

„Es ist Ihr großer Tag“

Wir freuen uns, dass Sie sich für eine Hochzeit mit der CULINARIA interessieren.
Die Raummiete liegt bei 400,00 Euro wochentags und 450,00 Euro am Wochenende.
Damit Sie Ihre standesamtliche Trauung oder Ihre Hochzeitsfeier genießen können, helfen wir Ihnen gerne Ihren großen Tag zu planen.

EMPFANGSPAUSCHALEN

Nachfolgende Arrangements gelten für bis zu 2 Std.

ARRANGEMENT 1

p.P.10,00 EUR

- Sekt Edition CULINARIA
- Mineralwasser, Orangensaft & Saftschorle
- Stehtische mit Hussen inkl. Standarddekoration
- Servicemitarbeiter während des Empfangs

ARRANGEMENT 2

p.P.12,00 EUR

- Prosecco Spumante oder Crémant
- Mineralwasser, Orangensaft & Saftschorle
- Stehtische mit Hussen inkl. Standarddekoration
- Servicemitarbeiter während des Empfangs

ARRANGEMENT 3

p.P.15,00 EUR

- Sekt Edition CULINARIA
- Wahlweise Aperol Spritz oder Hugo
- Mineralwasser, Orangensaft & Saftschorle
- Stehtische mit Hussen inkl. Standarddekoration
- Servicemitarbeiter während des Empfangs

ARRANGEMENT 4

p.P.5,00 EUR

- Filterkaffee & Tee (div. Sorten)
- Mineralwasser, Orangensaft & Saftschorle
- Stehtische mit Hussen inkl. Standarddekoration
- Servicemitarbeiter während des Empfangs

ARRANGEMENT 5

p.P.12,00 EUR

- Sekt Edition CULINARIA
- Filterkaffee & Tee (div. Sorten)
- Mineralwasser, Orangensaft & Saftschorle
- Stehtische mit Hussen inkl. Standarddekoration
- Servicemitarbeiter während des Empfangs

FINGERFOOD

...mit Fleisch

- Crêpe Röllchen mit Parmaschinken und Basilikumcrème gefüllt
- Crêpe Röllchen mit geräucherter Putenbrust und Currycrème gefüllt
- Crostini mit Oliventapenade und Fenchelsalami
- Kleine Frikadellen mit Senf
- Tatar vom Kalb auf Röstbrot mit Estragon Dip
- Tramezzini mit Roastbeef und Cocktailcreme
- Canapée mit Scheiben vom Iberico Schwein und Cranberry Dip
- Kottenbutter mit Senf auf Bauernbrot

...mit Fisch

- Räucherlachs-Crêpe Röllchen mit Meerrettich
- Crostini mit Thunfischmousse und Passionsfrucht
- Sirup-Brot mit Matjes und Beete
- Kräcker mit pikantem Paprika-Dip und Anchovis
- Glasierte Garnelen mit gegrillter Ananas und Curry Creme
- Orangen-Grappa-Lachs auf Röstbrot mit Zitronendip
- Tramezzini mit geräucherter Forelle und Dillcrème

...vegetarisch

- Crostini mit Ziegenfrischkäse und Feigensenf
- Cherrytomaten und Mozzarellakugeln am Spieß
- Schweineöhrchen (aus Blätterteig) mit Oliven-Mandel-Parmesanfüllung
- Husumer Käse mit Feigensenf auf Bruschetta

...süß

- Mini-Tartes mit Zitrone oder Apfel und karamellisierten Nüssen
- Schokoladentartelette mit Tonkabohnen und Waldbeeren
- Kokospraline

Bitte wählen Sie 4 verschiedene Sorten Fingerfood für Ihre Gäste aus.

3 Teile pro Person
4 Teile pro Person
5 Teile pro Person

9,00 EUR
12,00 EUR
14,50 EUR

GETRÄNKEPAUSCHALE

für bis zu 7 Stunden

Selters Exklusiv, Pepsi, Pepsi light, Mirinda, Seven Up, Schweppes Bitter Lemon, Orangensaft, Apfelsaft, Jever Fun (alkoholfrei), Radeberger Pils, Sekt Edition CULINARIA, Albus Grauburgunder, Weingut Kast/ Pfalz (Weißwein), Rubens Selection CULINARIA, Weingut Kast/ Pfalz (Rotwein), sowie Heißgetränke

p.P.33,40 EUR

Nach Ablauf der Pauschale werden die Getränke nach Verbrauch berechnet.

