

Buffetvorschläge im Restaurant für Gruppen ab 40/50 Personen

Liebe Gäste und Freunde von Fledermaus und WeinGalerie,

wir haben Ihnen hier eine Auswahl an möglichen Buffets zusammengestellt. Verstehen Sie dies als Anregung für die Zusammenstellung Ihres persönlichen Wunsch-Buffets.

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

Saisonale Besonderheiten, wie Spargel, spezielles Obst, Wild oder Gänsekeule sind hier nicht aufgeführt. Suchen Sie das persönliche Gespräch, damit wir uns auf Ihre Wünsche einstellen und Ihnen ein individuelles und saisonal passendes Angebot erstellen können.

Sie haben auch die Möglichkeit, die von uns zusammengestellten Buffets 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 für Buffets im Restaurant inklusive Service und gesetzlicher MwSt von derzeit 19%.

Ihre Ansprechpartner

Restaurant Weingalerie im Walzwerk

84 Plätze im Restaurant + 120 Plätze Terrasse

Rommerskirchener Straße 21, 50259 Pulheim

Inhaber : Stephan Schmidt, Projektleiterin : Sandra Kamprath

Telefon ab 16 Uhr 02238-475145, Fax 02238-475147, Handy 0172-2013074

IBAN : DE 28 37069252 6502678033, BIC : GENODED1ERE

info@weingaleriepulheim.de, www.weingaleriepulheim.de



Weinhaus Die Fledermaus in Sinthern

120 Plätze im Restaurant + 120 Plätze Terrasse

Brauweilerstraße 39A, 50259 Pulheim

Inhaber : Stephan Schmidt, Restaurantleiter : Clement Gaborit

Telefon ab 16 Uhr 02238-59600, Fax 02238-967707, Handy 0172-2013074

IBAN : DE 28 37069252 6502678033, BIC : GENODED1ERE

info@weingaleriepulheim.de, www.weingaleriepulheim.de



Mediterranes-Buffet

(bestellbar ab 50 Personen)

Vorspeisen und Salate

Italienische Schinken- und Salamiauswahl mit Grissini
Rindfleischbällchen mit Rosmarin, Datteln im Speckmantel
Vitello tonnato mit Kapernäpfeln, Oliven mit Anchovis
Gemischte Lachsvariation mit Lachs im Kräutercrepe,
Lachstatar auf Pumpernickel und Beizlachs
Gebratene Riesengarnelen mit Curry-Knoblauch-Aioli
Italienische Gemüse-Antipasti mit Rucola und Schafskäse
Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikumpesto
Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse
Brot mit dreierlei Dipps und Olivenöl

Warme Speisen

Mediterranes Hähnchen mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Knoblauch und Risibisi
Lammhüfte in Thymiansauce mit Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse
Vegetarische Nudeln mit Gemüse, Tomaten, Oliven, Kräutern und Schafskäse
Gegrillte Doradenfilets auf Safran-Pilzrisotto

Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce
Frischer Obstsalat mit gestoßenen Walnüssen
Klassische Tiramisu oder Erdbeer, Blaubeer, Mandarine

Preis pro Person ab mind. 50 Personen
Euro 40,00 pro Person inkl. gesetzl. MwSt
Preise für Gruppen ab 40 Personen auf Anfrage

Ozeanisches-Buffet

(bestellbar ab 50 Personen)

Vorspeisen und Salate

Carpaccio vom gebratenen Roastbeef mit Rucola und Parmesan
Südtiroler Speck mit Ciabatta-Kräutercroûtons
Pollo tonnato mit Thunfisch-Kapernsauce
Doppelt gegarter Fjordlachs auf Glasnudelsalat mit Sesamöl
Black-Tiger Riesengarnelen mit Oliven und Kirschtomaten
Meeresfrüchte-Pulposalat mit Kräutervinaigrette
Gefüllte spanische Oliven mit Anchovis
Bulgursalat mit frischer Minze und Schafskäse
Salat Nicoise mit Thunfisch, Anchovis und gekochtem Ei
Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikumpesto
Brot mit dreierlei Dipps und Olivenöl

