

Menüvorschläge für Fledermaus und WeinGalerie gültig für Gruppen ab 6 Personen nur auf Vorbestellung und nach Absprache

Liebe Gäste und Freunde von Fledermaus und WeinGalerie,

wir haben hier eine kleine Auswahl an möglichen Menüs aufgeführt. Diese Menüvorschläge verstehen sich als Anregung für die Zusammenstellung Ihres persönlichen Wunsch-Menüs.

Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung und lassen Sie sich ausgiebig persönlich von uns beraten. Wir erstellen Ihnen einen genauen Ablauf- und Kostenplan für Ihre Kalkulation.

Saisonale Besonderheiten, wie Spargel, spezielles Obst, Wild oder Gänsekeule lassen sich nur bei Verfügbarkeit in das gewünschte Menü einbauen. Suchen Sie in jedem Fall das persönliche Gespräch, damit wir uns auf Ihre Wünsche einstellen können und Ihnen ein individuelles und saisonal passendes Angebot erstellen können.

Sie haben auch die Möglichkeit, die von uns zusammengestellten Menüs zu verändern, zu reduzieren oder zu ergänzen. Schicken Sie uns Ihre Wunsch-Zusammenstellung per email, dann können wir Ihnen vorab eine individuelle Kalkulation erstellen.

Wir möchten in jedem Fall, dass Ihr Fest für alle Beteiligten ein unvergesslich schönes Erlebnis wird.

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive Service im Restaurant und gesetzlicher MwSt von derzeit 19%

Ihre Ansprechpartner in unseren Restaurants sind :

Restaurant Weingalerie
Stephan Schmidt oder Maher Derouiche
Tel. 02238-475145
Fax 02238-475147
Handy 0172-2013074
e-mail : info@weingaleriepulheim.de
Internet : www.weinrestaurants-pulheim.de



Weinhaus Die Fledermaus
Stephan Schmidt oder Sven Dittrich
Tel. 02238-59600
Fax 02238-967707
Handy 0172-2013074
e-mail : info@weinhausfledermaus.de
Internet : www.weinrestaurants-pulheim.de



Frühjahrs-Auswahlmenüs zur Vorbestellung

nur auf Vorbestellung und nur tischweise einheitlich
mit den jeweiligen Hauptgerichten zur Auswahl

Frühjahrs-Menü 1

Frühlingssalat mit Kräuter-Croûtons
und Balsamicodressing

xxx

Gefüllte Hähnchenbrust
mit Tomate und Mozzarella

oder

Cross auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Basilikumschaum und Gemüsereis

xxx

Vanille-Crème-brûlée

Preis pro Person 29 €

Frühjahrs-Menü 2

Frühlingssalate mit
mariniertem Ziegenfrischkäse

xxx

Orangen-Karottensüppchen
mit gerösteten Pinienkernen

xxx

Lammhüfte auf Thymianjus
mit Kräuterkartoffeln

oder

Black-Angus Rumpsteak
mit Kräuterkartoffeln

oder

Gebratener Red Snapper
mit Kräuterkartoffeln

xxx

Panna Cotta mit Himbeersauce

Preis pro Person 36 €

Frühjahrs-Auswahlmenüs zur Vorbestellung

nur auf Vorbestellung und nur tischweise einheitlich
mit den jeweiligen Hauptgerichten zur Auswahl