Softgetränke

Selters Exklusiv 0,75l	7,20 EUR
Pepsi, Pepsi light, Mirinda, Seven Up 0,2l	3,00 EUR
Schweppes (Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water) 0,2l	3,00 EUR
Orangensaft, Apfelsaft 0,2l	3,20 EUR
Sinziger Apfelschorle 0,25l	3,00 EUR

Bier

Jever Fun (alkoholfrei) Flasche 0,33l	3,30 EUR
Radeberger Pils vom Fass 0,3l	3,30 EUR
Schlösser Alt 0,33l	3,30 EUR

Unsere Weißweine

Albus Grauer Burgunder, Weingut Kast/ Pfalz 0,75l	25,50 EUR
*Knab Weißer Burgunder, Kabinett Trocken/ Baden 0,75l	27,50 EUR
*Valerio Zenato Le Morette di Lugana/ Veneto 0,75l	29,50 EUR
*Robert Weil Riesling Qualitätswein/ Rheingau 0,75l	33,50 EUR

Unsere Rotweine

Rubens Selection Culinaria, Weingut Kast Cuvée/ Pfalz 0,75l	25,50 EUR
* La Croisade Reserve Carbernet - Syrah/ Languedoc 0,75l	27,50 EUR
* Fosso Corno Riserva Montepulciano - Trauben/ Abruzzen 0,75l	30,10 EUR
* Schneider Black Print Cuvée/ Pfalz 0,75l	30,50 EUR

Für die mit * gekennzeichneten Getränke wird ein Aufpreis in der Pauschale berechnet.

Kaffee & Co. (pro Tasse/ Glas)

Schümli Kaffee	2,50 EUR
Espresso	2,50 EUR
Cappuccino	3,00 EUR
Latte Macchiato	3,00 EUR
Tee	2,20 EUR

Spirituosen (nach Verbrauch)

Linie Aquavit 2cl	3,60 EUR
Jägermeister 2cl	4,00 EUR
Averna Amaro 2cl	3,60 EUR
Ramazzotti 2cl	3,60 EUR

Flaschenpreis für Spirituosen (0,7 L Flasche) **ab 71,60 EUR**

Korkgeld für Spirituosen (max. 1 L Flasche) **47,60 EUR**

BUFFETVARIATIONEN

Bitte wählen Sie aus den folgenden Komponenten die Speisen für Ihr Buffet aus.
Beachten Sie bitte die auszuwählende Anzahl der Speisen.

p.P.47,60 EUR - 51, 20 EUR

Vorspeisen

- Bergischer Heringsstipp mit gebratenen Drillingen
- Miesmuschelsalat mit Orangen-Fenchel und Weißweinvinaigrette
- Feldsalat mit Apfel-Walnussvinaigrette und Croutons
- Paprika Trauben-Feigensalat mit Frühlingszwiebeln und Gorgonzolavinaigrette
- Hausgeräucherter Limetten-Rauchlachs mit Frankfurter Grüner Sauce
- Rindfleischbuletten auf pikantem Reissalat mit Sesam-Dip
- Sauerkraut-Quiche mit Fenchel, Bergkäse und westfälischem Schinken
- Bunter Kartoffel-Gemüsesalat
- Geschmorte Waldpilze mit rotem Pfeffer und Kräutern
- Nordseekrabbensalat mit Avocado und Nüssen
- Bunter Linsensalat mit Möhren und Staudensellerie und geräucherter Putenbrust
- Gemüse-Couscous Salat mit bergischen Käse-Traubenspießen
- Strauchtomatensalat mit Garnelen und Ziegenquark
- Mariniertes Tafelspitz mit Senfdressing, Radieschen und frischen Kräutern
- Taccino (Putenbrust mit Thunfischsauce)

Suppen

- Mais Cremesuppe mit gerösteten Erdnüssen
oder
- Rahmsuppe vom Feldsalat mit Speck und Croutons

Bitte wählen Sie 7 Vorspeisen und 1 Suppe oder 8 Vorspeisen aus.
Sollten Sie und Ihre Gäste weniger als 20 Personen sein, wählen Sie bitte 5 Vorspeisen aus.

