



Veranstaltungsmappe

Landhaus Göddertzhof

Kleinbouslar 11

41812 Erkelenz

02435-1066

anfrage@landhaus-goeddertzhof.de



Sehr geehrter Gast,

herzlich Willkommen in Kleinbouslar, in malerischer Umgebung und am Rande der Stadt Erkelenz, liegt das Hotel Landhaus Göddertzhof.

Zum großzügigen Vierkanthof gehören die gemütlichen Zimmer im Landhausstil und der schöne Innenhof, der zum Verweilen einlädt.

Ob große oder kleine Seminare, Tagungen, Beerdigungen, Veranstaltungen, Ausstellungen oder ihre privaten Familienfeiern, das Landhaus Göddertzhof bietet Ihnen hier einen privaten ländlichen Rahmen.

Sie haben die Wahl zwischen unserem „Seminarraum“ und unserem „Café“ für Ihre Veranstaltung, welche wir individuell bestuhlen können. Beide Räume verfügen über Tageslicht und können individuell verdunkelt werden. Ein kostenfreier Internetzugang über W-Lan steht Ihnen im ganzen Hotel zur Verfügung.

Selbstverständlich beraten wir Sie gerne bei der Planung Ihrer Veranstaltung und sprechen mit Ihnen alle Details durch. Bitte vereinbaren Sie einen Termin! So können wir uns die Zeit nehmen, die für Ihre Absprache notwendig ist.

Wir freuen uns schon heute auf Ihre Detailabsprache und die Umsetzung Ihrer Veranstaltung.

Ihre Familie Männecke

Veranstaltungsleitfaden

Für Ihre Veranstaltung erstellen wir Ihnen gerne ein unverbindliches und individuelles Angebot in unseren 2 Räumlichkeiten:

Saal „Seminarraum“ (bis 60 Personen) und „Café“ (bis 25 Personen). Unsere Mehrbettzimmer können für kleine Besprechungen (bis 5 Personen) hergerichtet werden.

Blumen

Unser Hausflorist Zumborn liefert uns die Hausdekoration und steht Ihnen für Gestecke mit Freude zur Verfügung. Alternativ können wir noch folgende Floristen empfehlen:

Blumen mit Pfiff: Roermonder Str. 32, 4812 Erkelenz, Telefon: 02431-9725000

Büffet

Vorschläge für Frühstück, Brunch oder einen Grillabend finden Sie auf den folgenden Seiten. Diese sind ab einer Personenanzahl von mindestens 25 Personen kalkuliert. Bei weniger Personen erlauben wir uns ein Aufpreis zu erheben.

Da die Zutaten der zur Auswahl stehenden Büffets speziell für Sie bestellt und zubereitet werden, bitten wir Sie, uns Ihre genaue Anzahl der Gäste spätestens 2 Wochen vor dem Veranstaltungstermin mitzuteilen.

„Café“

Unser kleiner Raum bietet Ihnen Platz für bis zu 25 Personen.

Caterer

Wir bieten Ihnen Frühstücksbüffets, Brunch Büffets oder verschiedene Büffetvorschläge zu Grillabenden an. Sollten Sie ein Mittags- oder Abendbüffet wünschen, so können Sie dies gern bei einem Caterer Ihrer Wahl bestellen und zum Landhaus Göddertzhof liefern lassen.

Hierfür erlauben wir uns eine Servicepauschale von 13,90€ pro Person zu berechnen.

Unsere Servicepauschale beinhaltet die Bereitstellung von Geschirr und Besteck, unseren Service und das Herrichten der vorgegebenen Büffetlänge von Ihrem Caterer.



Dekoration

Unsere Hausdekoration wird nach Saison / Anlass auf den Tischen platziert.

Sollten Frischblumengestecke gewünscht werden, bestellen wir diese bei unseren Hausfloristen. Preise variieren nach Art und Größe des Gesteckes.

Dekoration „Ackerknecht“: Kerzen, weiße Papierservietten (ohne Tischwäsche)

Preis: in den genannten Preisen bereits mit inkludiert

Dekoration „Bauer“: farbiger Tischläufer, passende Kerze und Papierservietten (ohne Tischwäsche)

Preis: €2,00 pro Person

Dekoration „Landhaus“: Weiße Tischwäsche, farbiger Tischläufer, passende Kerze und Papierservietten

Preis: €3,00 pro Person

Kerzenfarbe: creme, hellgrün (herbalgreen), dunkelgrün, weiß, rot

Servietten: creme, hellgrün (herbalgreen), dunkelgrün, weiß, rot, saisonal (z.B.: Tulpe (Ostern), Kürbis (Herbst) etc. Muster nach Wahl des Hauses)

Tischläufer: hellgrün (herbalgreen), dunkelgrün, saisonal (z.B.: Tulpe (Ostern), Kürbis (Herbst) etc. Muster nach Wahl des Hauses)

Weitere Farben auf Anfrage mit Aufpreis möglich.

