



WERTER GAST,

jede Veranstaltung, sei es eine Familienfeier oder eine Tagung, ist mit einer aufwendigen Vorbereitung und Organisation verbunden. Mit unserer Erfahrung stehen wir Ihnen hierbei gerne zur Seite.

Diese Informationsmappe soll Ihnen bei der Planung helfen.

Die Menüauswahl gilt ab einer Gästezahl von 10 Personen, ein Büffet bereiten wir Ihnen ab 20 Personen zu. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für jede Gesellschaft immer nur EIN Menü Ihrer Wahl servieren können.

Sie können einzelne Gänge bei der Auswahl innerhalb des jeweiligen Menüs bzw. Buffets ändern. Wir beraten Sie gerne.

Um Ihren Wünschen entsprechen zu können, bitten wir um eine Menüabsprache vier Wochen vor Ihrer Veranstaltung.

Zusatzleistungen wie Raum-bzw. Blumendekorationen, Musik oder Sonderdruck von Menükarten werden extra berechnet. Auch hier verfügen wir über qualitativ hochwertige Angebote und helfen Ihnen selbstverständlich gerne bei Ihrer Wahl.

Unsere Rechnungen sind direkt nach Veranstaltung in BAR oder mit EC-KARTE zahlbar. Kreditkarten können leider nicht akzeptiert werden

Für weitere Fragen oder Anregungen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

IHRE RHEINTERRASSE BENRATH

Gaby Schönenborn und Dirk Wegner



UNSERE TAGUNGSANGEBOTE

1. TAGUNGSPAUSCHALE 38,00 Euro p.Pers.

- Kaffeepause vormittags
- Tagungsgetränke
- Mittagessen 3-Gangmenü
(mit 2 Alternativ-Hauptgängen)
- Kaffeepause nachmittags

2. TAGUNGSPAUSCHALE 48,00 Euro p.Pers.

- wie Tagungspauschale 1
- zusätzlich Abendessen
(2 Tellergerichte zur Wahl)

3. TAGUNGSPAUSCHALE 118,00 Euro p.Pers.

- wie Tagungspauschale 2
- zusätzlich Übernachtung
inkl. Frühstücksbüffet

Getränke zum Essen sind in den Tagungsangeboten nicht enthalten und werden zusätzlich berechnet.

Für den Tagungsraum entstehen keine weiteren Kosten.
Flipchart, Overheadprojektor und Leinwand werden bei Bedarf zur Verfügung gestellt.

