

*Man soll dem Leib etwas bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.
(Winston Churchill)*



Bankettmappe

Sehr geehrte Gäste,

vielen Dank für Ihr Interesse an einer Ausrichtung Ihrer Feierlichkeit
im Restaurant „Am Alten Fliess“.

Feiern Sie in einer traumhaft, grünen Landschaft zwischen Bergheim- Fliesteden
und Bergheim- Glessen, Ihr ganz persönliches Event.

Wir bieten Ihnen nicht nur einen entspannten Genuss, sondern auch durch die
Angliederung des Golfplatzes „Am Alten Fliess“ eine idyllische Umgebung. Nach einem
ausgiebigen Spaziergang oder einer Fahrradtour um und durch das Gelände des Golfplatzes
lädt unsere weitläufige Terrasse zum Verweilen ein.

Das Restaurant „Am Alten Fliess“ möchte Ihnen Raum für neue, innovative Ideen geben
und Ihnen absolut perfekte Events bieten. Unsere Vielfalt und Einzigartigkeit macht uns
aus.

Wir planen, konzipieren und setzen nach Ihren Wünschen um- egal ob Sie Ihren
Geburtstag, Ihre Hochzeit, ein Firmenfest oder eine Tagung bei uns ausrichten möchten.

Was uns auszeichnet? Die Erfahrung aus unseren zahlreichen Veranstaltungen jeglicher
Art. Die Kompetenz, kreative Ideen in professionelle Events zu verwandeln und die
Fähigkeit Kräfte zu bündeln und ganz auf die Wünsche unserer Kunden auszurichten.

Gastronomie die überzeugt. Unsere Küche bietet Ihnen neben traditionellen regionalen
Speisen, andererseits auch ausgefallene, teilweise experimentelle Kreationen. Unsere a la
carte Speisekarte ist ausgewogen und vereint alte Kunst mit neuen Einflüssen
aus der ganzen Welt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Anhand der beigefügten Bankettmappe können Sie sich
einen ersten Eindruck von unserer Einzigartigkeit und Kreativität machen.

Ihre Veranstaltung soll Ihre *Handschrift* tragen. Deshalb vereinbaren Sie einen
persönlichen Termin mit uns.

Wir freuen uns schon jetzt, Sie bei einem Besuch
im Restaurant „Am Alten Fliess“ begrüßen zu dürfen.



Das Team des Restaurant „Am Alten Fließ“ bietet Ihnen einen Rundum-Service für:

Geburtstage

Hochzeiten

Kommunionen

Firmenevents und

weitere Feierlichkeiten



Sie möchten einmal Gast auf Ihrer eigenen Feierlichkeit sein? Dann schenken Sie uns Ihr Vertrauen.



Vertrauen baut man am besten in einem persönlichen Gespräch auf. Für Fragen stehen wir Ihnen gerne in einem individuellen Gespräch zur Verfügung.

Auf den folgenden Seiten möchten wir Sie mit Hilfe einer kulinarischen Reise durch unsere Menü- und Buffetvorschläge inspirieren.



Wir danken für Ihr Vertrauen und freuen uns Ihre Veranstaltung ausrichten zu dürfen.

Räumlichkeiten und Kapazitäten

*W*intergarten

Der Wintergarten ist an unser Restaurant angegliedert und überzeugt durch seine traumhafte Aussicht auf die Golfanlage „Am Alten Fliess“. Durch große Glas-schiebeelemente bietet er genügend Privatsphäre für kleinere Feiern und Veranstaltungen.

Kapazität:

Tafelform – bis zu 20 Personen

runde Tischform – bis zu 24 Personen

Gruppentische – bis zu 24 Personen

*R*estaurant

Im Restaurant findet das tägliche a la carte- und Bistrogeschäft statt, dies kann aber für Feiern und Veranstaltungen mit genutzt werden. Auch in Kombination mit dem Wintergarten und/oder dem Loungebereich.

Kapazität:

Das Restaurant bietet Platz für bis zu 60 Personen.

*L*ounge

Der Loungebereich schließt sich dem Restaurantbereich an und lädt durch eine gemütliche Sessellandschaft zum verweilen ein. Von hier haben Sie einen fantastischen Blick auf die Driving Range des Golfplatzes.

Durch seine Individualität kann man diesen Bereich sehr schön für Empfänge oder auch für kleinere Stehpartys nutzen. Es besteht eine direkte Anbindung zum Thekenbereich.

