

Bankettmappe

Liebe Gäste, Liebe Freunde,

Sie planen eine Geburtstagsfeier, Hochzeit, Taufe, Kommunion, Konfirmation, Firmenfeier, Weihnachtsfeier, Familientreffen, Jubiläum, oder einfach ein gemütliches Beisammensein mit Familie und Freunden?

Dann sind Sie bei uns im Alten Lindenhof genau richtig!

Wir bieten Ihnen einen Bereich in unserem schönen Biergarten oder die passenden Räumlichkeiten für jeden Anlass und erstellen ein auf Ihre individuellen Wünsche zugeschnittenes Gesamtkonzept.

Angefangen beim Empfang der Gäste, über die Tischform, Dekoration und Musik bis hin zu einem köstlichen Menü oder Buffet, sind Sie bei Theresa Pommeranz (Serviceleitung) und Katharina Kraus (Küchenchefin) in den besten Händen!

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie Ihre Feier, während unser kompetentes, herzliches und aufmerksames Team sich um alles kümmert.

Wir versprechen Ihnen schon jetzt ein gelungenes Fest mit begeisterten Gästen!

Sprechen Sie uns gerne hier vor Ort an, schreiben Sie uns eine E-Mail oder rufen Sie uns an und wir vereinbaren einen Termin, um Ihre Vorstellungen und unsere Möglichkeiten im Detail zu besprechen.

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören

 Ihr Team vom Alten Lindenhof

Tel.: 02202-51965

E-Mail: Restaurantleitung@alter-lindenhof.de

Homepage: www.alter-lindenhof.de



Unsere Räumlichkeiten



Eine grüne Idylle bietet unser **Biergarten**,- eingebettet zwischen großen Lindenbäumen und grünen Wiesen bietet er bis zu 200 Sitzplätze. Es gibt verschiedene Sitzbereiche und -möglichkeiten: klassische Tische mit bequemen Stühlen, gemütliche Loungemöbel in der Mitte der Wiese, Hochtische mit Barhockern und sogar Strandkörbe.

Unter-Dach-Bereich mit heizbaren Elementen.

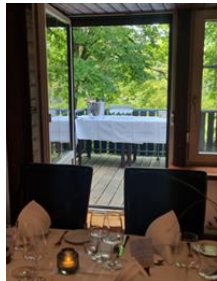
Der Biergarten kann ganz individuell für Ihre Feier gestaltet werden. Auch eine Aufteilung in unterschiedliche Bereiche ist möglich z. B. zum Essen, Tanzen, für den Empfang, als Chillout-Area/Lounge – der Phantasie sind hierbei keine Grenzen gesetzt!



Das **Restaurant** ist unser Hauptraum im Alten Lindenhof: hell und gemütlich können wir hier einzelne Tische oder auch Tafeln in Ihrer Wunschform stellen. Sie und Ihre Gäste genießen von hier aus den Blick in den Garten!



Von diesem urigen **Gastraum** aus können Sie unsere **Kegelbahn** nutzen – wenn Sie möchten. Mit einer Schiebetür kann man die Bahn aber auch einfach abtrennen und Sie sitzen gemütlich mit Zugang zum Innenhof.



Unser **kleiner Saal** auf der ersten Etage eignet sich ideal für kleinere, gemütliche Events und Veranstaltungen. Mit eigenem, exklusivem Balkon und toller Aussicht ins Grüne sind Sie hier unter sich – nur unser Service kommt hier gerne für Sie vorbei!



In der **Schänke** sitzen Sie und Ihre Gäste in gemütlicher Atmosphäre an Hochtischen (mit Bänken und Barhockern) in „kleinerer Runde“ direkt an der Theke. Mittendrin dabei sein, ist hier das Motto. Sie haben von unserer Schänke aus Zugang zum Innenhof.

Mögliche Varianten für Ihr Buffet

Alle Varianten können wir selbstverständlich noch erweitern, reduzieren, miteinander kombinieren und an Ihre individuellen Wünsche anpassen.

