



WERTER GAST,

Jede Veranstaltung, sei es eine Familienfeier oder eine Tagung, ist mit einer Menge Vorbereitung und Organisation verbunden. Mit unserer Erfahrung stehen wir Ihnen gern zur Seite.

Diese Informationsmappe soll Ihnen bei der Planung helfen.

Alle Menü- und Büffetpreise verstehen sich pro Person und gelten ab 10 bzw. 20 Personen.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für jede Gesellschaft immer nur EIN Menü Ihrer Wahl servieren können.

Um Ihren Wünschen entsprechen zu können, bitten wir um eine Menüabsprache 4 Wochen vor der Veranstaltung. Für weitere Fragen oder Anregungen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung.

IHRE RHEINTERRASSE BENRATH

Gaby Schönenborn und Dirk Wegner



GESCHÄFTSBEDINGUNGEN FÜR BANKETT- UND KONFERENZRÄUME

Unsere Geschäftsbedingungen gelten für alle Veranstaltungen, die separat vom normalen Restaurantbereich in allen für geschlossene Veranstaltung vorgesehenen Räumlichkeiten stattfinden.

Nebenleistungen wie Blumendekorationen, Musik oder Sonderdruck von Menükarten werden extra berechnet.

Musiker- und Künstlergagen sind vom Veranstalter direkt mit den betreffenden Personen abzurechnen.

Technische Geräte wie Flipcharts, Overhead-Projektor und Leinwand können leihweise zur Verfügung gestellt werden.

**Unsere Rechnungen sind zahlbar in BAR oder mit EC-KARTE direkt nach Veranstaltung.
KREDITKARTEN werden nicht akzeptiert.**

Falls der Auftraggeber nicht gleichzeitig auch der Veranstalter ist, haftet er uns gegenüber dennoch als Gesamtschuldner.

IHRE RHEINTERRASSE BENRATH

Gaby Schönenborn und Dirk Wegner



UNSERE TAGUNGSANGEBOTE

1. TAGUNGSPAUSCHALE PRO PERSON EURO 35,00

- Kaffeepause vormittags
- Tagungsgetränke
- Mittagessen 3-Gangmenü
(mit 2 Alternativ-Hauptgängen)
- Kaffeepause nachmittags

2. TAGUNGSPAUSCHALE PRO PERSON EURO 45,00

- wie Tagungspauschale 1
- zusätzliches Abendessen
(2 Tellergerichte zur Wahl)

3. TAGUNGSPAUSCHALE PRO PERSON EURO 115,00

- wie Tagungspauschale 2
- zusätzlich Übernachtung
inkl. Frühstücksbüffet

Getränke zum Essen sind in den Tagungsangeboten nicht enthalten und werden zusätzlich berechnet.

Für den Tagungsraum entstehen keine weiteren Kosten.

Flipchart, Overheadprojektor und Leinwand werden bei Bedarf zur Verfügung gestellt.

Die Leihgebühr für einen Beamer beträgt 49,00 Euro pro Tag



MENÜ 1

AMUSE GUEULE

**

**RHEINISCHE KARTOFFELSUPPE
mit Speckwürfeln**

**

**CORDON BLEU VON DER POULARDE
auf Rahmwaldpilzen
im Nudelnest**

**

**“ OMAS MILCHREIS “
mit Zimtkirschen**

EURO 26,00



MENÜ 2

AMUSE GUEULE

**

GEFLÜGEL - PISTAZIENTERRINE
mit Cranberrysauce

**

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET
mit Blattspinat und Rauchschinken umhüllt
auf Cognacrahm
mit Mandelkroketten

