



Festtage in der Pfliegeresidenz

Bankett, Buffet und mehr.

Unser Angebot für Ihre private Veranstaltung.
Damit Sie sich um das Feiern kümmern können,
kümmern wir uns um den Rest!

Inhalt

1. Ansprechpartner	Seite 3
2. Kaffeepausen – Speisenangebote	Seite 4
3. Imbiss-Angebote	Seite 6
4. Buffetvorschläge	Seite 7
5. Menüvorschläge	Seite 10
6. Feiern „alles inklusive“	Seite 15



Ihr Ansprechpartner

Ob Geburtstagsfeier, Jubiläum, Familientreffen, Hochzeitstag – jede Veranstaltung ist anders und vielfältig wie schon der Anlass dazu. Aufgrund unserer langjährigen Erfahrungen bieten wir Ihnen speziell auf Ihre Bedürfnisse

und Wünsche zugeschnittene Bankettpauschalen an. Auf individuelle Wünsche, wie z. B. Live-Musik oder Dekoration, gehen wir natürlich ein und stehen Ihnen gerne mit unseren Vorschlägen beratend zur Seite.

Ihr Ansprechpartner unseres Gastronomie-Teams ist:



Manuela Wurzel
Küchenleitung
Tel.: 0214/8328-135
manuela.wurzel@pflegeresidenz-leverkusen.de

Raummiete für Clubraum:	50,00 €
Raummiete für Clubraum mit Geschirr:	75,00 €

Alle Preise verstehen sich jeweils inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19%.





Für kleine Gelegenheiten

Kaffee und Kuchen

Klassischer Nachmittagskaffee

4,50 € pro Person

1 Tasse Kaffee/Tee und ein Stück Kuchen oder Torte

Nachmittagskaffee „Frankreich“

6,50 € pro Person

1 Könnchen Kaffee/Tee, ein Schokocroissant oder Plunderteilchen

Nachmittagskaffee „Erste Sahne“

6,50 € pro Person

1 Könnchen Kaffee/Tee, ein Stück Sahnetorte oder Kuchen mit Sahne

Von Oktober bis März „Waffelkreationen“

Waffel mit Puderzucker

2,00 €

Waffel mit heißen Kirschen, Vanilleeis und Sahne

3,10 €

Herzhaft!

Canapés wahlweise belegt mit

- Roastbeef und Cornichons 2,20 €
- gekochtem Schinken und Kirschtomate 2,20 €
- Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum 2,20 €
- Parmaschinken und Melonenperlen 2,20 €
- geräucherter Putenbrust 2,20 €
- gebeiztem Lachs 2,20 €
- Schnittkäse und exotischen Früchten 2,20 €
- Salami 2,20 €

Herzhafter!

Brötchen wahlweise belegt mit

- Roastbeef und Cornichons 3,70
- gekochtem Schinken und Kirschtomate 2,50
- Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum 2,50
- Parmaschinken und Melonenperlen 3,70
- geräucherter Putenbrust und Kirschtomate 2,50
- Bavaria Blue und Sternfrucht 2,50
- Schnittkäse und exotischen Früchten 2,50
- geräuchertem Lachs 3,70
- Weichkäse 2,50
- Salami 2,50

Baguette - Schnittchen belegt mit

- Roastbeef und Cornichons 3,00
- gekochtem Schinken und Kirschtomate 2,20
- Tomate, Mozzarella und frischem Basilikum 2,20
- Parmaschinken und Melonenperlen 3,00
- geräucherter Putenbrust und Kirschtomate 2,20
- Bavaria Blue und Sternfrucht 2,40
- Schnittkäse und exotischen Früchten 2,20
- Forellenfilet 3,00
- geräuchertem Lachs 3,00
- Weichkäse 2,20
- Salami 2,20



Der schnelle Imbiss

Imbiss „Kölle am Ring“

8,90 € pro Person

- „Ähzezupp mit Hämsche un Woosch“
Erbsensuppe mit Eisbein & Wursteinlage
- „Ne halve Hahn“
Röggelchen mit einer dicken Scheibe Käse & Senf
- „Kölsch Kaviar“
Röggelchen mit Blutwurst, Zwiebeln und Senf

Imbiss „Klassisch“

11,50 € pro Person

- Suppe der Saison
- Drei verschieden belegte Baguetteschnittchen
- Blätterteigtaschen

Imbiss „Pflegeresidenz“

14,50 € pro Person

- Zwiebelsuppe französischer Art
- Crêpesröllchen mit Räucherlachs und Kräuter Creme fraîche
- Petit Fours
- Gebackene Garnelen im Knusperteig
- Verschieden belegte Canapés



Buffetvorschläge

Kölsches Buffet

Kleines Salatbuffet
Hausgemachte Frikadellen
Sahnehering „Hausfrauenart“
„Halver Hahn“
Kartoffelsalat mit Speck und Zwiebeln
Blut- und Leberwurst, dazu Senf
Sülze