Die Leihgebühr für einen Beamer beträgt 49,00 Euro pro Tag



Menü 1

Amuse Gueule

**

**Kartoffel - Lauchcreme
mit Lachstartar
und frischer Petersilie**

**

**Tafelspitz mit Meerrettichsauce
Wurzelgemüse und
Schnittlauch-Rahmkartoffeln**

**

**Mango-Joghurt-Terrine
mit Himbeermark**

29,00 € pro Person



Menü 2

Amuse Gueule

**

**Römersalat
mit gerösteten Pinienkernen
und Parmachips**

**

**Maishähnchenbrust
auf Waldpilzpurée
an rotem und gelben
Paprikaschaum**

**

**Amarena-Kirsch-Parfait
mit karamellisierten Walnüssen**

33,00 € pro Person



Menü 3

Amuse Gueule

**

**Variationen vom Lachs
an Wildkräutersalat
mit lauwarmem Kartoffeldressing**

**

**Kresseschaumsuppe
mit Katenschinken
und Blätterteiggebäck**

**

**Schweinefilet mit Paprika-Walnuss Füllung
an Gemüsepotpourri
mit Basilikum-Gnocchi**

**

**Gesüßte Brombeeren
mit Mascarponecreme
im Glas**

43,00 € pro Person



Menü 4

Amuse Gueule

**

**Gebratene Ziegenkäse-Praline
an Mango-Chutney
mit Friséesalat in Walnussdressing**

**

**Green-Curry Suppe
mit Kokos und
gebratenem Hühnchen**

**

**Rinderfilet mit Macadamia-Kruste
an Bitterschokoladesauce
mit Fingermöhren
und Pariser Kartoffeln**

**

**Litschi-Honig-Sorbet
mit karamellisierten Früchten**

53,00 € pro Person



Menü 5

Amuse Gueule

**

**Thunfisch im Sesammantel
an Süßkartoffelpüree
mit Limettenschaum**

**

**Ragout von Kräutersaitlingen
auf Capellini**

**

**Zitronen-Thymian-Sorbet
aufgegossen mit Cava**

**

**Kalbsteak an Beeren-Confit
mit Romanescogemüse
und blauen Kartoffeln**

**

Trilogie von Nougat & Schokolade

63,00 € pro Person



ALTERNATIV-HAUPTGÄNGE
ZU DEN MENÜS

**Rosa gebratene Entenbrust
mit Sesam-Ingwerjus,
asiatischem Bratgemüse & Basmatireis**

**

**Medaillons vom Salzwiesenlamm
mit gefülltem Fenchel & Kartoffelstrudel**

**

**Süßkartoffelpüree mit Sesam-Tofu Schnitzel
grünem Spargel & Ingwer-Soja-Sauce**

**

**Filet vom Flusszander
auf der Haut gebraten
mit Blattspinat & Kerbelkartoffeln
an Safranschaum**

**

**Gebratenes Schollenfilet mit Nordseekrabben
frischen Kräuterchampignons
& Butterkartoffeln**

**

**Preisänderungen je nach Menüauswahl
sprechen wir gerne mit Ihnen ab**



UNSER FESTARRANGEMENT

EMPFANG

Sekt , Sekt-Orange, Orangensaft

KAFFEETAFEL

**Kaffee, Tee, Kakao,
Kuchen- und Tortenspezialitäten**

MENÜ

**Brokkolicremesuppe
mit Lachstartar
und gerösteten Pinienkernen**

**Tranchen von der Schweinelende
mit Estragon-Hollandaise
marktfrischem Gemüse
und Schmelzkartoffeln**

Orangen-Karamell-Crêpe

**dazu servieren wir französische Landweine,
Gatzweiler Alt, Carlsberg Pils und
alkoholfreie Getränke bis 01:00 Uhr**

**Festpreis:
75,00 € pro Person**



EMPFANG & AUSSER HAUS

Canapés mit hochwertiger Auflage	EU 2,90
Halbes belegtes Brötchen mit Garnitur	EU 2,10
Asia- Garnele mit Ananas	EU 3,50
Lachsroulade mit gebratener Paprika	EU 3,00
Grissini mit Parmaschinken	EU 2,50
Pumpnickeltaler mit Blauschimmelkäse	EU 2,00
Vegetarische Frühlingsrolle	EU 2,00
Tomaten -Feta-Spieß	EU 2,00
Pflaume im Speckmantel	EU 2,00
Früchtespieß	EU 2,00



”BARBECUE – BUFFET”

COLE SLAW
KIDNEYBOHNENSALAT mit Mais
RHEINISCHER KARTOFFELSALAT
KÄSE - WURSTSALAT
TOMATENSALAT mit Basilikum
VERSCHIEDENE BROTSORTEN mit Dipp

**

RINDERHÜFTSTEAKS
MARINIERTE HÄHNCHENBRUST
ROSTBRATWÜRSTE
BARBECUESAUCEN

**

KARTOFFELWEDGES mit Sauerrahm
GRILLTOMATEN
MAISKOLBEN

**

PANNA COTTA
mit Himbeermark

27,00 € pro Person



**Zu den folgenden Buffets servieren
wir als 1. Gang eine Suppe Ihrer Wahl**

**Cremesuppe von jungen Erbsen
mit gebackenem Hühnchen**

**Gartenfrische Kräutersuppe
mit Crème Fraîche und Brotcrôtons**

**Suppe von gerösteten Paprika
mit Chorizo**

**Rinder-Consommé
mit Kräuterflädle**

**Banane-Curry-Suppe
mit Zitronengras & gerösteten Pinienkernen**



“Mediterranes Buffet“

Vorspeisen:

Kichererbsensalat mit Thunfisch
Gebratene Aubergine mit Flusskrebsfleisch
Honigmelone mit luftgetrocknetem Landschinken
Rucola Salat mit Pinienkernen, Parmesan und Balsamico
Gegrillte Tomate mit Frischkäsefüllung
Gebackene Champignonköpfe
Italienisches Ciabatta mit Olivenquark

Hauptgerichte:

Saftige Piccata von der Hähnchenbrust
auf Blattspinat

In Olivenöl marinierte Fischfilets
mit Tomate und Mandeln auf Paprikagemüse

Ravioli mit Frischkäse und Spinat gefüllt
Pasta al Pesto & Rosmarinkartoffeln

Dessert:

Crema Catalana mit Orangen-Karamellsauce
Salat von Saisonfrüchten

39,00 € pro Person

(Schokobrunnen mit Früchten oder Käseauswahl Aufpreis je 4,-€ pro Pers.)