Warme Speisen

Loup de mer auf frischem Blattspinat mit Weiß-Kräuterjus und Safranreis
Meerefrüchterisotto mit gegrillten Edelfischspießen
Medaillons vom Rinderfilet auf Pfannengemüse mit Kräuterkartoffeln
Vegetarische Melanzane Parmigiana

Dessert

Dreierlei Dessertvariation im Glas
Mascarpone-Himbeer, Passionsfrucht-Baiser, Cappuccino

Preis pro Person ab mind. 50 Personen
Euro 48,00 pro Person inkl. gesetzl. MwSt
Preise für Gruppen ab 40 Personen auf Anfrage

MultiKulti-Buffet

(bestellbar ab 50 Personen)

Vorspeisen und Salate

Piementos mit Meersalz, Gefüllte Oliven mit Anchovis
Zweierlei Samosas : mit Fleisch gefüllt & vegetarisch
Tabuleh-Salat mit Petersilie, Tomaten und Sesam
Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse
Hirtensalat mit Tomaten, Oliven und Schafskäse,
Dipps : Hummus, Oliventapenade, Ajvar, Aioli

Warme Speisen

Bobotie - Rindfleischauflauf mit Aprikosen (100% Rind)
Orientalisches Hühnchen auf Kartoffelcurrygemüse
Merguez auf buntem Linsengemüse (100% Lamm)
Scharfe Kartoffeln mit Chili und Kräutern
Nudeln mit Lachs, Fenchel und Tomaten

Dessert und Kuchen

Baklava - mit Mandeln, Nüssen und Pistazien
Minz-Panna-Cotta mit Himbeerpüree
Möhren-Kuchen mit Pistazien

Preis pro Person ab mind. 50 Personen
Euro 38,00 pro Person inkl. gesetzl. MwSt
Preise für Gruppen ab 40 Personen auf Anfrage

Kölsches-Buffet

(bestellbar ab 50 Personen)

Vorspeisen, Salate und Suppe

Kartoffelsuppe mit gebratenem Speck

Kalter Kassler-Braten mit Tomaten-Schalotten-Vinaigrette

Klassische Frikadellchen von Rind und Schwein

Pumpernickeltaler mit Ziegenfrischkäse, Thymianhonig und Walnuss

Pumpernickeltaler mit Lachstatar, Pumpernickeltaler mit Flöns

Rucola-Kartoffelsalat mit Parmesan und Pinienkernen

Nudelsalat mit gebratenem Gemüse, Oliven und Curry

Bauernsalat mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Schafskäse

Brot mit dreierlei Dipps und Olivenöl

Warme Speisen

Gefüllter Schmorbraten vom Sauerlandschwein mit Rosmarinkartoffeln

Frische Bratwurst auf buntem Linsengemüse

Hähnchenschenkel auf Kartoffel-Wirsinggemüse

Dessert

Schokoladenmousse

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person ab mind. 50 Personen

Euro 30,00 pro Person inkl. gesetzl. MwSt

Preise für Gruppen ab 40 Personen auf Anfrage

Exotic-Buffet

(bestellbar ab 50 Personen)

Vorspeisen, Salate und Suppe

Karotten-Ingwersuppe mit Koriander
Lammfleischbällchen mit Joghurt und Schafskäse
Gebackene Maisküchlein mit Shrimps und Curry
Lachs im Kräutercrepe mit Wasabi-Crème-fraîche
Gebackene Riesengarnele im Curry-Tempurateig
Verschiedene Frühlingsrollen mit asiatischen Dips
Tabouléh Salat mit Blattpetersilie und Kirschtomaten
Glasnudelsalat mit Rindfleisch und rosa Pfeffer
Hähnchensalat mit Erdnussöl, Chili und frischem Sesam
Brot mit dreierlei Dipps und Olivenöl

