Gebratener Reis mit Gemüse
Gegrillter Seeteufel auf Hoi sin-Sauce und Mie-Nudeln
Gemüse aus dem Wok mit Sesam und Koriander
Gebakener Schweinebauch mit süß-saurer Sauce
Tempura-Gemüse mit Soja-Mayonnaise

Desserts

Trilogie vom Ingwer
Orangencreme aus der Frucht
Tarte von Cashewkernen
Ausgebackene Nashibirne mit Litschi-Kompott
Pflaumenwein-Eis

EUR 48,00 pro Person



Karibisches Buffet

Leichte Küche aus der Südsee und Karibik

Ab 30 Personen

Vorspeisen

Mousse von Languste und Tomate mit Kaviar-Crème fraîche
Kleine Pyramide von Hummer und Langustinen
Sülze vom Papagai-Fisch mit Jamaikarum verfeinert
Luftgetrocknetes Bison-Fleisch mit eingelegtem Gemüse
Meeresfrüchtesalat in der Kokosnuss serviert
Shrimpssalat mit Avocadofächer
Salat von weißen Bohnen mit Chili geschärft
Gefüllte Taschenkrebse auf Meeralgensalat
Jakobsmuscheln aus dem Safransud auf Manioksalat
Maisbrot und Fladenbrot dazu Butter und Guacamole
Reichhaltige Salatbar mit verschiedenen Dressings

Suppe

Hühnersuppe mit Limonenblättern gekocht
dazu Wachteleier und Gemüse

Hauptspeisen

Ganzer Seewolf mit gewürzter Ananas
Seafood-Reis
Garnelenspieße auf kreolische Art mit Palmherzen-Gemüse
Jerk Chicken mit Erdnusssauce dazu gebackene Süßkartoffeln
Tamalis
(verschiedene Fleischsorten mit Mais in Bananenblätter)
Mit Spinat gefüllte Rindfleischröllchen in Chiliöl

Desserts

Blue Mountain Coffee Creme
Verschiedene Melonen in Passionsfruchtsauce
Baba au Rhum
Spiced Bananas
Mangos in Schokoladen-Kaffee-Sauce
Heiße Baumtomaten mit Honig-Parfait

EUR 68,00 pro Person



Tapas Buffet

Ab 30 Personen

Kalte Tapas

In Olivenöl eingelegtes, gegrilltes Gemüse
Sonnentrocknete Tomaten mit gehobeltem Manchego
Auberginenröllchen mit Kräuter-Knoblauch-Frischkäsefüllung
Salat von geschmorten Riesengarnelen
Mit Mandeln und Sardellen gefüllte grüne und schwarze Oliven
Marinierter grüner Spargel mit Serrano-Schinken
In Knoblauchöl marinierte Babycalamari mit eingelegten Zitronen
Mariniertes Seeteufelfilet auf Tomaten-Chutney
Salat von Artischocken und eingelegten Schalotten
Warmer Tetilla-Käse im Chorizo-Mantel
Salat von weißen Bohnen mit Tomatensalsa

Warme Tapas

Klassische Paella
Gegrillte Jakobsmuscheln mit süß-saurem Zucchini-ragout
Gegrilltes Rotbarbenfilet auf Zitronen-Oliven-Gemüse
Gebackene Sardinen
Gefüllte Ofentomaten
Kleine Lammfrikadellen mit Manchego gefüllt
Frittiertes Gemüse
Thunfischsäckchen
Gegrillte Riesengarnelen auf Rucola-Pesto
Medaillon vom Schwein auf Kichererbsenpüree

Dessert

In Minz-Pesto marinierte Früchtespieße
Crema Catalana
Geflämmte Limonentarte
Blutorangen Eis
Gebackene Ananas

EUR 44,00 pro Person



Menü Set Frühling

-März, April, Mai-

Bitte wählen Sie für Ihr Menü mit drei oder mehr Gängen aus unseren Menükomponenten die gewünschten Gerichte für Ihren Anlass.

Der Menüpreis ergibt sich aus der Summe der Einzelkomponenten.

Diese weichen von den Preisen für Tellergerichte wegen der verringerten Portionsgröße ab.

Vorspeise

Salat von grünem und weißem Stangenspargel mit Tomaten-Kräutervinaigrette und Kaninchencrêpinette	16,50 €
Sülze vom geräucherten Matjes mit Apfel-Meerrettichschaum und marinierten Blattsalatspitzen	18,50 €
Carpaccio von Lachs und Seeteufel mit Zuckerschotensalat in Orangen-Vinaigrette	19,50 €

Suppen

Champagner-Senf-Süppchen mit marinierten Flusskrebse	9,00 €
Weißer Tomatenessenz mit Hummer Wan-Tan	10,00 €
Essenz vom Schnittknoblauch mit Kalbsbriesperlen	10,00 €

Zwischengänge

Mariniertes Lammfilet auf sautierten Markerbsen und Kartoffelperlen	15,50 €
Hummercanneloni in Pesto-Schaum	18,50 €
Steinbuttfilet im Kräutermantel mit Kaviarbutter dazu rote Nudeln und Zuckerschotenragout	19,50 €



Hauptspeisen

Knuspriges Spanferkelcarée auf Schnittbohnen-Kartoffelragout und Malzbierjus	25,00 €
Medaillon vom Milchkalb mit Bärlauchjus dazu geschmortes Frühlingsgemüse und Kartoffeltörtchen	25,00 €
Heilbuttfilet aus dem eigenen Sud an weißen Bohnen mit Chorizo und Estragon-Öl	27,00 €

Desserts

Joghurt-Minz-Mousse mit Pfirsichrahmeis und Himbeerkrokant	8,50 €
Feine Erdbeertrilogie mit Schokoladensegel	9,50 €
Mazerierte Beerenfrüchte aus dem Hippenfass und Weisswein-Buttereis	10,00 €



Menü Set Sommer

-Juni, Juli, August-

Bitte wählen Sie für Ihr Menü mit drei oder mehr Gängen aus unseren Menükomponenten die gewünschten Gerichte für Ihren Anlass.

