

# „Ihre Genusslocation in der Stadthalle“

Wir freuen uns, dass Sie sich für eine Feier mit der CULINARIA interessieren.  
Damit Sie Ihre Feier genießen können, helfen wir Ihnen gerne  
Ihren großen Tag zu planen.

## PAUSCHALE PREMIUM ..... ab p.P.120,00 EUR

- Sektempfang und Getränke (7 Stunden)
- Fingerfood zum Sektempfang (3 Teile p.P.)
- Buffet/ Menü
- Torte
- Mitternachtssnack oder Candybar
- Stuhl-Hussen/ Stehtisch-Hussen
- Kerzenleuchter mit Blumenschmuck
- Menükarten
- Servicemitarbeiter

## PAUSCHALE EXKLUSIV ..... ab p.P.106,00 EUR

- Sektempfang und Getränke (7 Stunden)
- Buffet/ Menü
- Torte
- Stuhl-Hussen/ Stehtisch-Hussen
- Kerzenleuchter mit Blumenschmuck
- Menükarten
- Servicemitarbeiter

## PAUSCHALE BASIC ..... ab p.P.86,00 EUR

- Sektempfang und Getränke (7 Stunden)
- Buffet/ Menü
- Standard Dekoration
- Menükarten
- Servicemitarbeiter

## 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	<b>7,20 EUR</b>
Pepsi, Pepsi light, Mirinda, Seven Up 0,2l	<b>3,00 EUR</b>
Schweppes (Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water) 0,2l	<b>3,00 EUR</b>
Orangensaft, Apfelsaft 0,2l	<b>3,20 EUR</b>
Sinziger Apfelschorle 0,25l	<b>3,00 EUR</b>

### Bier

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

### Unsere Weißweine

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

### Unsere Rotweine

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

**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

**Digestive (nach Verbrauch)**

Williams 2cl	4,00 EUR
Grappa 2cl	4,00 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**

## 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

## 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 Pinienkernen
- 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
- Birnenaufwurf 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 Dörrtomatenkruste, 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 einer 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

### Wählen Sie Ihre Dekoration (pro Stück)

Stehtisch-Hussen	16,40 EUR
Stuhl-Hussen	9,20 EUR
Staffelei mit Sitzplan	19,70 EUR

### Buffet-/ Menükarten (pro Stück)

Karte Standard, champagnerfarben 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

### Blumendekoration

Einzelblume in Kolbenvase	2,60 EUR
<i>oder</i>	
Silberleuchter mit Blüten und Grün gebunden	37,50 EUR
<i>oder</i>	
Auf Anfrage	

## SONSTIGE KOSTEN

Raummiete	740,00 EUR
Die Raummiete <b>entfällt</b> ab einem Mindestumsatz von 2500,00 EUR.	
Im Rossini berechnen wir eine einmalige <b>Umbestuhlungsgebühr</b> ,	262,00 EUR

## PERSONALKOSTEN

Unser Servicepersonal berechnen wir von **Veranstaltungsbeginn bis Veranstaltungsende** oder **nach Ablauf der Pauschale** mit **26,20** 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.