*V*eranstaltungssaal

Der Veranstaltungssaal verfügt über einen eigenen Außenbereich mit einem herrlichen Blick auf den Golfplatz. Bei schönem Wetter bietet der eigene Außenbereich viele Möglichkeiten für Empfänge, Feiern etc. Der Saal selber überzeugt durch seine Individualität, große Fensterfronten, schönem Parkettboden und einer kleinen Bühne. Es besteht die Möglichkeit den Saal zweimal zu teilen, somit können kleinere, mittlere aber auch große Feierlichkeiten und Veranstaltungen stattfinden.

Kapazität:

Der Veranstaltungssaal bietet Ihnen eine Kapazität bis zu 120 Personen.

*T*errasse

Bei schönem Wetter können Sie die Sonne auf unserer weitläufigen rund um das Restaurant gelegenen Terrasse genießen. Bei einer Tasse Kaffee oder einem gutem Glas Wein können Sie die tägliche Golfplatzatmosphäre beobachten und sich von uns kulinarisch verwöhnen lassen. Sie haben von hier einen wundervollen Ausblick auf den Golfplatz und den umlaufenden schön angelegten Teich.

Kapazität:

Die Terrasse bietet Sitzplätze für ca. 200 Personen.

Bilder unserer Räumlichkeiten können Sie gerne unserer Homepage entnehmen.

Empfang und Fingerfoodarrangement

Sektempfang

Der Sektempfang findet meist vor Beginn einer Feierlichkeit statt. Ihnen und Ihren Gästen wird die Möglichkeit geboten, sich einzufinden, sich zu begrüßen und vielleicht zu beschenken. Derweil reichen wir Ihnen ein Glas Prosecco und Orangensaft um miteinander auf eine hoffentlich unvergessliche Feier anzustoßen.

pro Person 5,80 € (Sektempfangspauschale auf 1 Stunde kalkuliert inklusive Mineralwasser, Softgetränke und Biere)
oder
Berechnung nach Verbrauch

Selbstverständlich ist auch eine Kombination mit einer unsere Arrangements möglich.

Empfangsarrangement

Der Empfang ist der Einstieg zu Ihrer Veranstaltung, man sollte ungefähr eine Stunde dafür einkalkulieren. Während Sie und Ihre Gäste warten beginnt die kulinarische Reise des Abends. Sie sind appetitanregend und bieten obendrein ein Gesprächsthema, die Wartezeit wird optimal überbrückt. Dieses Arrangement umfasst drei Fingerfoodteile Ihrer Wahl pro Person.

Pro Person 6,50 €

Erweitertes Empfangsarrangement

Beginnt Ihre Veranstaltung bereits am Nachmittag bietet Ihnen dieses Arrangement einen besonderen modernen Ersatz für die klassische „Kuchentafel“. Im Gegensatz zum vorangegangenen Arrangement (appetitanregend) wird mit dieser Auswahl der Mittagshunger gestillt. Trotzdem erweckt das Fingerfood in Ihnen und Ihren Gästen eine gewisse Vorfreude auf die Speisenauswahl des Abends. Dieses Arrangement umfasst acht Fingerfoodteile Ihrer Wahl pro Person und überbrückt ungefähr drei Stunden.

Pro Person 14,50 €

Partyarrangement

Bieten Sie Ihren Gästen etwas Außergewöhnliches und Unvergessliches. Dieses Arrangement ersetzt komplett die üblicherweise gewählten Speisen (Menü/Buffet) und eignet sich besonders zu lockeren Stehpartys. Das Fingerfood wird in fünf Gängen bestehend aus Suppe, Vorspeise, Sorbet, Hauptspeise und Dessert serviert, welche der Service über einen Zeitraum von ungefähr 6 Stunden Ihnen und Ihren Gästen reicht. Dieses Arrangement umfasst 16 Fingerfoodteile + Suppe + Sorbet pro Person.