Der Menüpreis ergibt sich aus der Summe der Einzelkomponenten.

Diese weichen von den Preisen für Tellergerichte wegen der verringerten Portionsgröße ab.

Vorspeisen

Marinierte Sommersalate mit gegrillten Meeresfrüchten und Pesto-Mousse	19,50 €
Carpaccio vom Rind mit mariniertem Rucola im Parmesankorb	19,50 €
Tartar vom irischen Fjordsalm mit Knusperblatt mit Kaviar-Limonen-Crème fraîche und Sesammarinade	20,00 €

Suppen

Geeistes Gurken-Minz-Süppchen mit Büsumer Krabben	9,00 €
Rote Thaicurrysuppe mit Garnelenspieß	10,00 €
Essenz von gelber Paprika mit Lammbeignets	10,50 €

Hauptspeisen

Schweinefilet im Kräuter-Crêpe-Mantel unter der Zwiebelrahmkruste dazu junges Gemüse und Kartoffelbaumkuchen	21,00 €
Pochiertes Lachsfilet auf geschmorten Gurken und Butterkartoffeln	22,00 €
Medaillon vom Angus-Rind unter der Pfefferkruste mit Tomaten-Confit und Kartoffelkräpfen	30,00 €

Desserts

Auflauf von Sommerbeeren mit Zitronen-Buttermilcheis	10,00 €
Passionsfruchtcharlotte mit Orangen-Buttereis	10,50 €
Aprikosentarte mit Erdbeer-Minz-Sorbet	10,50 €



Menü Set Herbst

-September, Oktober, November-

Bitte wählen Sie für Ihr Menü mit drei oder mehr Gängen aus unseren Menükomponenten die gewünschten Gerichte für Ihren Anlass.

Der Menüpreis ergibt sich aus der Summe der Einzelkomponenten.

Diese weichen von den Preisen für Tellergerichte wegen der verringerten Portionsgröße ab.

Vorspeisen

Konfiertes Doradenfilet an Kürbismousse und Erbsentörtchen	18,50 €
Geschmorte Kalbsbäckchen auf marinierten Steinpilzen und getrüffeltem Kartoffelsalat	20,00 €
Carpaccio von Kalb und Gänsestopfleber mit marinierten Friséespitzen und schwarzen Walnüssen	22,00 €

Suppen

Kürbisessenz mit Fasanennocken	9,50 €
Maronenschaumsuppe mit Croutons	10,00 €
Essenz von der Wachtel unter der Blätterteighaube mit eigenem Ravioli	10,50 €

Hauptspeisen

Geschmorte Brust von der Hofente mit Feigensenfjus dazu Quitten-Rotkohl und Serviettenknödel	23,00 €
Duett von Rind und Hirsch mit Cassisjus dazu Speckrosenkohl und Mohnschupfnudeln	26,00 €
Loup de Mer auf getrüffelten Schwarzwurzeln und Vanillefettuchini	26,00 €

Desserts

Topfensouffle mit warmem Pflaumenkompott	8,50 €
Karamellisierte Limonentarte mit Rotwein-Buttereis	8,50 €
Variation vom Stieldorfer Apfel (Tarte, Mousse, Eis)	9,00 €



Menü Set Winter

-Dezember, Januar, Februar-

Bitte wählen Sie für Ihr Menü mit drei oder mehr Gängen aus unseren Menükomponenten die gewünschten Gerichte für Ihren Anlass.

Der Menüpreis ergibt sich aus der Summe der Einzelkomponenten.

Diese weichen von den Preisen für Tellergerichte wegen der verringerten Portionsgröße ab.

Vorspeisen

Geräucherte Entenbrust auf Mango-Kürbis-Chutney mit Friséespitzen in Walnussvinaigrette	20,00 €
Roulade von Lachs und Frischkäse an mariniertem Wildkräutersalat und altem Balsamico	21,00 €
Mousse von der Gänsestopfleber mit Cranberry-Confit und marinierten Wildkräutersalaten	25,00 €

Suppen

Essenz von Mittelmeerfischen mit Gemüseperlen	8,50 €
Schaumsuppe von Wildgeflügel mit Preiselbeermaultaschen	9,00 €
Getrüffelte Kohlrabisuppe mit Piniennocken	9,00 €

Hauptspeisen

Rosa gebratene Entenbrust mit Zitrusfruchtjus auf Shiitake-Bohnen-Ragout und Kräuter-Tomaten- Galetten	21,00 €
Sauerbraten vom Seeteufel mit gefülltem Fenchel und Weisswein-Risotto	27,00 €
Gepfeffertes Rindermedaillon mit Barolojus dazu Rübchengemüse und Kartoffelkrapfen	28,00 €

Desserts

Tarte von der gebackenen Gewürzbirne mit Karamelleis und Portwein-Sabayone	8,50 €
Marinierte Beeren mit Marzipanschaum gratiniert und Safran-Buttereis	9,00 €
Nougatparfait im Marzipanmantel auf eingelegten, lauwarmen Beeren	10,00 €



Menü Set Vegetarisch

Bitte wählen Sie für Ihr Menü mit drei oder mehr Gängen aus unseren Menükomponenten die gewünschten Gerichte für Ihren Anlass.