Extras

Ihre geäußerten Wünsche versuchen wir bestmöglich umzusetzen. Fehlt noch ein Extrabett im Zimmer, ein Lieblingsgetränk zu Ihrer Feier oder eine Verteilung von Gastgeschenken für Ihre Gäste – dies setzen wir gerne mit einem kleinen Aufpreis für Sie um.

Frühstück

Das Frühstücksbuffet wird Ihnen von montags bis freitags ab 06.30 Uhr serviert, an Wochenenden und Feiertagen ab 08.00 Uhr.

Gema

Anfallende Gema-Gebühren für Veranstaltungen mit Live-Musik gehen zu Lasten des Veranstalters.

Getränke

Wir bieten Ihnen die Gelegenheit Getränke nach individueller Bestellung auszuwählen oder sich für eine Getränkepauschale zu entscheiden.

Hotel

Die Trakte „Pferdestall“, „Kornkammer“ und „Bauergarten“ beherbergen helle und moderne Zimmer mit dem Charme eines Gutshofes. Sie finden bei uns Zimmer für kleines Budget, schöne Zimmer für eine Auszeit am Wochenende mit Platz für die ganze Familie.

Unser Haus kann mit bis zu 60 Personen ausgelastet werden. Alle Zimmer sind mit Dusche/Bad, WC, TV und W-Lan ausgestattet.

Parkplätze stehen Ihnen am Hotel kostenfrei zur Verfügung. Steht eine Anreise mit einem Bus oder LKW bevor, bitten wir um vorherige Absprache und Einweisung der Fahrzeuge vor Ort.

Für unsere Businessgäste haben wir des weiteren Zimmer mit großem Schreibtisch verfügbar. Natürlich wollen wir es uns nicht nehmen lassen, mehr als nur ein Hotel Garni zu sein und bieten von Montag bis Donnerstag ein kleines Abendbuffet im Café an.



Internet

Ein kostenfreier Internetzugang über W-Lan steht Ihnen im ganzen Hotel zur Verfügung.

Korkgeld

Sie möchten Ihre eigenen Weine oder Getränke mitbringen?

Selbstverständlich möglich!

Pro Weinflasche berechnen wir ein Korkgeld von 19,00€ inkl.

Weinservice. Softgetränke, Spirituosen oder Bier auf Nachfrage.

Kaffee & Kuchengedeck

Unsere Kaffeepauschale beinhaltet Filterkaffee, Teespezialitäten, Kakao. Die Tische werden eingedeckt und dekoriert, hier erlauben wir uns eine Pauschale von €11,00 pro Person zu berechnen.

Kuchen sowie Torten werden nach Ihren Wünschen entsprechend nach Anzahl extra berechnet.

Sie haben die Möglichkeit Ihre eigenen Kuchen & Torten mitzubringen. Hier erlauben wir uns eine zusätzliche Pauschale von €2,00 pro Person zu berechnen.

Für Blech- und Sahnekuchen oder ausgefallene Etagen Torten steht Ihnen unsere Hausbäckerei Josef Vos in Erkelenz zur Verfügung.

Leistungen

Alle Leistungen und die passenden Preise stehen Ihnen auf den folgenden Seiten offen zur Verfügung. Die aktuelle Mehrwertsteuer ist in allen Preisen bereits inkludiert.

Menükarten / Sitzplan / Tischplan

Diese können von uns gedruckt und auf den Tischen platziert werden.

Menükarte	pro Karte	5,00€
Tischkärtchen	pro Karte	2,00€
Staffelei	pro Staffelei	15,00€

Musik

Eine kleine Musikanlage steht Ihnen vor Ort zur Verfügung für die musikalische Untermalung Ihrer Veranstaltung. CDs und „MP3 USB-Sticks“ können abgespielt werden.

Nachhaltigkeit

Um so wenig wie möglich Abfall zu produzieren oder unnötige Energie zu verschwenden, werden wir uns Ihre Hilfe zu Nutzen machen. Lassen Sie uns zum Beispiel: Ihre Personenanzahl für Veranstaltungen bis zwei Wochen vor Termin wissen, so dass wir entsprechen einkaufen und Speisen zubereiten können.