Pro Person 29,50 €

Fingerfoodauswahl

Folgend möchten wir Ihnen einen kleinen Einblick in unsere Fingerfoodauswahl bieten:

Bocconcini-Tomaten-Spieße

Schnittlauch-Crepes mit Räucherforelle

Bruschetta mit Ruccola und Käse

Canapes mit schottischen Räucherlachs und Dill-Senfsoße

Canapes mit zart rosa gebratenen Roastbeefscheiben

Canapes mit Parmaschinken und Cornichons

Canapes mit französischem Camembert

Canapes mit holländischem Mittelaltem Gouda

Italienische Hackbällchen mit Oliven

Tandorriespieß gebraten mit Erdnußbutter

kleine Wienerschnitzel mit Zitrone

Currywurstscheiben in der Schale

Mini-Pizzas mit Schinken oder Salami

Kleine gefüllte Gemüsefrühlingsrolle mit Süß-Sauer-Soße

Gebackene Samosa-Ecken mit Süß-Sauer-Soße

Gebackene Butterfly-Shrimps mit Süß-Sauer-Soße

Garnele mit Mango auf Röstitaler (gegen Aufpreis)

Menüauswahl

Stellen Sie sich Ihr individuelles Menü
aus den einzelnen Bausteinen Ihrer Wahl zusammen.



| | |
|---|---------|
| Gegrilltes, mediterranes Gemüse mit einem Lachsforellenfilet in der Kräuterkruste dazu eine rosa Pfeffercreme | € 8,00 |
| Zweierlei verschiedene hausgebeizte Lachsvariation (Kräuter und Chili) mit Reibekuchen an einem Salatbukett dazu Mangosalsa und Dill-Senfsoße | € 8,60 |
| Trilogie „Am Alten Fließ“ Carpaccio vom Schwertfisch mariniert mit grünem Curry, Tandorri-Spieß vom schwarzen Schwein und Riesengarnelen im Speck | € 11,50 |
| Zartrosa gebratene Scheiben vom Kalb an Feldsalat mit weißem Portweingelee und Kräuter-Frischkäse | € 8,50 |
| Carpaccio von Tomate und Orange mit überbackenem Ziegenkäse verfeinert mit einer Pinienkern-Vinaigrette | € 8,20 |
| Gefüllte Gemüsefrühlingsrolle an asiatischem Glasnudelsalat mit gebackenem Butterflyshrimps und Chilimayonaise | € 8,50 |
| Zucchini-Tomaten-Quiche auf Frisee-Salat und einer gebratenen Auberginenscheibe mit Curry-Rührei in einer Bärlauch-Schalotten-Vinaigrette | € 7,50 |
| Carpaccio vom Kalbstafelspitz mit Gemüse-Meerrettichcreme, Lauch-Karottensalat und Laugenbrezel-Croutons | € 8,00 |
| Karibischer Salat aus Mango, Ananas, Feuerfrucht und Chili mit Maishähnchen auf einem Bananenblatt dazu gebackene Gemüsezigarillo | € 8,00 |

Suppen

| | |
|---|--------|
| „Pot au feu“ von Edelfischen mit Safran und feinem Gemüse | € 5,50 |
| Rahmsüppchen von der Petersilienwurzel mit würzigen Kalbs-Lauch-Hackbällchen | € 4,50 |
| Sauerampfer-Bärlauchsuppe mit Scheiben von Geflügel-Kräuternocken | € 4,50 |
| Süppchen vom Huhn mit Kokosmilch, Zitronengras, grünem Curry, Ingwer und Frühlingslauch | € 4,50 |
| Tomaten-Basilikumsüppchen mit gebackenem Wasabisäckchen und Mozzarellakügelchen | € 4,50 |
| Consommé vom Tafelspitz mit Eierstich und Gemüsebrunoise | € 4,00 |
| Cappuccino vom Rheinischen Spargel und Zuckermöhren mit gerösteten Schinkenstreifen | € 4,00 |
| Süppchen von der Räuchermakrele mit Hummerküchlein | € 5,50 |

Zwischengerichte

| | |
|--|--------|
| Gemüse-Trüffelrisotto mit einem Lengfischfilet in einer asiatischen Panade dazu Parmesanscheiben | € 6,00 |
| Muschelnudeln mit Kräuter-Ziegenkäse und roten Zwiebeln in einer Tomatenconcassé-Soße | € 5,00 |
| Geschmorte Gurkenscheiben mit Dill, Lachsnockerln und einer Rieslingsoße | € 5,50 |
| Scheiben von der gebeizten Entenbrust auf Fettucchini und einer Cognacsoße | € 6,50 |
| Geflügelspieß auf einer Kräuterpolenta mit Mandel-Basilikumpesto | € 5,50 |
| Provinzialischer Gemüsestrudel mit Rosmarin-Scampi auf gelber Paprika-Soße | € 7,00 |
| Gebratene Jacobsmuschel und Entenstopfleber auf Safran-Perl-Zwiebeln und Vanille-Strauchtomaten | € 8,50 |