“Fest-Buffer“

Vorspeisen:

Garnelenspieße auf Tomaten-Couli
Carpaccio vom Tafelspitz mit Korbeltauinaigrette
Fischspezialitäten aus der Räucherammer
mit Preiselbeersahne und Senf-Dillsauce
Lasagne von roter Beete und Schafkäse
Cesar Salat mit Parmesan und Croutons
Waldorfsalat mit Trauben
Französisches Baguette mit Salzbutte

Hauptgerichte:

Tranchen vom Schweinfilet
in grüner Pfefferrahmsauce

Lachssteak
auf geschmorten Kirschtomaten und jungem Lauch

Waldpilze “al a Creme“

Schmelzkartoffeln, Bandnudeln
& Saisonale Gemüseauswahl

Dessert:

Obstspieße mit Erdbeer-Koriander Dipp
Limonen-Joghurtcreme mit karamellisierten Nüssen

49,00 € pro Person

(Schokobrunnen mit Früchten oder Käseauswahl Aufpreis je 4,-€ pro Pers.)



“Rheinterrassen- Buffet“

Vorspeisen:

Gebackene Garnelen

mit Tomaten Avocado Salsa

Confierte Fischfilets

mit Gurkenspaghetti und Limetten-Mayonnaise

Vitello Tonnato mit Thunfisch-Kapernsoße

Saté-Spieße mit Erdnussdip

Gefüllte Artischocken

mit Ratatouille Gemüse

Grüner Stangenspargel

mariniert in Knoblauch und Balsamico

Brot-und Baguetteauswahl

mit Butter & Zwiebelmarmelade

Hauptgerichte:

Maispouardenbrust mit Parmaschinken

dazu Kohlrabi – Möhrengemüse

Pochiertes Kabeljaufilet auf Rieslingkraut

Vegetarische Gemüselasagne

mit Ziegenkäse und Auberginen

Wildreisplätzchen & Kartoffelgratin

Dessert:

Blutorangencreme im Glas mit Biskuit

Variation von der Zart-Bitterschokolade

Internationale Käseauswahl

59,00 € pro Person

(Schokobrunnen mit Früchten Aufpreis 4,-€ pro Pers.)



“Gala-Bufferet“

Vorspeisen:

Mariniertes Seeteufel-Carpaccio

mit Limonenöl und geschmorten Kirschtomaten

Ganzer pochiertes Lachs

auf Gurkengemüse mit Sahnemeerrettich

Rosa gebratenes Roastbeef

auf roter Beete und Radieschen mit getrüffelter Remoulade

Spanischer Serranoschinken

mit Melonenschiffchen

Ziegenkäse im Speckmantel

auf Rucolasalat mit Balsamico

Wildkräutersalat mit Flusskrebsfleisch

und Walnussdressing

Brot- und Baguetteauswahl

mit Butter & Limonenöl

Hauptgerichte:

Kalbssteak mit Waldpilzhaube

dazu Trüffel-Hollandaise

Kross gebratenes Zanderfilet mit Bacon

dazu Perlgraupenrisotto und rote Paprika aus dem Ofen

Ragout vom Edelmwild mit Maronen

Romanesco in Salzbutter geschwenkt, Mandelblumenkohl

Pommes Macaire, hausgemachte Spätzle

Dessert:

Schokobrunnen mit frischen Früchten

Zitronengras Crème brûlée

Gebackene Crêpes mit Mousse-au-Chocolat-Füllung

Edle Käseauswahl mit Trauben und Nüssen

69,00 € pro Person



WEINSPEZIALITÄTEN

Weißweine aus Deutschland

- | | | |
|-----|--|-----------------------|
| 401 | <u>WEISSBURGUNDER QBA</u>
typischer Duft, herrliche Frucht
trocken; Weingut Anselmann (Pfalz) | EU 21,00 |
| 402 | <u>OBERBERGENER BABGEIGE</u>
Grauer Burgunder Kabinett
trocken, würziges Bukett, fruchtig
Winzergenossenschaft Oberbergen (Baden) | EU 23,00 |
| 403 | <u>NEUWEIERER MAUERBERG QBA</u> | 0,25l EU 9,00 |
| 404 | Riesling, trocken
feinwürzig, pikante Frucht
Winzergenossenschaft Bühlertal (Baden) | 0,75l EU 23,00 |
| 405 | <u>IPHÖFER KALB QBA</u>
Silvaner, trocken
zartwürzig, gehaltvoll, dichte Frucht
Weingut Hans Wirsching (Franken) | EU 24,00 |
| 406 | <u>EDESHEIMER BERGEL</u>
Riesling Kabinett, halbtrocken
zartduftig, saftige Fülle, dezente Fruchtsüße
Weingut Werner Anselmann (Pfalz) | EU 24,00 |