Aus Liebe zu unserer Natur sind wir an ein privates Heizwerk angeschlossen, dass die Wärme in natürlicher und sauberer Form aus Holzschnitzel erzeugt. Die Grundtemperatur in den Zimmern und in den Veranstaltungsräumen beträgt 21 Grad, dazu müssen die Regler auf „6“ / rechts gedreht sein. Sobald diese Temperatur erreicht ist, senkt sich die Heizung automatisch ab. Somit ist es möglich eine konstante Zimmertemperatur zu garantieren.

Personenanzahl

Diese ist Ihre Basis zur Erstellung von individuellen Angeboten und zur Berechnung Ihrer Veranstaltung.

Die genaue Personenanzahl benötigen wir bis zu zwei Wochen vor Termin, bei Änderungen können Gebühren anfallen.

Preis

Unsere Preise finden Sie auf den folgenden Seiten und sind inklusive der aktuellen Mehrwertsteuer.

Wir behalten uns Preisänderungen vor.



Qualität

Unser Haus steht für Qualität, Professionalität und Persönlichkeit.

Wir freuen uns schon heute Ihnen mit Herzlichkeit und persönlichem Service einen unvergesslichen Aufenthalt zu ermöglichen.

Eine Rückmeldung nach Ihrer Veranstaltung gern per E-Mail, TripAdvisor oder persönlich ist uns herzlich willkommen.

Raummiete

Diese kann bis 200,00€ pro angefangene Stunde pro Veranstaltungsraum anfallen. Eine Berechnung hängt von dem Umfang Ihrer Veranstaltung ab.

Rechnung

Rechnungen des Hotels ohne Fälligkeitsdatum sind binnen 7 Tagen ab Zugang der Rechnung ohne Abzug zu zahlen.

Sitzplan / Menükarten / Tischplan

Wir erstellen Ihnen einen Tischplan nach Ihren Vorgaben sowie Menükarten oder Namenskärtchen

Staffelei	pro Staffelei	15,00€
passend dazu		
Menükarte	pro Karte	5,00€
Tischkärtchen	pro Karte	2,00€

Speisenauswahl

Wir bieten Ihnen ein reichhaltiges Frühstücksbuffet, Brunchbuffet oder verschiedene Buffetvorschläge zu Grillabenden an.

Hierbei setzen wir aufgrund der Mengenvielfalt eine Personenzahl von 25 Personen voraus.

Bei weniger als 25 Personen wird Ihnen ein Aufpreis berechnet, der sich nach Ihrem individuellen Angebot richtet. Sollten Sie ein Mittags- oder Abendbuffet wünschen, so können Sie dies gern von einem Caterer Ihrer Wahl liefern lassen.

Sektempfang

Gern reichen wir diesen vor Ihrer Veranstaltung ab 22,00€ pro Flasche, wir reichen Ihnen unseren Haus Sekt mit und ohne Orangensaft oder Johannisbeer- & Pfirsichlikör.

Stehtisch/e

Perfekt zum Abrunden Ihres Sektempfangs

Preis:	pro Tisch	10,00€
--------	-----------	--------

Tischform

Die Tischform können Sie je nach Personenanzahl und Anlass auswählen. Wir empfehlen gerne 8er bzw. 10er Tische, die sehr „kommunikationsfreundlich“ sind und wir Ihnen dann unsere Räumlichkeiten für bis zu 60 Personen (im Seminarraum) anbieten können.

Alternativ sind auch folgende Tischformen möglich

	<u>Seminarraum</u>	<u>Café</u>
8ter-Tisch	bis zu 48 Personen	bis zu 16 Personen
Tafel /Block	bis zu 24 Personen	bis zu 14 Personen
U-Form	bis zu 35 Personen	bis zu 18 Personen
L-Form	bis zu 30 Personen	bis zu 16 Personen
E-Form	bis zu 40 Personen	Nicht möglich
Theaterbestuhlung	bis zu 55 Personen	bis zu 25 Personen



Umsetzung

Um eine erfolgreiche Umsetzung Ihrer Veranstaltung zu gewähren, freuen wir uns auf ein persönliches Gespräch zur Detailabsprache. Sie entscheiden, ob hier vor Ort oder am Telefon.

Damit wir entsprechend Zeit für Sie haben, bitten wir Sie einen Termin unter der Telefonnummer 02435 1066 oder per E-Mail an anfrage@landhaus-goeddertzhof.de zu vereinbaren.

Landhaus Göddertzhof – Inhaber Tobias Männecke

Kleinbouslar 11 – 41812 Erkelenz

Bankverbindung: Commerzbank Mönchengladbach

BIC: COBADEFFXXX

IBAN: DE 84 3104 0015 0452 6489 01

W-Lan

Ein kostenfreier Internetzugang über W-Lan steht Ihnen im ganzen Hotel zur Verfügung.