Hauptgerichte

| | |
|--|-------------|
| Gebratener Kalbsrücken mit Senfrüchten dazu Wirsing-Canelloni und Sonnenblumenkern-Kartoffelpüree | € 18,00 |
| Saltimbocca von der Pute auf frischem Blattspinat mit Knoblauch und Schalotten, Tomate-Rotweinsauce dazu Pestognocchis | € 16,70 |
| Frischer Stangenspargel und gebratenes Zanderfilet in Kürbiskernbutter mit kleinen Kartoffeln und einer Zitronengras-Koriander-Hollandaise | auf Anfrage |
| Schweinefilet auf gebratenen Kräuterchampignon mit einer Kartoffel-Auberginen-Roulade, gebackenem Filoteig und Sauerrahmschnittlauchcreme | € 18,50 |
| Original Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebraten mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Blattsalat | € 18,00 |
| Steakhüfte vom irischen Ochsen (zart rosa) mit Sc. Cafe de Paris, Kartoffelgratin, Speckböhnchen und Karottenbündchen | € 18,00 |
| Gefüllte Poulardenbrust mit Kräutern auf Vichikarotten, Chicoree im Schinkenmantel und Kartoffelsäckchen dazu Rosmarin-Madeirasauce | € 16,50 |
| Rinderfilet vom friesischen Ochs am Stück mit gebratenem Austernpilz, Tomaten-Kartoffel-Türmchen, Karottenbündchen und Trüffeljus | € 19,50 |
| Geschmorter Rinderbraten in Rotweinsauce mit feinem ausgesuchtem Tagesgemüse dazu Kartoffel-Kroketten | € 17,00 |
| Italienischer Schweinekrustenbraten an Kartoffel-Polenta-Püree dazu gebratenes mediterranes Grillgemüse | € 17,00 |
| Gebratenes Lachsforellenfilet in Kräuterbutter und Zitrone auf glaciertem Lauchgemüse, Salzbrätlinge und Orangencremesauce | € 18,00 |

Dessert

| | |
|--|--------|
| Orangen-Pistazienschnitte auf Erdbeersalat | € 6,50 |
| Waldbeerparfait im Schokoladenmantel auf weißer Kaffeerahmsoße | € 7,50 |
| Geschnetzeltes von Äpfeln vom Golfplatz „Am Alten Fließ“ und Crepe mit Bourbonvanilleeis und weißer Portwein-Zabaione | € 8,00 |
| Schokoladenküchlein an Wildkirschkompott und Orangen-Quark-Mousse | € 7,00 |
| Zitronengras- Creme Brulée abgebräunt mit jamaikanischem braunem Rohrzucker dazu Früchte | € 7,50 |
| Trilogie von Erdbeeren Erdbeersalat, Erdbeereis und Erdbeercreme mit Pistaziensahne | € 7,50 |
| Himbeer-Tiramisu auf Ananascarpaccio mit Espressosahne | € 7,00 |
| Mangoparfait auf einem Fruchtspiegel, Mousse au chocolat und einem Schokoladenpinsel | € 7,50 |
| Cannelloni gefüllt mit weißer und brauner Mousse au chocolat auf Mangosohße und Pistazieneis | € 8,00 |

Buffetvorschläge (ab 30 Personen)

Asiatisches Buffet

- * Curry-Eier mit asiatisch duftenden, gebeiztem Lachs
- * Feurige, marinierte Schneidebohnen mit Sesam und Pute
- * Erbsen im Reisblatt mit einem Ananas-Chili-Relish
- * Fisch in Joghurtsoße auf Auberginen
- * Asiatischer Rindfleisch-Gurken-Cashew-Salat
- * Krabbenbrot
- * Bihunsuppe Indonesia
- * Knuspriger Schweinebauch auf „Pak Soi“ (Kohl)
- * Hähnchen mit Aprikosen, Curry, Ingwer und Kokos
- * Bratnudeln mit Ei und Gemüse
- * Gedämpfter Dorsch mit Ingwer und Kaffirblättern
- * Jasmin-Duft-Reis
- * Glacierter Banane in Kokosmilch
- * Grüner-Tee-Creme mit Physallis
- * Ananastörtchen aus Malaysia
- * Lychee-Melonen-Salat

