

Menüvorschläge im Restaurant für Gruppen ab 12 Personen nur auf Vorbestellung und nach Absprache

Liebe Gäste und Freunde von Fledermaus und WeinGalerie,

wir haben hier eine kleine Auswahl an möglichen Menüs aufgeführt. Diese Menüvorschläge verstehen sich als Anregung für die Zusammenstellung Ihres persönlichen Wunsch-Menüs. Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung und lassen Sie sich ausgiebig persönlich von uns beraten. Wir erstellen Ihnen einen genauen Ablauf- und Kostenplan für Ihre Kalkulation.

Saisonale Besonderheiten, wie Spargel, spezielles Obst, Wild oder Gänsekeule lassen sich bei Verfügbarkeit in das gewünschte Menü einbauen. Suchen Sie in jedem Fall das persönliche Gespräch, damit wir uns auf Ihre Wünsche einstellen können und Ihnen ein individuelles und saisonal passendes Angebot erstellen können.

Sie haben auch die Möglichkeit, die von uns zusammengestellten Menüs zu verändern, zu reduzieren oder zu ergänzen. Schicken Sie uns Ihre Wunsch-Zusammenstellung per email, dann können wir Ihnen vorab eine individuelle Kalkulation erstellen.

Wir möchten in jedem Fall, dass Ihr Fest für alle Beteiligten ein unvergesslich schönes Erlebnis wird.

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive Service
im Restaurant und gesetzlicher MwSt von derzeit 19%

Ihre Ansprechpartner

Restaurant Weingalerie im Walzwerk
84 Plätze im Restaurant + 120 Plätze Terrasse
Rommerskirchener Straße 21, 50259 Pulheim
Inhaber : Stephan Schmidt, Projektleiterin : Sandra Kamprath
Telefon ab 16 Uhr 02238-5408533, Fax 02234-9790492, Handy 0172-2013074
IBAN : DE 28 37069252 6502678033, BIC : GENODED1ERE
info@weingaleriepulheim.de, www.weingaleriepulheim.de



Weinhaus Die Fledermaus in Sinthern
120 Plätze im Restaurant + 120 Plätze Terrasse
Brauweilerstraße 39A, 50259 Pulheim
Inhaber : Stephan Schmidt, Restaurantleiter : Clement Gaborit
Telefon ab 16 Uhr 02238-59600, Fax 02234-9790492, Handy 0172-2013074
IBAN : DE 72 37069252 6502678017, BIC : GENODED1ERE
info@weingaleriepulheim.de, www.weingaleriepulheim.de



Menüangebot Frühjahr

(bestellbar ab 12 Personen)

Frühjahrs-Menü 1

Frühlingssalate mit Kräuter-Croûtons und Balsamicodressing

XXX

Gratinierte Kikok-Maishähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella

oder

Cross auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Basilikumschaum und Gemüserais

XXX

Vanille-Crème-brûlée

**Preis pro Person 30€ inkl. MwSt
ab 12 Personen tischweise einheitlich**

Frühjahrs-Menü 2

Frühlingssalate mit Kräuter-Croûtons und mariniertem Ziegenfrischkäse

XXX

Orangen-Karottensüppchen mit gerösteten Pinienkernen

XXX

Lammhüfte auf Thymianjus mit Kräuterkartoffeln

oder

Black-Angus Rumpsteak mit Kräuterkartoffeln

oder

Gebratener Red Snapper mit Kräuterkartoffeln

XXX

Panna Cotta mit Himbeersauce

**Preis pro Person 38€ inkl. MwSt
ab 12 Personen tischweise einheitlich**

Menüangebot Frühjahr

(bestellbar ab 12 Personen)

