

# Menüs zum Feiern

nur auf Vorbestellung ab 12 Personen



wir haben Ihnen hier eine **Auswahl an verschiedenen Menüs** zusammengestellt, die wir individuell Ihrem Geschmack und Ihren Bedürfnissen anpassen. Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung und lassen Sie sich ausgiebig persönlich von uns beraten. Wir erstellen einen Ablauf- und Kostenplan für Ihre Kalkulation.

**Saisonale Besonderheiten** wie Erdbeeren, Spargel, Pilze, spezielles Gemüse oder Obst verarbeiten wir nur in der jeweiligen Saison. Gleiches gilt für saisonale Fleisch- und Fischangebote wie Wild, Gänse oder Skrei.

Wir kaufen **überwiegend regional** ein und achten auf **Nachhaltigkeit und Tierwohl** soweit es möglich ist. Schweinefleisch, Kikok-Geflügel, Wild und zum Teil auch Rindfleisch kommt aus Deutschland, und zwar überwiegend aus der Eifel oder der näheren Umgebung. Lammfleisch kommt aus Irland oder Neuseeland und Rumpsteak und Rinderfilet kommt aus Amerika (Nord und Süd) oder ebenfalls Neuseeland.

Schicken Sie uns vorab Ihre **individuelle Wunsch-Auswahl** und wir erstellen ein **erstes Angebot** mit passenden Weinvorschlägen und (wenn sinnvoll) Änderungsempfehlungen.

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

---

## Ansprechpartner Stephan Schmidt und Sven Dittrich

**Restaurant Weingalerie, Rommerskirchener Straße 21, 50259 Pulheim**

84 Plätze im Restaurant + 120 Plätze Terrasse (im Walzwerk in Pulheim)

Ansprechpartner für Feiern und Events : Stephan Schmidt

Bürozeiten Mo-Sa von 8-16 Uhr 02234-9790493 oder 0172-2013074

IBAN : DE 28 37069252 6502678033, BIC : GENODED1ERE

info@weingaleriepulheim.de, www.weingaleriepulheim.de



**Weinhaus Die Fledermaus, Brauweilerstraße 39A, 50259 Pulheim**

120 Plätze im Restaurant + 120 Plätze Terrasse (in Pulheim-Sinthern)

Ansprechpartner für Feiern und Events : Stephan Schmidt

Bürozeiten Mo-Sa von 8-16 Uhr 02234-9790493 oder 0172-2013074

Restaurantleiter : Sven Dittrich ab 16 Uhr 02238-59600

IBAN : DE 72 37069252 6502678017, BIC : GENODED1ERE

info@weinhausfledermaus.de, www.weinhausfledermaus.de





# Beispiele für Suppen & Vorspeisen

## Salate (Frühling/Sommer/Winter/Wildkräuter/Spargel) mit ...

mariniertem Ziegenfrischkäse, gebackenem Ziegenkäse im Brikteig, gebackenem Feta mit geschmolzenen Tomaten und Feigenkonfitüre, gebratenen Pfifferlingen, Kräutersaitlingen oder Waldpilzen, gebratener Hähnchenbrust, Rinderfilet, Spanferkelfilet oder Lamm, gebratenen Fischfilets, Garnelen, Jakobsmuscheln oder Thunfisch

## Pasta (Bärlauch/Spargel/Trüffel/Pilze)

Tomaten-Mozzarella-Ravioli mit Basilikumschaum und Pinienkernen  
Ziegenkäseravioli mit Gemüsejulienne und getrockneten Tomaten  
Spargelravioli mit gebratenem grünen Spargel und Pinienkernen  
Kürbisravioli mit frischen Datteln und geschmolzenen Tomaten  
Bärlauchravioli mit gerösteten Pinienkernen und Basilikum  
Trüffelravioli mit Parmesanschaum und frittiertem Rucola  
Hummerravioli mit Flusskrebse und Hummerschaum  
Steinpilzravioli mit Pfeffer-Preiselbeersauce (...)