Frühjahrs-Menü 3

Tomate-Mozzarella-Ravioli
mit Basilikumschaum

xxx

Kräutercrèmesüppchen mit Shrimps

xxx

Angus Roastbeef im Ganzen gebraten
mit Zucchini-Kartoffelgratin

oder

Gebratene Kaninchenfilets mit Kräuterjus
und Zucchini-Kartoffelgratin

oder

Heilbuttfilet mit Weißweinschaum
und Kartoffelpüree

XXX

Weißer Schokoladenmousse
mit Erdbeerpüree

Preis pro Person 39 €

Frühjahrs-Menü 4

Spargelsalat mit Kirschtomaten und Vinaigrette
und gebratenen Jakobsmuscheln

xxx

Hausgemachte Ziegenkäseravioli
mit getrockneten Tomaten

xxx

Paprikaschaumsüppchen

xxx

Rinderfilet mit Serranoschinkenmantel
und Zucchini-Kartoffelgratin

oder

Loup de mer mit Hummerschaum
und Kartoffelpüree

xxx

Dessertvariation

Preis pro Person 52 €

Sommer-Auswahlmenüs zur Vorbestellung

**nur auf Vorbestellung und nur tischweise einheitlich
mit den jeweiligen Hauptgerichten zur Auswahl**

Sommer-Menü 1

Sommersalat mit Brotcoûtons
und Balsamicodressing

xxx

Gebratene Maispouardenbrust
mit Kohlrabi-Kartoffelgemüse

oder

Gegrilltes Lachssteak mit
Kohlrabi-Kartoffelgemüse

xxx

Erdbeer-Tiramisu

Preis pro Person 29 €

Sommer-Menü 2

Tabulé Salat mit Avocado
und Chili-Hähnchenspieß

xxx

Kohlrabi-Schaumsüppchen

xxx

Hüftsteak vom US-Prime-Beef
mit Pfifferlings-Bratkartoffeln

oder

Gefülltes Schweinefilet mit
getrockneten Tomaten und Schafskäse

oder

Ganze Dorade Royale
mit Kirschtomaten-Olivengemüse
(Mengenangabe und nur auf Vorbestellung)

xxx

Basilikum-Panna-Cotta
mit frischen Erdbeeren

Preis pro Person 36 €

Sommer-Auswahlmenüs zur Vorbestellung

nur auf Vorbestellung und nur tischweise einheitlich
mit den jeweiligen Hauptgerichten zur Auswahl

