



**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 25 Personen zu. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für jede Gesellschaft immer nur EIN Menü Ihrer Wahl servieren können.**

**Einzelne Gänge können innerhalb des jeweiligen Menüs bzw. Buffets geändert werden. 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 43,00 Euro p.Pers.**

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

### **2. TAGUNGSPAUSCHALE 58,00 Euro p.Pers.**

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

### **3. TAGUNGSPAUSCHALE 138,00 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.



## 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

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



## **”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 Korbeldvinaigrette  
**Fischspezialitäten aus der Räucherammer**  
mit Preiselbeersahne und Senf-Dillsauce  
**Lasagne von roter Beete und Schafskäse**  
**Cesar Salat** mit Parmesan und Croutons  
**Waldorfsalat** mit Trauben  
**Französisches Baguette** mit Salzbutter

### **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:

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



## 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**  
tiefröte 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  
Guiseppe 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

0,2 l EU 6,90

WEIB		ROT	
Chardonnay	Frankreich	Syrah	Italien
Grillo	Italien	Nero d' Avola	Italien
Riesling mild	Mosel		
WEIBHERBST		ROSÈ	
Portugieser	Rheinessen	Merlot	Frankreich
		Weißweinschorle	EU 4,50
Heisse Getränke		Biere	
Kännchen Kaffee	EU 4,00	Gatz Alt 0,2	EU 2,00
Kännchen Tee	EU 4,00	Gatz Alt 0,4	EU 3,80
Kännchen Hag	EU 4,00	Carlsberg Pils 0,3	EU 3,30
Trinkschokolade	EU 3,00	Duckstein Weizen 0,5	EU 4,90
Milchkaffee	EU 3,00	Alster 0,3	EU 3,30
Latte Macchiato	EU 3,00	Krefelder 0,2	EU 2,00
Espresso	EU 2,50	Krefelder 0,4	EU 3,80
Cappuccino	EU 2,50	Clausthaler alk.frei 0,33	EU 3,30
		Erdinger Zitrone alk.frei 0,33	EU 3,30

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola 0,3	EU 3,30	Orangensaft 0,2	EU 3,00
Coca Cola light 0,3	EU 3,30	Fr. Orangensaft 0,2	EU 6,00
Orangenlimonade 0,3	EU 3,30	Tomatensaft 0,2	EU 3,50
Spezi 0,3	EU 3,30	Apfelsaft 0,2	EU 2,80
Apollinaris 0,25	EU 2,90	Apfelschorle 0,2	EU 2,80
Apollinaris 0,5	EU 5,30	Apfelschorle 0,4	EU 4,90
Gerolsteiner Natur 0,25	EU 2,90	Schweppes Lemon 0,2	EU 3,30
Gerolsteiner Natur 0,5	EU 5,30	Schweppes Tonic 0,2	EU 3,30
San Pellegrino 0,25	EU 3,30	Malzbier 0,33	EU 3,30
VIO Johannisbeer Schorle	EU 3,50		
VIO Rhabarber Schorle	EU 3,50		

APERITIFS/LONGDRINKS

Prosecco 0,2	EU 6,50	Campari Soda	EU 7,50
Sekt Hausmarke 0,1	EU 4,50	Campari Orange	EU 7,50
Champagner 0,1	EU 9,00	Sherry trocken 5cl	EU 4,50
Kir Royal 0,1	EU 11,50	Sherry medium 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.



HOTEL ★★★  
RHEINTERRASSE  
BENRATH  
*schau'n sie mal R(h)ein*