## Fischige Vorspeisen (Filets/Tatar/Carpaccio)

Doradenfilet mit saisonalem Risotto (Safran, Bärlauch, Rote Bete ...)  
Varianten mit Lachs, Loup, Heilbutt, Zander, Seeteufel, Kabeljau,  
Thunfischtatar mit Avocado Mango Chili, Lachstatar mit Wasabigurken,  
Carpaccio von Lachs, Thunfisch oder Heilbutt mit See gras-Salat, Sashimi mit Sesam  
Jakobsmuscheln und Garnelen mit Papaya-Chilgemüse, Pulpo, Babycalamaris  
Miesmuscheln in Tomaten-Knoblauch-Basilikumsauce, Garnelen  
Geräucherte Riesengarnelen mit Lauchsalat und Speck (...)

## Fleischige Vorspeisen (Carpaccio/Vitello/Tatar)

Carpaccio vom gebratenen Roastbeef mit Rucola und Parmesan  
Carpaccio vom Rinderfilet mit lauwarmem Pfifferlingssalat  
Carpaccio vom Hirschrücken mit gebratenen Kräutersaitlingen  
Carpaccio vom gebratener Hähnchenbrust mit Curry-Marinade  
Vitello-Röllchen mit Rucola und Thunisch-Kaperncrème  
Tatar vom Rinderfilet mit roten Zwiebeln und Röstbrot  
Geräucherte Entenbrust, Lammfilets mit bunten Linsen,  
Spanferkelfilets mit Gemüse-Couscous, Wachtelbrust (...)

## Suppen (saisonal/regional/frisch)

Schaumsüppchen von der gelben Tomate mit gebratenen Jakobsmuscheln  
Zucchini-Rucolacrèmesüppchen mit Pinienkernen, Kohlrabi-Schaumsüppchen  
Kürbis-Ingwersüppchen mit Pinienkernen, Kräutercremesüppchen mit Shrimps  
Süßkartoffel-Currysüppchen mit Mandeln, Gelbes Paprikaschaumsüppchen, Fischsuppe  
Parmesanschaumsüppchen mit frittiertem Rucola und Trüffelbutter, Spargelcrème  
Orangen-Karottensüppchen mit Pinienkernen, Crèmesuppe von roten Linsen  
Chili-Tomatensüppchen mit Basilikumpesto, Hummerschaumsüppchen  
Getrüffelttes Kartoffelsüppchen mit Speck-Croupons, Steinpilzessenz  
Rote-Bete-Apfelsüppchen, Geeistes Gurkenschaumsüppchen (...)