Bitte beachten Sie, dass die Gerichte eventuell an die entsprechende Jahreszeit bzw. Saison angepasst werden müssen

Wir wünschen Ihnen viel Genuss beim Lesen 😊

Vorschläge für Fingerfood zum Sekt-Empfang

🌿 **Kölsche Tappas**

Mettbrötchen
Halver Hahn
Kölsche Kaviar
Kleine Frikadellen
auf Rheinischem Kartoffelsalat

Elsässer Art (Zwiebel, Speck)
Vegetarisch (Feta, Paprika)

🌿 **Süße Petit Fours**

z.B. Cupcakes, Cheesecake,
bunte Macarons, Kuchen-Würfel,
Windbeute

🌿 **Belegte Canapés**

Canapés (Baguettescheiben) mit:
Roastbeef & Remoulade
Camembert & Preiselbeeren
Räucherlachs & Meerrettichcreme

🌿 **Mini-Pizzen**

Margherita, Schinken, Spinat

🌿 **Mini Flammkuchen**



BBQ-Bufferet (gegrillt wird live im Garten)



Frisch vom Grill

Schweinerücken-Steaks
Rinder-Flanksteaks
Rinder- & Schweinefilet-Spieße
Bratwurst
Garnelen mit Knoblauch
Lachsfilet mit Sesamhonig

Vegetarisches vom Grill

Vegetarische Bratwurst
Gemüsespieße & Maiskolben
Gefüllte Champignons
Grillkäse

Auf dem Buffet

Mediterraner Nudel- und Couscous Salat
Kartoffel-Staudensellerie Salat
Bunter Salat-Mix
Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto
Vegetarische Moussaka
Rosmarinkartoffeln
Baguette mit Kräuterbutter & Aioli

Dessert im Gläschen

Frischer Obstsalat
Panna Cotta mit Himbeersauce
Tiramisu

Bufferet mit Live-Cooking

Vorspeisen

Vitello Tonnato mit Rucola & Kapern
Antipasti-Gemüse
(*Zucchini, Paprika, Champignons, Oliven*)
Honigmelone mit Serrano Schinken
Frutti di Mare Salat mit Staudensellerie & Fenchel
Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto
Marinierte Blattsalate mit Balsamico-Vinaigrette

Hauptgänge

Mediterraner Nudelsalat
Vegetarische Moussaka
Kartoffel-Oliven-Gratin

Live Cooking

Pasta aus dem Parmesanlaib
- mit *Parmesan-Espuma & Frühlingslauch*
Roastbeef, rosa gegart
Garnelen in Knoblauchöl gebraten mit Aioli

Dessert im Gläschen

Zitronen Panna Cotta mit Himbeersauce
Schokoladenauflauf mit flüssigem Kern
Exotischer Obstsalat & Vanillesauce

Buffet klassisch Variante 1

Vorspeisen

Antipasti-Gemüse
Bruschetta
Mediterraner Nudelsalat mit Feta
Bunter Salat-Mix
Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto
Gebratene Garnelen mit Knoblauch
Baguette mit Kräuterquark & Aioli

Hauptgänge

Schweinefilet in Champignonrahmsauce
Maispouardenbrust auf Ratatouille Gemüse
Lachsfilet auf Blattspinat

Beilagen

Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln
Grüne Bohnen

Dessert

Panna Cotta mit Himbeersauce
Obstsalat mit Vanillesauce
Schokoladentarte



Buffet klassisch Variante 2

Vorspeisen

Bunter Salat-Mix
Kürbiscremesuppe
Baguette

Hauptgänge

Schweinefilet
in Sherry-Rahmsauce

Hähnchengeschnetzeltes
in Champignon-Rahmsauce

Zanderfilet
auf Brokkoli & Weißweinsauce

Beilagen

Speckbohnen
Blumenkohl
Spätzle
Kartoffelgratin

Dessert im Gläschen

Schokoladenmousse
Gemischte Käseplatte
(Schwarzbrot, Feigensenf & Trauben)

Mitternachtssnack

Currywurst mit Baguette

Buffet klassisch Variante 3

Vorspeisen

Bunter Salat-Mix
Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto
Antipasti-Gemüse
Baguette mit Kräuterdip & Aioli
Spargelcremesuppe

Hauptgänge

Zanderfilet auf Blattspinat
Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce

Vegetarische Gerichte

Knusprige Falafel Bällchen mit Mojo Rojo (*vegan*)
Risotto mit grünem Spargel & Rucola

Beilagen

Kartoffelgratin
Rosmarinkartoffeln
Spätzle
Prinzessbohnen im Speckmantel

Dessert

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren
Mousse au Chocolat

Bergische Kaffeetafel

Süßes

Frische Bergische Waffeln mit heißen Kirschen & Sahne
Rosinenstuten
Marmelade, Honig, Quark