Bauern Frühstück

Filterkaffee

Kaffeespezialitäten

Auswahl von erlesenen Teesorten von Ronnefeldt & Teekanne

Orange-, Multi- & Apfelsaft

Weizen-, Roggen- & Körnerbrötchen

Mehrkornbrot

Müsli & Cornflakes, getrocknetes Obst

Etagere mit frischem Obst und Gemüse (zum selbst schneiden)

Schnittkäse & Käseauswahl, Schinken, Salami & Wurstaufschnitt

Geflügelsalat, Fleischsalat

gekochte Eier aus der Region, Rührei, Bauernpfanne

Auswahl an verschiedenen Joghurtsorten

Vanille- & Schokopudding

selbstgemachte Konfitüren

Honig, Rübengraut & Nutella

Preis: 11,00€ pro Person

(buchbar zu den regulären Frühstückszeiten)

Sie möchten länger sitzen?

Gern stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten für 80,00€ pro angefangene Stunde zur Verfügung.

-Bitte im Voraus dazubuchen-



Landhaus Frühstück

Filterkaffee & Kaffeespezialitäten
Auswahl von erlesenen Teesorten von Ronnefeld & Teekanne
Orangen-, Multi- & Apfelsaft
Weizen- Roggen- & Körnerbrötchen, Mehrkornbrot
Buttercroissants
Müsli & Cornflakes, getrocknetes Obst
Etagere mit frischem Obst und Gemüse
(zum Selbstschneiden) Obstsalat
Schnittkäse & Käseauswahl
Schinken, Salami & Wurstausswahl
Geflügelsalat, Fleischsalat
gekochte Eier, Rührei & gebratener Speck
geräucherter Lachs
Auswahl an verschiedenen Joghurtsorten
Vanille- & Schokoladenpudding
selbst gemachte Konfitüren
Honig, Rübekraut, Erdnussbutter & Nutella

Preis: 15,00€ pro Person
(buchbar ab 08.00 bis 11.00 Uhr, ab 25 Personen)

Brunch

Filterkaffee & Kaffeespezialitäten
Auswahl von erlesenen Teesorten von Ronnefeld & Teekanne
Orangen-, Multi- & Apfelsaft
Weizen-, Roggen- & Körnerbrötchen
Mehrkornbrot Buttercroissants
Müsli & Cornflakes getrocknetes Obst
Etagere mit frischem Obst und Gemüse (zum Selbstschneiden)
Schnittkäse & Käseauswahl, Schinken, Salami & Wurstausswahl
Geflügelsalat, Fleischsalat
gekochte Eier, Rührei & gebratener Speck
Bauernpfanne
geräucherter Lachs
Auswahl an verschiedenen Joghurtsorten
Vanille- & Schokoladenpudding
selbstgemachte Konfitüren
Honig, Rübekraut & Nutella

Klare Hühnersuppe
(Mit Aufpreis ist eine andere Suppenauswahl möglich)

Mousse au Chocolate

Preis: 19,00€ pro Person
(buchbar ab 9.00 bis 14.00 Uhr, ab 25 Personen)



Zum Empfang

Sommerlicher Sektempfang

wir reichen unseren Haus Sekt 22,00€ pro angefangene Flasche
dazu Orangensaft 12,00€ pro angefangene Flasche
Johannisbeer- / Pfirsichlikör zuzüglich 2,00€ pro Glas

gern bieten wir Ihnen auch eine alkoholfreie Variante
wir reichen unseren alkoholfreien Traubensecco
22,00€ pro angefangene Flasche

winterlicher Glühweinpfang mit Plätzchen
5,00€ pro Person

Bauern Grill Büffet

Vegetarischer Nudelsalat & Vegetarischer Kartoffelsalat
Rohkostplatte
Baguette mit Butter & Kräuterbutter
Auswahl an erlesenen Essig und Ölen
Bratwurst (Auswahl von 3 Sorten – siehe Bratwurstauswahl)
Schweinenackensteaks gut gewürzt
Teriyaki-Hähnchenfilet
Saisonales Grillgemüse
Auswahl an verschiedene Saucen & Dips
frisch aufgeschnittenes Obst
Preis: 23,00€ pro Person / ab 25 Personen)

Landhaus Grill Büffet

Vegetarischer Nudelsalat & Kartoffelsalat
Rohkostplatte
Feta-Wassermelone-Salat
Partykranz (Brötchenring mit Mohn, Sonnenblumenkernen Kürbiskernen und Käse)
Butter & Duo von Kräuterbutter
Erlesene Auswahl an Essigen und Ölen
Bratwurst (Auswahl von 5 Sorten – siehe Bratwurstauswahl)
Schweinenackensteaks gut gewürzt
Rindersteaks
Teriyaki-Hähnchenfilet
Garnelengemüsepfanne
Saisonales Grillgemüse
Gekochter Maiskolben
Auswahl an verschiedene Saucen & Dips
frisch aufgeschnittenes Obst
Preis: 37,00€ pro Person / ab 25 Personen)