# Beispiele für Fleischgerichte

## Fleischgerichte (Huhn/Lamm/Rind/Schwein/Geflügel/Wild)

Kikok-Hähnchenbrust Kräutersaitlinge Pilzrahm Süßkartoffel-Gemüsegnocchi

Kikok-Hähnchenbrust gratiniert Tomate Mozzarella Kartoffelgratin

Kikok-Hühnchenschnitzel natur Zitronensauce Butterkartoffeln Babyspinat

Tandoori Hähnchenbrust (Kikok) Kartoffel-Gemüsecurry

Saltimbocca vom Kikok-Huhn Serranoschinken Kartoffelpüree

Cordon bleu vom Kikok-Huhn Serranoschinken Manchego Bratkartoffeln

Piccata Milanese vom Kikok-Huhn Nudeln Tomatensauce Pilze

Tandoori Lammsteaks Kartoffelpüree Blattspinat

Lammhüfte Thymianjus Kräuterkartoffeln Speckbohnen

Lammcarree Kräuterkruste Thymianjus Kartoffelpüree Blattspinat

Lammkeule Thymianjus Kräuterkartoffeln Zuckerschoten-Pilzgemüse

Lammschulter Thymianjus Kartoffelpüree Bohnengemüse

Mini-Lammhaxe Thymianjus Kartoffelpüree Blattspinat

Lammfilets Thymianjus Linsengemüse Kartoffelpüree

Charolias-Rinderbraten Rotweinjus Kartoffelpüree Blattspinat

Boeuf Bourguignon Rotweinjus Möhren Pilze Kartoffelpüree

Tafelspitz Meerrettichsauce Kartoffelpüree Zuckerschoten Möhren

Roastbeef im Ganzen gebraten Pfeffer-Preiselbeersauce Kartoffelpüree Gemüse

Rumpsteak Pfeffersauce Kräuterkartoffeln Pfannengemüse

Rinderfilet Balsamicojus Kartoffelgratin Pfannengemüse

Rinderfilet Serranoschinkenmantel Pilzrahm Süßkartoffel-Gemüsegnocchi

Gratiniertes Schweinerückensteak Spinat Camembert Kräuterkartoffeln

Gefülltes Schweinefilet Schafskäse getrocknete Tomaten Kartoffelpüree Oliven

Schweinefiletmedaillons Pfifferlingsrahm Kartoffelpüree Zuckerschoten

Spanferkelfilets Pfeffer-Preiselbeersauce Süßkartoffel-Gemüsegnocchi

Iberico-Steaks Thymianjus Kräuterkartoffeln Pfannengemüse

Duroc-Rückensteaks Pfeffersauce Kartoffelpüree Blattspinat

Kalbsschnitzel Pfifferlingsrahm Süßkartoffel-Gemüsegnocchi

Kalbsschnitzel natur Zitronensauce Butterkartoffeln Babyspinat

Kalbsrückensteak Pilzrahm Kartoffelpüree Zuckerschoten

Kalbsfilet Trüffeljus Kartoffelpüree Zuckerschoten

Entenbrust Orangensauce Schupfnudeln Pfannengemüse

Entenkeule Orangensauce Kartoffelpüree Blattspinat

Gänsebrust Maronensauce Apfelrotkohl gefüllte Klöße

Gänsekeule Maronensauce Apfelrotkohl gefüllte Klöße

Hirschrückensteak Pfeffer-Preiselbeersauce Kartoffelgratin Wirsing

Medaillons vom Wildschwein Thymianjus Kräuterkartoffeln Spitzkohl

Kaninchenfilets Estragon-Pilzrahm Kartoffelpüree Zuckerschoten Möhren

Deutscher Spargel mit neuen Kartoffeln, Butter und Hollandaise

... mit Schinken, Huhn, Lamm, Schwein, Rind, Kalb, Fisch (...)



# Beispiele für Fischgerichte

## Fischgerichte (Süßwasser/Salzwasser/Krustentiere/Muscheln)

Zanderfilet Weißweinsauce Kartoffelpüree Blattspinat  
Ganze Forelle mit Zitronenbutter Kartoffelpüree Blattspinat  
Filets vom Bachsaibling mit Weißweinschaum Kartoffelpüree Babyspinat  
Hecht oder Karpfen mit Dijon-Senfsauce Kartoffelpüree Pfannengemüse

Große Fischsuppe mit Heilbutt, Garnelen und Miesmuscheln  
Fischvariation mit Garnelen Weißweinsauce Kartoffelpüree Blattspinat  
Loup de mer, Safranschaum, Safran-Gemüsereis, Babyspinat  
Weißer Heilbutt, Basilikumsauce, Kartoffelpüree, Blattspinat  
Filet vom Steinbutt, Safranschaum, Jasminreis, Babyspinat, Kirschtomaten  
Medaillons vom Seeteufel, Champagnersauce, Jasminreis, Babyspinat, Kirschtomaten  
Mariniertes Tandoori Lachsteak mit Garnelen Kartoffelpüree Blattspinat  
Doradenfilet (oder ganz) Kräuter-Tomatensauce Ratatouille Rosmarinkartoffel  
Red Snapper weiße Pfeffersauce buntes Linsengemüse Kartoffelpüree  
Skrei- oder Dorschfilet mit kräftiger Rieslingsauce Kartoffelpüree Blattspinat  
Seezungenfilets (oder ganz) mit Limettenbutter Kartoffelpüree Zuckerschoten  
Thunfischsteak Sesammantel Soya-Balsamicojus Kartoffelpüree Babyspinat  
Rotbarsch, Scholle, Seehecht, Kabeljau (versch. Dorschvarianten)

