

Menüvorschläge Fledermaus und WeinGalerie für Gruppen ab 15 Personen

nur auf Vorbestellung (7 Tage vorher) und nach Absprache

Liebe Gäste und Freunde der WeinGalerie in Pulheim,

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 der WeinGalerie :



Restaurant Weingalerie, Inhaber Stephan Schmidt
Küchenchef, Maher Derouiche (täglich außer Montag ab 15 Uhr)
Restaurantleitung, Sandra Kamprath (täglich außer Montag ab 16 Uhr)
Tel. 02238-475145, Fax 02238-475147, Handy 0172-2013074
e-mail : info@weingaleriepulheim.de
Internet : www.weinrestaurants-pulheim.de

Frühjahrs-Auswahlmenüs für Gruppen ab 15 Personen nur auf Vorbestellung (7 Tage vorher) und tischweise einheitlich angedacht für März, April, Mai, Juni

Frühjahrs-Menü 1

Kräutersalat mit Ciabatta-Croûtons
und Balsamicodressing

oder

Rucola-Zucchinischaum
mit Pinienkernen

xxx

Gefüllte Hähnchenbrust
mit Tomate und Mozzarella

oder

Cross auf der Haut gebratenes Zanderfilet
mit Basilikumschaum und Gemüsereis

oder

Paniertes Zucchinischnitzel mit
Parmesan auf tomatisiertem Kartoffelsalat

xxx

Panna Cotta mit Himbeersauce

Preis pro Person 29 €

Frühjahrs-Menü 2

Ananas-Shrimpscocktail mit
Chili-Sesam und süßem Kürbis

xxx

Lammhüfte auf Thymianjus
mit Rosmarinkartoffeln und Bohnen

oder

Tafelspitz mit Meerrettichsauce
Kartoffelstampf und Gemüse

oder

Red Snapper in Kokos-Currysauce
mit Basmatireis und Gemüse

xxx

Mango-Kirschtörtchen
mit Baiser überbacken

Preis pro Person 34 €

Frühjahrs-Auswahlmenüs für Gruppen ab 15 Personen nur auf Vorbestellung (7 Tage vorher) und tischweise einheitlich angedacht für März, April, Mai, Juni

Frühjahrs-Menü 3

Avocado-Mozzarella-Salat
mit Tomatenmousse

xxx

Bärlauchschaum mit Shrimps

xxx

Angus-Roastbeef im Ganzen gebraten
mit Zucchini-Kartoffelgratin

oder

Das Beste vom Lamm (Filet, Rücken, Haxe) mit
Babymöhren, frischem Knoblauch und Kräuterkartoffeln

oder

Steinbeißerfilet auf asiatischem Wokgemüse
mit Safran-Basmatireis

xxx

Zitronen-Pistazienparfait

Preis pro Person 42 €

Frühjahrs-Menü 4

Spargelsalat-Orangensalat
mit gebratenen Jakobsmuscheln

xxx

Hausgemachte Ziegenkäseravioli
mit Datteln und Trauben

xxx

Meerrettichcrèmesuppe mit Lachsroschen

xxx

Châteaubriand mit dreierlei Saucen,
Gartengemüse und pommes rissolées

oder

Kalbsfilet mit Gemüsestrudel

oder

Thunfischsteak auf Kaiserschoten
mit Bärlauch-Kartoffelpürree

xxx

Variation von Schokolade

Preis pro Person 49 €

Sommer-Auswahlmenüs für Gruppen ab 15 Personen

nur auf Vorbestellung (7 Tage vorher) und tischweise einheitlich
angedacht für Juni, Juli, August, September

Sommer-Menü 1

Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan,
karamellisierten Kirschtomaten und Crostini

oder

Suppe von grüner und roter Paprika
mit Melonenbällchen

xxx

Kross gebratene Maispouardenbrust
mit Salbei und Serranoschinken,
Ratatouillegemüse und Polenta

oder

Gegrilltes Meereschenfilet
auf Möhren-Lauchgemüse
mit Kichererbsenpüree

xxx

Erdbeer-Mascarponekuchen
im Weck-Glas

Preis pro Person 29 €

Sommer-Menü 2

Tabulé Salat mit Calamaris
und gegrillten Piementos

xxx

Medaillons vom Kalbsrücken (Paillard)
mit Pfifferlingen und pommes dauphine

oder

Lammfilets mit Gemüsebulgur

oder

Doradenfilet mit gegrilltem Gemüse
und Kräuterkartoffeln

xxx

Basilikum Panna Cotta
mit Erdbeersalat

Preis pro Person 36 €

Sommer-Auswahlmenüs für Gruppen ab 15 Personen

nur auf Vorbestellung (7 Tage vorher) und tischweise einheitlich
angedacht für Juni, Juli, August, September