Hauptgerichte

Gebratener Red Snapper auf Kartoffel-Gemüsecurry
Lammcurry mit Basmatireis und gebratenem Gemüse
Schweinefleisch mit sweet and sour vegetables
Gebratener Reis mit Gemüse und Cashewkernen

Dessert

Bananen-Schokoladenkuchen
Mango-Papayacrème
Exotischer Obstsalat

Preis pro Person ab mind. 50 Personen
Euro 40,00 pro Person inkl. gesetzl. MwSt
Preise für Gruppen ab 40 Personen auf Anfrage

Internationales-Buffet

(bestellbar ab 50 Personen)

Südamerika & Karibik

Gebackene Maisküchlein mit Dill-Crème-fraîche Shrimps
Scheiben von der Hähnchenbrust mit fruchtig-scharfer Mango-Currysauce
Frittierte Sardinen mit Zitrone auf gebackenen Zucchinischeiben mit Knoblauch
Steaks vom Butterfisch auf Mangold-Champignon-Gemüse mit scharfen Kartoffeln
Bananen-Schokoladenkuchen mit Vanillesauce

Osteuropa

Gefüllte Frikadellen mit Schafskäse von Rind und Schwein
Borschtsch vom Ochschwanz mit Rote Bete, Möhren, Zwiebeln und Weißkohl
Schaschlik-Spieße in Tomaten-Chilisauce von Rinderfilet und Schweinefilet
Zitronen-Mandelquark mit frischen Erdbeeren

Südost-Asien

Asiatische Fingerfood-Variationen zweierlei Dipps
Soja-Glasnudelsalat mit Gemüse mit Rindfleisch und Shrimps
Thailändisches Hähnchencurry mit gebratenem Wok-Gemüse und Basmatireis
Passionsfruchtmousse mit Himbeerpüree

Nordafrika

Taboulé Salat mit Blatt Petersilie, Tomaten, Zwiebeln, Minze und Zitrone
Rucola-Ziegenkäsesalat mit Kirschtomaten und Champignons
Hummus Kichererbsencreme mit Joghurt, Sesam und Knoblauch
Dreierlei Oliven : Anchovis, Paprika, Knoblauch
Lambratwürstchen (Merguez) auf buntem Linsengemüse
Brot mit dreierlei Dipps und Olivenöl
Frisches gemischtes Obst im Obstkorb

Preis pro Person ab mind. 50 Personen
Euro 42,00 pro Person inkl. gesetzl. MwSt
Preise für Gruppen ab 40 Personen auf Anfrage

Kaminfeuer-Buffet

(bestellbar ab 50 Personen)

Vorspeisen, Salate und Suppe

Crèmesuppe von grünen Erbsen mit Kräuter-Croûtons
Carpaccio vom gebratenen Roastbeef mit Parmesanspalten und Rucola
Gänseleberpastete mit Pilzen und Preiselbeeren
Gebratene Datteln im Speckmantel, Angus-Rindfleischbällchen
Ganzer geschmorter Lachs im Gurkenmantel mit zweierlei Dipps
Geräucherte Riesengarnelen mit Curry-Knoblauch-Aioli
Asiatischer Glasnudelsalat mit gebratenem Gemüse und Flusskrebse
Feldsalat mit mariniertem Ziegenfrischkäse und gebratenen Champignons
Rote Bete Salat mit Äpfeln, Walnussöl und Ahornsirup

Hauptgerichte

Charolais-Rinderbraten aus dem Ofen mit Kräuterkartoffeln und Rotkohl
Wildragout mit Pilzen, gebratenen Kräuterspätzle und Rosenkohl
Gegrillte Edelfischfilets auf Blattspinat mit Safranreis
Gratinierter Auberginen-Gemüseauflauf mit Tomatensauce