Ganzer Hummer Hummerschaum Flusskrebse Trüffelpüree Babyspinat  
Langusten, Garnelen, Kaisergranat, Gegrillter Pulpo

# Beispiele für Dessert und Käse

## Dessert (Mousse/Crème/Eis/Parfait/Joghurt/Souffle/Kuchen)

Schokoladenmousse (Vollmilch, Weiß, Dunkle, Bitter, Zimt, Lebkuchen, Orange ...)  
Fruchtmousse (Himbeer, Erdbeer, Pfirsich, Mango, Papaya, Maracuja)  
Crème-brûlée (Vanille, Schokolade, Zitronengras, Lavendel)  
Panna Cotta (Basilikum, Vanille, Himbeer, Kirsch), Bayerische Crème  
Griechischer Joghurt mit karamelsierten Walnüssen und Honig  
Vanilleeis mit Himbeeren, Vanilleeis mit Amarettokirschen, Vanilleeis mit Erdbeeren  
Frucht-Parfait (Himbeer, Pfirsich, Mango), Walnuss-Parfait, Schokoladen-Parfait  
Tiramisu (Klassisch, Erdbeer, Himbeer, Waldfrucht, Mandarine)  
Dunkles Schoko-Souffle, Weißes Schokosouffle, Dunkler Schokoladenkuchen  
Schokoladen-Bananen-Kuchen, Apfelstrudel, Heidelbeercrêpe  
Dessertvariation mit Mini-Crème-brûlée, Schokomousse, Mascarponecrème

## Käseauswahl (gemischte Auswahl)

Rohmilch-Käseauswahl (3 Sorten, 5 Sorten, 8 Sorten)  
Feigenkonfitüre, Nüsse, Trauben, Brot



# Tischbuffet-/ Menükombi

(bestellbar ab 12 Personen)

Vorspeisen auf Platten, Schälchen und  
Pyramiden am Tisch eingesetzt (22,50€)

Zweierlei Brot und Dipps

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Roastbeefröllchen Sauce tartare Rucola

Vitelloröllchen Thunfisch-Kaperncrème Rucola

Tandoori-Lammwürfel auf Gemüse Couscous

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Lachstatar mit Wasabigurken und Crème-fraîche

Riesengarnelen mit Kräutern und Kirschtomaten

Pulpo oder Babycalamaris mit Chili-Tomaten

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Gemüse-Antipasti mit Schafskäse

Strauchtomaten mit Büffemozzarella

Gebackener Feta mit Feigenkonfitüre

Suppe am Tisch serviert (6,50€)

Zucchini-Rucolacrèmesüppchen mit Pinienkernen

Pasta am Tisch serviert (10€)

Ziegenkäse-Ravioli frische Datteln Gemüsejulienne Walnüsse

Fleisch oder Fisch am Tisch serviert (25€)

Rinderfilet Serranoschinkenmantel Süßkartoffel-Gemüsegnocchi

Loup de mer und Garnelen Kartoffelpüree Babyspinat Kirschtomaten

Dessert und Käse auf Platten, Schälchen und  
Pyramiden am Tisch eingesetzt (12,50€)

Manchego Semicurado mit Orangen- oder Feigenmarmelade

Mini-Vanille-Crème-brûlée, Zweierlei Mascarponecrème

Vollmilch-Schokoladen-Mousse

Preis pro Person bei 10-15 Pers = 70 Euro

Preis pro Person bei 16-25 Pers = 65 Euro

Preis pro Person bei 26-35 Pers = 60 Euro

Preis pro Person bei 36-49 Pers = 55 Euro

Preis pro Person ab 50 Pers = 50 Euro



# Menüangebot Frühjahr

(bestellbar ab 12 Personen)