Sommer-Menü 3

Bandnudeln mit Sommertrüffel
und gehobeltem Parmesan

xxx

Geeistes Gurkenschaumsüppchen
mit frischen Nordseekrabben

xxx

Doppelt gegarte Entenbrust in Orangensauce
mit Kaiserschoten und Süßkartoffelpüree

oder

Gefülltes Schweinefilet mit
Pfifferlingsragout und Kartoffelpüree

oder

Pochierter Wildlachs mit jungem Spinat
und Brandade (Räucherfisch-Kartoffelpüree)

xxx

Geeiste Melone mit Waldbeeren
mit Zitronensorbet

Preis pro Person 39 €

Sommer-Menü 4

Carpaccio vom bergischen Weiderind
mit Pfifferlingssalat und Pinienkernen

xxx

Grüner Spargel-Orangensalat
mit warm geräuchertem Lachs

xxx

Sauerampfersüppchen mit Flusskrebsen

xxx

In Rotwein pochiertes Rinderfilet
mit patatas bravas und lila Möhrenpüree

oder

Lammrücken mit Thymianjus
und gemischtem Bohnengemüse

oder

Seezungenfilets mit Beurre blanc
Zitronenreis und geschmortem Chicoree

xxx

Campariparfait mit Rhabarberkompott

Preis pro Person 49 €

Herbst-Auswahlmenüs für Gruppen ab 15 Personen

nur auf Vorbestellung (7 Tage vorher) und tischweise einheitlich
angedacht für September, Oktober, November

Herbst-Menü 1

Chicoree-Radicchio-Salat mit Kichererbsen

oder

Kürbis-Ingwersüppchen

xxx

Rinderbraten vom französischen Charolais
mit Rotwein-Schalottensauce
pommes dauphines und Rahmwirsing

oder

Doppelt gegarter Lachs
auf Gemüse-Glasnudelsalat

xxx

Apfeltarte mit Zimt
und Vanilleeis

Preis pro Person 29 €

Herbst-Menü 2

Gemischter Salat mit Waldpilzen
und gebratener Hähnchenleber

xxx

Wildgulasch mit Spätzle
und Waldpilzen

oder

Geschmorte Entenkeule und -brust
mit Orangensauce, Spitzkohlgemüse
und gestampften Kartoffeln

oder

Gegrilltes Schwertfischsteak
mit Dijonsensauce, Ratatouille
und Kräuterkartoffeln

xxx

Gebackener Ziegenkäse mit Honig
auf karamellisierten Feigen

Preis pro Person 34 €

Herbst-Auswahlmenüs für Gruppen ab 15 Personen

nur auf Vorbestellung (7 Tage vorher) und tischweise einheitlich
angedacht für September, Oktober, November

Herbst-Menü 3

Thunfischtatar auf Rote-Bete

Rettich-Carpaccio

xxx

Crèmesuppe von roten Linsen

mit Bündnerfleisch

xxx

Kalbsfilet auf tomatisierter Hollandaise

mit Pesto-Kartoffelpüree und

Schwarzwurzelgemüse

oder

Lammcarrée mit Kräuterkruste, Thymianjus

und Schwarzwurzel-Kartoffelgemüse

oder

Edelfischspieß

auf Meeresfrüchterisotto

xxx

Birnenstrudel mit Vanillesauce

Preis pro Person 42 €

Herbst-Menü 4

Geräucherte Riesengarnelen

mit Lauchsalat

xxx

Hummerravioli mit frittiertem Rucola

und Krustentierschaum

xxx

Steinpilzessenz mit Haselnussklößchen

xxx

Angus Rinderfilet im Pancettamantel

mit Salbei-Kartoffel und Spitzkohl

oder

Seeteufelmedaillons mit Kaviarschaum

Kartoffelstampf und Mangold

xxx

Dreierlei exotische Mousse

Preis pro Person 49 €

Winter-Auswahlmenüs für Gruppen ab 15 Personen

nur auf Vorbestellung (7 Tage vorher) und tischweise einheitlich
angedacht für November, Dezember, Januar, Februar