Der Menüpreis ergibt sich aus der Summe der Einzelkomponenten.

Diese weichen von den Preisen für Tellergerichte wegen der verringerten Portionsgröße ab.

Vorspeisen

Marinierte Salatspitzen in Balsamico-Vinaigrette mit gebratenen Waldpilzen	17,50 €
Tomatenmousse mit gebackenem Mozzarella-Chip an marinierten Wildkräutersalaten	18,50 €
Terrine von mediterranen Gemüsen mit gegrilltem Tofu an Friséespitzen	18,50 €

Suppen

Schaumsuppe vom Sauerampfer mit Croutons	7,50 €
Essenz von roten Linsen mit Kräuterquark-Nocken	8,50 €
Tomatenessenz mit Manchego-Gebäck	10,00 €

Hauptspeisen

Auberginenpiccata in Tomatensalsa mit Gemüsenudeln	18,50 €
Seitangeschnetztes in Basilikumrahmsauce mit gefüllter Zucchini und Röstkartoffeln	19,00 €
Geräucherter Tofu mit Mango-Chill-Sauce auf Paprikastew und gebackener Polenta	19,50 €

Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen an Zwergorangenragout und Walnusseis	8,50 €
Vanilleauflauf mit Limetten-Basilikum-Sorbet	9,50 €
Zweierlei Mousse au Chocolate mit marinierten Beeren	9,50 €



Festliche Menüvorschläge

4-Gang-Menü

Terrine vom Bretonischen Hummer und Tapioka-Kaviar
an marinierten Salatspitzen und Safrangebäck

Marmite vom Salzwiesenlamm
mit Feta-Raviolis

Duett von Rinderfilet und Taube
an Kartoffel-Sellerie-Püree und jahreszeitlichem Gemüse

Geflämmte Apfel-Limonentarte
mit Orangen-Butter-Eis und warmem Beerenkompott

EUR 67,00 pro Person

5-Gang-Menü

Dreierlei von der Jakobsmuschel
mit gestockter Olivenmilch und marinierten Schlangengurken

Wachtelessenz
mit altem Portwein verfeinert und Kerbelnocken

Konfiertes Kabeljau
auf schwarzem Risotto und Tomaten-Basilikum-Schaum

Kalbsfilet mit Gänsestopfleber gefüllt
dazu junges Gemüse und Kartoffelpralinen

Schokoladen-Früchteriegel mit gebackenem Baileys-Eis

EUR 80,00 pro Person



Weißwein

Deutschland

Rheinhessen

Riesling 32,00 €
Kabinett trocken
Weingut Spiess
Kompromissloser Riesling, leicht mit schöner Fülle und Mineralität, erfrischend.

Pfalz

Riesling 33,00 €
Q.b.A. trocken
Weingut Krieger
Helles Gelb in der Farbe, Pfirsich und Apfel in der Nase, lebendige Säure und mineralische Würze im Geschmack. Dieser Wein verfügt über einen kräftigen Körper und einen schönen Schmelz im Abgang.

Franken

Silvaner 38,00 €
Q.b.A. trocken
Weingut Juliuspital
Feine Cremigkeit mit einer eleganten Säurestruktur. Aromen von Stachelbeere, Kiwi, Lychee und Waldhonig.

Rheinhessen

Weißer Burgunder 39,00 €
Q.b.A. trocken
Weingut Wittmann
Reife gelbe Früchte, zarte Vanille und feine Röstnoten, eleganter Körper, filigrane Säure, feinsaftige Frucht, langer salzig-mineralischer Abgang.



Mosel

Riesling 42,00 €
Q.b.A. feinherb
Dr. Lossen
Konzentriert und komplex, mit dichter Frucht und feiner, unterschwelliger Mineralität.

Rheingau

Riesling 44,00 €
Q.b.A.
Schloss Vollrads
Vielschichtige Fruchtaromen nach Pfirsich und Ananas, mit einer verspielten Säure.

Baden

Grauburgunder „Kaiserstuhl“ 45,00 €
Q.b.A. trocken
Weingut Franz Keller
Einzigartige Harmonie von kräftiger, wohlschmeckender Burgunderfrucht und belebender Frische, mit dezentem Sortenbukett und einer feinrassigen Säure.



Österreich

Kremstal

Grüner Veltliner 35,00 €
Weingut Stift Göttweig
Fruchtige, frische Aromen und klassisch würzige Sortentypizität.

Frankreich

Languedoc

Chardonnay 31,00 €
I.G.P. Pays d'Oc
Domaine de Luc
Komplexe Aromen von exotischen Früchten, im Geschmack volles Aroma, ausgewogener Körper und langer Abgang mit Noten von Vanille.

Elsass

Pinot Blanc 49,00 €
AOC Alsace
Hugel & Fils
Blumig und fruchtig, reintonig und frisch, kräftig und gut strukturiert, dabei aber delikater, fein und herrlich erfrischend.

