

Sehr verehrte Gäste ,

wir freuen uns, dass Sie unser Haus gewählt haben und uns die Ausrichtung Ihrer Veranstaltung anvertrauen wollen.

Wir haben Ihnen hier aus der Fülle unseres Angebotes eine kleine Auswahl zusammengestellt – gerne können Sie einzelne Teile der Menüs untereinander kombinieren, wir bitten Sie aber, ein einheitliches Menü zusammenzustellen.

Sollten Sie kein einheitliches Menü für Ihre Feier wünschen, wählen Sie bitte die einzelnen Gerichte aus unserer „à la carte“ – Speisekarte aus.

Für spezielle Wünsche zur Taufe, Geburtstag, Kommunion, Konfirmation, Hochzeit, Jubiläum oder Betriebsfeier stehen wir Ihnen jederzeit persönlich zur Verfügung.
Für Ihre Hochzeitsfeier halten wir Gesamtpauschalangebote bereit.
Sollten Sie lieber zu Hause feiern wollen, organisieren wir die komplette Ausrichtung Ihres Festes bei Ihnen.
Gerne informieren wir Sie ausführlich über unseren Party – Service.

Für Ihr Vertrauen danken wir, unsere ganze Aufmerksamkeit und die unserer Service- und Küchenbrigade wird ganz Ihnen gehören, sodass Sie und Ihre Gäste gerne wieder bei uns feiern werden.



HAUS AM RHEIN
Genuss am Fluss.

Elsa – Brändström – Straße 74
53227 Bonn-Beuel

**Telefon – 0228/465307 Fax – 0228/4224872 info@haus-am-rhein.com
www.haus-am-rhein.com**

Montag Ruhetag, Dienstag – Sonntag ab 11.30 (durchgehend) geöffnet
Durchgehend warme Küche

Ihr Ansprechpartner: Herr Sino Slaviček

Gültig ab Februar 2013. Alle bisherigen Vorschläge sind hiermit ungültig.

Getränke

1.) Aperitifs (kleine Auswahl)

Sherry, dry/medium/sweet	5cl	EUR 3,-
Campari, Soda oder Orange	4cl	EUR 4,70/5,-
Vermouth, bianco/dry/rosso	5cl	EUR 3,30
Sekt-Hausmarke	0,75l	EUR 19,50
Flasche Prosecco	0,75l	EUR 24,-
Orangensaft	1,0l	EUR 11,50

2.) Biere und alkoholfreie Getränke (kleine Auswahl)

Sion Kölsch vom Fass	0,25l	EUR 2,20
König Pils vom Fass	0,25l	EUR 2,20
Mineralwasser Tönnissteiner excl.	0,25l/0,75l	EUR 2,20/5,70
Coca-Cola, Fanta etc.	0,3l	EUR 2,70
Apfelschorle	0,3l	EUR 2,80

3.) Weine finden Sie in reichhaltiger Auswahl in unserer Weinkarte

4.) Digestifs (kl. Auswahl)

Original Schladerer		
Himbergeist, Kirschwasser etc.	2cl	EUR 3,40
Cognac Frapin VSOP	2cl	EUR 5,-
versch. Liköre	2cl	ab EUR 2,50
Tasse Kaffee		EUR 2,-

5.) Kuchen

Diverse Sorten	St.	EUR 2,60
Wenn Sie lieber Kuchen selber mitbringen möchten berechnen wir pro Gedeck EUR 1,50		

Dekoration

1.) Blumengestecke, auf Wunsch durch Gärtnerei Wengenroth (Tel.461504)
ab EUR 15,- pro Gesteck

2.) Menükarten mit Kordel eingebunden EUR 1,50

SAISON MENÜS

Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne der Jahreszeit entsprechende Menüs zusammen, z.B. Spargelessen, Gänseessen, Wildgerichte etc.