Dessert und Käse

Rohmilchkäseauswahl mit Feigensenf, Trauben und Nüssen
Schokoladen-Zimtousse, Mandarinen-Tiramisu
Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person ab mind. 50 Personen
Euro 44,00 pro Person inkl. gesetzl. MwSt
Preise für Gruppen ab 40 Personen auf Anfrage

BBQ-Buffet

(bestellbar ab 50 Personen)

Salate und Dipps am Buffet

Rucola-Kartoffelsalat mit Parmesan und Pinienkernen
Mediterraner Nudelsalat mit Oliven und Gemüse
Frische Blattsalate mit zweierlei Dressing
Kirschtomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum **oder**
Bauernsalat mit Tomaten, Schafskäse, Zwiebeln und Oliven
Couscous-Salat mit gebratenem Gemüse **oder**
Gegrilltes Gemüse mit Rucola und Schafskäse
Brotauswahl mit dreierlei Dipps

Speisen vom Grill

Klassische Grill-Bratwürstchen vom Schwein
Uruguay Grain-Fed-Entrecôte vom Angus-Beef
Schweinenackensteaks vom Duroc-Schwein
Marinierte Lammsteaks aus der Hüfte geschnitten
Orientalisch mariniertes Hühnchen oder Putenbrust
Lachs- und Garnelenspieße mit Gemüse
Rosmarin-Brätlinge und halbe Maiskolben

Dessert am Buffet

Dreierlei Dessertvariationen
Mascarpone-Himbeer, Passionsfrucht-Baiser, Cappuccino
im Glas portioniert

Preis pro Person ab mind. 50 Personen
Euro 42,00 pro Person inkl. gesetzl. MwSt
Preise für Gruppen ab 40 Personen auf Anfrage

Menü-Buffer-Kombi

Frühjahr-Sommer

(bestellbar ab 30 Personen)

Couvert am Tisch eingesetzt

Brotkorb, Olivenöl, Dipps, Pfeffer- und Salzmühle

Vorspeise am Tisch serviert

Frühlingsalate mit mariniertem Ziegenkäse,
rosa Pfeffer und frischen Früchten

Suppe am Tisch serviert

Karotten-Ingwer-Süppchen mit Pinienkernen

Hauptgerichte am Buffet

Mediterranes Hähnchen mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Knoblauch und Risibisi
Grain-Fed Roastbeef im Ganzen gebraten mit Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse
Vegetarische Nudeln mit Gemüse, Tomaten, Oliven, Kräutern und Schafskäse
Gegrillte Doradenfilets auf Safran-Pilzrisotto

Dessert am Buffet

Panna Cotta mit Himbeersauce
Frischer Obstsalat mit gestoßenen Walnüssen
Klassische Tiramisu oder Erdbeer, Blaubeer, Mandarine

Preis pro Person ab mind. 30 Personen
Euro 44,00 pro Person inkl. gesetzl. MwSt

Menü-Buffer-Kombi

Herbst-Winter

(bestellbar ab 30 Personen)

Couvert am Tisch eingesetzt

Brotkorb, Olivenöl, Dipps, Pfeffer- und Salzmühle

Vorspeise am Tisch serviert

Ziegenkäseravioli mit Datteln

Suppe am Tisch serviert

Kürbis-Ingwer-Süppchen mit Pinienkernen

Hauptgerichte am Buffet

Charolais-Rinderbraten aus dem Ofen mit Kräuterkartoffeln und Rotkohl

Wildragout mit Pilzen, gebratenen Kräuterspätzle und Rosenkohl

Gegrillte Edelfischfilets auf Blattspinat mit Safranreis

Gratinerter Auberginen-Gemüseauflauf mit Tomatensauce

Dessert & Käse

Schokoladen-Zimtmousse

Mandarinen-Tiramisu

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person ab mind. 50 Personen
Euro 44,00 pro Person inkl. gesetzl. MwSt