Loire

Sancerre 58,00 €
AOC Blanc
Domaine Michel Thomas
Leuchtendes Gelb mit grünen Reflexen, intensive Aromen von Grapefruit, Zitronen und Gras, mineralisch geprägt, lebendige Säure, feinwürzig, ausgewogen.

Chablis

Chablis 68,00 €
AOC
Jean Collet et Fils
Helles Grüngelb, delikate Aromen von Zitrone, Grapefruit und Minze, mineralische und feinwürzige Noten, saftige Fruchtfülle, gut strukturiert, erfrischend, eleganter Stil.



Italien

Veneto

Pinot Grigio 28,00 €
Veneto IGT
Casa Vinicola Bertani
Goldgelbe Farbe, Düfte von Golden Delicious, reifer Birne und Pfirsich, am Gaumen gute Konsistenz, schönes Gleichgewicht zwischen Säure, Mineralität und Geschmeidigkeit, langer Abgang mit reifen Fruchtnoten.

Südtirol

Selezione Chardonnay 42,00 €
Alto Adige DOC
Elena Walch
Ein Chardonnay von leuchtendem Strohgelb. Schöne Aromen, bei denen sich primäre Fruchtnoten von gelben Äpfeln harmonisch mit Weichheit verbinden. Markant und elegant im Abgang.

Übersee

Central Valley | Chile

De Gras 25,00 €
Sauvignon Blanc
D.O.
Hérnan Gras

Robertson | Südafrika

„Good Hope“ 28,00 €
Chardonnay
Wine of Origin Robertson
Danie de Wet
Frischer, belebender Chardonnay mit animierenden Aromen von tropischen Früchten wie Ananas und Zitrone.

Marlborough | Neuseeland

Sauvignon Blanc 56,00 €
Framingham
Fruchtaromen von Passionsfrucht, Grapefruit, frisch gemahlenem Pfeffer, Stachelbeere und Nuancen von Thymian, mineralisch und elegant. Üppige Frucht und weiche Textur werden durch eine schön balancierte Säure abgerundet und münden in einen langen, trockenen und mineralischen Abgang.



Roséwein

Languedoc

„Le Cochonnet“ Cinsault Rosé
Pays d’Oc I.G.P.

Vignerons de la Vicomté

Herrlich frischer, duftiger und fruchtbetonter Roséwein.

25,00 €



Rotweine

Deutschland

Baden

Spätburgunder 34,00 €
trocken
Sasbachwalden
Aromen von Kirschen, Pflaumen und Heidelbeeren, feine Bittermandelnoten, samtig, elegante Tannine, sehr ansprechend und vollendet im Abgang.

Pfalz

Dornfelder 39,00 €
Q.b.A. trocken
Weingut Lergenmüller
Eindrucksvolle Dichte, wilde Frucht und ausgewogene Struktur der Tannine.

Württemberg

Lemberger 41,00 €
Q.b.A. trocken
Drautz-Able
Überaus fruchtiger Lemberger mit seinen Leitaromen nach dunklen Beeren und Wacholder.

Österreich

Kamptal

Zweigelt 49,00 €
Qualitätswein trocken
Jurtschitsch
Kirsch- und Weichselaromen, klar, prägnant, charmant und trinkreif.



Frankreich

Rhône

Côtes du Rhône 34,00 €
AOC Côtes du Rhône
M. Chapoutier
Betörend intensiver Duft nach dunklen Beeren und Kräutern,
überzeugt durch seine Fülle und einer hervorragenden Balance.

Languedoc | Corbières

Château de Luc „Les Murets“ 36,00 €
AOC Corbières
Château de Luc
Sehr delikate mit Aromen roter und schwarzer Beeren und Vanille,
sehr ausgewogen, mit exzellenter Struktur.

Côtes de Bordeaux

Château du Grand Mouyès 48,00 €
AOC Bordeaux
Château du Grand Mouyès
Ausdrucksvoller Duft von roten Früchten in schöner Harmonie
mit diskreten Holznoten und abgerundeten feinen Tanninen, gute Fülle und Länge.

Bordeaux | Saint-Émilion

Château La Couronne 82,00 €
Saint-Émilion Grand Cru
Château La Couronne
Das Bukett ist komplex, rote Früchte, leichte Aromen von frisch gekochter Konfitüre,
am Gaumen seidene, reife Tannine, delikate Kräuter- und feine Cassisnoten.



Italien

Toskana

Marchesi de´Frescobaldi Remole 36,00 €
Toscana IGT
Frescobaldi
Kräftiges Purpurrot, intensive und fruchtige Aromen von Kirschen und roten Beeren, ergänzt durch würzige Pfeffernoten. Warm, weich, ausgewogen und ausgesprochen frisch, langes Finale mit deutlich fruchtbetontem Nachhall.

Canelli | Piemont

Coppa L´Avvocata 48,00 €
Barbera d´Asti
DOC
Coppo
Rubinrot, intensive Fruchtaromen, im Geschmack angenehm und harmonisch.

Friaul

Attems Merlot 49,00 €
Collio DOC
Attems
Dunkles Rubinrot, reife Aromen von schwarzen Kirschen, delikate Röstaromen, Anklänge von Schokolade, dicht gewoben, geschmeidige Tannine.