WEINSPEZIALITÄTEN

Weißweine aus Deutschland

- 407 **BURG CORAIDELSTEIN** **EU 26,00**
Riesling Spätlese, lieblich
feinfruchtig, pikant
Weingut Theo Loosen (Mosel)
- 408 **SCHLOSS VOLLRADS QBA** **EU 28,00**
Riesling trocken
intensives Fruchtbukett, elegant
Weingut Schloss Vollrads (Rheingau)

Weißherbst aus Deutschland

- 409 **BÜHLERTALER WEISSHERBST** **EU 21,00**
Spätburgunder Kabinett
feiner Duft, Aprikosenaroma, mild
Winzergenossenschaft Bühlertal (Baden)

Rotwein aus Deutschland

- 410 **AFFENTALER SPÄTBURGUNDER** **EU 22,00**
Kabinett, trocken
Duft nach Waldbeeren, Frucht nuances
Winzergenossenschaft Brühlertal (Baden)



WEINSPEZIALITÄTEN

Weißweine aus Frankreich

- 411 **BOURGOGNE CHARDONNAY-TRADITION** EU 29,00
feine Duftnoten, elegante Struktur, voller Körper
Collovray & Terrier (Bourgogne)
- 412 **SANCERRE BLANCE AC** EU 36,00
Duft nach Orangen, feines Mandelaroma, feinwürzig
Domaine Gerard Millet (Loire)

Rotweine aus Frankreich

- 413 **CHATEAU DE BRANDEY BORDEAUX AC** EU 22,00
feiner Duft nach roten Beeren, körperreich, elegant
Vignobles Chevillard (Bordeaux)
- 414 **MERLOT AC** EU 26,00
tiefrote Farbe, Duft von schwarzen Beeren, sehr rund
La Forge Estate
- 415 **CHATEAU TRAPAUD** EU 49,00
Saint – Emilion Grand Cru AC
Bouquet von Rosen und Früchten, ausgewogener Geschmack
runde Tannine und ein langes, kräftiges Finale
A.Larribierre, St. Etienne de Lisse

Rose aus Frankreich

- 416 **LE ROSE** EU 21,00
erfrischender Duft, feinherbe Fruchtnuance
Domaine Guilheim (Malvies)

Rotwein aus Spanien

- 417 **RIOJA VEGA CRIANZA DO** EU 29,00
kräftiger Duft, feiner Vanilleton, voller Geschmack
Bodegas Muerza (Viana)



WEINSPEZIALITÄTEN

Weißweine aus Italien

- 418 **PINOT GRIGIO FRIULI** EU 22,00
intensives Fruchtaroma, finessenreich, vollmundig
Guisepe e Luigi
- 419 **REGALEALI BIANCO SICILIA** EU 26,00
pikanter Duft, frische Aromen, angenehme Säure
Conte Tasca d' Almerita

Rotwein aus Italien

- 420 **POLIZIANO** EU 34,00
Rosse de Montepulciano
rubinrote Farbe, voller Körper, viel Charakter
Frederico Carletti, Toscana

Rotwein aus Chile

- 421 **CARMENERE RESERVA** EU 26,00
kräftiges Bukett, elegant und vollmundig, gute Struktur
Valdivieso, Valle de Colchagua

Weißwein aus Südafrika

- 422 **SAUVIGNON BLANC DROSTDY HOF** EU 18,00
frischer Duft von Akazien, belebende Frucht
Drostdy Vineries

Weine aus Kalifornien

- 423 **CHARDONNAY TWIN OAKS** EU 26,00
Bouquet von exotischen Früchten, würzig, aromatisch
Robert Mondavi Wineries
- 424 **CABERNET SAUVIGNON TWIN OAKS** EU 29,00
Duft von reifen Brombeeren, zahlreiche Fruchtaromen
Robert Mondavi Wineries



OFFENE WEINE

Karaffe 0,21 EU 6,50

<u>WEIß</u>		<u>ROT</u>	
Chardonnay	Frankreich	Syrah	Frankreich
Grillo	Italien	Nero d' Avola	Italien
Riesling lieblich	Mosel		

<u>WEIßHERBST</u>		<u>ROSÈ</u>	
Portugieser	Rheinhessen	Merlot	Frankreich

Heisse Getränke

Kännchen Kaffee	EU 4,00
Kännchen Tee	EU 4,00
Kännchen Hag	EU 4,00
Trinkschokolade	EU 3,00
Milchkaffee	EU 3,00
Latte Macchiato	EU 3,00
Espresso	EU 2,50
Cappuccino	EU 2,50

