

DAS TÜPFELCHEN AUF DEM I

IM TAGUNGSRAUM

- „Wie im Paradies“
Obstspieße mit zweierlei Schokolade ✓
1,80 € / Stück
- „Wie bei Omi“
frischer Blechkuchen, gemischte Auswahl ✓
1,80 € / Stück
- „Uns gibt es auch in klein“
kleine Blechkuchenwürfel ✓
1,20 € / Stück
- „Aber bitte mit Sahne“
Torten, gemischte Auswahl ✓
2,60 € / Stück
- †Luftig kross“
kleine Plunderteilchen, gemischte Auswahl ✓
1,60 € / Stück
- †Knusprig süß“
Buttergebäck aus der Keksmanufaktur ✓
1,20 € / Person
- †Im Körbchen“
Stückobstauswahl ✓
12,00 € / Raum
- „Wir machen keine halben Sachen“
kleine belegte Brötchen,
sechs verschiedene Beläge
1,80 € / Stück

✓ = vegetarisch

IM BISTRO ODER IN DER TAGUNGSLOUNGE

- „Knabberzeug“
Kartoffelchips, Salzstangen,
würzige Nüsse und Erdnussflips ✓
1,20 € / Person
- „Käse & Brot“
Käseauswahl mit Feigensenf, Vollkornbrot,
Baguette, Grissini und gesalzener Butter ✓
7,50 € / Person
- „Käse, Schinken und Brot“
Käseauswahl mit Feigensenf,
Schinkenspezialitäten, Oliven in Kräuteröl,
Vollkornbrot, Baguette,
Grissini und gesalzener Butter
9,00 € / Person

IM BISTRO

- „Sechs Käse – sechs Weine“
Sechs Käsesorten und korrespondierende
Weine, fachkundig erläutert.
Das perfekte Team-Event für maximal
20 Teilnehmer im Bistro ✓
(Dauer ca. zwei Stunden)
18,50 € / Person
- „Kaffee- und Kuchentafel“
Gemischte Torten- und Kuchenauswahl,
Kaffee, Tee & Mineralwasser ✓
7,50 € / Person
- „Tea Time“
Verschiedene belegte Toast-Sandwiche,
Scones und Clotted Cream, gemischter
Blechkuchen, Kaffee, Tee und Mineralwasser
8,50 € / Person

Preise gültig für 2019/2020

HHMMM ... LECKER!

Wenn unsere Gäste das sagen – dann sind wir zufrieden, denn unser Küchenteam möchte für Sie vor allem eines: lecker kochen.

Neben den Imbissen aus dieser Karte servieren wir noch viele weitere, feine Speisen. Mit Ihren Gästen, allen privaten oder beruflichen Feierlichkeiten sind Sie bei uns willkommen – ob Konfirmation, Geburtstag oder Hochzeit, ob Weihnachts- oder Jubiläumsfeier: Wir bewirten Sie in unserem Bistro oder in unserem Speisehaus – und im Sommer besonders gerne auf unserer Terrasse.

Wir servieren für 25 bis zu 120 Gästen Buffets; Menüs bieten wir für 5 bis zu 30 Personen an. Nebenbei bemerkt: 100 Gäste können in unseren Gästezimmern nach der Feier übernachten.

Unsere Buffets reichen von „Rheinisch-Westfälisch, so schmeckt Heimat“ über „La Dolce Vita“ bis zum rein vegetarischen Buffet „Geschichten aus 1001 Gemüse“.

Haben Sie Appetit bekommen? Dann fragen Sie bitte auch nach unseren Karten: „Feste Feiern“ und „Buffets vom Grill“

Alles weitere besprechen wir gerne bei einem Termin hier bei uns vor Ort. Rufen Sie uns einfach an: 0202 28363-0 oder schreiben Sie uns eine Mail: reservierung@aufdemheiligenberg.de



UNSER TÄGLICHES BROT

BUTTERPLATZ & ROSINENSTUTEN

mit ...

- Quark ✓
- Verschiedenen hausgemachten Konfitüren ✓
- Nussnougatcreme ✓
- Butter und Hagelzucker ✓ außerdem ...
- Bunte Fruchtspieße mit Schokoglasur ✓

6,00 € pro Person
buchbar ab 5 Personen

STULLEN & BÜTTERCHEN

Kräftiges Sauerteigbrot mit ...

- Leberwurst, Senf und Zwiebeln
- Bergkäse und Feigen ✓
- Salami und grünem Pfeffer
- Rauchschinken, Kresse und Gewürzgürkchen
- Kräuterquark und Frühlingslauch ✓

7,00 € pro Person
buchbar ab 5 Personen

✓ = vegetarisch

SANDWICH, WRAP & CO

- Sesambagel mit orientalischer Putenbrust und Sojasprossen
- Mehrkornecke mit Tomaten, Gurken und Kräuterquark ✓
- Olivenfocaccia mit Chorizo und Paprikaschmand
- Wraps mit Schinken, Rucola und Frischkäse
- Ciabatta-Schnitte mit Tomate, Mozzarella und Sieben-Kräuter-Pesto ✓

9,00 € pro Person
buchbar ab 5 Personen

CANAPÉS

Weißbrot und Pumpernickel mit ...