Herzhaftes

Verschiedene Brötchen mit und ohne Körner, Schwarzbrot
Wurstauswahl: Leberwurst, gekochter Schinken, Salami, Fleischwurst
Käseauswahl: Gouda, Camembert, Frischkäse
Rohkost: Tomaten, Gurken

Mögliche Varianten für Ihr Menü

Die Menüs sind in Kategorien unterteilt. Der Preis gilt jeweils für ein Menü, welches Sie sich aus den Vorspeisen, Hauptgängen und Desserts derselben Kategorie zusammenstellen können.
Dabei gilt: Bitte entscheiden Sie sich für 1 Vorspeise, bis zu 3 Hauptgänge und 1 Dessert

3-Gang Menü - Kategorie 1

Vorspeise

- 🌿 Tomatencremesuppe mit Basilikum-Öl
- 🌿 Geflügel-Consommé mit feiner Einlage von Fleisch und Gemüse
- 🌿 Kleiner gemischter Salat mit Garnelen oder gratiniertem Ziegenkäse



Hauptgänge

- 🌿 Gebratenes Zanderfilet auf Paprikagemüse mit Kartoffelpüree und Weißweinsauce
- 🌿 Tagliatelle mit Knoblauchsauce und gebratenen Garnelen
- 🌿 Schweinefilet auf Champignonrahmsauce mit Krokette
- 🌿 Maispouardenbrust auf tomatisiertem Gemüse und Kartoffelpüree
- 🌿 Tagliatelle mit Basilikum-Pesto und geschwenkten Cherrytomaten

Dessert

- 🌿 Panna Cotta mit Himbeersauce
- 🌿 Rote Grütze mit Vanillesauce
- 🌿 Vanilleeis mit selbstgemachter heißer Schokoladensauce

3-Gang Menü - Kategorie 2

Vorspeise

- 🌿 Kleine Reibekuchen mit Räucherlachs, Limetten Creme fraîche und Salatbouquet
- 🌿 Vitello Tonnato mit frittierten Kapern, Rucola und Zitrone
- 🌿 Saisonale Suppe (z.B. Spargel, Kürbis, Pfifferlinge...)
- 🌿 Karotten-Ingwer Suppe mit Garnele

Hauptgänge

- 🌿 Gebratenes Doraden Filet auf tomatisiertem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- 🌿 Rumpsteak von der Eifler Färsche mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin
- 🌿 Schweinefilet im Speckmantel mit Sherry-Rahmsauce, grünen Bohnen und Krokette
- 🌿 Weißweinrisotto mit gebratenem Gemüse der Saison und Parmesanspänen

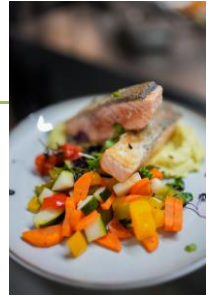
Dessert

- 🌿 Crème Brûlée mit Himbeersorbet
- 🌿 Schokoladentorte mit Vanilleeis und frischen Beeren
- 🌿 Obstsalat mit Vanillesauce

3-Gang Menü - Kategorie 3

Vorspeisen

- 🌿 Gemischte Tapas Teller mit Antipasti Gemüse, gebratenen Garnelen mit Aioli, Pimientos de Padron, Patatas Bravas mit Mojo Rojo und Baguette
- 🌿 Carpaccio mit Parmesanspänen und Rucola
- 🌿 Geräucherte Forellenfilets auf Linsensalat mit Meerrettichcreme
- 🌿 Kalbs-Consommé mit feiner Einlage von Gemüse und Flädle



Hauptgänge

- 🌿 Geratenes Lachsfilet mit Weißweinsauce, Blattspinat und Kartoffelgratin
- 🌿 Saisonale Fische (Kabeljau, Seeteufel, Scholle...)
- 🌿 Kalbsrückensteak mit buntem Gemüse und geschwenkten Bratkartoffeln
- 🌿 Rinderfilet mit grünen Bohnen und Kartoffel-Trüffel Püree
- 🌿 Spinat-Ricotta Ravioli oder Ziegenkäse Ravioli in Salbeibutter oder mit Cherrytomaten-Sugo

Dessert - Dessert Variation aus:

- 🌿 Creme Brûlée oder Panna Cotta mit Himbeersauce oder Mousse au Chocolat
- 🌿 Apple-Crumble oder Schokoladen-Brownie
- 🌿 Eis oder Sorbet nach Wahl (Vanille, Walnuss, Joghurt, Himbeere, Mango, Zitrone...)
- 🌿 Frische Früchte (Obst der Saison, Beeren)