Hauptgänge

- Brust von der Freilandpoularde mit frischen Gartenkräutern geschmort, dazu Kräuterjus
oder
- Kleine gefüllte Rindsrouladen in Rotweinjus
oder
- Bergisches Wildragout mit Waldpilzen
oder
- Kalbsgeschnetzeltes mit Wald-Champignons in Rahm
oder
- Saltimbocca a la Romana, Kalbstaschen gefüllt mit Parmaschinken

Am Buffet tranchiert

- Rosa gebratenes Bug vom Rind mit Schalottenjus
oder
- Schweinefilet Wellington mit Portweinrahmsauce
oder
- Rosa gebratene Kalbshälfte mit Kräuterjus
oder
- Saftiger Schweinebraten mit Pfeffer-Salzkruste (vom hallischen Schwein) mit Bratenjus

Fisch

- Gebratene Doraden Filets & Garnelen mit Estragon Sauce
oder
- Zander in Riesling Sauce
oder
- Pochierter Gewürzdorsch in Dijon Senf-Sauce

Vegetarisch

- Saisonale Gemüsequiche mit Cheddar Käse gratiniert (zum Beispiel mit Spargel, Kürbis etc.)
oder
- aus dem Wok: Strozzapreti mit gebratenem Broccoli, Pilzen, eingelegten Tomaten und gehobeltem Ricotta

Bitte wählen Sie je ein Gericht aus Fleisch, tranchiert am Buffet und Fisch oder vegetarisch aus.
Sollten Sie und Ihre Gäste weniger als 20 Personen sein, stehen Ihnen 2 Hauptgerichte zur Auswahl.

Beilagen

- Rosmarin Kartoffeln
- Butterspätzle
- Kartoffel-Gnocchi
- Kartoffel-Zucchini gratin
- halbwilder Reis
- Schupfnudeln
- Süßkartoffel Püree

Gemüse

- Blattspinat mit Rosinen
- Gemüse der Saison
- Rahmspitzkohl
- Speck-Wirsing
- Paprikagemüse mit Schalotten und Knoblauch

Bitte wählen Sie je 2 Sättigungs- und Gemüsebeilagen aus.

Dessert

- Haselnussflammerie mit Vanillerahm
- Topfen-Kirschgratin
- Frische Früchte der Saison
- Quark-Himbeer-Törtchen
- Grießflammerie mit eingelegten Himbeeren
- Dunkle Schokoladenmousse
- Crème Brûlée
- Obsttarte mit Schmand (saisonal belegt) und karamellisierten Nüssen
- Quarkstrudel mit Honig & Rosinen und Beeren-Kompott
- Apfel-Milchreis-Auflauf mit Kirschsauce
- Birnenauflauf mit Vanillerahm
- Brownie mit Walnüssen
- Stracciatella-Joghurt-Mousse
- Panna Cotta vom Espresso
- Erdbeermousse
- Tiramisu
- Ananas-Minze-Salat
- Gemischte Käseauswahl mit Apfelspalten, Trauben und hausgemachtem Früchtebrot

Bitte wählen Sie 6 Desserts aus. Die Käseplatte bieten wir gerne zusätzlich zu den 6 ausgewählten Desserts an.

MENÜVARIATIONEN

VORSPEISE

Ziegenfrischkäse mit Pecannüssen und Tomaten-Aprikosen Chutney,
kleinem Kräutersalat mariniert mit Balsamico Vinaigrette

ZWISCHENGANG

Geschmorter grüner Ofenspargel oder Kürbis (nach Saison) mit Kräuter-Parmesan Risotto

SORBET

Hausgemachtes Holunderblütensorbet

HAUPTGANG

Gebratenes Kalbssteak mit Dörrotomatenkruste, Ahorn Jus und Kartoffel-Selleriestampf

DESSERT

Cheesecake mit Toblerone Eis und Beeren

- 4 Gang Menü ohne Zwischengang
- 4 Gang Menü ohne Sorbet
- 5 Gang Menü

p.P. **46,40** EUR

p.P. **50,60** EUR

p.P. **54,75** EUR

Gerne stellen wir Ihnen bei einem persönlichen Gespräch ein Buffet oder Menü nach Ihren Wünschen zusammen.