- Räucherlachs und Senf-Dill-Sauce
- Bündnerfleisch und Frankfurter grüner Sauce
- Roastbeef und Cumberlandsauce
- Forellentatar und Sahnemeerrettich
- Brie, Feigensenf und Walnüssen ✓
- Grillgemüse und Basilikum-Frischkäse ✓

10,00 € pro Person
buchbar ab 5 Personen

SUPPE & CO

SUPPE, WRAP, BAGEL & CO

- Sesambagel mit orientalischer Putenbrust und Sojasprossen
- Mehrkornecke mit Tomaten, Gurken und Kräuterquark ✓
- Olivenfocaccia mit Chorizo und Paprikaschmand
- Wraps mit Schinken, Rucola und Frischkäse
- Jahreszeitliche Suppenspezialität mit Beigaben
- Bunte Fruchtspieße mit Schokoglasur ✓

11,00 € pro Person
buchbar ab 5 Personen

SUPPE, CANAPÉS & CO

Weißbrot und Pumpernickel mit ...

- Räucherlachs und Senf-Dill-Sauce
- Bündnerfleisch und Frankfurter grüner Sauce
- Roastbeef und Cumberlandsauce
- Forellentatar und Sahnemeerrettich
- Brie, Feigensenf und Walnüssen ✓
- Grillgemüse und Basilikum-Frischkäse ✓
- Jahreszeitliche Suppenspezialität mit Beigaben
- Traubenspieße ✓

12,00 € pro Person
buchbar ab 5 Personen

Preise gültig für 2019/2020

KALT & WARM

MEHR HERZHAFT & KALT

- Duett vom jungen Hering und Roter Beete, Meerrettichschaum
- Nürnberger Rostbratwürste im Blätterteigmantel
- Gefüllte Eier auf grüner Sauce ✓
- Salat von Staudensellerie, Äpfeln und Kartoffeln ✓
- Brezel und Obazda ✓

MEHR HERZHAFT & WARM

- Schaumsuppe von roten Linsen mit Obstessig ✓ dazu geräuchertes Schweinefilet, kleine Tomaten und junger Lauch
- Hunsrücker Spießbraten mit dreierlei Senf Salat von Weißkohl, Rettich und Radieschen ✓ Zwiebelbratlinge ✓

MEHR SÜSS & KALT

- Bayrische Crème mit Früchtekompott ✓
- Kleine Windbeutel mit Quarkmousse und Kirschkonfitüre ✓
- Birnenragout mit gerösteten Mandeln und getrockneten Weintrauben ✓

13,00 € pro Person
buchbar ab 15 Personen

Preise gültig für 2019/2020

AUF DIE HAND

KALTES

- Würzige Parmesanlutscher ✓
- Roastbeefröllchen mit Rucola Crème Fraîche und Friséesalat
- Mit Kartoffel-Gemüse-Mousse gefüllte Champignonköpfe, Tomaten-Kräuter-Salsa ✓
- Roulade von Lachs, Frischkäse, Crêpes am Stiel
- Grüner Spargel im Blätterteigmantel Kräuterquark ✓

WARMES

- Asiatische Hackfleischbällchen in Tempura mit süßer Chilisaucе
- Schwarze Tigergarnele im Knuspermantel mit Avocado-Chili-Dip
- Gratinierte Focacciaecken mit Tomaten Mozzarella, Oliven und Kräutern ✓

SÜSSES

- Sacherkuchen-Würfel ✓
- Sauerkirsch-Mascarpone-Leuchtturm ✓
- Erdbeer-Schokoladen-Spieß ✓

14,00 € pro Person,
buchbar ab 15 Personen

DAS KOMMT UNS SPANISCH VOR

TAPAS ...

... HERZHAFT UND KALT

- Gemüsetortilla an Salmojero ✓
- Kleine Blattsalate mit weißen Bohnen, Tomaten und Avocado mit Sherrydressing ✓
- Thymian-Hackbällchen auf Tomaten-Paprika-Marmelade
- Gebackene Auberginen-Schafskäse-Röllchen dazu Almogrote picante und Vinagreta verde ✓
- Jamón, Chorizo, Manchego und Oliven
- Gazpacho Cordobés ✓
- Thunfisch-Empanada mit Salsa Verde
- Tapenaden von sonnengetrockneten Tomaten, Oliven und Mais mit spanischem Olivenbrot ✓

... HERZHAFT UND WARM

- Gegrillte Spieße von Zucchini, Tomaten und Oliven mit Mojo Verde ✓
- Spanische Bechamel-Kroketten mit Jamón Serrano und Aioli
- Kleine Garnelen Brochetas mit Mango und Chili
- Patatas Bravas und Pimenton-Sauerrahm ✓

... SÜSS UND KALT

- Milchreiscrème mit hellem Toffee ✓
- Crema Catalana mit Valencia-Orangen ✓
- Bunte Obstspieße mit zweierlei Schokolade ✓
- Turrón-Mousse mit mazerierten Beeren ✓

14,00 € pro Person,
buchbar ab 15 Personen