Sommer-Menü 3

Ziegenkäse im Brikteig gebacken mit
getrockneten Tomaten und Thymianhonig

XXX

Geeistes Gurkenschaumsüppchen
mit frischen Nordseekrabben

XXX

Gegrilltes Kalbsrückensteak
mit Kartoffel-Pfifferlingsragout

oder

Gebratene Lammfilets
mit Kartoffel-Pfifferlingsragout

oder

Weißer Heilbutt mit Kräuterschaum
und Kartoffelpüree

XXX

Marmorierte Schokoladenmousse
mit frischen Erdbeeren

Preis pro Person 42 €

Sommer-Menü 4

Carpaccio vom bergischen Weiderind
mit Pfifferlingssalat und Pinienkernen

XXX

Trüffelravioli mit Parmesanschaum
und frittiertem Rucola

XXX

Schaumsüppchen von der gelben Tomate
mit gebratenen Jakobsmuscheln

XXX

Kalbsfilet im Serranoschinkenmantel
mit Zucchini-Kartoffelgratin

oder

Edelfischvariation mit Riesengarnele
Kartoffelpüree und Blattspinat

XXX

Dessertvariation

Preis pro Person 52 €

Herbst-Auswahlmenüs zur Vorbestellung

**nur auf Vorbestellung und nur tischweise einheitlich
mit den jeweiligen Hauptgerichten zur Auswahl**

Herbst-Menü 1

Wildkräutersalat mit Walnüssen
und Balsamicodressing

xxx

Gratiniertes Schweinrückensteak
mit Spinat und Camembert
Brätlingen und Gemüse

oder

Gegrillter norwegischer Lachs mit
Blattspinat und Kartoffelpüree

xxx

Vanilleeis mit
heißen Kirschen

Preis pro Person 29 €

Herbst-Menü 2

Gemischter Salat mit Champignons
und gebratener Putenbrust

xxx

Geschmorte Entenkeule
mit Butterspätzle und Wirsing

oder

Rinderbraten vom französischen Charolais
mit Butterspätzle und Wirsing

oder

Kabeljau mit Dijon-Senfsauce
Kartoffelpüree und Wirsing

xxx

Crème-brûlée

Preis pro Person 32 €

Herbst-Auswahlmenüs zur Vorbestellung

**nur auf Vorbestellung und nur tischweise einheitlich
mit den jeweiligen Hauptgerichten zur Auswahl**

Herbst-Menü 3

Steinpilzravioli mit
Preiselbeer-Estragonsauce

xxx

Crèmesuppe von roten Linsen

xxx

Steaks vom Iberico-Schwein mit
Trüffeljus und Kartoffelpüree

oder

Tafelspitz mit Meerrettichsauce
Kartoffelpüree und Wirsinggemüse

oder

Rotzungenröllchen mit Traubensauce
Kartoffelpüree und Wirsinggemüse

xxx

Mandarinen-Tiramisu

Preis pro Person 39 €

Herbst-Menü 4

Geräucherte Riesengarnelen
mit Lauchsalat und Magochutney

xxx

Hummerravioli mit frittiertem Rucola
und Krustentierschaum

xxx

Steinpilzessenz mit Haselnussklößchen

xxx

Angus Rinderfilet im Pancettamantel
mit Kartoffelpüree und Spitzkohl

oder

Lammcarrée mit Thymianjus,
Kräuterkartoffeln und Spitzkohl

oder

Edelfischvariation mit Riesengarnele
Kartoffelpüree und Blattspinat

xxx

Dessertvariation

Preis pro Person 52 €

Winter-Auswahlmenüs zur Vorbestellung

**nur auf Vorbestellung und nur tischweise einheitlich
mit den jeweiligen Hauptgerichten zur Auswahl**

Winter-Menü 1

Feldsalat mit gebratenen Champignons
und Kartoffel-Speckdressing

xxx

Gefülltes Schweinefilet mit getrockneten
Tomaten und Schafskäse, Kartoffelpüree

oder

Gebratenes Zanderfilet
mit Weißweinschaum
und Kartoffelpüree

xxx

Crème brûlée

Preis pro Person 29 €

Winter-Menü 2

Winterlicher Salat mit Kräuter-Croûtons
und geräucherter Entenbrust

xxx

Geschmorte Gänsekeule mit Maronen
Rotkohl und gefülltem Kartoffelkloß

oder

Argentinisches Angus-Rumpsteak
mit Pfeffersauce und Kartoffelgratin

oder

Gebratenes Zanderfilet
mit Weißweinschaum
und Kartoffelpüree

xxx

Schokoladenmousse

Preis pro Person 36 €

Winter-Auswahlmenüs zur Vorbestellung

nur auf Vorbestellung und nur tischweise einheitlich
mit den jeweiligen Hauptgerichten zur Auswahl

Winter-Menü 3

Lachstatar auf Rote-Bete Carpaccio

XXX

Kürbis-Ingwersüppchen
mit gerösteten Pinienkernen

XXX

Entenbrust mit Pfeffer-Preiselbeersauce
und gratinierten Kartoffeln

oder

Argentinisches Angus-Rumpsteak
mit Pfeffersauce und Gratin

oder

Gegrillter Loup de Mer mit
Kräuter-Weißweinschaum und Kartoffelpüree

XXX

Schokoladensoufflée mit Vanilleeis

Preis pro Person 42 €

Menü 4

Geräucherte Riesengarnelen
mit Lauchsalat und Mango-Chutney

XXX

Kürbisravioli mit frischen Datteln und
geschmolzenen Kirschtomaten

XXX

Steinpilzessenz mit Haselnussklößchen

XXX

Medaillons vom Hirschrücken mit
Kartoffelpüree und Wirsinggemüse

oder

Rinderfilet im Serranoschinkenmantel
mit Kartoffelpüree und Pfannengemüse

oder

Edelischvariation und Riesengarnele
mit Kartoffelpüree und Blattspinat

XXX

Dessertvariation

Preis pro Person 52 €

Infos zu unseren Menüvorschlägen

Reservierung und Kommunikation

Bitte reservieren Sie rechtzeitig für Ihren Wunschtermin und bedenken Sie, dass vor allem die **Freitage zum Jahresende** hin sehr begehrt sind. Reservieren Sie bitte nur so viele Plätze, wie Sie auch tatsächlich benötigen und aktualisieren Sie Ihre Reservierung rechtzeitig, wenn sich die Anzahl der benötigten Plätze verändert.

Stornierung und Kommunikation

Bitte stornieren Sie rechtzeitig Ihre bestehende Reservierung in unserem Restaurant :
Tische bis 6 Personen und Einzelplätze können bis 2h vorher kostenfrei storniert werden.
Tische bis 12 Personen können bis 24h vorher kostenfrei storniert werden.
Tische über 12 Personen können bis 72h vorher kostenfrei storniert werden.
Tische über 25 Personen erhalten einen individuellen Bewirtungsvertrag.

Für reservierte und von uns freigehaltene Plätze, die nicht rechtzeitig storniert werden, berechnen wir eine No-Show-Gebühr in Höhe von 25 Euro pro Person. Bitte bedenken Sie in diesem Zusammenhang, dass wir entsprechend der Reservierungslage Personal einteilen, Ware bestellen und vor allem anderen Gästen absagen, für die wir keine freien Plätze mehr haben.