Frühjahrs-Menü 3

Tomate-Mozzarella-Ravioli mit Basilikumschaum

XXX

Kräutercremesüppchen mit Shrimps

XXX

Angus Roastbeef im Ganzen gebraten mit Zucchini-Kartoffelgratin

oder

Gebratene Kaninchenfilets mit Kräuterjus und Zucchini-Kartoffelgratin

oder

Heilbuttfilet mit Weißweinschaum und Kartoffelpüree

XXX

Weißer Schokoladenmousse mit Erdbeerpüree

**Preis pro Person 40€ inkl. MwSt
ab 12 Personen tischweise einheitlich**

Frühjahrs-Menü 4

Spargelsalat mit Kirschtomaten und Vinaigrette und gebratenen Jakobsmuscheln

XXX

Hausgemachte Ziegenkäseravioli mit getrockneten Tomaten

XXX

Gelbes Paprikaschaumsüppchen

XXX

Rinderfilet im Serranoschinkenmantel mit Zucchini-Kartoffelgratin

oder

Loup de mer mit Hummerschaum und Kartoffelpüree

XXX

Dessertvariation

**Preis pro Person 50€ inkl. MwSt
ab 12 Personen tischweise einheitlich**

Menüangebot Sommer

(bestellbar ab 12 Personen)

Sommer-Menü 1

Sommersalate mit Kräuter-Croûtons und Balsamicodressing

xxx

Gebratene Maispoulardenbrust mit Kohlrabi-Kartoffelgemüse

oder

Gegrilltes Lachssteak mit Kohlrabi-Kartoffelgemüse

xxx

Erdbeer-Tiramisu

**Preis pro Person 30€ inkl. MwSt
ab 12 Personen tischweise einheitlich**

Sommer-Menü 2

Tabulé Salat mit Avocado und Chili-Hähnchenspieß

xxx

Kohlrabi-Schaumsüppchen

xxx

Hüftsteak vom US-Prime-Beef mit Pfifferlings-Bratkartoffeln

oder

Gefülltes Schweinefilet mit getrockneten Tomaten und Schafskäse

oder

Ganze Dorade Royale mit Kirschtomaten-Olivengemüse

xxx

Basilikum-Panna-Cotta mit frischen Erdbeeren

**Preis pro Person 38€ inkl. MwSt
ab 12 Personen tischweise einheitlich**

Menüangebot Sommer

(bestellbar ab 12 Personen)

Sommer-Menü 3

Ziegenkäse im Brikteig gebacken mit getrockneten Tomaten und Thymianhonig

xxx

Geeistes Gurkenschaumsüppchen mit frischen Nordseekrabben

xxx

Gegrilltes Kalbsrückensteak mit Kartoffel-Pfifferlingsragout

oder

Gebratene Lammfilets mit Kartoffel-Pfifferlingsragout

oder

Weißer Heilbutt mit Kräuterschaum und Kartoffelpüree

xxx

Marmorierte Schokoladenmousse
mit frischen Erdbeeren

**Preis pro Person 42€ inkl. MwSt
ab 12 Personen tischweise einheitlich**

Sommer-Menü 4

Carpaccio vom bergischen Weiderind mit Pfifferlingssalat und Pinienkernen

xxx

Trüffelravioli mit Parmesanschaum und frittiertem Rucola

xxx

Schaumsüppchen von der gelben Tomate mit gebratenen Jakobsmuscheln

xxx

Kalbsfilet im Serranoschinkenmantel mit Zucchini-Kartoffelgratin

oder

Edelfischvariation mit Riesengarnele Kartoffelpüree und Blattspinat

xxx

Dessertvariation

**Preis pro Person 50€ inkl. MwSt
ab 12 Personen tischweise einheitlich**

Menüangebot Herbst

(bestellbar ab 12 Personen)