**

SCHWEIZER TOBLERONEMOUSSE
auf Vanille - Honigsauce

EURO 29,00



MENÜ 3

AMUSE GUEULE

**

SALATVARIATION MIT PARMACHIPS
und Balsamicovinaigrette

**

KAROTTEN - INGWERSUPPE
mit Zitronenthymian

**

GEBRATENER ZANDER
an Safranschaum
auf Kartoffelmousse
mit grünen Spargelspitzen

**

HOLUNDERBLÜTENPARFAIT
mit zweierlei Schokoladensaucen

EURO 38,00



MENÜ 4

AMUSE GUEULE

**

DIM SUM

herzhafte asiatische Fritatvariation
mit süß – saurer Sauce

**

SALATTRIOLOGIE

mit sautierten Black Tiger Garnelen
in Grapefruitvinaigrette und roter Kresse

**

TRANCHEN VOM KALBSRÜCKEN

mit buntem Patissonsgemüse
und Trüffelrisotto

**

EXOTISCHE FRÜCHTE

mit Marsalasabayone gratiniert
dazu geröstete Macadamianüsse

EURO 46,00



MENÜ 5

AMUSE GUEULE

**

CHAMPAGNERRAHMSUPPE
mit Blattgoldpulver

**

GRATINIERTE JACOBSMUSCHEL
auf Blattspinat mit Sauce Choron

**

GRANATAPFELSORBET

**

FILET VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND
in Barolojus
mit Tonkabohnen, Fingermöhren
und Herzoginkartoffeln

**

PRALINENCREME
an Kum - Limequats Confit
und frischer Zitronenmelisse

EU 56,00



ALTERNATIV-HAUPTGÄNGE
ZU DEN MENÜS

BARBARIE ENTENBRUST
an Balsamicoglace
mit Schupfnudeln und Romanesco

LAMMKRONE “ A LA PROVENCALE “
mit dreierlei Paprika
und Bäckerinkartoffeln

EDELWILDRAGOUT
mit hausgemachten Spätzle
und Preiselbeerbirne

STEINBEISSER
in Moselriesling
auf Wildreis und
geschmortem Gurkengemüse

**Preisänderungen je nach Menüauswahl
sprechen wir gerne mit Ihnen ab**



UNSER FESTARRANGEMENT

ZUR BEGRÜSSUNG :

Sekt – natur

Sekt – orange

**

ZUR KAFFEETAFEL

Kaffee, Tee, Kakao und verschiedene Kuchen und Torten

**

ABENDESSEN

ESSENZ VON STRAUCHTOMATEN
mit Quark-Kräuternocken

**

BADISCHES PFEFFERLENDCHEN
mit marktfrischem Gemüse
und Schmelzkartoffeln

**

CREPES VON WALDBEEREN
mit Vanilleeiscrème

**

**DAZU SERVIEREN WIR DIEBELS ALT UND TUBORG PILS,
FRANZÖSISCHE LANDWEINE
UND ALKOHOLFREIE GETRÄNKE BIS 1:00 UHR**

**ARRANGEMENT PREIS:
EURO 69,00 PRO PERSON**



EMPFANG / AUSSER HAUS

Canapees mit hochwertiger Auflage	EU 2,90
Halbe belegte Brötchen mit Garnitur	EU 2,10
Garnelen im Knusperteig	EU 2,00
Röstitaler mit Räucherlachs	EU 2,00
Vegetarische Minifrühlingsrolle	EU 1,50
Pflaume im Speckmantel	EU 1,50
Grissini mit Parmaschinken	EU 1,50
Früchtespießchen	EU 1,50



BARBECUE - BÜFFET

**PAPRIKA - KRAUTSALAT
KIDNEYBOHNENSALAT
mit Mais
RHEINISCHER KARTOFFELSALAT
GRIECHISCHER BAUERNALAT
ROHKOSTSALATE
mit zweierlei Dipp**

**

**SPARE RIBS
HÜFTSTEAKS
MARINIERTE HÄHNCHENBRUST**

**KARTOFFELWEDGES
mit Sauerrahm
MAISKOLBEN
AUSWAHL VON GRILLSAUCEN**

**

VERSCHIEDENE BROT – UND BUTTERSORTEN

**SCHWEDISCHE BEERENGRÜTZE
mit Vanillesauce**

EURO 26,00



BÜFFET 1

GEFÜLLTER SCHWEINERÜCKEN
in Sauce Verde
POCHIERTE FISCHMEDAILLONS
mit Pesto und Tomate
RÖLLCHEN VON GRÜNEM SPARGEL
UND KOCHSCHINKEN
RINDFLEISCHSALAT " DIAVOLO "
BUNTER GEFLÜGEL – REISSALAT
mit Früchten & Gartenkräutern
VARIATION VON BLATT - & ROHKOSTSALATEN
mit verschiedenen Dressings