Menüauswahl und Kommunikation

Bitte geben Sie uns die Auswahl Ihres Menüs rechtzeitig bekannt, mindestens aber 3 Tage vorher. Unsere hier angebotenen Menüs produzieren wir nur tischweise einheitlich. Das bedeutet nur ein Menü für alle Teilnehmer Ihrer Feier. Innerhalb dieses Menüs gibt es verschiedene Variationsmöglichkeiten beim Hauptgericht. Gerne können Sie sich aus den vorhandenen Einzelpositionen auch ein individuelles Menü zusammenstellen.

Nur tischweise einheitlich mit max. 3 Varianten bei den Hauptgerichten.
In jedem Fall ist es für den Ablauf sehr hilfreich, wenn wir die Anzahl der jeweiligen Hauptgerichte spätestens 1 Tag vorher mitgeteilt bekommen.

Bei Gruppen über 20 Personen ist dies unerlässlich.

Weinhaus Die Fledermaus : Tel. 02238-59600 oder Fax 02238-967707
info@weinhausfledermaus.de, Telefonisch erreichbar täglich ab 16 Uhr

Restaurant WeinGalerie : Tel. 02238-475145 oder per Fax 02238-475147
info@weingaleriepulheim.de, Telefonisch erreichbar täglich außer Montag ab 16 Uhr

Sollte für Ihren Geschmack in unserer hier vorgestellten Speisenauswahl nichts zu finden sein, stehen wir für Rückfragen und individuelle Zusammenstellungen gerne zur Verfügung.

Interessante Fakten zu Ihrer Veranstaltung im Restaurant Fledermaus

Maximale Gästeanzahl:	<p>120 Personen ohne Tanzfläche in allen 3 Räumen 75 Personen ohne Tanzfläche im Kaminzimmer 60 Personen im Kaminzimmer mit Buffet und/oder Tanzfläche 26 Personen im kleinen Raum I</p>
Exklusive Nutzung mittags:	<p>Wochentage : Mindestumsatz = €1.000,00 Sonn- und Feiertage : Mindestumsatz = €2.000,00 Sonertage (Kommunion, Muttertag, Ostern etc.): €2.500,00 Der Mindestumsatz beinhaltet 5 Stunden Aufenthalt bis maximal 17:00 Uhr Es gibt keine Mindest-Teilnehmerzahl. Wenn der oben genannte Mindestverzehr nicht erreicht wird, kann die Differenz durch den Kauf von Weinen zum Restaurantpreis ausgeglichen werden.</p>
Exklusive Nutzung abends:	<p>Mo-Do und So abend : Mindestumsatz = €2.000,00 Fr-Sa und Tage vor Feiertagen : Mindestumsatz = €3.000,00 Der Mindestumsatz beinhaltet 7 Stunden Aufenthalt ohne Raummiete. Jede weitere Stunde kostet €100,00 an Raummiete. Keine Sperrstunde. Keine Mindestpersonenanzahl. Wenn der oben genannte Mindestverzehr nicht erreicht wird, kann die Differenz durch den Kauf von Weinen zum Restaurantpreis ausgeglichen werden.</p>
Kalkulationshilfe:	<p>€65,00 pro Person (€35,00 für Speisen + €30,00 für Getränke) Bitte beachten Sie, dass oben genannter Preis lediglich eine Kalkulationshilfe ist und die tatsächlichen Kosten abweichen können. Etwa 95% unserer Veranstaltungen liegen bei einem Pro-Kopf-Verzehr von 65-75 Euro.</p>
Musik:	<p>Eigene Musik kann in Form von CDs und Laptop mitgebracht werden. Bei der Auswahl eines passenden DJs sind wir Ihnen gerne behilflich. Ansonsten läuft dezente Hintergrundmusik oder auf Wunsch können wir auch einen Pianisten organisieren.</p>
Lärmschutz:	<p>Ab 23:00 Uhr müssen Türen und Fenster bei lauter Musik geschlossen sein.</p>
Dekoration:	<p>Standard-Deko ist kostenfrei, spezielle Deko nach Aufwand Der Florist unseres Vertrauens: Blumen van Doorne, Venloer Straße 87, 50259 Pulheim, www.van-doorne.de Tischdecken auf Wunsch für 5,00 Euro je Decke (1,70m x 1,30m).</p>
Sonstiges:	<p>Kurzfristige Umbauarbeiten werden nach Aufwand berechnet, z.B. für das Ausräumen von Stühlen und Tischen, das Aufbauen eines Zeltes o.ä. Achtung : für das Ausbringen von Konfetti, Reis oder ähnlichen Wurfmaterialien berechnen wir 100 Euro Reinigungszulage.</p> <p>Bei Wünschen und Fragen steht Ihnen der Restaurantleiter Sven Dittrich gerne zur Verfügung.</p> <p>Tel. 02238 59 600 Fax 02238 96 77 07 E-Mail: sven@weinhausfledermaus.de</p>