Beerdigung

Brötchenkorb
mit Brötchen & Mehrkornbrot, Butter

Aufschnitt Platte mit einer Auswahl von Rauchschinken,
gekochtem Landschinken, geräucherter Salami,
Leberwurst, zweierlei Schnittkäse

Aprikosen-, Kirsch- und Apfelriemchen & Kirschstreuselkuchen

unbegrenzt Filterkaffee
und

Auswahl von erlesenen Teesorten von Ronnefeld & Teekanne

Preis: 14,00€ pro Person
(ab 25 Personen)

Beerdigung II

Klare Hühnersuppe
-in der Terrine serviert-

Dekorativ belegte halbe Brötchen mit einer Auswahl von Rauchschinken,
gekochtem Landschinken, geräucherter Salami, Leberwurst,
zweierlei Käseaufschnitt

Aprikosen-, Kirsch und Apfelriemchen-Torte & Kirschstreuselkuchen

unbegrenzt Filterkaffee
und

Auswahl von erlesenen Teesorten von Ronnefeld & Teekanne

Preis: 17,00€ pro Person
(ab 25 Personen)

Unsere Speisenmodule zum Erweitern oder Erstellen IHRES Büffets

Suppen	pro Person
Tomatensuppe mit Basilikum	2,20€
Rindfleischsuppe mit Einlage Kartoffel & Möhren a par	3,90€
Kartoffelcremesüppchen mit Wiener Würstchen	3,90€
Klare Hühnersuppe	1,90€
Gemüsebrühe mit Grießklößchen	2,20€
Gemüsecremesuppe	2,10€
Französische Zwiebelsuppe mit Käse	3,20€
Croutons	
Hackfleisch-Käse-Lauchsuppe	3,90 €
Baguette mit Butter	0,90€
Auswahl von Walnussbrot, Mehrkornbrot und Oliven-Ciabatta mit Extra nativen Olivenöl und Meersalzflocken	2,50€
Nachspeise	pro Person
Mousse au Chocolate (hell)	2,00€
Mousse au Chocolate (dunkel)	2,00€
Apfelstrudel mit Vanillesoße	4,10€
Herrencreme	2,20€
Rote Grütze mit Vanille Sauce	2,10€
Kleine Käseauswahl Käsespezialitäten	6,90€
Große Käseauswahl	10,50€

Die Preise der Einzelmodule sind auf einer Mindestpersonenanzahl von 25 Personen kalkuliert und wird entsprechend auch so produziert und serviert. Durch eine Personenreduzierung wird ein entsprechender Aufpreis pro Modul berechnet.

Sie haben Fragen? Bitte sprechen Sie uns an.

Viele der angebotenen Produkte stammen aus der Region und haben somit nur geringe Wege zurückgelegt. Dies gilt insbesondere für Obst, Gemüse, Eier, sowie Kuchen und Blumen.

Alle angegebenen Preise und Personenzahlen, soweit nicht anders beschrieben, richten sich nach Personen ab 12 Jahren.

Kinder werden wie folgt berechnet: bis 4 Jahre kostenfrei
von 5-11 Jahren 50% des Büffetpreises

Sollte die angegebene Mindestanzahl der Personen nicht erreicht werden, erlauben wir uns einen Aufschlag zu berechnen. Dieser ist von der Gesamtpersonenanzahl abhängig.

Selbstverständlich passen wir unsere Vorschläge Ihren individuellen Wünschen auch gerne an!

Hierzu finden Sie Suppen und Nachspeisen zum Erweitern Ihres persönlichen Büffets auf den letzten Seiten. Lassen Sie uns wissen, ob Sie gern etwas inkludieren oder ändern möchten.

Bitte beachten Sie, dass mit Erscheinen der aktuellen Veranstaltungsmappe alle vorhergehenden Mappen Ihre Gültigkeit verlieren.

Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch.

Ihre Familie Männecke



Getränkepauschalen

Damit auch Sie als Gastgeber Ihr Fest mit Ihren Gästen genießen können, haben Sie die Möglichkeit, im Voraus eine Getränkepauschale für Ihre Gäste festzulegen.