Toskana

Nipozzano Riserva 71,00 €
Chianti Rufina Riserva DOCG
Castello di Nipozzano
Klares kräftiges Rubinrot, fruchtige Aromen von Brombeeren, Heidelbeeren, Himbeeren und Kirschen, süße Noten von Salbei, Rosmarin, Vanille und Zimt. Angenehm würzig mit schönen Tanninen, frisch und harmonisch, warm und weich, balsamische Anklänge an schwarzen Pfeffer und Kakao im Abgang.



Spanien

Rioja

Rioja Crianza

38,00 €

DOCa

Bodegas Mentecillo

Elegante, klassische Prägung, verführerisches Bukett von saftigen Kirschen und reifen Beeren, erlesene Gewürze und einer balsamischen Note.

Trocken, weich und samtig am Gaumen mit gut eingebundenen Tannine.

Nuancen von Lakritze und dunklen Früchten, voll und intensiv im Abgang.

Ribera del Duero

PradoRay Crianza

64,00 €

DO

PradoRay

Intensive Aromen von schwarzen Beerenfrüchten, Anklängen von Schokolade und Vanille, kraftvoll und saftig, ausgewogene Fülle,

samtige Struktur, gut eingebundene Tannine, geschmeidig.



Übersee

Central Valley | Chile

De Gras 25,00 €

Cabernet Sauvignon

Hérnan Gras

Duft von reifen Pflaumen, zarte Röst- und Vanillenoten,

Geschmack von roten Beerenfrüchten, weich sowie eine gefällige schöne Länge.

Valle Calchaqui | Argentinien

Malbec 38,00 €

Amalaya

Dunkles Rot mit Purpurreflexen, fruchtige Eleganz mit würzigen Noten,
gute Struktur, saftig und abgerundet.

Langhorne Creek & Limestone Coast | Australien

Heartland Shiraz 57,00 €

Australischer Qualitätswein

Ben Glaetzer

Würziges Bukett mit verführerischen Schokoladen- und Tabaknoten,
am Gaumen konzentrierte Frucht reifer Pflaumen und schwarzer Johannisbeeren.

Dessertwein

Bordeaux

Castelnau de Suduiraut 74,00 €

Sauternes AOC

Château Suduiraut

Intensive Süße und Cremigkeit, dabei große Komplexität
mit zarten Nuss- und Honigaromen und einem guten Säuregerüst.



Schaumweine

Prosecco

Foss Marai Spumante Brut	57,00 €
-----------------------------	---------

Sekt

Steigenberger Tradition Trocken Frankhof Kellerei	33,00 €
---------------------------------------------------------	---------

Grandhotel Petersberg Selection Riesling trocken Weingüter Geheimrat J. Wegeler	38,00 €
---------------------------------------------------------------------------------------	---------

Geldermann Carte Blanche Brut	48,00 €
-------------------------------------	---------

Rosé Sekt

Geldermann Rosé	59,00 €
--------------------	---------

Champagner

Pol Charrignon Brut	89,00 €
------------------------	---------

Henriot Souverin Brut	93,00 €
--------------------------	---------

Moet Imperial Brut	95,00 €
-----------------------	---------

Laurent Perrier Brut	105,00 €
-------------------------	----------



Getränkete

Aperitif

Kir	0,1 l	11,00 €
Kir Royal	0,1 l	16,00 €
Campari-Soda	4 cl	9,00 €
Campari-Orange	4 cl	9,00 €

Sekt & Champagner

Gästehaus Petersberg Selection, Rieslingsekt trocken	0,1 l	7,00 €
	0,75 l	38,00 €
Foss Marai, Prosecco Spumante Brut	0,1 l	9,00 €
	0,75 l	57,00 €
Pol Charrignon	0,1 l	16,00 €
	0,75 l	89,00 €
Laurent Perrier	0,1 l	21,00 €
	0,75 l	105,00 €

Sherry

Williams & Humbert Dry Sack, fino	5 cl	8,00 €
Williams & Humbert Dry Sack, medium	5 cl	8,00 €
Tio Pepe	5 cl	8,00 €

Vermouth

Martini Bianco	5 cl	7,00 €
Martini Extra Dry	5 cl	7,00 €

Bier vom Fass

Bitburger Pils	0,3 l	4,20 €
Gaffel Kölsch	0,3 l	4,20 €

Flaschenbier

Weihenstephan (Hefe, Dunkel, Kristal, Hefe alkoholfrei)	0,5 l	5,50 €
Gaffel Kölsch	0,33 l	4,20 €
Bitburger Pils	0,33 l	4,20 €
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	4,20 €



Mineralwasser mit Kohlensäure

Apollinaris Selection	0,25 l	3,50 €
	0,75 l	8,50 €
Apollinaris Medium	0,25 l	3,50 €
	0,75 l	8,50 €
San Pellegrino	0,25 l	4,00 €
	0,75 l	9,00 €

Mineralwasser ohne Kohlensäure

Apollinaris Vio	0,25 l	3,50 €
	0,75 l	8,50 €
Staatlich Fachingen	0,25 l	3,50 €
	0,75 l	8,50 €
Aqua Panna	0,25 l	4,00 €
	0,75 l	9,00 €