## Frühjahrs-Menü 1

Frühlingsalate mit Kräuter-Croûtons und Balsamicodressing

xxx

Gratinierte Kikok-Maishähnchenbrust mit Tomate und Mozzarella

oder

Gebratenes Zanderfilet mit Basilikumschaum und Gemüsereis

xxx

Vanille-Crème-brûlée

Preis pro Person 33€ inkl. MwSt  
ab 12 Personen tischweise einheitlich

## Frühjahrs-Menü 2

Frühlingsalate 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 41,80€ inkl. MwSt  
ab 12 Personen tischweise einheitlich



# Menüangebot Frühjahr

(bestellbar ab 12 Personen)

## Frühjahrs-Menü 3

Tomate-Mozzarella-Ravioli mit Basilikumschaum

XXX

Kräutercrèmesüppchen 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 44€ 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 55€ 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 33€ 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 41,80€ 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 46,20€ 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 55€ inkl. MwSt  
ab 12 Personen tischweise einheitlich



# Menüangebot Herbst

(bestellbar ab 12 Personen)

## Herbst-Menü 1

Wildkräutersalat mit Walnüssen und Balsamicodressing

xxx

Gratiniertes Schweinrückensteak Spinat und Camembert Kräuterkartoffeln

oder

Gegrilltes Lachssteak mit Blattspinat und Kartoffelpüree

xxx

Vanilleeis mit heißen Kirschen

Preis pro Person 33€ 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-Senfsauce, Kartoffelpüree und Wirsing

xxx

Lavendel-Crème-brûlée

Preis pro Person 33€ 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 44€ 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 59,40€ 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 33€ 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 39,60€ inkl. MwSt  
ab 12 Personen tischweise einheitlich



# Menüangebot Winter

(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 46,20€ 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 59,40€ 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 (30 €) oder Spumante Rosé (28 €)  
Aperol-Sprizz Lillet Wild Berry Monsieur Hugo Pimm's Cup (je 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 22 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 = 42 Euro, jede weitere Stunde = 5 Euro pro Person

Sie entscheiden selbst, ob die Getränke einzeln 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 € 2.500,00

Fr und Sa und Tage vor Feiertagen = Mindestumsatz € 3.500,00

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 70-80 Euro.



## Musik

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](http://www.van-doorne.de)  
Tischdecken auf Wunsch für 7,50 Euro je Decke (2,20m 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 mindestens 200 Euro Reinigungszulage.**

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

Telefon Restaurant ab 16 Uhr : 02238-59600  
Büro-Telefon Mo-Sa von 8-16 Uhr : 02234-9790493  
Handy Stephan Schmidt : 0172-2013074  
E-Mail: [info@weinhausfledermaus.de](mailto:info@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 € 2.500,00

Fr und Sa und Tage vor Feiertagen = Mindestumsatz € 3.500,00

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 70-80 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](http://www.van-doorne.de)  
Tischdecken auf Wunsch für 7,50 Euro je Decke (2,20m 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 mindestens 200 Euro Reinigungszulage.**

Bei Wünschen und Fragen stehen Ihnen der Restaurant- oder Projektleiter und der Inhaber Stephan Schmidt gerne zur Verfügung.

Telefon Restaurant ab 16 Uhr : 02238-5408533  
Büro-Telefon Mo-Sa von 8-16 Uhr : 02234-9790493  
Handy Stephan Schmidt : 0172 - 2013074  
E-Mail: [info@weingaleriepulheim.de](mailto:info@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  
Handy Stephan Schmidt : 0172 - 2013074  
E-Mai: [schmidt@weingaleriepulheim.de](mailto:schmidt@weingaleriepulheim.de)