Getränkepauschale „Hopfen“

Alkoholfreie Getränke wie Softgetränke, Säfte und Wasser
Bitburger vom Fass, Filterkaffee, erlesene Auswahl an Teesorten von Ronnefeld & Teekanne

4,90€ pro angefangene Stunde & pro Gast

* * *

Getränkepauschale „Weintraube“

Sekt Hausmarke, Alkoholfreie Getränke wie Softgetränke, Säfte und Wasser Bitburger vom Fass
Hauswein Rot- & Weißwein
Filterkaffee
erlesene Auswahl an Teesorten von Ronnefeld & Teekanne

5,90€ pro angefangene Stunde & pro Gast

-Gegen einen kleinen Aufpreis von 1,20€ pro Person können Kaffeespezialitäten zu den oberen Getränkepauschalen hinzu gebucht werden -

* * *

Getränkepauschale „Genuss des Landherren“

Sekt Hausmarke, Alkoholfreie Getränke wie Softgetränke; Säfte und Wasser Fass- und Flaschenbier
Hauswein Rot- & Weißwein
Melitta Filterkaffee, erlesene Auswahl an Teesorten von Ronnefeld & Teekanne
Kaffeespezialitäten
Spirituosen & Longdrinks

9,90€ pro angefangene Stunde & pro Gast

Die oben genannten Getränkepauschalen können wir ab einer Personenzahl von 25 Personen anbieten. Sollten es weniger Gäste sein, bieten wir die Getränkepauschalen mit einem jeweiligen Aufpreis von 1,00€ pro Person an.

Getränkepauschalen für Erwachsene (ab 12 Jahre) werden wie folgt berechnet:

Alle drei Pauschalen gelten pro angefangene Stunde und pro Anfangsgästekzahl (gemäß Ihrem Vertrag mit dem Hotel) und werden bis zum Ende Ihrer Veranstaltung so weiter berechnet.

Getränkepauschalen für Kinder werden wie folgt berechnet:

Kinder bis 4 Jahren	ohne Berechnung
Kindervon 5 bis 11 Jahren	12,00€ / Tag

-Alternativ können wir auch Getränke nach Verbrauch anbieten-



Getränkekarte für Getränkepauschalen

Alkoholfreie Getränke

Rhodium Gourmet Sprudel / Naturell 0,75l / Afri Cola / Afri Cola ohne Zucker
Bluna Orange
Orangen-, Apfel- & Multivitaminsaft

Fass -und Flaschenbier

Bitburger vom Fass (nach Wunsch 0,2l oder 0,3l oder 0,4l)

Erdinger Hefeweizen / Dunkel / Alkoholfrei 0,50l / Bitburger Alkoholfrei 0,33l

Weiß- & Rot- & Roséwein (Hausweine) Weingut Bergdolt-Reif & Nett

Weißwein

PIN:OX 0,75l aus der Pfalz, Cuvée aus Weißburgunder, Auxerrois und Chardonnay

Duft von Äpfeln und Zitrusfrüchten, im Mund saftige Apfelfrucht mit pikanter Säure, harmonisch erfrischend und anpassungsfähig. Einfach eine gelungene Mischung für die gemütliche Runde mit Freunden ebenso geeignet wie zu leckeren Häppchen, Pasta, Gemüse und Salaten.

Rotwein

1838 0,75l aus der Pfalz, Cuvée aus Dornfelder, Cabernet Sauvignon und Cabernet Mitas

Der Duft von Kirsche, Gewürzen und Schokolade überzeugt alle und macht Lust ihn zu genießen. Im Mund mittelkräftig und schön trocken, feinwürzige Länge mit guter Säure und zurückhaltenden Tanninen, dadurch elegant, kommt wie gerufen zu deftigem Essen oder cremigen Weichkäse.

Roséwein

TRADITION ROSÉ 0,75l aus der Pfalz, Cuvée aus fast allen Rotweinen

Freuen Sie sich auf einen feinen Duft von Erdbeeren, Kirschen und etwas Himbeere. Frisches, saftiges und Ausbalanciertes Rosé für alle Fälle. Als Abend-Sundowner zum Schinkentoast, Picknickbegleiter zum Sandwich oder zum Zocken mit Knabbersachen, also perfekt zum Empfang Ihrer Gäste

Spirituosen

Obstler 38%	0,02l	2,50€
Berliner Luft (Pfefferminzlikör) 18%	0,02l	2,50€
Erkelenzer Magentropfen 30%	0,02l	2,50€
Zack Zack – Limette 15%	0,02l	2,50€
Schladerer Williamsbirne 42%	0,02l	4,00€
Bulleit Bourbon Frontier Whisky 45%	0,02l	3,00€
Ardmore Legacy Whisky 40%	0,02l	4,50€
Glenmorangie 10 Jahre Whisky 40%	0,02l	4,50€
Laphroaig 10 Jahre Whisky	0,02l	4,50€
42 Below Vodka 42%	0,02l	2,50€
Rum Botucal Reserva 40%	0,02l	4,50€