Fruchtsäfte

Granini Apfelsaft	0,2 l	4,20 €
	1,0 l	14,00 €
Granini Orangensaft	0,2 l	4,20 €
	1,0 l	14,00 €
Apfelsaftschorle	0,3 l	4,20 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola (1)(4)	0,2l	3,50 €
Coca Cola light (3)(4)	0,2l	3,50 €
Fanta (4)	0,2l	3,50 €
Sprite	0,2l	3,50 €
Schweppes Bitter Lemon	0,2 l	4,20 €
Schweppes Ginger Ale	0,2 l	4,20 €
Schweppes Tonic Water (2)	0,2 l	4,20 €

(1) koffeinhaltig

(2) chininhaltig

(3) koffeinhaltig mit Süßstoff Aspartam (enthält Phenylalanin)

(4) enthält Farbstoffe



Digestif

Ballantines Finest	4 cl	8,00 €
Johnnie Walker Red Label	4 cl	9,00 €
Tullamore Dew	4 cl	8,00 €
Laphroaig, 10 Jahre	4 cl	9,00 €
Jim Beam	4 cl	8,00 €
Jack Daniels	4 cl	8,00 €
Hennessy Fine	4 cl	9,00 €
Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	8,00 €
Malteser	4 cl	7,50 €
Linie Aquavit	4 cl	8,50 €
Underberg	2 cl	6,00 €
Averna Amaro	4 cl	6,50 €
Ramazotti	4 cl	6,50 €
Jägermeister	4 cl	6,50 €
Tequila Sierra Silver	4 cl	6,00 €
Ziegler Williamsbirne	4 cl	16,00 €
Ziegler Zwetschgenbrand	4 cl	18,50 €
Grappa Nonino Chardonnay	4 cl	7,00 €
Grappa Nonino Merlot	4 cl	7,00 €

Heissgetränke

Café Creme	3,00 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	5,80 €
Cappuccino	3,70 €
Latte Macchiato	4,80 €
Milchkaffee	4,80 €
Kännchen Tee	5,00 €



7 Incentives

Wir verfügen über langjährige Erfahrung in der Organisation von Incentive-Programmen und arbeiten mit professionellen Incentive-Agenturen zusammen, die Ihre Veranstaltung kompetent betreuen und planen. Sprechen Sie uns an!

Power GPS auf dem Petersberg

Sie haben einen begrenzten Zeitraum, wollen Ihren Teilnehmern aber trotzdem ein spannendes Rahmenprogramm bieten? Dann ist unser "Power-GPS" die richtige Wahl. Dieses teambildende GPS-Event können Sie direkt vom Steigenberger Grandhotel Petersberg aus durchführen. Rund um das Hotel positionieren wir Caches, Rätsel und Aufgaben die gelöst werden müssen. Kurzweilig. Spannend. So muss ein Teamevent aussehen.

Von Germanen, Eremiten und Hoteliers

Ein Streifzug auf dem Petersberg. Erkunden Sie unter fachlicher Beratung die Geschichte und Geschichten rund um das Plateau.

Einmal am Rhein!

Auf den Spuren des Tourismus in Königswinter - Zu Lande, zu Wasser & "in der Luft" -

Diese Tour beinhaltet:

- eine Stadtführung in Königswinter
- eine Fahrt auf dem Rhein
- eine Fahrt mit der Drachenfelsbahn
- Drachenfelsrundgang

Geschichte, Gedichte und Gerichte

Eine lukullisch-historische Reise ins 19. Jahrhundert.

Mit geeigneten Stiefeletten und Laternen zur Hand, werden Sie von zeit- und stilgerecht gekleideten Damen und Herren empfangen und durch die sagenumwobene Landschaft des Siebengebirges geleitet. Nach der Laternenwanderung werden Sie in einem einsamen Berggasthaus mit einer über 850 Jahre alten Tradition verweilen. Lassen Sie sich im Hause Kuckstein von einem historischen 3-Gang-Menü kulinarisch verwöhnen...

Kick den Konkurrent

Die außergewöhnliche Spielshow, bei der Sie Ihr Team garantiert zusammenschweißen. Sie lieben Erfolge? Sie wollen Ihr Team zu Höchstleistungen motivieren? Oder suchen Sie einfach ein Teamevent mit hohem Fun-Faktor? „Kick den Konkurrent“ ist Teambuilding, Entertainment und Spaß pur. Einer für alle – alle gegen einen. Bringen Sie Ihr Team auf Touren und lehren Sie Ihrem Konkurrenten das Fürchten.



LOST Summer - BBQ Gruselevent

Führen Sie Ihr gesamtes Team auf die falsche Fährte und erleben Sie ein außergewöhnliches BBQ – das anders endet als geplant! Mit LOST Summer präsentieren wir einen innovativen Mix aus Nachtwanderung, Grusel-Abenteuer, PSI-Factor und Akte X. Es ist die wunderbare Verschmelzung von Inszenierung und Realität, bei der man nie genau weiß, in welcher der beiden Ebenen man sich gerade befindet. Kein BBQ für schwache Nerven, aber auch kein keine Gefahr für Schwangere oder Herzschrittmacher. Gehen Sie neue Wege – auch wenn Sie nicht wissen, wohin sie führen...

Ein Tag am Meer – Beach Wettkampf und Summer Feeling am Sandstrand

Spüren Sie den feinen Quarzsand zwischen den Zehen, setzen Sie die Sonnenbrille auf und freuen Sie sich mit Ihrem gesamten Team auf einen Tag mit Holiday-Feeling. Im Wind rauschende Palmen, bunte Strohschirme, Loungesofas, bequeme Liegestühle und der Blick auf das Wasser runden das exotische Ambiente ab und machen dieses Event zu einem Beach-Erlebnis der Sonderklasse. Let the sunshine in!