**

POULARDENSPIESSE
mit Paprika und Champignons

HERZHAFTER
SCHINKENKRUSTENBRATEN
in Burgunderjus

KARTOFFELKROKETTEN
KERBELREIS
GEMÜSEAUSWAHL

**

RUSTIKALES KÄSEBRETT
mit Bauernbrot & Salzbutter

AUSWAHL VON CREMESPEISEN
FRUCHTTÖRTCHEN
mit Schokoladenraspeln

EURO 34,00

(Schokobrunnen mit Früchten Aufpreis 3,-€ pro Pers.)



BÜFFET 2

**LUFTGETROCKNETER
SAN DANIELE - SCHINKEN UND COPPA**
an süßen Ananasschiffchen
CARPACCIO VON DER LACHSROULADE
mit jungem Parmesan in Vinaigrette mariniert
TRANCHENVON DER POULARDE
in Curryschaum auf Kiwi & Mango
**SPIESSE VON BABYMOZZARELLA
UND CHERRYTOMATEN**
an Basilikumpesto
ZUCCHINI - PAPRIKASALAT
in Pfeffersauce
SALATVARIATION " NIZZA "
mit Thunfisch

**

FRANZÖSISCHE DIJON - SENFSUPPE
mit Croutons

**

SPANFERKELKEULE
mit Malzbier glasiert
FILET VOM ST. PIERRE
DREI FARBEN RAVIOLI
auf Roquefortsauce

ROSMARINKARTOFFEL
WEIßWEINRISOTTO
GEMÜSEAUSWAHL

**

MEDITERRANE KÄSEAUSWAHL
mit Chiabattabrot

SÜDLÄNDISCHER FRUCHTSPIEGEL
STRACCIATELLACREME
mit Mandelsauce
TIRAMISU
mit weißer Schokolade

EURO 39,00

(Schokobrunnen mit Früchten Aufpreis 3,-€ pro Pers.)



BÜFFET 3

SUPREME VOM PERLUHN
auf Palmenherzen in Honig - Chili
RÜGENER RÄUCHERFISCHSPEZIALITÄTEN
COCKTAIL VON EISMEERSHRIMPS
mit Prinzessbohnen und Schalotten in Sherryessig
AUSWAHL VON PASTETEN UND TERRINEN
mit Sauce Cumberland
TRANCHEN VOM WILDSCHWEINRÜCKEN
in Bordeaux mit Preiselbeersahne
SALATVARIATION " BELLA VISTA "
mit Ruccola, Radicchio und bunten Paprikastreifen

**

MARINIERTE RINDERMEDAILLONS
mit Babybirnen
FILET VOM RED SNAPPER
auf buntem Pfeffer
WÜRZIGES PILZRAGOUT
auf weißen Bandnudeln

KARTOFFEL – LAUCHGRATIN
KRÄUTERREIS
GEMÜSE AUSWAHL

**

INTERNATIONALE KÄSESPEZIALITÄTEN
verschiedene Brot - & Buttersorten

BLÄTTERTEIG – MANDELSCHNITTEN
mit Aprikosenspalten
MOUSSE AU JOGHURT
an Passionsfruchtsauce
GRAND MARNIER EISBOMBE

EURO 46,00

(Schokobrunnen mit Früchten Aufpreis 3,-€ pro Pers.)