Kaffee und Tee

Erlesene Teesorten von den Firmen Ronnefeld & Teekanne

Nur ein kleiner Auszug von beiden Firmen:

Englisch Breakfast, Fruity Camomile, Morgentau, Moroccan Mint, Fruity White, Rosy Rose Hip, Türkischer Apfel, Italienische Limette, Spanische Orange

Kaffeespezialitäten

Cafe Crema, Espresso, Cappuccino, Milchkaffee, Latte Macchiato, Heiße dunkle oder weiße Schokolade, Cafe Americano, Cappuccino Italien, Espresso Macchiato, Mokka Blond, Chocochino

Getränkerte – nach Einzelverbrauch

Mineralwasser

	Einheit	Preis
Rhodium Gourmet Sprudel /Naturell	0,75l	6,00€
Rhodium Gourmet Sprudel / Naturell	0,25l	2,50€
Rhodium Gourmet -aus der Vulkan-Eifel- vollendet im Geschmack, anspruchsvoll im Design, ob zu trockenen Weißweinen oder kraftvollen Rotweinen, Rhodium Gourmet unterstützt die Entfaltung der feinen Aromen und steigert den Genuss.		

Aperitif

	Einheit	Preis
Riesling Sekt -halb trocken - Weingut Bergdolt-Reif & Nett	0,10l	4,00€
Riesling Sekt -halb trocken - Weingut Bergdolt-Reif & Nett	0,75l	22,00€
Alkoholfreier Traubensecco	0,75l	22,00€
Aperol Sprizz	0,20l	6,50€
Hugo	0,20l	6,50€

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola *1/3	0,20l	2,50€
Afri Cola ohne Zucker*1/3/4	0,20l	2,50€
Bluna Orange *1	0,20l	2,50€
Milch	0,20l	1,00€
Rauch Eistee Granatapfel	0,33l	3,00€
Proviant Ingwer & Zitronenlimo	0,33l	3,00€
Bilz Bio Limo BeerenSeele	0,33l	3,00€
Charitea Bio Lemonaid Mate	0,33l	4,50€
Orangensaft	0,20l	2,50€
Orangensaft	1,0l	12,00€
Apfelsaft	0,20l	2,50€
Multivitaminsaft	0,20l	2,50€
Johannisbeersaft	0,20l	2,50€
Rhabarbersaft	0,20l	2,50€

-alle Säfte auch als Schorle erhältlich-

* 1 mit Farbstoff 2 chininhaltig 3 koffeinhaltig 4 mit Süßstoff

Bier vom Fass

Bitburger	0,20l	2,00€
Bitburger	0,30l	3,00€
Bitburger	0,40l	4,00€

Bier aus der Flasche

Bitburger Alkoholfrei	0,33l	3,00€
Erdinger Hefeweizen hell/dunkel	0,50l	4,50€
Erdinger Hefeweizen Alkoholfrei	0,50l	4,50€
Gaffel Kölsch	0,33l	3,00€
Gangelder Bejer hell/dunkel	0,33l	4,00€

Weine Weingut Bergdolt-Reif & Nett

Weißwein

Glaube-Liebe-Hoffnung- Riesling aus der Pfalz, Riesling, trocken Mineralische Rieslingfrucht mit etwas Rauch (Pfersich und ein Hauch Bratapfel), süffig-saftig gestaltet mit viel Volumen und Schmelz. Gute Fruchtigkeit mit Grapefruit und Aprikose bei pikant-würzigem Abgang und einer gut eingebundenen Säure.	0,75l	22,00€
PIN:OX aus der Pfalz, Cuvée aus Weißburgunder, Auxerrois und Chardonnay, trocken Duft von Äpfeln und Zitrusfrüchten, im Mund saftige Apfelfrucht mit pikanter Säure, harmonisch erfrischend und anpassungsfähig. Einfach eine gelungene Mischung für die gemütliche Runde mit Freunden ebenso geeignet wie zu leckeren Häppchen, Pasta, Gemüse und Salaten.	0,75l	22,00€
Leib & Seele aus der Pfalz, Cuvée aus Silvaner, Rivaner, Kerner und Gewürztraminer, halbtrocken Aromen von der weisser Johannisbeere und Honigmelone, angenehmer Süßekick und saftige, frische Mundfülle: genau das Richtige zum „Schlotzen“ in unserem Innenhof oder auf der Terrasse.	0,75l	22,00€
Grauburgunder Tradition aus Baden Kaiserstuhl, Grauburgunder, trocken In der Nase kräftige Aromen von Mango und Honigmelone, etwas Maracuja mit würzigen Noten nach weißem Pfeffer, auf der Zunge sehr erfrischend mit angenehmer Mineralität und gut eingebundener Säure	0,75l	22,00€