Weitere Möglichkeiten und Angebote halten wir gern für Sie bereit. In Zusammenarbeit mit unseren Partnern erstellen wir Ihnen ein maßgeschneidertes Incentive-Programm. Wir machen Ihre Tagung zum Event!

8 Planungshilfen

8.1 Kontakt

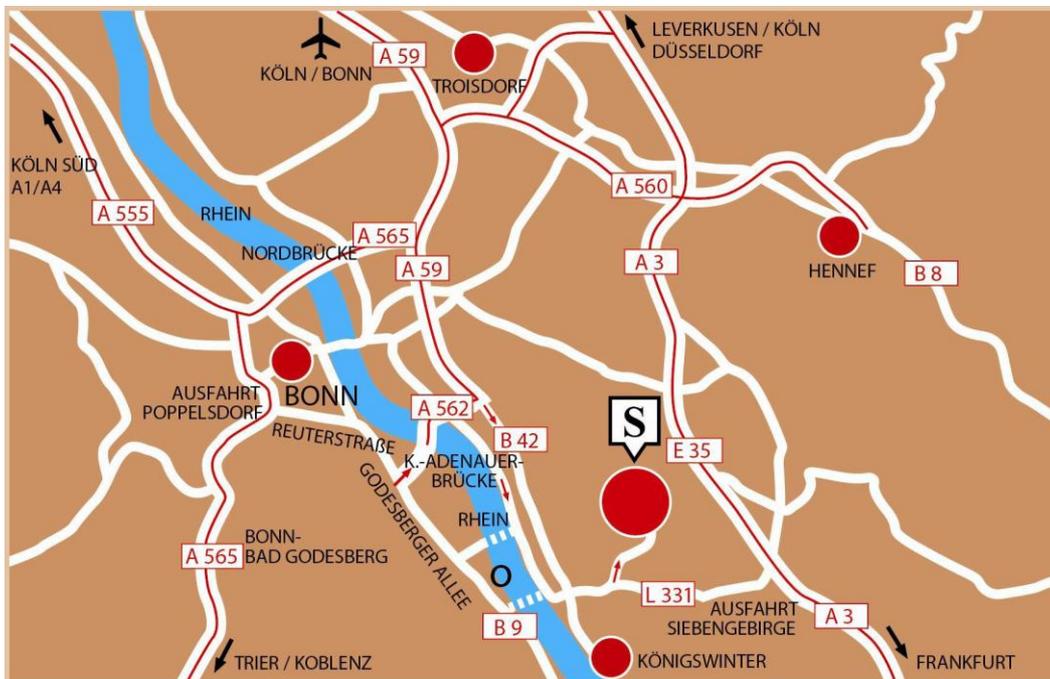
Steigenberger Grandhotel Petersberg
53639 Königswinter

Telefon +49 2223 74 0 Telefax +49 2223 74 443

veranstaltungsbuero@petersberg.steigenberger.de

www.grandhotel-petersberg.steigenberger.de

8.2 Anfahrt



Aus Richtung Bonn kommend:

Über die Konrad-Adenauer-Brücke A 562 auf die A 59 Richtung Königswinter.
Der A 59 folgen, geht über in die B 42. Sie nehmen die Abfahrt „Königswinter“, biegen an der Ampel links ab und folgen der L 331 ca. 2 km.
Die Zufahrt zum Petersberg liegt dann auf der linken Seite.

Aus Richtung Köln oder Frankfurt, via A3:

Über die A3 kommend nehmen Sie die Ausfahrt „Siebengebirge / Königswinter“
Nr. 33 und folgen der Ausschilderung Richtung Königswinter über die L 331.
Nach ca. 8 km liegt die Zufahrt auf der rechten Seite.
Eingabe im Navigationssystem: Königswinter / Sonderziele / Petersberg



8.3 Planungshilfen

Planung einer Tagung

Eine detaillierte Planung ist entscheidend für die erfolgreiche Durchführung einer Tagung oder eines Seminars! Bedenken Sie schon im Vorfeld eventuell auftretende Schwierigkeiten und deren Vermeidung bzw. Lösung. Wir empfehlen Ihnen, zur Vorbereitung der Veranstaltung ein Story Board (Drehbuch) zu erstellen. Um an alle wichtigen Dinge zu denken, haben sich Checklisten bewährt, die chronologisch erstellt werden sollten.

Tagungspauschalen

In unseren Tagungspauschalen haben wir einzelne Tagungsleistungen wie z.B. Raumbereitstellungsgebühren, technische Ausstattung, Snacks und Getränke zu einem Paket zusammengefasst und bieten diese zu einem Pauschalpreis an. Sie buchen bequem das für Ihre Veranstaltung geeignete Paket und müssen sich nicht mehr um jedes Detail einzeln kümmern. Sollte nichts Geeignetes für Sie dabei sein, nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf. Wir beraten Sie kompetent und erstellen gerne ein individuell auf Sie zugeschnittenes Angebot.

Anreise

Um den Teilnehmern Ihrer Veranstaltung eine bequeme Anreise zum Tagungshotel zu ermöglichen, stellt Ihnen das Hotel Anfahrtsskizzen zur Verfügung, welche Sie mit ausreichender Vorlaufzeit versenden sollten.