pro Person € 28,00
inklusive Suppe pro Person € 30,00

Italienisches Buffet

- * Dreierlei Pizzabrötchen mit Sesam, Schinken und Sardellen dazu Rucolapesto
- * Zucchinischeiben mit Paprikasalat und Mozzarellakugeln
- * Lauwarmer Spaghetti-Ruccola-Salat mit Tomaten und Oliven
- * Gemüsecarpaccio mit weichem Schafs-Bergkäse und Südtiroler Roastbeef
- * Sizilianische Meeresfrüchteplatte aus Fisch, Schalen- und Krustentieren
- * Toskanisches Grillgemüse mit Trüffel-Olivenöl verfeinert
- * „Zuppa di cipolla funghi“
(Toskanische Zwiebel-Pilzsuppe)
- * Rosmarin Schweinemedallions mit Kartoffel-Knoblauch-Polentapüree
- * Lasagne von Edelfischen mit Blattspinat und Kräutern
- * Poulardenbruststreifen auf Rigatoni-Nudeln in Tomaten-Thymiansoße mit Zucchini, Champignon und Käse überbacken
- * Ricotta-Vanilleterrine
- * Tiramisu von Himbeeren
- * Italienische Käsevariation mit Oliven und Peperoni

pro Person € 29,70
inklusive Suppe pro Person € 31,70

Spanisches Buffet

- * Salat von Pulpo und Muscheln
mit Staudensellerie und Kräutern
- * Gefüllte Champignons mit Chorizo,
Kräutern und rote Zwiebeln
- * Überbackenes Katalanisches Brot
(Tomate, Knoblauch, Käse)
- * Forelle im Speckmantel
- * Süß-saure spanische Jungzwiebeln mit Sherryessig
verfeinert dazu Schafskäse und gefüllten Paprikaschoten
- * „Papas Arrugodas“ (Brätlinge im Meersalz)
mit Mojo
- * „Sopa de Aijo“ (Knoblauchsuppe)
- * Andalusische Bratwurst und „Pinchos
Morunos“ (saftige Fleischspieße) auf
Paprikagemüse
- * Truthahn in einer Mandelsoße
- * Nudel-Paella mit Scampi, Kaninchen
und Gemüse
- * „Tortilla Espanola“ (Kartoffelomlett)
- * Ananas-Carpaccio mit Pistaziencreme
- * Galizische Mandelcreme
- * Gebackene Süßtortilla mit Bananen und
Orangen

pro Person € 31,00
inklusive Suppe pro Person € 33,00

Mediterranes Buffet

- * Tomaten-Carpaccio mit Schafs-Parmesan und Zitronenpfeffer
- * Gebratener Mittelmeerbarsch auf gebratenen Kartoffelscheiben mit Aioli und Schnittlauch
- * Gebratener Halloumi-Käse auf Auberginen und Artischockenherzen
- * Kräutertortillascheiben gebacken dazu Joghurt-Oliven-Dip
- * Zucchini-Tomaten-Quiche
- * Muschelnudel gefüllt mit Kalbsfleischhack an Rauke und Kirschtomaten in einer Mandel-Tomaten-Vinaigrette
- * Tomatencremesuppe mit Parmesancroutons
- * Mediterraner Kräuterbraten an Paprika-Tomaten-Püree
- * Berghuhn in Tomatensoße mit Kräuter und Zwiebel geschmort dazu Ratatouillereis
- * Maccaroni-Gemüse-Auflauf mit Fisch und Scampi
- * Thymian-Panna Cotta mit karamellisierten Zitronen
- * Kanarische Mousse au Chocolate
- * Carnaroli-Reis-Pudding dazu frischer Obstsalat verfeinert mit Minze

pro Person € 30,00
inklusive Suppe pro Person € 32,00

Kölsches Buffet

- * Röllchen mit Zwiebelmett
- * „Halver Hahn“
- * Flönssalat mit Zwiebeln und Gurken
- * Hämchensülze mit scharfer Eierremoulade
- * Bratheringsscheiben und Muscheln
in einer Gemüsevinaigrette
- * Brot und Butter
- * Krüstchen-Gulaschuppe
oder Gemüse-Linsensuppe
- * Glacierter Bergischer Bierbraten mit
Champignons und Zwiebeln
- * Rotbarsch mit Senfsoße auf Gemüse-
Julien und Romanesco
- * Hähnchenbrust in Petersiliensoße
und Butterkartoffeln dazu Schwarz-
wurzeln- Karottengemüse
- * Mariniertes Domkäse
mit roten Zwiebeln und Kapern
- * „Armer Ritter vom goldenen Platz“
mit Rhabarberragout
- * Frischer Obstsalat mit Minze und
Vanillesoße