Herbst-Menü 1

Wildkräutersalat mit Walnüssen und Balsamicodressing

xxx

Gratiniertes Schweinrückensteak mit Spinat und Camembert und Kräuterkartoffeln

oder

Gegrilltes Lachssteak mit Blattspinat und Kartoffelpüree

xxx

Vanilleeis mit heißen Kirschen

**Preis pro Person 30€ inkl. MwSt
ab 12 Personen tischweise einheitlich**

Herbst-Menü 2

Gemischter Salat mit Champignons und gebratener Putenbrust

xxx

Geschmorte Entenkeule mit Butterspätzle und Wirsing

oder

Rinderbraten vom französischen Charolais mit Butterspätzle und Wirsing

oder

Kabeljau mit Dijon-Senfsoße, Kartoffelpüree und Wirsing

xxx

Lavendel-Crème-brûlée

**Preis pro Person 30€ inkl. MwSt
ab 12 Personen tischweise einheitlich**

Menüangebot Herbst

(bestellbar ab 12 Personen)

Herbst-Menü 3

Steinpilzravioli mit Preiselbeer-Estragonsauce

XXX

Crèmesuppe von roten Linsen

XXX

Steaks vom Iberico-Schwein mit Trüffeljus und Kartoffelpüree

oder

Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Kartoffelpüree und Wirsinggemüse

oder

Rotzungenröllchen mit Traubensauce, Kartoffelpüree und Wirsinggemüse

XXX

Mandarinen-Tiramisu

Preis pro Person 40€ inkl. MwSt
ab 12 Personen tischweise einheitlich

Herbst-Menü 4

Geräucherte Riesengarnelen mit Lauchsalat und Magochutney

XXX

Hummerravioli mit frittiertem Rucola und Krustentierschaum

XXX

Steinpilzessenz mit Haselnussklößchen

XXX

Angus Rinderfilet im Pancettamantel mit Kartoffelpüree und Spitzkohl

oder

Lammcarrée mit Thymianjus, Kräuterkartoffeln und Spitzkohl

oder

Edelfischvariation mit Riesengarnele, Kartoffelpüree und Blattspinat

XXX

Dessertvariation

Preis pro Person 54€ inkl. MwSt
ab 12 Personen tischweise einheitlich

Menüangebot Winter

(bestellbar ab 12 Personen)

Winter-Menü 1

Feldsalat mit gebratenen Champignons und Kartoffel-Speckdressing

xxx

Gefülltes Schweinefilet mit getrockneten Tomaten und Schafskäse, Kartoffelpüree

oder

Gebratenes Zanderfilet mit Weißweinschaum und Kartoffelpüree

xxx

Schokoladen-Crème brûlée

Preis pro Person 30€ inkl. MwSt
ab 12 Personen tischweise einheitlich

Winter-Menü 2

Winterlicher Salat mit Kräuter-Croûtons und geräucherter Entenbrust

xxx

Geschmorte Gänsekeule mit Maronen Rotkohl und gefülltem Kartoffelkloß

oder

Argentinisches Angus-Rumpsteak mit Pfeffersauce und Kartoffelgratin

oder

Gebratenes Zanderfilet mit Weißweinschaum und Kartoffelpüree

xxx

Schokoladenmousse

Preis pro Person 36€ inkl. MwSt
ab 12 Personen tischweise einheitlich

Menüangebot Sommer

(bestellbar ab 12 Personen)