TORTEN

Hochzeits- oder Geburtstagstorten quadratisch oder in Herzform

p.P.4,60 EUR

Geschmack

- Nougat Sahne, Riesling Sahne oder Mokka Sahne mit Marzipanmantel
oder
- Limettenjoghurtcrème, Trüffelcrème oder Mousse von weißer Schokolade
wahlweise mit
- Waldbeeren, Erdbeeren oder Himbeertopping

Alle Torten sind inklusive Schriftzug und Dekoration.

Gabelgeld

Sie möchten Ihre Torte selbst mitbringen oder liefern lassen? Kein Problem!
Wir berechnen Ihnen ein Gabelgeld für die Bereitstellung von Tellern,
Besteck und das Schneiden der Torte.

p.P.2,00 EUR

Bitte achten Sie darauf, dass die mitgebrachten Torten durch keinerlei Feuerwerk, Wunderkerzen, Sprühfontänen oder ähnliches präsentiert werden.

CANDYBAR

Inklusive Süßigkeiten & Zubehör

ab 230,00 EUR

MITTERNACHTSSNACK

Bergische Kartoffelrahmsuppe mit Mettenden & Baguette

p.P.5,25 EUR

Chili con Carne mit Baguette

p.P.5,90 EUR

Gulaschsuppe „Ungarischer Art“ mit Baguette

p.P.5,90 EUR

Kleine Currywurst mit Brötchen

p.P.3,95 EUR

Rustikale Platte mit verschiedenen Sorten Wurst, Käse und Brot

p.P.6,50 EUR

KINDER

Kinder **unter 6 Jahren** laden wir **beim buchen der Pauschale** gerne ein.

Kinder **unter 12 Jahren** zahlen im Falle einer Getränkepauschale und Buffet **50 Prozent** des Preises.

Kinder **ab 12 Jahren** zählen als volle Person.

DEKORATION

Unsere Tische sind eingedeckt mit weißen Tischdecken, Servietten, Besteck, Wein- und Wassergläsern, sowie unserer Standarddekoration. Die Stühle sind mit weißen Hussen bezogen.

Wählen Sie Ihre Dekoration (pro Stück)

Staffelei mit Sitzplan **19,70 EUR**

Buffet-/ Menükarten (pro Stück)

Karte Standard, grau mit Namen, Datum und Anlass **kostenlos**

Karte auf Pergamentpapier mit Namen, Datum und Anlass **0,65 EUR**

„Die Karte“ (Din A5) mit Innenaufdruck **2,00 EUR**

Weitere Dekorationskonzepte und Blumenarrangements entnehmen Sie bitte unserer separaten Mappe für Dekorationskonzepte.

SONSTIGE KOSTEN

Raummiete wochentags **400,00 EUR**

Raummiete am Wochenende **450,00 EUR**

Wird der SchlossSaal während einer Veranstaltung umgebaut, berechnen wir eine **Umbestuhlungsgebühr**. **105,00 EUR**

PERSONALKOSTEN

Unser Servicepersonal berechnen wir von **Veranstaltungsbeginn bis Veranstaltungsende** oder **nach Ablauf der Pauschale** mit **28,00** EUR je angefangener Stunde und Mitarbeiter.

BITTE BEACHTEN SIE:

- Bestandteil des Bewirtungsvertrages sind die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der CULINARIA.
- Bitte teilen Sie uns die exakte Personenanzahl **5 Werktage** vor Veranstaltungsbeginn mit, da diese als Rechnungsgrundlage dient.
- Wir behalten uns vor, **4 Wochen vor der Veranstaltung** eine Vorauszahlung in Höhe von **50 Prozent** der Auftragssumme zu berechnen.