pro Person € 27,00
inclusive Suppe pro Person € 29,00

Bayrisch, rustikales Buffet

- * Kopfsalat mit Kräuter-Senf-Vinaigrettes
- * Schweinshaxensülze mit Radieschen-Vinaigrette
- * Scheiben von der Kesselwurst mit Emmentaler, Essiggurken und Perlzwiebeln
- * Schalotten-Gries-Nockerl auf gebratenen Austernpilzen und Speckwürfeln, mariniert mit Himbeeressig und Kürbiskernöl
- * Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettich auf Sellerie-Karottensalat
- * Kalbskraftbrühe mit Brät-Strudel-Streifen und Gemüse
- * Allgäuer Käsekrustenbraten mit Sauerkraut und Schupfnudeln
- * Leberkäserouladen auf Lauch-Kartoffelgemüse
- * Gebratenes Wallerfilet auf Graupen-Bier-Risotto
- * Apfelküchle im Bierteig mit Vanillesoße
- * Topfencreme auf Beerenragout
- * „Obatzter“ garniert mit feinen Hackzwiebel und Treberbrot

pro Person € 27,00
inklusive Suppe pro Person € 29,00

Exclusiv

Vorspeisenteller „Am Alten Fliess“

gebratene Champignons mit Oliven und Artischocken

Tomate-Mozzarella Spieß

Honigmelone mit rohem Schinken

Gefüllte Schinkenroulade mit Ziegenkäsecreme

Meeresfrüchtesalat

Schneidestation & Frontcooking

Lachsfilet in der Kräuterkruste

Ofenfrische Kalbshaxe am Stück

Barbarie-Ente aus dem Backofen am Stück,
tranchiert dazu Orangensoße

Schafskäse aus dem Ofen mit Kräuter, Oliven und Knoblauch

Kartoffel-Kroketten

Saisonales Marktgemüse

Kartoffelstampf mit Röstzwiebel

Sauce Cafe de Paris

Dessertbuffet

Mousse au chocolat

Frischer Obstsalat mit Minze

Käsevariation mit Trauben und Oliven

36,70 pro Person

Brunchbuffet Klassisch

* verschiedene Aufschnittvariationen

* Schnittkäseauswahl

* verschiedene Brotaufstriche (Marmelade, Nutella)

* Müsliauswahl mit Milch

* Quark

* Rührei

* Speck, kross gebraten

* Nürnberger Würstchen

* Tomate mit Mozzarella

* Brathering und Rollmöpfe

* verschiedene Brötchen und Brot

pro Person € 19,90
inklusive Brühkaffee und Tee

Brunchbuffet Exklusiv

- * Honig-Quark mit Früchten, Bichermüsli
- * Verschiedene Marmelade, Konfitüre, Honig und Nougatcreme
- * Aufschnittplatte und roher und gekochter Schinken
- * Schnittkäse, Camembert und Romandur
- * Dialog vom Lachs in Honig-Dill-Senf-Sahne
- * Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich
- * Mariniertes Mittelmeergemüse mit Parmesan
- * Croissant, verschiedene Brötchen, Brot, Butter und Heringsbutter
- * Rühreier, krosser Speck
- * Nürnberger Rostbratwürstchen
- * Gebratene Champignons
- * Pikanter Krustenbraten an Wirsinggemüse mit Bratkartoffeln
- * Bandnudeln in Lachssosse
- * Gefüllte Pfannenkuchen
- * Obstsalat mit Minze
- * Bayrisch Creme

pro Person € 30,00
inklusive Brühkaffee und Tee

Pauschalangebote

Alternativ zur Abrechnung von Getränke nach Verbrauch, möchten wir Ihnen die Möglichkeit bieten, eine unserer Pauschalen in Anspruch zu nehmen.

Sektempfangspauschale

siehe Empfang / Fingerfoodarrangements

Getränkepauschale

Die GetränkepauSchale ist auf 7 Stunden kalkuliert und beinhaltet:

Weißwein (Chardonnay 770 Miles, Kalifornien, trocken),

Rotwein (Zinfandel 770 Miles, Kalifornien, trocken),

Roséwein (Zinfandel Rosé 770 Miles, Kalifornien, trocken),

Reissdorf Kölsch, Stauder Pils, Weizenbier, Mineralwasser, Apfelschorle, Cola, Cola light, Mezzo Mix, Fanta und Sprite

27,50 € pro Person

inklusive Heißgetränke

30,50 € pro Person

Die Weine der GetränkepauSchale sind austauschbar. Ebenso können Sie die Pauschale um Sekt/Prosecco, Spirituosen oder Säfte erweitern. Die Pauschale wird entsprechend neu berechnet.

