

# 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](mailto:Restaurantleitung@alter-lindenhof.de)

Homepage: [www.alter-lindenhof.de](http://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.

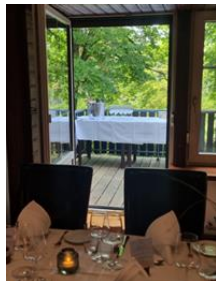
Der Biergarten kann ganz individuell für Ihre Feier gestaltet werden. Auch eine Aufteilung in unterschiedliche Bereiche ist möglich z. B. zum Essen, Tanzen, für den Empfang, als Chillout-Area/Lounge – der Phantasie sind hierbei keine Grenzen gesetzt!



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.*

**Zu allen Buffets kann optional ein Mitternachts-Snack für 5,50€ pro Person dazugebucht werden (Currywurst und/oder vegetarische Currywurst mit Baguette)**

*Wir wünschen Ihnen viel Genuss beim Lesen 😊*

### Vorschläge für Fingerfood zum Sekt-Empfang

---

#### 🌿 **Kölsche Tappas**

Mettbrötchen  
Halver Hahn  
Kölsche Kaviar  
Rheinischer Kartoffelsalat

#### 🌿 **Belegte Canapés**

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

#### **Mini Flammkuchen**

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

#### 🌿 **Süße Petit Fours**

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



## BBQ-Bufferet *(gegrillt wird live im Garten)*

---



### **Frisch vom Grill**

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

### **Vegetarisches vom Grill**

Vegetarische Bratwurst  
Gemüsespieße & Maiskolben  
Grillkäse

### **Auf dem Buffet**

Mediterraner Nudel- und Couscous Salat  
Bunter Salat-Mix  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto  
Kartoffelgratin  
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  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto  
Bunter Salat-Mix

### **Hauptgänge**

Mediterraner Nudelsalat  
Kartoffel-Oliven-Gratin

### **Live Cooking**

Pasta aus dem Parmesanlaib  
mit Parmesan-Schaum  
Roastbeef, rosa gegart  
Garnelen in Knoblauchöl gebraten mit Aioli

### **Dessert im Gläschen**

Zitronen Panna Cotta  
Schokoladen-Küchlein  
Exotischer Obstsalat & Vanillesauce

## Buffet Variante 1

---

### Vorspeisen

Antipasti-Gemüse  
Bruschetta  
Mediterraner Nudelsalat mit Feta  
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 Variante 2

---

### Vorspeisen

Bunter Salat-Mix  
Saisonale Suppe (Kürbis, Spargel, Pfifferling...)  
Baguette

### Hauptgänge

Schweinefilet  
in Sherry-Rahmsauce  
  
Risotto mit saisonalem Gemüse  
  
Zanderfilet  
auf Brokkoli & Weißweinsauce

### Beilagen

Speckbohnen  
Blumenkohl  
Spätzle

### Dessert im Gläschen

Schokoladenmousse  
Gemischte Käseplatte  
(Schwarzbrot, Feigensenf & Trauben)

## Buffet Variante 3

---

### **Vorspeisen**

Bunter Salat-Mix  
Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto  
Antipasti-Gemüse  
Baguette mit Kräuterdip & Aioli  
Saisonale Suppe (Kürbis, Spargel, Pfifferling...)

### **Hauptgänge**

Zanderfilet auf Blattspinat  
Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce

### **Vegetarische Gerichte**

Knusprige Falafel Bällchen mit Mojo Rojo (*vegan*)  
Risotto mit saisonalem Gemüse

### **Beilagen**

Kartoffelgratin  
Rosmarinkartoffeln  
Prinzessbohnen im Speckmantel

### **Dessert**

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren  
Mousse au Chocolat

## Bergische Kaffeetafel *(für maximal 20 Personen)*

---

### **Süßes**

Frische Bergische Waffeln mit heißen Kirschen & Sahne  
Marmelade, Honig, Quark  
Milchreis mit Zimt und Zucker

### **Herzhaftes**

Verschiedene Brötchen mit und ohne Körner, Schwarzbrot  
Wurstauswahl: 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, 2 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 mit Sherry-Rahmsauce, grünen Bohnen und Krokette
- 🌿 Weißweinrisotto mit gebratenem Gemüse der Saison und Parmesanspänen

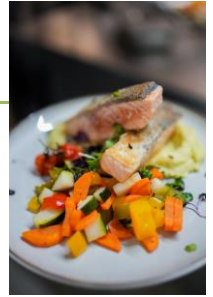
#### **Dessert**

- 🌿 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 Kalbstafelspitz



### Hauptgänge

- 🌿 Gebratenes 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...)