Winter-Menü 3

Lachstatar auf Rote-Bete Carpaccio

xxx

Kürbis-Ingwersüppchen mit gerösteten Pinienkernen

xxx

Entenbrust mit Pfeffer-Preiselbeersauce und gratinierten Kartoffeln

oder

Argentinisches Angus-Rumpsteak mit Pfeffersauce und Gratin

oder

Gegrillter Loup de Mer mit Kräuter-Weißweinschaum und Kartoffelpüree

xxx

Schokoladensoufflée mit Vanilleeis

**Preis pro Person 42€ inkl. MwSt
ab 12 Personen tischweise einheitlich**

Winter-Menü 4

Geräucherte Riesengarnelen mit Lauchsalat und Mango-Chutney

xxx

Kürbisravioli mit frischen Datteln und geschmolzenen Kirschtomaten

xxx

Steinpilzessenz mit Haselnussklößchen

xxx

Medaillons vom Hirschrücken mit Kartoffelpüree und Wirsinggemüse

oder

Rinderfilet im Serranoschinkenmantel mit Kartoffelpüree und Pfannengemüse

oder

Edelischvariation und Riesengarnele mit Kartoffelpüree und Blattspinat

xxx

Dessertvariation

**Preis pro Person 54€ inkl. MwSt
ab 12 Personen tischweise einheitlich**

Getränke-Angebot

Beispiele für Ihre Feier

Empfang auf der Terrasse oder im Restaurant

Champagner Brut Reserve (55 €) oder Schloss Vaux Sekt Brut (30 €)
Christian Bamberger Winzersekt Brut (32,50 €) oder Riesling Secco Brut (20 €)
Aperol-Sprizz oder Lillet Wild Berry oder Monsieur Hugo oder Pimm's Cup (6,50 €)

Weiß- und Rotweine zu Ihrer Menü- oder Buffetauswahl

Riesling, Weißburgunder, Grauburgunder, Rivaner, Merlot Blanc ...
Chardonnay, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Trebbiano ...
Spätburgunder, Dornfelder, Cabernet, Merlot, Shiraz ...
Internationale Auswahl ab 20 Euro je 0,75L Flasche

Biersorten nach Ihrer Wahl

Kölsch-Sorten in Kommission : Sion-Kölsch vom Fass (andere aus Anfrage)
Allgäuer Büble Edelweißbier mit/ohne Alkohol, Clausthaler, Radeberger Pils

Getränkepauschale für 7 Stunden im Restaurant

Sektempfang, Weißwein, Rotwein, Rosé, Kölsch vom Fass, Hefeweizen, Alkfrei
Wasser, Cola, Fanta, Apfel- und Traubenschorle, Apfel- und Orangensaft
Kaffee, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Tee (verschiedene Sorten)
Eine Runde Digestif nach dem Essen : Grappa, Williams, Kirsch oder Ramazotti
Preis pro Person = 40 Euro, jede weitere Stunde = 5 Euro pro Person

Sie entscheiden selbst, ob die Getränke individuell nach Verzehr oder pauschal abgerechnet werden. Innerhalb der Pauschale bieten wir 10-15 verschiedene Weine zur Auswahl an, die Sie im Vorfeld probieren und aussuchen können.

Interessante Fakten zu Ihrer Veranstaltung im Restaurant Fledermaus

Maximale Gästeanzahl

120 Personen bei gesetztem Menü, 100 Personen bei Buffet
70 Personen im Kaminzimmer, 25 Personen in Raum 1, 25 Personen in Raum 2

Exklusive Nutzung Kaminzimmer mittags

Wochentage = Mindestumsatz € 1.000,00

Sonn- und Feiertage = Mindestumsatz € 2.000,00

Sondertage (Kommunion, Muttertag, Ostern) = Mindestumsatz € 2.500,00

Der Mindestumsatz beinhaltet 5 Stunden Aufenthalt bis maximal 17:00 Uhr

Es gibt keine Mindest-Teilnehmerzahl. Wenn der oben genannte Mindestverzehr nicht erreicht wird, kann die Differenz durch den Kauf von Weinen zum Restaurantpreis ausgeglichen werden

Exklusive Nutzung Kaminzimmer abends

Mo-Do und So abend = Mindestumsatz € 2.000,00

Fr und Sa und Tage vor Feiertagen = Mindestumsatz € 3.000,00

Der Mindestumsatz beinhaltet 7 Stunden Aufenthalt ohne Raummiete.

Jede weitere Stunde kostet € 100,00 Raummiete. Keine Sperrstunde.

Keine Mindestpersonenanzahl. Wenn der oben genannte Mindestverzehr nicht erreicht wird, kann die Differenz durch den Kauf von Weinen zum Restaurantpreis ausgeglichen werden.