Winter-Menü 1

Winterlicher Salat mit
Kartoffeldressing

oder

Passierter grüner Erbsenschaum

xxx

Gefülltes Schweinefilet mit getrockneten
Tomaten und Schafskäse
Brätlingen und Lauchgemüse

oder

Kabeljau-Loins auf
Artischocken-Mangogemüse
mit Petersilienkartoffeln

xxx

Orangencrêpe
mit Vanilleeis

Preis pro Person 29 €

Winter-Menü 2

Feldsalat mit Brot-Chips
und gebratener Gänseleber

xxx

Ofenfrische Gänsekeule mit Maronen,
kleinem gefüllten Bratapfel,
Rotkohl und Kartoffel-Preiselbeerklöß

oder

Argentinisches Angus-Rumpsteak
im Ganzen gebraten mit Gemüse
Kräuterkartoffeln und Pfeffersauce

oder

Gebratenes Meerbarbenfilet
auf Kartoffel-Sellerierahm

xxx

Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit Vanilleeis und Amarettokirschen

Preis pro Person 36 €

Winter-Auswahlmenüs für Gruppen ab 15 Personen

nur auf Vorbestellung (7 Tage vorher) und tischweise einheitlich
angedacht für November, Dezember, Januar, Februar

Winter-Menü 3

Lachsroulade mit Zanderfarce im Algenblatt

xxx

Hummerbisque mit Flusskrebse

xxx

Ausgelöste Perlhuhnkeule mit Steinpilzfüllung,
Wildmöhrenpüree und glasierten Schupfnudeln

oder

Spanferkelkotlett mit gratinierten
Champignons und Rosmarinkartoffeln

oder

Gefüllter Knurrhahn mit
Kartoffel-Gemüsebouillon

xxx

Vanille-Crème-brulée

Preis pro Person 39 €

Menü 4

Bretonische Hummerterrine mit Tomatensugo

xxx

Orangennudeln mit gebratener
Entenleber und rosa Pfeffer

xxx

Morchelcrèmesuppe

xxx

Medaillons vom Hirschrücken
mit Pfeffer-Preiselbeersauce
und Rotkohlstrudel

oder

Angus Rinderfilet mit Saitlingen,
Kräuterkartoffel und Gemüse

oder

Edelfischvariation mit Kaisergranat,
kleinen Butterkartoffeln und Gemüse

xxx

Stollenparfait mit Pflaumenkompott

Preis pro Person 49 €

Infos für Ihre Feier in der WeinGalerie

Menüauswahl und Kommunikation

Verstehen Sie unsere Menüvorschläge nur als Anregung zur Vorauswahl. Sprechen Sie mit unserem **Küchenchef Maher Derouiche** über die Verfügbarkeit bestimmter Produkte und seine Art der Zubereitung und überzeugen Sie sich in einem persönlichen Gespräch von seinen kreativen Ideen. Dann wird Ihre Feier in der WeinGalerie mit Sicherheit für alle Beteiligten ein kulinarischer Genuss.

Bitte geben Sie uns die Auswahl Ihres Menüs **mindestens 7 Tage vorher** bekannt, damit wir die richtigen und besten Produkte für Ihre Feier disponieren und einkaufen können. Die vorherige Planung und Festlegung soll den Produktions- und Serviceablauf erleichtern. Darum können wir die aufgeführten **Menüs nur tischweise einheitlich** produzieren. Variationen innerhalb der Menüs sind trotzdem möglich, wenn mindestens 5 Portionen eines Hauptgerichts bestellt werden. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Einkauf und Produktion bestimmter Gerichte einer Mindestbestellmenge unterliegt. Für Gruppen ab 25 Personen empfehlen wir ein komplett einheitliches Menü.

Reservierung und Kommunikation

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.

Ansprechpartner und Kommunikation

Restaurant WeinGalerie : Telefon 02238-475145, Fax 02238-475147
email : info@weingaleriepulheim.de (spätestens 72h vorher)
Restaurantleitung : Sandra Kamprath, Küchenchef : Maher Derouiche
Inhaber : Stephan Schmidt (Handy 0172-2013074)

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:	€70,00 pro Person (€40,00 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 steht Ihnen die Restaurantleiterin Sandra Kamprath gerne zur Verfügung. Tel. 02238 475 145 Fax 02238 475 147 E-Mail: Sandra@weingaleriepulheim.de