Getränke-Angebot

Beispiele für Ihre Feier

Empfang auf der Terrasse oder im Restaurant

Duval-Leroy Champagner Premier Cru Brut (55 €) oder Schloss Vaux Sekt Brut (25 €)
Christian Bamberger Winzersekt Brut (27,50 €) oder Riesling Secco Brut (20 €)
Aperol-Sprizz oder Lillet Wild Berry oder Monsieur Hugo oder Pimm's Cup (6 €)

Weiß- und Rotweine zu Ihrer Menü- oder Buffetauswahl

Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Rivaner, Merlot Blanc ...
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Trebbiano ...
Spätburgunder, Dornfelder, Cabernet, Merlot, Shiraz ...
Internationale Auswahl ab 20 Euro je 0,75L Flasche

Biersorten nach Ihrer Wahl

Kölsch-Sorten in Kommission : Gaffel, Reissdorf, Früh, Sion, Mühlen ...
Allgäuer Büble Edelweißbier, Schöffelhofer alkoholfrei, Clausthaler ...

Getränkepauschale für 7 Stunden im Restaurant

Sektempfang, Weißwein, Rotwein, Rosé, Kölsch vom Fass, Hefeweizen, Alkfrei
Wasser, Cola, Fanta, Apfel- und Traubenschorle, Apfel- und Orangensaft
Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Tee (verschiedene Sorten)
Eine Runde Digestif nach dem Essen : Grappa, Williams, Kirsch oder Ramazotti
Preis pro Person = 40 Euro, jede weitere Stunde = 5 Euro pro Person

Sie entscheiden selbst, ob die Getränke individuell nach Verzehr oder pauschal abgerechnet werden. Innerhalb der Pauschale bieten wir 10-15 verschiedene Weine zur Auswahl an, die Sie im Vorfeld probieren und aussuchen können.

Interessante Fakten zu Ihrer Veranstaltung im Restaurant Fledermaus

Maximale Gästeanzahl

120 Personen bei gesetztem Menü, 100 Personen bei Buffet
70 Personen im Kaminzimmer, 25 Personen in Raum 1, 25 Personen in Raum 2

Exklusive Nutzung Kaminzimmer mittags

Wochentage = Mindestumsatz € 1.000,00

Sonn- und Feiertage = Mindestumsatz € 2.000,00

Sondertage (Kommunion, Muttertag, Ostern) = Mindestumsatz € 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 Kaminzimmer abends

Mo-Do und So abend = Mindestumsatz € 2.000,00

Fr und Sa und Tage vor Feiertagen = Mindestumsatz € 3.000,00

Der Mindestumsatz beinhaltet 7 Stunden Aufenthalt ohne Raummiete.

Jede weitere Stunde kostet € 100,00 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.

Kalkulationshilfe bei 7h im Restaurant (abends)

70-80 Euro pro Person (35-40 Euro für Speisen + 35-40 Euro für Getränke)

Bitte beachten Sie, dass oben genannter Preis lediglich eine Kalkulationshilfe

ist und die tatsächlichen Kosten abweichen können. Etwa 95% unserer Abend-Veranstaltungen liegen bei einem Pro-Kopf-Verzehr von 70-75 Euro.

Musik

Eigene Musik kann in Form von CDs und Laptop mitgebracht werden. Bei der Auswahl eines passenden DJs sind wir Ihnen gerne behilflich. Auch einen Pianisten vermitteln wir Ihnen gerne. Auf Wunsch stellen wir eine Anlage mit Partyboxen zur Verfügung (100 €).

Lärmschutz

Ab 23:00 Uhr müssen Türen und Fenster 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 stehen Ihnen der Restaurantleiter Sven Dittrich oder der Inhaber Stephan Schmidt gerne zur Verfügung.