Interessante Fakten zu Ihrer Veranstaltung im Restaurant WeinGalerie



Maximale Bestuhlung:	84 Personen ohne Tanzfläche 72 Personen mit Tanzfläche Buffetraum separat
Exklusive Nutzung mittags:	Wochentage : Mindestumsatz = €1.000,00 Sonn- und Feiertage : Mindestumsatz = €2.000,00 Sondertage (Kommunion, Muttertag, Ostern etc.): €2.500,00 Der Mindestumsatz beinhaltet 5 Stunden Aufenthalt bis maximal 17:00 Uhr Es gibt keine Mindest-Teilnehmerzahl. Wenn der oben genannte Mindestverzehr nicht erreicht wird, kann die Differenz durch den Kauf von Weinen zum Restaurantpreis ausgeglichen werden.
Exklusive Nutzung abends:	Mo-Do und So abend : Mindestumsatz = €2.000,00 Fr-Sa und Tage vor Feiertagen : Mindestumsatz = €3.000,00 Der Mindestumsatz beinhaltet 7 Stunden Aufenthalt ohne Raummiete. Jede weitere Stunde kostet €100,00 an Raummiete. Keine Sperrstunde. Keine Mindestpersonenanzahl. Wenn der oben genannte Mindestverzehr nicht erreicht wird, kann die Differenz durch den Kauf von Weinen zum Restaurantpreis ausgeglichen werden. Im Sommer steht unsere Terrasse größtenteils der geschlossenen Gesellschaft zur Verfügung. Es bleibt immer ein abgetrennter Bereich für Fahrradfahrer und Gäste frei, die nicht reserviert hatten. Meist sind dies 4-6 Tische im hinteren Teil der Terrasse, mit eigenem Zugang zur Toilette, so dass die Gesellschaft nicht gestört wird.
Kalkulationshilfe:	€65,00 pro Person (€35,00 für Speisen + €30,00 für Getränke) Bitte beachten Sie, dass oben genannter Preis lediglich eine Kalkulationshilfe ist und die tatsächlichen Kosten abweichen können. Etwa 95% unserer Veranstaltungen liegen bei einem Pro-Kopf-Verzehr von 65-75 Euro.
Technische Details:	Ein Beamer inklusive Leinwand für Präsentationen ist fest installiert.
Musik:	Eigene Musik kann in Form von CDs, USB-Sticks und Laptop mitgebracht werden. Bei der Auswahl eines passenden DJs sind wir Ihnen gerne behilflich
Lärmschutz:	Ab 23:00 Uhr müssen Türen bei lauter Musik geschlossen sein.
Dekoration:	Standard-Deko ist kostenfrei, spezielle Deko nach Aufwand Der Florist unseres Vertrauens: Blumen van Doorne, Venloer Straße 87, 50259 Pulheim, www.van-doorne.de Tischdecken auf Wunsch für 5,00 Euro je Decke (1,70m x 1,30m).
Sonstiges:	Kurzfristige Umbauarbeiten werden nach Aufwand berechnet, z.B. für das Ausräumen von Stühlen und Tischen, das Aufbauen eines Zeltes o.ä. Achtung : für das Ausbringen von Konfetti, Reis oder ähnlichen Wurfmaterialien berechnen wir 100 Euro Reinigungszulage. Bei Wünschen und Fragen wenden Sie sich bitte an Stephan Schmidt oder Maher Derouiche Tel. 02238 475 145, Handy 0172-2013074 Fax 02238 475 147 E-Mail: info@weingaleriepulheim.de