Biere

Gatz Alt 0,2	EU 1,80
Gatz Alt 0,4	EU 3,40
Carlsberg Pils 0,3	EU 3,00
Duckstein Weizen 0,5	EU 4,50
Alster 0,3	EU 3,00
Krefelder 0,2	EU 1,80
Krefelder 0,4	EU 2,90
Clausthaler 0,33	EU 3,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola 0,3	EU 3,00	Orangensaft 0,2	EU 2,80
Coca Cola light 0,3	EU 3,00	Fr. Orangensaft 0,2	EU 6,00
Orangenlimonade 0,3	EU 3,00	Tomatensaft 0,2	EU 3,00
Spezi 0,3	EU 3,00	Apfelsaft 0,2	EU 2,60
Apollinaris 0,25	EU 2,70	Apfelschorle 0,2	EU 2,60
Apollinaris 0,5	EU 4,90	Apfelschorle 0,4	EU 4,40
Gerolsteiner Natur 0,25	EU 2,70	Schweppes Lemon 0,2	EU 3,00
Gerolsteiner Natur 0,5	EU 4,90	Schweppes Tonic 0,2	EU 3,00
San Pellegrino 0,25	EU 3,20	Malzbier 0,2	EU 1,80

APERITIFS/LONGDRINKS

Prosecco 0,1	EU 4,50	Campari Soda	EU 7,00
Sekt Hausmarke 0,1	EU 4,50	Campari Orange	EU 7,00
Champagner 0,1	EU 8,00	Sherry Tio Pepe 5cl	EU 4,50
Kir Royal 0,1	EU 9,50	Sherry Dry Sack 5cl	EU 4,50
Port White 5cl	EU 4,50	VW 5cl	EU 6,00
Cinzano Bianco 5cl	EU 4,50		



Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Eine verbindliche Änderung der Teilnehmerzahl für das gemeinsame Essen muss spätestens 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn übermittelt worden sein, ansonsten wird die ursprünglich bestellte Anzahl der Gedecke hergerichtet und in Rechnung gestellt.
2. Der Veranstalter haftet gegenüber dem Restaurant Rheinterrasse Benrath für die Bezahlung von zusätzlich bestellten Speisen und Getränken seiner Veranstaltungsteilnehmer.
3. Das Mitbringen von Speisen und Getränken ist generell nicht gestattet. Sonderregelungen bedürfen der vorherigen Genehmigung. In diesen Fällen wird eine Servicegebühr bzw. Korkgeld berechnet.
4. Eine Mitnahme von nicht verzehrten Speisen der Buffets ist aufgrund hygienetechnischer Gründe und Vorschriften in der Regel nicht gestattet.
5. Ist der Besteller nicht gleichzeitig Veranstalter, so haften beide als Gesamtschuldner.
6. Eine Anbringung von Dekorationsmaterial oder sonstigen Gegenständen ist nur mit Zustimmung gestattet. Für Verlust oder Beschädigung von eingebrachten Gegenständen wird keine Haftung übernommen. Bei Beschädigungen des Hauses durch seine Veranstaltungsteilnehmer haftet der Veranstalter.
7. Unsere Rechnungen sind sofort zahlbar. Rechnungen uns bekannter Firmen und Personen können zugeschickt werden und sind binnen 8 Tagen nach Rechnungsdatum ohne jeden Abzug zahlbar.
8. Der Vertrag kommt durch die Buchung bzw. Menüabsprache zwischen dem Restaurant und dem Veranstalters / Bestellers zustande. Änderungen bei der Menü bzw. Büffetauswahl müssen spätestens eine Woche vor Veranstaltung angezeigt werden.
9. Der Veranstalter/Besteller kann bis 12 Wochen vor Beginn der Veranstaltung durch schriftliche Anzeige kostenlos vom Vertrag zurücktreten. Erfolgt eine Um- oder Abbestellung nach dieser Frist, so wird eine Stornierungsgebühr in Form einer Raummiete fällig, sofern eine Weitervermietung nicht mehr möglich ist. Die Summe ist abhängig vom Umfang der Veranstaltung.
10. Die Reservierung gilt nur für den Besteller bzw. seine Gäste. Eine Veräußerung bzw. eine entgeltliche Übertragung an Dritte in jeglicher Form ist nicht zulässig und hat die sofortige Stornierung der Reservierung und die Fälligkeit der Stornierungsgebühren zur Folge.
11. Musiker- bzw. Künstlergagen sind vom Veranstalter direkt mit den betreffenden Personen selbst abzurechnen.
12. Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen haben vorrangig Geltung vor allgemeinen Geschäftsbedingungen des Auftraggebers.