Telefon Restaurant ab 16 Uhr : 02238 - 59 600

Fax Restaurant : 02238 - 96 77 07

Handy Stephan Schmidt : 0172 - 2013074

E-Mail: sven@weinhausfledermaus.de

E-Mail: schmidt@weingaleriepulheim.de

Interessante Fakten zu Ihrer Veranstaltung im Restaurant WeinGalerie

Maximale Gästeanzahl

84 Personen bei gesetztem Menü oder Buffet
Buffetraum separat

Exklusive Nutzung des Restaurants mittags

Wochentage = Mindestumsatz € 1.000,00

Sonn- und Feiertage = Mindestumsatz € 2.000,00

Sondertage (Kommunion, Muttertag, Ostern) = Mindestumsatz € 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 des Restaurants abends

Mo-Do und So abend = Mindestumsatz € 2.000,00

Fr und Sa und Tage vor Feiertagen = Mindestumsatz € 3.000,00

Der Mindestumsatz beinhaltet 7 Stunden Aufenthalt ohne Raummiete.

Jede weitere Stunde kostet € 100,00 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.

Zusatz-Info : 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 bei 7h im Restaurant (abends)

70-80 Euro pro Person (35-40 Euro für Speisen + 35-40 Euro für Getränke)

Bitte beachten Sie, dass oben genannter Preis lediglich eine Kalkulationshilfe ist und die tatsächlichen Kosten abweichen können. Etwa 95% unserer Abend-Veranstaltungen liegen bei einem Pro-Kopf-Verzehr von 70-75 Euro.

Beamer

Ein Beamer inklusive Leinwand ist fest installiert und steht für Präsentationen kostenlos zur Verfügung.

Musik

Eigene Musik kann in Form von CDs und Laptop mitgebracht werden. Bei der Auswahl eines passenden DJs sind wir Ihnen gerne behilflich. Hintergrundmusik auch gerne über uns. Auf Wunsch stellen wir eine Anlage mit Partyboxen zur Verfügung (Kosten 100 Euro).

Lärmschutz

Ab 23:00 Uhr müssen Türen und Fenster 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 stehen Ihnen der Restaurantleiter Jamal Lakhder oder der Inhaber Stephan Schmidt gerne zur Verfügung.

Telefon Restaurant ab 16 Uhr : 02238 - 475145

Fax Restaurant : 02238 - 475147

Handy Stephan Schmidt : 0172 - 2013074

E-Mail: jamal@weingaleriepulheim.de

E-Mail: schmidt@weingaleriepulheim.de

Catering-Infos

Alle hier aufgeführten Buffets, können Sie in gleichem Umfang schon ab 50 Personen auch außer Haus bestellen. Für kleinere Gruppen gibt es ebenfalls Buffetvorschläge. Bitte sprechen Sie uns bei Bedarf an oder schauen auf unserer Homepage unter Catering Angebot. Wir erstellen Ihnen gerne eine individuelles Angebot mit einem speziellen Außer-Haus-Preis.

Wir liefern „just in time“ und mit modernen Fahrzeugen an einen Ort Ihrer Wahl. Je Anfahrt bis 15 Kilometer für 25 Euro pauschal

Auf Wunsch organisieren wir Ihnen Ihr Fest von A-Z. Mit Tischen, Stühlen, Zelten, Deko, professionellen DJs und geschultem Servicepersonal. Mit gekühlten Getränken in Kommision, Gläsern und einem genauen Ablauf- und Kostenplan. Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung und lassen Sie sich persönlich von uns beraten. Wir sind jederzeit für Sie da.

Sie haben die Möglichkeit, auf über 500 verschiedene Weine zuzugreifen. Bitte erfragen Sie unsere „Außer-Haus-Konditionen“. Wir kaufen gut ein, damit Sie gut einkaufen.

Bei Wünschen und Fragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung :
Telefon Büro Catering von 9-17 Uhr : 02234 - 979 0493
Fax Büro Catering : 02234 - 979 0492
Handy Stephan Schmidt : 0172 - 3013074
E-Mai: schmidt@weingaleriepulheim.de