* * *

Rheinischer Sauerbraten mit Rosinen und Mandeln,
Apfelkompott und Kartoffelklößen
Kesselkuchen mit Speck und Mettwurst

* * *

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

* * *

Preis pro Person

27,50 €

Klassisches Buffet

Gemischter Salat mit verschiedenen Dressings

Bunte Fischplatte mit Räucherfisch

Hähnchenkeule mit Paprika - Dip

Hausgemachte Frikadellen mit verschiedenen Senfsorten

Kleine Schnitzel mit Zitronenscheiben und Kartoffelsalat

Melone mit Coppa - Schinken

Brot- und Brötchenauswahl mit Butter und Schmalz

* * *

Suppe der Saison

* * *

Krustenbraten mit Gemüsevariation

Lachsfilet auf Blattspinat

* * *

Basmatireis

Kartoffelgratin

* * *

Frischer Obstsalat

Rote Grütze mit Vanillesauce

Eisauswahl

* * *

Preis pro Person

30,50 €

Venezianisches Buffet

Tomaten mit Mozzarella und frischem Basilikum
Marinierte Zucchini, Auberginen, Paprika und Champignons
Carpaccio vom Rind an Basilikum und Parmesankäse
Vitello Tonnato – Kalbfleisch an Thunfischsauce
Honigmelone mit Parmaschinken
Italienischer Brotkorb mit Butter

* * *

Tomatensuppe

* * *

Frisches Pilzragout
Scampis und Seeteufel in Weißweinsauce
Schweinefiletmedaillons im Parmaschinkenmantel an Gorgonzolasauce

* * *

Fettuccine
Buntes Sommergemüse
Kartoffel - Tomaten - Gratin

* * *

Hausgemachtes Tiramisu
„Cassatta“ Eisbombe

* * *

Preis pro Person

32,50 €

Menüvorschläge

Menü I

Fischsuppe mit Einlage

* * *

Kalbsröllchen „Saltimbocca“ in feiner Salbeirahmsauce an Pappardelle

* * *

Apfel-Calvadosparfait mit Zabaione und frischen Früchten

* * *

Preis pro Person

28,50 €



Menü II

Kraftbrühe von der Fleischtomate mit Markklößchen und Lauchstreifen

Kalbsrahmgulasch an Gemüsereis

Zweierlei Schokoladenmousse mit Vanillesauce

Preis pro Person

19,50 €

Menü III

Minestrone mit Parmesan und Knoblauchbrot

* * *

Gegrillte Hähnchenmedaillons in feiner Paprikasauce mit
Thymiankartoffeln, Brokkoli- und Romanescoröschen

* * *

Italienische Karamellcreme mit frischen Früchten

* * *

Preis pro Person

22,50 €

Menü IV

Klare Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

* * *

Kalbsfilet am Stück gebraten an rosa Pfeffersauce,
dazu Gemüseauswahl und Sahnekartoffeln

* * *

Dessertteller „Pflegeresidenz“
mit Erdbeeren und Grand Marnier Parfait,
Beerengrütze und Feingebäck

* * *

Preis pro Person

19,50 €



Menü V

Kartoffelcremesuppe mit Knoblauchcroutons

Schweinemedallions im Speckmantel
mit Cognacsauce, Kartoffelgratin und grünen Bohnen

Apfelstrudel mit Staubzucker, Vanillesauce und Vanilleeis

Preis pro Person

23,50 €

Menü VI

Avocadosalat mit Crevetten in Senfdressing

Rheinische Schneckensuppe mit Estragon

Rinderfilet an einer Sauce aus Rotwein und Mark,
dazu Gemüseauswahl und Schloßkartoffeln

Krokantparfait mit Orangen - Ananassalat in Honigsauce, Feingebäck

Preis pro Person

44,50 €



Menü VII

Gebeizter Lachs mit Kräuter Creme Fraîche,
dazu kleine Reibekuchen, Salatbouquet

Zucchinicreme - Suppe mit Basilikum-Quarknocken

Barbarie Entenbrust an Orangen - Pfeffersauce,
dazu Mandelbroccoli und Kartoffel - Apfel - Gratin

Beerenfrüchte in Portwein,
dazu Riccota Frischkäsecreme und Feingebäck

Preis pro Person

42,50 €

Feiern „alles inklusive“

*N*utzen Sie unser Komplettangebot mit allem, was dazu gehört.



Guido Bierbaum
Residenz-Direktor

Unser „Feiern alles inklusive - Angebot“ beinhaltet:

- Servicepersonal
- Tischdekoration
- Erstellen von Menükarten
- Sektempfang
- Festliches 3-Gang-Menü oder Buffet
- Rotwein, Weißwein, Bier, Softdrinks, Kaffee und Tee
- Digestifs

Sie feiern, wir übernehmen die Organisation nach Ihren Wünschen!
Gerne vereinbaren wir mit Ihnen einen Pauschalpreis.

Auf ein gelungenes Fest!

Ihr

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Guido Bierbaum', written over a light blue horizontal line.

Guido Bierbaum
Direktor