Empfang

Im Rahmen förmlicher Veranstaltungen und zu besonderen Anlässen erwarten die Teilnehmer individuell empfangen zu werden. Mit einem Sekt- oder Cocktailempfang schaffen Sie das passende Ambiente und geben der Veranstaltung eine persönliche Note.

Tagung

Es ist wichtig, dass Sie die Größe des Tagungsraumes passend zu dem geplanten Ablauf der Veranstaltung wählen. Wenn Sie beispielsweise Hilfsmittel wie Metaplan, Flipchart, Bühne benutzen, benötigen Sie mehr Platz, als bei einer einfachen Präsentation. Für Gruppenarbeiten sollten Sie darauf achten, dass zusätzlicher Raum vorhanden ist, der von den Gruppen genutzt werden kann. Je nach Größe der Veranstaltung ist eventuell eine Beschallungsanlage notwendig. Behinderte Teilnehmer sollten in der Planung besonders berücksichtigt werden. Wählen Sie anhand der folgenden Auflistung die geeignete Bestuhlung für Ihre Veranstaltung. Bedenken Sie dabei, welche Informationen wie vielen Personen auf welche Art vermittelt werden sollen. Beispiel: Eine Unternehmensinformation soll allen Außendienstmitarbeitern gleichzeitig vermittelt werden. Sinnvolle Bestuhlung: Parlamentarisch oder Stuhlreihen.



Parlamentarisch

Alle Veranstaltungen mit über 20 Personen, bei denen es einen oder mehrere ausgewählte Moderatoren / Trainer gibt und die Teilnehmer entweder Unterlagen erhalten oder sich Notizen machen werden:

- o Tagungen
- o Konferenzen
- o Jahrestreffen
- o Präsentationen
- o Workshops

U-Form

Alle Veranstaltungen mit unter 20 Personen, bei denen es einen oder mehrere ausgewählte Moderatoren / Trainer gibt und die Teilnehmer entweder Unterlagen erhalten oder sich Notizen machen werden:

- o Schulungen
- o Seminare
- o Abteilungstreffen
- o Diskussionsrunden
- o Workshops bis 20 Pers.

Blockform

Veranstaltungen mit bis zu 15 Personen, bei denen es keinen ausgewählten Moderator / Trainer gibt und die Teilnehmer sich Notizen machen oder gemeinsam gearbeitet wird:

- o Besprechungen
- o Kleine Diskussionsrunden
- o Gruppenarbeiten
- o Festabende im kleinen Kreis

Bankett

Ein Bankett stellt einen besonderen Höhepunkt entweder einer Tagung dar oder es findet aus einem besonderen Anlass zu einem festen Zeitpunkt (meist am Abend) statt:

- o Gala-Dinner
- o Festabende anlässlich Jubiläen
- o Abschlussabende
- o Hochzeiten

Stuhldreihe/Stuhlkreis

Veranstaltungen mit bis zu 100 Personen, bei denen es einen oder mehrere Referenten gibt, die Teilnehmer aber nur wenig Notizen machen werden:

- o Kurzpräsentationen
- o Vorträge
- o Workshops



Empfang

Der Empfang dient meist zur Begrüßung der Teilnehmer vor einem Bankett, kann aber auch als eigene Veranstaltung gestaltet werden – vor allem dann, wenn ein Bankett nicht dem Anlass entsprechend ist:

o Aperitifs vor Veranstaltungen/Banketten, mit Canapées auch als eigene Veranstaltung (bei Jubiläen, Geburtstagen...)

Den benötigten Platz für Ihre Tagung ermitteln Sie bitte wie folgt:

Stuhlreihen / Empfang = ca. 1,5 m² pro Teilnehmer

Parlamentarisch = ca. 2,5 m² pro Teilnehmer

U-Form / Bankett = ca. 3,5 m² pro Teilnehmer

Pausen

Legen Sie Zeitpunkt und Dauer der Pausen im Vorfeld fest. Überlegen Sie, wie die Pausen für die Teilnehmer angenehm und erholsam gestaltet werden können. Die servierten Snacks und Getränke sollten leicht verdaulich und vitaminreich sein. Sorgen Sie für reichlich Sauerstoff und stellen Sie eventuell eine Raucherzone zur Verfügung.

Ausstattung

Eine professionelle Ausstattung ist Voraussetzung für den erfolgreichen Verlauf einer Tagung. Erstellen Sie eine Liste mit der benötigten Ausstattung und stimmen Sie diese mit uns ab.

Beachten Sie dabei die folgenden Hinweise:

Möchten Sie während der Tagung eine Verbindung zum Internet herstellen? Eventuell benötigen Sie dazu die Hilfe eines Haustechnikers. Für Präsentationen muss die Möglichkeit bestehen, den Raum ausreichend zu verdunkeln. Um bei Beamer-Präsentationen Probleme zu vermeiden, sollten Sie sich über die mögliche Auflösung des Beamers informieren. Achten Sie in der Vorbereitung darauf, dass die Bildschirmauflösung der Präsentation die maximale Auflösung des Beamers nicht überschreitet! Klären Sie, ob Geräte betrieben werden sollen, für die Adapter notwendig sind.

Speisenauswahl

Bei der Auswahl des Menüs sollten Sie auf mögliche persönliche Präferenzen oder religiöse Vorschriften einzelner Teilnehmer Rücksicht nehmen.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg bei Ihrer Veranstaltung.
Ihr Steigenberger Grandhotel Petersberg