Menü 1

„Frittatensuppe“

Klare Kraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

EUR 5,-

x x x

Drei Medaillons vom Grill,

Rind-Schwein-Lamm

(auf Wunsch auch mit Geflügel- oder Kalbsfleisch)

hausgemachte Sauce Béarnaise und frische Pilzrahmsauce,

Gemüseauswahl der Saison, Kartoffelplätzchen

EUR 21,-

x x x

Bourbon – Vanilleeis mit heißen Himbeeren,

abgerundet mit Himbeergeist, Sahnehaube

EUR 5,50

Menü 2

Frische Kresserahmsuppe mit Sahnehaube

EUR 5,-

x x x

Zarte Kalbsnüsschen, im Ganzen gebraten,

-wird am Tisch tranchiert-

frische Champignonrahmsauce,

Gemüseauswahl der Saison,

Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln

EUR 21,-

x x x

„Birne Helene“

Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce, Williamsbirne, Hippenrolle und
Schlagsahne
EUR 5,50

Menü 3

„Mediterraner Vorspeisenteller“

Gegrilltes, mariniertes Gemüse, luftgetrockneter, südländischer Schinken,
Pulpo-Salat und gebratene Gambas in Knoblauch-Olivenöl, Stangenbrot

EUR 10,50

x x x

Hausgemachte Kraftbrühe mit Eierstich

EUR 5,-

x x x

Zarter Rehbraten aus der Keule in Rotweinsauce,
Preiselbeerpfirsich und knusprige Speckscheiben,
Kartoffelknödel und Mandelbroccoli

EUR 22,50

x x x

„Schwarzwaldbecher“

Vanille- und Schokoladeneis mit heißen Sauerkirschen, Sahnehaube

EUR 5,50

Menü 4

Frische Lauchcremesuppe mit Sahnehaube

EUR 5,-

x x x

Gegrillte Gambas und Sepia

auf Tomaten mit frischem Knoblauch und Rucola

EUR 7,50

x x x

Schweinelendchen im Ganzen gebraten

-wird am Tisch tranchiert-

Spitzmorchelrahm, Blattspinat und Pommes Risolée

EUR 19,50

x x x

Frischer Obstsalat von exotischen Früchten mit Bourbon-Vanilleeis,
aromatisiert mit Obstler, Hippenrolle und Schlagsahne
EUR 6,80

Menü 5

Drei gegrillte Riesengarnelen
an frischen, knackigen Blattsalaten der Saison
in Kräutervinaigrette,
Stangenbrot und Butter

EUR 9,-

x x x

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry,
Chesterstange

EUR 5,-

x x x

Zitronensorbet mit frischer Minze

EUR 4,-

x x x

Rinder- und Schweinefilet, am Stück gebraten

-wird am Tisch tranchiert-

hausgemachte Sauce Béarnaise und frische Pilzrahmsauce,
reichhaltige Gemüseauswahl der Saison,
Kartoffelplätzchen und Pommes Risolée

EUR 24,50

x x x

Helles und dunkles „Mousse au chocolate“

mit Fächern von frischen Früchten der Saison, Feingebäck

EUR 7,80

Vorschläge zur Zusammenstellung Ihres „Wunschmenüs“

Kalte Vorspeisen:

- Feldsalat in Vinaigrette** mit Speckscheiben, Tomatenwürfeln und Brotcroûtons, Baguette und Butter EUR 6,50
- Milder Räucherlachs mit Reibeküchlein**, reich garniert, Sahnemeerrettich, Baguette und Butter EUR 9,-
- Wacholdergeräuchertes Forellenfilet**, Preiselbeersahnemeerrettich frischer Pilzsalat in Kräutervinaigrette, Brot und Butter EUR 8,-
- Original italienischer Parma Schinken mit Melone** Baguette und Butter EUR 8,-
- Gebrautes Lachsfilet** an Blattsalaten der Saison, Birnen-Salsa mit Chili, Baguette EUR 9,50
- Cocktail von Tiefseeshrimps** mit fr. Champignons, Spargelspitzen in Cocktailsoße Baguette und Butter EUR 8,50

Suppen:

- Sauerampfersuppe** mit Sahnehaube EUR 5,-
- Kraftbrühe** mit Markbällchen EUR 5,-
- Badische Kartoffelrahmsuppe** mit feinen Lachsstreifen und Brotcroûtons EUR 6,-