BÜFFET 4

POCHIERTER KANADISCHER HUMMER
auf dem Bananenblatt mit gegrillten Scampis garniert
CARPACCIO VOM CHAROLAIS – RIND

in Rosenöl

DUETT VON GERÄUCHERTEM HEILBUTT
UND GEGRILLTEM SEETEUFEL

an Limonenmeerrettich

TRANCHEN VON DER BARBARIEENTE
mit Orangenfilets und grünem Pfeffer

KRÄUTERSAITLINGE

mit Seranoschinken

VARIATION VON FRISEE - & RUCCOLASALAT
mit Himbeer – Walnussdressing

**

TRÜFFELSCHAUMSUPPE

**

CASSOULETTE VON
LOTTE, GARNELEN UND STEINBUTT

in Chardonnay – Safransauce

MILCHLAMMKEULE

mit Thymianzweigen geschmort

KALBSFLEISCHRÖLLCHEN

mit Blattspinat & Pinienkernen gefüllt

KARTOFFEL – MANDELMOUSSE

RÄUCHERREIS

TOMATEN – ZUCCHINIGEMÜSE

mit Mozzarella überbacken

**

FEINSTE FRANZÖSISCHE ROHMILCHKÄSE
verschiedene Brot - & Buttersorten

SCHOKOLADENBRUNNEN

mit edlen Früchten

MIT CRANBERRYMUSSE GEFÜLLTE KOKOSNUSS
POTPORRI VON DER WIENER PATISSERIE

EURO 59,00



WEINSPEZIALITÄTEN

Deutsche Weißweine

- 401** **WEISSBURGUNDER QBA** **EU 18,00**
typischer Duft, herrliche Frucht
trocken; Weingut Anselmann (Pfalz)
- 402** **OBERBERGENER BABGEIGE** **EU 19,00**
Grauer Burgunder Kabinett
trocken, würziges Bukett, fruchtig
Winzergenossenschaft Oberbergen (Baden)
- 403** **NEUWEIERER MAUERBERG QBA** **0,25l EU 9,00**
404 Riesling, trocken **0,75l EU 21,00**
feinwürzig, pikante Frucht
Winzergenossenschaft Bühlertal (Baden)
- 405** **IPHÖFER KALB QBA** **EU 22,00**
Silvaner, trocken
zartwürzig, gehaltvoll, dichte Frucht
Weingut Hans Wirsching (Franken)
- 406** **EDESHEIMER ROSENGARTEN** **EU 24,00**
Riesling Kabinett, halbtrocken
zartduftig, saftige Fülle, dezente Fruchtsüße
Weingut Werner Anselmann (Pfalz)



WEINSPEZIALITÄTEN

Weissweine aus Deutschland

- 407 **Klottener Brauneberg** EU 26,00
Riesling Spätlese, lieblich
feinfruchtig, pikant
Weingut Theo Loosen (Mosel)
- 408 **SCHLOSS VOLLRADS QBA** EU 28,00
Riesling trocken
intensives Fruchtbukett, elegant
Weingut Schloss Vollrads (Rheingau)

Weissherbst aus Deutschland

- 409 **BÜHLERTALER WEISSHERBST** EU 21,00
Spätburgunder Kabinett
feiner Duft, Aprikosenaroma, mild
Winzergenossenschaft Bühlertal (Baden)

Rotwein aus Deutschland

- 410 **AFFENTALER SPÄTBURGUNDER** EU 22,00
Kabinett, trocken
Duft nach Waldbeeren, Frucht nuances
Winzergenossenschaft Brühlertal (Baden)



WEINSPEZIALITÄTEN

Weissweine aus Frankreich

- 411 **BOURGOGNE CHARDONNAY RESERVE AC** EU 28,00
schöner Duft, feine Frucht, Volumen, Harmonie
Cave de Lugny (Bourgogne)
- 412 **SANCERRE BLANCE AC** EU 36,00
Duft nach Orangen, feines Mandelaroma, feinwürzig
Domaine Gerard Millet (Loire)

Rotweine aus Frankreich

- 413 **CHATEAU LES BORIES BORDEAUX AC** EU 22,00
feiner Duft nach roten Beeren, körperreich, elegant
Franis Geneste (Bordeaux)
- 414 **MERLOT AC** EU 26,00
tieftrote Farbe, Duft von schwarzen Beeren, sehr rund
La Forge Estate
- 415 **CHATEAU CLOITRE LESCORS AC** EU 49,00
Saint – Emilion Grand Cru
feiner Duft, kompakter Körper, voller Geschmack
Chateau Cloitre Lescours (St. Emilion)

Rose' aus Frankreich

- 416 **LE ROSE** EU 21,00
erfrischender Duft, feinherbe Frucht nuance
Domaine Guilheim (Malvies)