Kalkulationshilfe bei 7h im Restaurant (abends)

70-80 Euro pro Person (35-40 Euro für Speisen + 35-40 Euro für Getränke)

Bitte beachten Sie, dass oben genannter Preis lediglich eine Kalkulationshilfe ist und die tatsächlichen Kosten abweichen können. Etwa 95% unserer Abend-Veranstaltungen liegen bei einem Pro-Kopf-Verzehr von 70-75 Euro.

Musik

Eigene Musik kann in Form von CDs und Laptop mitgebracht werden. Bei der Auswahl eines passenden DJs sind wir Ihnen gerne behilflich. Auch einen Pianisten vermitteln wir Ihnen gerne. Auf Wunsch stellen wir eine Anlage mit Partyboxen zur Verfügung (100 €).

Lärmschutz

Ab 23:00 Uhr müssen Türen und Fenster bei lauter Musik geschlossen sein.

Dekoration

Standard-Deko ist kostenfrei, spezielle Deko nach Aufwand
Der Florist unseres Vertrauens : Blumen van Doorne,
Venloer Straße 87, 50259 Pulheim, www.van-doorne.de
Tischdecken auf Wunsch für 5,00 Euro je Decke (1,70m x 1,30m).

Sonstiges

Kurzfristige Umbauarbeiten werden nach Aufwand berechnet, z.B. für das Ausräumen von Stühlen und Tischen, das Aufbauen eines Zeltes o.ä.

**Achtung : für das Ausbringen von Konfetti, Reis oder ähnlichen
Wurfmaterialien berechnen wir eine Reinigungszulage
in Höhe von mindestens 100 Euro.**

Bei Wünschen und Fragen stehen Ihnen der Restaurantleiter
Clement Gaborit oder der Inhaber Stephan Schmidt gerne zur Verfügung.

Telefon Restaurant ab 16 Uhr : 02238-59600

Fax Restaurant : 02234-9790492

Handy Stephan Schmidt : 0172-2013074

E-Mail: schmidt@weingaleriepulheim.de

E-Mail: clement@weinhausfledermaus.de

Interessante Fakten zu Ihrer Veranstaltung im Restaurant WeinGalerie

Maximale Gästeanzahl

84 Personen bei gesetztem Menü oder Buffet
Buffetraum separat

Exklusive Nutzung des Restaurants mittags

Wochentage = Mindestumsatz € 1.000,00

Sonn- und Feiertage = Mindestumsatz € 2.000,00

Sondertage (Kommunion, Muttertag, Ostern) = Mindestumsatz € 2.500,00

Der Mindestumsatz beinhaltet 5 Stunden Aufenthalt bis maximal 17:00 Uhr

Es gibt keine Mindest-Teilnehmerzahl. Wenn der oben genannte Mindestverzehr nicht erreicht wird, kann die Differenz durch den Kauf von Weinen zum Restaurantpreis ausgeglichen werden

Exklusive Nutzung des Restaurants abends

Mo-Do und So abend = Mindestumsatz € 2.000,00

Fr und Sa und Tage vor Feiertagen = Mindestumsatz € 3.000,00

Der Mindestumsatz beinhaltet 7 Stunden Aufenthalt ohne Raummiete.

Jede weitere Stunde kostet € 100,00 Raummiete. Keine Sperrstunde.

Keine Mindestpersonenanzahl. Wenn der oben genannte Mindestverzehr nicht erreicht wird, kann die Differenz durch den Kauf von Weinen zum Restaurantpreis ausgeglichen werden.

Zusatz-Info : Im Sommer steht unsere Terrasse größtenteils der geschlossenen Gesellschaft zur Verfügung. Es bleibt immer ein abgetrennter Bereich für Fahrradfahrer und Gäste frei, die nicht reserviert hatten. Meist sind dies 4-6 Tische im hinteren Teil der Terrasse, mit eigenem Zugang zur Toilette, so dass die Gesellschaft nicht gestört wird.