- | | |
|--|----------|
| -Cremesuppe von Steinpilzen mit Sahnehaube | EUR 5,50 |
| -Tomatencremesuppe
mit frischem Basilikum, Sahnehaube | EUR 5,50 |

Hauptgerichte:

- **Im Speckmantel gebratene Schweinemedallions**
auf Calvados-Jus mit Mini-Apfel
Broccoli mit gebutterten Mandelblättchen und Kartoffelplätzchen
EUR 18,80
- **Hirschrückenmedallions auf Wacholderrahmsauce,**
Williamsbirne mit Preiselbeeren, Waldpilze in Kräuterrahm,
Speckrosenkohl und Kartoffelkroketten
EUR 26,50
- **Kalbstafelspitz in Frankfurter grüner Soße**
Bouillonkartoffeln, Broccoli und Erbsen/Möhren
EUR 17,-
- **Zwei kleine Kalbsrückensteaks**
mit frischen geschwenkten Waldpilzen und Kräutern,
Gemüseauswahl der Saison, Kartoffelbrätlinge
EUR 22,50
- **Rheinischer Sauerbraten (hausgemacht)**
Mandel-Rosinen-Soße, Kartoffelklöße
Apfelkompott mit Preiselbeeren
EUR 17,20
- **Argentinisches Roastbeef, am Stück gebraten**
Pfefferrahmsoße und hausgemachte Sauce Béarnaise,
EUR 21,-

Rahmblattspinat und grüne Speckbohnen, Kartoffelgratin

Desserts:

- | | |
|---|-----------------|
| -Rote Grütze mit ganzen Früchten
Vanillesauce oder Vanilleeis, Sahnehaube | EUR 5,50 |
| -Walnusseis mit eingelegten Brantwein-Pflaumen,
Sahnehaube | EUR 6,50 |
| -Bayerische Creme auf frischem Obstsalat,
Sahnehaube | EUR 6,- |
| -Eisbombe „Haus am Rhein“
mit heißen Sauerkirschen oder heißen Himbeeren,
Schlagsahne und Feingebäck | EUR 7,80 |
| -Tiramisù
mit Amarettosahne | EUR 5,80 |

Büffet Vorschläge

**Unsere Büffets werden sorgfältig aus frischen
Produkten hergestellt,
sind reichhaltig und werden
aufwendig dekoriert angerichtet.
Gerne berücksichtigen wir
Ihre persönlichen Wünsche.**

***Einzelne Artikel der folgenden Büffets können
Sie gerne untereinander austauschen und sich
ein persönliches Büffet zusammenstellen.***

**Mögliche Bestellung der Büffets
ab 20 Personen**

DEFTIG-RUSTIKALES BÜFFET

Warmes Gericht:

- **Bergischer Landspießbraten,**
in Zwiebel-Braunbierjus
Kartoffelbrätlinge und Speckbohnen

Köstlichkeiten aus der kalten Küche:

- **Heringstopf „Hausfrauen Art“ ROT und WEISS**
- **geräucherte, bergische Forellenfilets, Preiselbeersahnemeerrettich**
- **Frisches Würzschweinemetz mit Zwiebelringen**
- **Bauernsülze, Remouladensoße**
- **Kasseler Rauchrücken mit Backpflaumen**
- **Pfefferschinken**
- **Landjäger und hausgemachte Hackfleischbällchen**

Salate:

- **Rheinischer Wurstsalat**
- **Apfel-Lauchsalat**
- **Kartoffelspecksalat**

Desserts:

- **Schokomousse mit Vanillesoße**
- **milde Weißweincreme „Winzer Art“**

- **Handkäs (Harzer Käse) mit Musik**
- **Partybrötchen und Butter**

Preis pro Person: EUR 25,-

SCHLEMMERBÜFFET

Warme Gerichte:

- **Prager Schinken**, frisch aus dem Ofen und am Büffet tranchiert, Kräuterkartoffeln
- **Geflügel- und Schweinefiletstreifen** in Champignonrahmsauce, Butterreis

Köstlichkeiten aus der kalten Küche:

- **Pfeffermakrelen**, mild geräucherte Forellenfilets und geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich
- **mit Thunfisch gefüllte Tomaten**
- **Medaillons vom Schweinefilet und Pute**, garniert mit frischen Früchten
- **mit Spargel gefüllte Schinkenröllchen**
- **Honig-Melone mit Schwarzwälder Schinken**
- **Roastbeef**, rosa gebraten, Remouladensauce

Salate:

- **Rheinischer Kartoffelsalat mit Ei**
- **Käse-Wurst-Salat**
- **Salat von Mais und roten Bohnen**
- **Geflügelsalat „Hawaii“**

Desserts:

- **Rote Grütze mit Vanillesauce**

- *Weißer Schokoladenmousse und Schlagsahne*
- *Verschiedene Hart- und Weichkäsesorten vom Holzbrett*
- *frische Brotauswahl und Butter*

Preis pro Person: EUR 31,-

MEDITERRANES BÜFFET

VORSPEISEN

- *südländische Tomatencremesuppe mit Basilikum und gehobeltem Parmesan (wird serviert)*
- *gegrillte und marinierte Paprika, Zucchini, Auberginen und frische Champignons*
- *verschiedene eingelegte Oliven und Peperoni*
- *original Serranoschinken mit Melonenscheiben*
- *Tomaten-Mozzarella mit frischem Basilikum*
- *Vitello Tonato*
- *Crevettenspieße vom Grill mit Zitronendip*
- *Salat Nicoise - Thunfischsalat*
- *frische Blattsalate der Jahreszeit mit fruchtigen Dressings*
- *verschiedene frische Baguettes*

HAUPTGERICHTE

- *Frische Kalbshaxe aus dem Rohr
ODER geschmorte Lammhüfte
auf provencalischen Gemüse und Rosmarinkartoffeln*
- *Mediterranes Fischragout und pikante Hackfleischsoße
mit Butternudeln*

DESSERTS

- **Tiramisu**
- **Caramelflan mit Schlagrahm**
- **Limettencreme mit braunem Zucker**

Preis pro Person: EUR 32,50

BÜFFET „HAUS AM RHEIN“

Warme Gerichte:

- **Badische Kartoffelrahmsuppe** mit Brotcroûtons (wird serviert)
- **Kalbsnüsschen frisch aus der Röhre** und am Büffet tranchiert, Rahmsauce und Sahnepotatofeln
- **Rinder- und Schweinefiletspitzen in Calvadosrahm**, Butterreis

Köstlichkeiten aus der kalten Küche:

- **mild geräucherter und gebeizter Silberlachs**
Sahnemeerrettich und Senf-Dill-Sauce
- **Matjesröllchen auf Apfelscheiben** gefüllt mit Preiselbeerrahm
- **Artischockenböden**, gefüllt mit **Steingarnelen** in Cocktailsauce
- **Galia Melone mit Parmaschinken**
- **Rosa gebratene Ochsenrippe**, Remouladensauce
- **Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet**,
mit exotischen Früchten
- **Kleine Putenschnitzel in der Mandelkruste** mit Pfirsichstreifen

Salate:

- **Salat von der Hähnchenbrust**
mit Ananas und Mangostreifen in Currysauce
- **Spreewälder Kartoffelsalat**
- **Tomaten-Fenchel-Mozzarella-Salat in Kräutersauce**
- **Waldorfsalat mit Walnüssen**

Desserts:

- Schokoladenmousse
- Frischer Obstsalat mit Kirschwasser und Mandeln
- Käseauswahl vom Brett, frische Trauben
- Brotauswahl und Butter

Preis pro Person: EUR 35,50

„FRÜHLINGSBÜFFET“

Warme Gerichte:

- **Rahmsuppe vom Frühlingslauch**, Sahnehaube (wird serviert)
- **Frische Gemüse-Nudelpfanne** mit frischen Spargelstückchen, Shrimps und Lachswürfeln in Käse-Sahnesauce
- **Gekochter Kalbstafelspitz**
in Grüner Frankfurter Sauce mit Bouillonkartoffeln

Köstlichkeiten aus der kalten Küche:

- **Geräucherter Heilbutt**
- **verschiedene Lachszöpfchen und gefüllte Bachforelle**
- **Geflügelmedaillons in der Kräuter-Eihülle**, fein garniert
- **Tranchen vom rosa gebratenen Kalbsrücken mit Fingermöhren**
- **Schinkenröllchen mit frischem Stangenspargel**
- **saftige Melonenkugeln mit Copa di Parma**
- **Frische Gemüsesticks** mit Kräuterdip
- **Schweinelendchen im Lauchmantel** mit Blumenkohlröschen
- **Diverse Saucen**

Salate:

- **Frischer Spargelsalat in Sauce Vinaigrette**
- **Bunter Gemüsesalat**
- **Sellerie-Schnittlauchsalat in saurer Sahne**
- **Fruchtiger Nudelsalat mit Mango-Chutney**
- **Kartoffel-Matjessalat in Kräutermarinade**

Desserts:

- **Frische Erdbeeren und Erdbeercreme mit Sahne**
- **Salat von frischer Ananas und Kiwi**
- **Internationale Käseauswahl vom Brett**
- **Brot und Butter**

Preis pro Person: EUR 36,-

(Unser Frühlingsbüffet können wir zu d. Preis nur in der bestimmten Saison anbieten)

HERBSTBÜFFET

Warme Gerichte:

- **Maronen-Kartoffelsuppe mit Amaretto** und Sahnehaube (wird serviert)
- **Allgäuer Pilzpfanne** mit Filetspitzen
mit Schmelzkäse und hausgemachte Spätzle
- **Ofenfrische Rehkeule in Wacholderrahm**
mit Servietten Klößen und Apfelkompott

Köstlichkeiten aus der kalten Küche:

- **Salat von Edelflusskrebse**n
- **Räucheraal und Kräuterlachs**
- **Wacholdergeräucherte Forellenfilets**
- **Wildschweinmedaillons „Hubertus“** mit Birne und Preiselbeeren
- **Roastbeefröllchen** mit Champignons und Nüssen gefüllt
- **Rosa gebratene Entenbrust** mit Pfirsichstreifen
- **erlesene Schinkenauswahl**
- **geräucherte Gänsebrust** mit frischen Feigen
- **Diverse Saucen**

Salate:

- **Frischer Champignonsalat** mit Kräutern
- **Feiner Broccoli-Schinkensalat**
- **Feldsalat** mit Speckwürfeln, Nuß-Vinaigrette
- **Käse-Nudelsalat** mit Mandarinen

Desserts:

- **Herbstliches Eisbüffet mit warmen Brombeeren, Ahornsirup, gerösteten Mandeln und anderen Köstlichkeiten**
- **Verschiedene Käsesorten vom Brett**
- **Reichhaltige Brotauswahl und gesalzene Fassbutter**

Preis pro Person: EUR 37,50

(Unser Herbstbüffet können wir zu d. Preis nur in der bestimmten Saison anbieten)

UNSER KLASSISCHES BÜFFET

Warme Gerichte:

- **Hausgemachte Kresserahmsuppe mit Sahnehaube**, (wird serviert)
- **Frisch gebratene Lammkeule**, am Büffet tranchiert, Rosmarinjus und gratinierte Kartoffeln
- **Pochierter Steinbeißer auf Blattspinat** mit Sauce Hollandaise nappiert

Köstlichkeiten aus der kalten Küche:

- **Ganzer Salm „Bellevue“ mit Zitronenmelisse**
- **Salatgurken gefüllt mit Krabbensalat**
- **Fein geräucherter Silberlachs und Forellen**, Sahnemeerrettich
- **mit grünem Spargel gefüllte Heilbuttröllchen**
- **Galia-Melone mit original Parmaschinken**
- **Hochrippe rosa „Gärtnerin“**, Remouladensauce
- **Medaillons vom Rinderfilet** mit Früchten der Saison
- **Fächer von gebratenen Poulardenbrüstchen auf Orangenscheiben**
- **Medaillons vom Kalbsfilet** mit getrüffeltem Gänseleberparfait
- **Auswahl an Minipasteten in der Kruste**, Cumberland sauce

Salate:

- **Apfel-Sellerie-Salat mit Nüssen**
- **Mastpoulardensalat mit Südfrüchten**
- **Feine Keniaböhnchen mit Steingarnelen in Himbeeressig**
- **Hirtensalat mit Schafskäse und Paprika**
- **Frische Blattsalate der Saison, verschiedene Dressings**

Desserts:

- **Eisbüffet mit frischen Früchten, heiße Sauerkirschen und Himbeeren**
- **Internationale Käseauswahl vom Holzbrett**
mit Trauben und Radieschen
- **Reichhaltige Brotauswahl und Brezeln und gesalzene Fassbutter**

Preis pro Person: EUR 42,-

Handschnittchen und Canapés

Handschnittchen:

- frisches Nuss-Stangenbrot
mit Tortenbrie und Traube EUR 2,10
- frisches Zwiebel-Stangenbrot
mit Roastbeef und Cornichons EUR 2,10
- frisches Sechskorn-Stangenbrot
mit Knochenschinken und Maiskölbchen EUR 2,10
- frisches Französisches Stangenbrot
mit hausgebeiztem Lachs und Sahnemeerrettich EUR 2,80

Canapés:

Wenn Sie die Auswahl der Canapés zu Ihrem Empfang wünschen,
berechnen wir Ihnen pro Stück EUR 1,90

Canapés, belegt mit:

- Roastbeef, fein garniert EUR 2,-
- gekochter Schinken, fein garniert EUR 2,-
- Knochenschinken und Melone EUR 2,-
- geräucherte Putenbrust und Mandarine EUR 2,-
- geräuchertes Forellenfilet, fein garniert EUR 2,-
- geräucherter Silberlachs und Sahnemeerrettich EUR 2,10

- angemachter Tatar und Keta-Kaviar	EUR 3,60
- geräucherter Aal, fein garniert	EUR 2,-
- Ei und Shrimps	EUR 2,-
- Camembert und Traube	EUR 2,-
- Käsecreme	EUR 2,-
- Italienische Salami und Olive	EUR 2,-

Warme Cocktailhappen, Petit fours etc.:

Angebot und Preise teilen wir Ihnen auf Anfrage gerne mit.

UNSER „BRUNCH-BÜFFET“

(Anfangszeit-Empfehlung : 10/10.30 Uhr)

Getränke:

- diverse **Fruchtsäfte** (Multivitamin, O-Saft, Grapefruitsaft)
- Milch**
- Kaffee, Tee, heiße Schokolade**

Suppe:

- frische Tagessuppe**

Kalte Speisen:

- Marmelade, Honig, Nougatcreme**
- Joghurt & Frischkäse**
- Aufschnittplatten mit Wurst, Schinken, Käse, Lachs**
- diverse Brötchen, Brot, Butter und Margarine**

Warme Speisen:

- Rühreier und gebratene Speckscheiben**
- Nürnberger Rostbratwürstchen und gebratene Champignonköpfe**

- Geschnetzeltes vom Schweinefilet „Züricher Art“**

hausgemachte Butterspätzle und Mandelbroccoli

Dessert:

- frischer, hausgemachter Obstsalat**
- Waldbeerenkompott mit Vanillesoße**

Preis pro Person: EUR 24,50

UNSERE HOCHZEITSPAUSCHALE



GETRÄNKEPAUSCHALE I:

Preis pro Person **EUR 27,50** wie folgend beschrieben für die Zeit
ab Abendessen bis ca. 02/02.30

Aperitif: Sekt, Orangensaft

WEINE: - HAUS AM RHEIN – Edition

Eichstetter Herrenbuck, Kaisrestuhl-Baden

Grauer Burgunder, Kabinett-trocken

- Steiner`scher Keller, Landau-Pfalz

Spätburgunder-Weißherbst, halbtrocken

- HAUS AM RHEIN – Edition

Eichstetter Herrenbuck, Kaiserstuhl-Baden

Spätburgunder, trocken

Sion Kölsch und König Pils vom Fass

Mineralwasser und alkoholfreie Getränke(Cola, A-Schorle.....)

GETRÄNKEPAUSCHALE II:

Preis pro Person **EUR 33,-** wie folgend beschrieben für die Zeit
ab Abendessen bis ca. 02/02.30