KuchenpauSchale

Die KuchenpauSchale beinhaltet eine unterschiedliche, saisonale Blechkuchenauswahl inklusive Sahne, Brühkaffee und Tee.

6,50 € pro Person

Desweiteren bieten wir Ihnen die Möglichkeit Ihren eigenen, vielleicht selbst gebackenen Kuchen mitzubringen. Gerne können Sie diesen bereits am Vortag anliefern. Wir werden Ihnen diesen am Veranstaltungstag in Form eines Kuchenbuffets inklusive Sahne bereitstellen.

2,50 € pro Person

Bereitstellungspauschale (nicht wählbar)

Für die Bereitstellung des Veranstaltungsraumes, die Endreinigung sowie der anfallenden Gema-Gebühren stellen wir Ihnen einen Pauschalbetrag in Rechnung, soweit nichts anderes vereinbart wurde.

| | |
|---------------------------|----------|
| Ganzer Veranstaltungssaal | 150,00 € |
| Halber Veranstaltungssaal | 50,00 € |

Tagungspauschalen

Halbtagspauschale

- ❖ Bereitstellung des Tagungsraumes der Personenzahl entsprechend
- ❖ 1 Kaffeepause nach Wahl mit Kaffee, Tee und Gebäck
- ❖ Tagungsgetränke (Mineralwasser und Apfelsaftschorle)

Preis auf Anfrage

Ganztagspauschale

- ❖ Bereitstellung des Tagungsraumes der Personenzahl entsprechend
- ❖ Vormittagskaffeepause nach Wahl mit Kaffee, Tee und Gebäck
- ❖ leichter 3-gängiger Business-Lunch nach Wahl des Küchenchefs
- ❖ Nachmittagskaffeepause mit Kaffee, Tee und einer kleinen Kuchenauswahl
- ❖ Tagungsgetränke (Mineralwasser und Apfelschorle)

Preis auf Anfrage

Gerne stellen wir Ihnen ein individuell

auf Sie abgestimmtes Tagungsangebot zusammen.

Dekoration und Entertainment

Neben der Bewirtung Ihrer Gäste kümmern wir uns gerne auf Wunsch auch um die musikalische Unterhaltung, die Dekoration, ein Rahmenprogramm oder beispielsweise um einen Fotografen – Sprechen Sie uns an!

Catering mahl anders

Auch zu Hause Gast auf der eigenen Festlichkeit sein – Das Team „Catering mahl anders“ unterstützt Sie gerne bei der Planung, Organisation und Durchführung Ihrer Veranstaltung.

Vereinbaren Sie einen unverbindlichen Gesprächstermin und lassen Sie sich und Ihre Gäste von uns verwöhnen.

Getränkeliiste (Bruttopreise)

Bier

vom Fass:

| | | | |
|--------------------------|-------|---|------|
| Reissdorf Kölsch | 0,2 l | € | 1,55 |
| Schneider Weizen Orginal | 0,5 l | € | 3,90 |
| Stauder Pils | 0,2 l | € | 1,55 |

Flasche:

| | | | |
|------------------------------|--------|---|------|
| Schneider Weizen Kristall | 0,5 l | € | 3,90 |
| Schneider Weizen Hell | 0,5 l | € | 3,90 |
| Schneider Weizen alkoholfrei | 0,5 l | € | 3,90 |
| Stauder Pils alkoholfrei | 0,33 l | € | 2,70 |
| Malzbier | 0,2 l | € | 1,55 |

Sekt/Prosecco

| | | | |
|------------------|--------|---|-------|
| Prosecco „Linea“ | 0,75 l | € | 23,00 |
| | 0,1 l | € | 3,85 |

Softgetränke

| | | | |
|---------------------------------|-------|---|------|
| Pineo Mineralwasser medium | 1,0 l | € | 7,60 |
| Pineo Mineralwasser naturell | 1,0 l | € | 7,60 |
| Coca Cola, light, Fanta, Sprite | 0,2 l | € | 2,00 |
| Apfelschorle | 0,2 l | € | 2,10 |

Säfte

| | | | |
|-------------|-------|---|------|
| Orangensaft | 0,2 l | € | 2,60 |
| Apfelsaft | 0,2 l | € | 2,60 |
| Tomatensaft | 0,2 l | € | 2,60 |