Rotwein aus Spanien

- 417 **RIOJA VEGA CRIANZA DO** EU 29,00
kräftiger Duft, feiner Vanilleton, voller Geschmack
Bodegas Muerza (Viana)



WEINSPEZIALITÄTEN

Weissweine aus Italien

- 418 **PINOT FRIULLI ISONZO** **EU 24,00**
intensives Fruchtaroma, finessenreich, vollmundig
Vilanova di Farra
- 419 **REGALEALI BIANCO SICILIA** **EU 26,00**
pikanter Duft, frische Aromen, angenehme Säure
Conte Tasca d' Almerita

Rotwein aus Italien

- 420 **ROSSO DE MONTEPULCIANO DOC** **EU 34,00**
rubinrote Farbe, voller Körper, viel Charakter
Icario

Rotwein aus Chile

- 421 **ESTAMPA RESEREVE** **EU 29,00**
CARMENERE CABERNET SAUVIGNON
kräftiges Bukett, elegant und vollmundig, gute Struktur
Colchagua Valley

Weisswein aus Südafrika

- 422 **SAUVIGNON BLANC DROSTDY HOF** **EU 18,00**
frischer Duft von Akazien, belebende Frucht
Drostdy Vineries

Weine aus Kalifornien

- 423 **CHARDONNAY TWIN OAKS** **EU 26,00**
Bouquet von exotischen Früchten, würzig, aromatisch
Robert Mondavi Wineries
- 424 **CABERNET SAUVIGNON TWIN OAKS** **EU 29,00**
Duft von reifen Brombeeren, zahlreiche Fruchtaromen
Robert Mondavi Wineries



OFFENE WEINE 0,2 l

WEISS

Frz.Landwein tr.	EU 5,50
Pinot Grigio tr.	EU 5,50
Mosel lieblich	EU 5,50

ROT/ROSE

Frz.Landwein	EU 5,50
Bad. Weisherbst	EU 5,50

Heisse Getränke

Kännchen Kaffee	EU 4,00
Kännchen Tee	EU 4,00
Kännchen Hag	EU 4,00
Trinkschokolade	EU 3,00
Milchkaffee	EU 3,00
Latte Macchiato	EU 3,00
Espresso	EU 2,50
Cappuccino	EU 2,50

Biere

Gatz Alt 0,2	EU 1,60
Gatz Alt 0,4	EU 2,90
Carlsberg Pils 0,3	EU 2,60
Duckstein Weizen 0,5	EU 4,00
Alster 0,3	EU 2,60
Krefelder 0,2	EU 1,60
Krefelder 0,4	EU 2,90
Alkoholfreies Alt 0,33	EU 2,70
Clausthaler 0,33	EU 2,70

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola 0,3	EU 2,80	Orangensaft 0,2	EU 2,70
Coca Cola light 0,3	EU 2,80	Fr. Orangensaft 0,2	EU 6,00
Orangenlimonade 0,3	EU 2,80	Tomatensaft 0,2	EU 2,80
Spezi 0,3	EU 2,80	Apfelsaft 0,2	EU 2,50
Apollinaris 0,25	EU 2,50	Apfelschorle 0,2	EU 2,50
Apollinaris 0,5	EU 4,20	Vita Malz 0,2	EU 1,60
San Pellegrino 0,25	EU 2,80	Schweppes Lemon 0,2	EU 3,00
Apolli Silence 0,25	EU 2,50	Schweppes Tonic 0,2	EU 3,00
Apolli Silence 0,50	EU 4,20		

APERITIFS/LONGDRINKS

Prosecco 0,1	EU 6,00	Campari Soda	EU 7,00
Sekt Hausmarke 0,1	EU 5,50	Campari Orange	EU 7,00
Champagner 0,1	EU 8,00	Sherry Tio Pepe 5cl	EU 4,50
Kir Royal 0,1	EU 8,00	Sherry Dry Sack 5cl	EU 4,50
Port White 5cl	EU 4,50	VW 5cl	EU 6,00
Cinzano Bianco 5cl	EU 4,50		