Rotwein

Olé Olá aus der Pfalz, Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Mitos und Cabernet Cubin, trocken Eine gute Beeren Aromatik durch Himbeeren und angenehme Beerenfrucht von Wildkirschen lassen seidigen Tanninen im Mund schmeicheln. Das macht ihn zum geschmeidigen Pasta- und Pizzawein der gehobenen Art. Mittelkräftig von der Statur macht er sogar auch ein rustikales Gulasch mit.	0,75l	22,00€
1838 aus der Pfalz, Cuvée aus Dornfelder, Cabernet Sauvignon und Cabernet Mitas, trocken Der Duft von Kirsche, Gewürzen und Schokolade überzeugt alle und macht Lust ihn zu genießen. Im Mund mittelkräftig und schön trocken, feinwürzige Länge mit guter Säure und zurückhaltenden Tanninen, dadurch elegant, kommt wie gerufen zu deftigem Essen oder cremigem Weichkäse.	0,75l	22,00€
Irgendwas mit L aus der Pfalz, Cuvée aus Dornfelder und Cabernet, lieblich L wie lieblich? Dieser angenehme leichte, schlanke, zart fruchtsüßer Rotwein kann sogar eingefleischte Trockentrinker bezaubern, denn die Süße bleibt, klebt aber nicht! Kirschiger Gaumenschmeichler mit feinwürziger-süßer Rundung. Zu Käse ein Treffer, warum nicht zur Hähnchenroulade oder Zanderfilet.	0,75l	22,00€
Spätburgunder Tradition Der Spätburgunder Tradition trocken duftet im Glas nach Schwarzkirche und einem dezenten Anklang feuchten Stein. Im Mund dann vornehmlich Kirsche und mineralische Noten, einfach ein quicklebender Spätburgunder.	0,75l	22,00€

Roséwein

IRGENDWAS MIT „R“

Aus der Pfalz, Cuvée aus Merlot, Dornfelder, Cabernet Sauvignon, lieblich
Gute Erdbeer- und Kirschnase, die Traubensüße und die durchaus lebhaft Säure liefern sich auf der Zunge ein
Freundschaftsspiel. Gesamtsieger ist der Geschmack, der angenehm leicht und erfrischend ist. Wer es gerne fruchtsüß
hat, findet hier einen guten Rosé für alle Zwecke.

Spirituosen

	Einheit	Preis
Obstler 38%	0,02l	2,50€
Berliner Luft (Pfefferminzlikör) 18%	0,02	2,50€
Erkelenzer Magentropfen 30%	0,02l	2,50€
Zack Zack – Limette 15%	0,02l	2,50€
Schladerer Williamsbirne 42%	0,02l	4,00€
Bulleit Bourbon Frontier Whisky 45%	0,02l	3,00€
Ardmore Legacy Whisky 40%	0,02l	4,50€
Glenmorangie 10 Jahre Whisky 40%	0,02l	4,50€
Laphroaig 10 Jahre Whisky	0,02l	4,50€
42 Below Vodka 42%	0,02l	2,50€
Rum Botucal Reserva 40%	0,02l	4,50€

Heißgetränke/ Kaffeespezialitäten

Der „Aromatische“ Pott	Kaffee Creme	2,00€
Der „kleine“ Italiener	Espresso	2,00€
Der cremige Genuss	Pott Cappuccino	3,00€
Die milde Kaffeevariante	Pott Milchkaffee	3,00€
Die „befleckte“ Milch	Latte Macchiato	3,00€

Cafe Americano	3,00€
Cappuccino Italien	3,00€
Espresso Macchiato	2,50€
Flat white	3,00€
Mokka Blond	3,00€
Chocochino	3,00€
Heiße Schokolade (weiß oder braun)	3,00€
Glas Milch (kalt oder warm)	1,00€

Pott Tee Ronnefeldt	3,00€
Englisch Breakfast, Fruity Camomile, Morgentau, Moroccan Mint, Fruity White, Rosy Rose Hip	

Erlasene Teesorten von den Firmen Ronnefeldt & Teekanne

Nur ein kleiner Auszug von beiden Firmen:

Englisch Breakfast, Fruity Camomile, Morgentau, Moroccan Mint, Fruity White, Rosy Rose Hip, Türkischer Apfel,
Italienische Limette, Spanische Orange

Alle Preise inklusive aktueller Mehrwertsteuer