Heißgetränke

| | | | |
|-----------------|--|---|------|
| Tasse Kaffee | | € | 2,00 |
| Espresso | | € | 2,00 |
| Cappucino | | € | 2,60 |
| Milchkaffee | | € | 2,80 |
| Latte Macchiato | | € | 2,80 |
| Glas Tee | | € | 2,15 |

Tagungsgetränke

| | | | |
|---------------------------------|----------------|---|------|
| Säfte | 0,2 l Flasche | € | 2,60 |
| Coca Cola, light, Fanta, Sprite | 0,2 l Flasche | € | 2,00 |
| Mineralwasser | 0,25 l Flasche | € | 2,00 |
| Kanne Kaffee/Tee | l Liter Kanne | € | 9,00 |

Auf Nachfrage stellen wir Ihnen gerne unsere aktuelle Weinkarte zur Verfügung.

Allgemeine Information / Bedingungen

Geltung der Bedingungen

Die Lieferungen, Leistungen und Angebote des Restaurants „Am Alten Fliess“ erfolgen ausschließlich aufgrund dieser Geschäftsbedingungen. Diese gelten auch für künftige Geschäftsbeziehungen, auch wenn sie nicht nochmals ausdrücklich vereinbart werden. Diese gelten ebenfalls für Kaufleute und für alle zukünftigen Geschäftsbeziehungen mit diesen, einer weiteren Vereinbarung bedarf es nicht.

Vertragsabschluss

Aufträge bedürfen für ihre Rechtswirksamkeit der schriftlichen Bestätigung des Restaurants. Eine Buchung ist erst durch eine schriftliche Buchungsbestätigung durch das Restaurant wirksam. Alle Vereinbarungen, die zwischen dem Restaurant und dem Auftraggeber getroffen werden, sind schriftlich niederzulegen.

Preise

Die Preise verstehen sich inklusive der gültigen Mehrwertsteuer, soweit nicht anderes vereinbart wurde.

Zahlung

Bei Veranstaltungen mit mehr als 50 Personen hält sich das Restaurant vor, eine A-Conto Zahlung in Höhe von 50 % des letztgültigen Angebotes zu verlangen. Soweit nichts anderes vereinbart, sind 50% der zu erwartenden Endsumme bei der Auftragserteilung, und 50 % 7 Tage nach Rechnungsstellung ohne Abzug zahlbar.

Stornierung

Stornierungen bzw. Kündigungen des Vertrages müssen schriftlich und mit Zustimmung unsererseits erfolgen. Bei Stornierung bzw. Kündigung eines Vertrages durch den Auftraggeber werden Aufwandsentschädigungen durch das Restaurant in Anspruch genommen. Hier gelten folgende Fristen:
Bis 14 Tage vor Veranstaltungsdatum: 25% des im Vertrag ausgewiesenen Betrages
Bis 7 Tage vor Veranstaltungsdatum: 50% des im Vertrag ausgewiesenen Betrages
Bis 3 Tage vor Veranstaltungsdatum: 80% des im Vertrag ausgewiesenen Betrages

Personenanzahl

Das Restaurant benötigt **7 Werktage** vor Beginn der Veranstaltung eine annähernde Personenanzahl der Gäste und **4 Werktage** vor der Veranstaltung die genaue Personenanzahl. **Diese genannte Zahl ist Grundlage für unsere Disposition und die spätere Abrechnung.**

Schadenersatzpflicht

Das Restaurant „Am Alten Fliess“ ist dem Auftraggeber zum Schadenersatz wegen Verletzung einer vertraglichen Verpflichtung nur dann gehalten, wenn dem Restaurant „Am Alten Fliess“ Vorsatz oder grobe Fahrlässigkeit zur Last gelegt werden kann.

Haftung

Werden vom Auftraggeber Materialien vom/über Restaurant „Am Alten Fliess“ ausgeliehen, so werden Verlust, Fehlmengen und Beschädigungen dem Auftraggeber zum Wiederbeschaffungswert in Rechnung gestellt. Für Beschädigungen, die durch Gäste, Mitarbeiter oder Beauftragte des Auftraggebers verursacht werden, haftet dieser selbst.

Eigentum an Angeboten und Konzepten

Soweit nichts anderes vereinbart worden ist, verbleiben abgegebene Angebote oder Konzepte im Eigentum des Restaurants „Am Alten Fliess“. Der Auftraggeber ist nicht berechtigt, diese ohne vorherige Einwilligung des Restaurants „Am Alten Fliess“ zu benutzen.