Kalkulationshilfe bei 7h im Restaurant (abends)

70-80 Euro pro Person (35-40 Euro für Speisen + 35-40 Euro für Getränke)

Bitte beachten Sie, dass oben genannter Preis lediglich eine Kalkulationshilfe ist und die tatsächlichen Kosten abweichen können. Etwa 95% unserer Abend-Veranstaltungen liegen bei einem Pro-Kopf-Verzehr von 70-75 Euro.

Beamer

Ein Beamer inklusive Leinwand ist fest installiert und steht für Präsentationen kostenlos zur Verfügung.

Musik

Eigene Musik kann in Form von CDs und Laptop mitgebracht werden. Bei der Auswahl eines passenden DJs sind wir Ihnen gerne behilflich. Hintergrundmusik auch gerne über uns. Auf Wunsch stellen wir eine Anlage mit Partyboxen zur Verfügung (Kosten 100 Euro).

Lärmschutz

Ab 23:00 Uhr müssen Türen und Fenster bei lauter Musik geschlossen sein.

Dekoration

Standard-Deko ist kostenfrei, spezielle Deko nach Aufwand
Der Florist unseres Vertrauens : Blumen van Doorne,
Venloer Straße 87, 50259 Pulheim, www.van-doorne.de
Tischdecken auf Wunsch für 5,00 Euro je Decke (1,70m x 1,30m).

Sonstiges

Kurzfristige Umbauarbeiten werden nach Aufwand berechnet, z.B. für das Ausräumen von Stühlen und Tischen, das Aufbauen eines Zeltes o.ä.

Achtung : für das Ausbringen von Konfetti, Reis oder ähnlichen Wurfmaterialien berechnen wir 100 Euro Reinigungszulage.

Bei Wünschen und Fragen stehen Ihnen der Restaurantleiter Jamal Lakhder oder der Inhaber Stephan Schmidt gerne zur Verfügung.

Telefon Restaurant ab 16 Uhr : 02238-5408533

Fax Restaurant : 02234-9790492

Handy Stephan Schmidt : 0172 - 2013074

E-Mail: jamal@weingaleriepulheim.de

E-Mail: schmidt@weingaleriepulheim.de

Catering-Infos

Alle hier aufgeführten Buffets, können Sie in gleichem Umfang schon ab 50 Personen auch außer Haus bestellen. Für kleinere Gruppen gibt es ebenfalls Buffetvorschläge. Bitte sprechen Sie uns bei Bedarf an oder schauen auf unserer Homepage unter Catering Angebot. Wir erstellen Ihnen gerne eine individuelles Angebot mit einem speziellen Außer-Haus-Preis.

Wir liefern „just in time“ und mit modernen Fahrzeugen an einen Ort Ihrer Wahl. Je Anfahrt bis 15 Kilometer für 25 Euro pauschal

Auf Wunsch organisieren wir Ihnen Ihr Fest von A-Z. Mit Tischen, Stühlen, Zelten, Deko, professionellen DJs und geschultem Servicepersonal. Mit gekühlten Getränken in Kommision, Gläsern und einem genauen Ablauf- und Kostenplan. Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung und lassen Sie sich persönlich von uns beraten.

Wir sind jederzeit für Sie da.

Sie haben die Möglichkeit, auf über 500 verschiedene Weine zuzugreifen.

Bitte erfragen Sie unsere „Außer-Haus-Konditionen“.

Wir kaufen gut ein, damit Sie gut einkaufen.

Bei Wünschen und Fragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung :

Telefon Büro Catering von 9-17 Uhr : 02234 - 9790493

Fax Büro Catering : 02234 - 9790492

Handy Stephan Schmidt : 0172 - 2013074

E-Mail: schmidt@weingaleriepulheim.de