Alter Lindenhof
GASTHAUS UND BIERGARTEN

Ihre Veranstaltung



Liebe Gäste, Liebe Freunde,

Sie planen eine Geburtstagsfeier, Hochzeit, Taufe, Kommunion, Konfirmation, Firmenfeier, Weihnachtsfeier, Familientreffen, Jubiläum, Trauerfeier, 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!







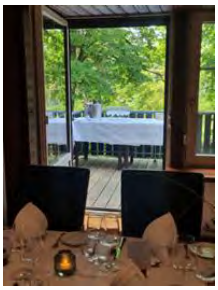
Das **Restaurant** ist unser Hauptraum im Alten Lindenhof: hell und gemütlich können wir hier einzelne Tische oder auch Tafeln in Ihrer Wunschform stellen. Sie und Ihre Gäste genießen von hier aus den Blick in den Garten!





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

ab 20 Personen

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

Zu allen Buffets kann optional ein **Mitternachts-Snack** dazugebucht werden:

- Currywurst und vegetarische Currywurst mit Baguette

  oder

- Kölsche Tappas: Mettbrötchen, Halver Hahn, Rheinischer Kartoffelsalat

Wir wünschen Ihnen viel Genuss beim Lesen 😊

Fingerfood zum Empfang

- **Belegte Canapés**

  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, Windbeutel

BBQ-Buffet *(gegrillt wird live im Garten)*

- **Frisch vom Grill**



Rinder-Flanksteaks

Schweinefilet-Spieße

Bratwurst

Garnelen mit Knoblauch

Lachsfilet mit Sesamhonig

- **Vegetarisches vom Grill**

Vegetarische Bratwurst

Gemüsespieße

- **Auf dem Buffet**

Bunter Salat-Mix

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffeln

Baguette

Kräuterbutter, Aioli, BBQ-Sauce, Ketchup, Senf

- **Dessert**

Kleiner Cheesecake

Panna Cotta mit Himbeersauce

Buffet mit Live-Cooking

- **Vorspeisen**

Vitello Tonnato mit Rucola & Kapern

Antipasti & Baguette

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

- **Hauptgänge**

Mediterraner Nudelsalat

Kartoffelgratin

Buntes Gemüse der Saison

Sauce Barnaise

- **Live Cooking**

Pasta aus dem Parmesanlaib mit Parmesan-Schaum

Roastbeef, rosa gegart

- **Dessert im Gläschen**

Zitronen Panna Cotta

Schokoladentarte

Buffet Variante 1

- **Vorspeisen**

  Gebratene Champignons & Oliven

  Bruschetta

  Gebratene Garnelen mit Knoblauch

  Baguette mit Kräuterbutter & Aioli

- **Hauptgänge**

  Maispoulardenbrust auf Ratatouille

  Lachsfilet auf Blattspinat

  Falafel mit Mojo Rojo *(vegan)*

- **Beilagen**

  Kartoffelgratin

  Rosmarinkartoffeln

  Grüne Bohnen



- **Dessert**

  Panna Cotta mit Himbeersauce

  Schokoladentarte

Buffet Variante 2

- **Vorspeisen**

  Bunter Salat-Mix

  Saisonale Suppe (Kürbis, Spargel, Pfifferling…)

  Baguette

  Kräuterbutter & Aioli

- **Hauptgänge**

  Schweinefilet in Sherry-Rahmsauce

  Risotto mit saisonalem Gemüse

  Zanderfilet auf Blattspinat & Weißweinsauce

- **Beilagen**

  Speckbohnen

  Spätzle

- **Dessert im Gläschen**

  Schokoladenmousse

  Gemischte Käseplatte
  (Feigensenf & Trauben)

Buffet Variante 3

- **Vorspeisen**

Bunter Salat-Mix

Tomate-Mozzarella mit Basilikum-Pesto

Gebratene Zucchini & eingelegte Paprika

Baguette mit Kräuterdip & Aioli

- **Hauptgänge**

Zanderfilet auf Blattspinat

Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce

Risotto mit saisonalem Gemüse

- **Beilagen**

Kartoffelgratin

Rosmarinkartoffeln

Brokkoli & Blumenkohl

- **Dessert**

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren bzw. saisonalem Obst

Mousse au Chocolat

Bergische Kaffeetafel *(für maximal 20 Personen)*

- **Süßes**

Frische Bergische Waffeln mit heißen Kirschen & Sahne

Marmelade, Honig

Milchreis mit Zimt und Zucker

- **Herzhaftes**

Verschiedene Brötchen mit und ohne Körner, Rosinenstuten

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 **1 Vorspeise, 2 Hauptgängen und 1 Dessert** derselben Kategorie zusammenstellen. Natürlich besteht ebenfalls die Möglichkeit, ein Menü mit Gerichten aus verschiedenen Kategorien zu erstellen. Der Preis ändert sich dann entsprechend.



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 an grünen Bohnen mit Kartoffelpüree und Weißweinsauce
- Tagliatelle mit gebratenen Garnelen und Knoblauchsauce
- Schweinefilet auf Champignonrahmsauce mit Kroketten
- Hähnchenbrust 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

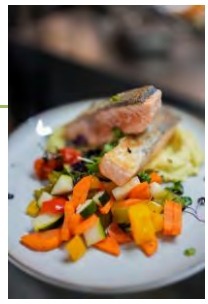
- Kleine Reibekuchen mit Räucherlachs, Limetten-Schmand und Salatbouquet
- Vitello Tonnato mit Kapern, Rucola und Zitrone
- Saisonale Suppe (z.B. Spargel, Kürbis, Pfifferlinge…)
- Karotten-Ingwer Suppe mit Garnele

Hauptgänge

- Rumpsteak von der Eifler Färse mit buntem Gemüse und Kartoffelgratin
- Schweinefilet mit Sherry-Rahmsauce, grünen Bohnen und Kroketten
- Gebratenes Lachsfilet mit Weißweinsauce, Blattspinat und Kartoffelgratin
- Weißweinrisotto mit gebratenem Gemüse der Saison und Parmesanspänen

Dessert

- Crème Brûlée mit Himbeersorbet
- Schokoladentarte mit Vanilleeis und frischen Beeren
- Tiramisu



3-Gang Menü - Kategorie 3

Vorspeisen

- Gemischte Tapas Teller mit Antipasti Gemüse, Pimientos de Padron und Patatas Bravas mit Mojo Rojo und Baguette
- Gebratenen Garnelen mit Aioli & Baguette
- Rindercarpaccio mit Parmesanspänen und Rucola
- Geräucherte Forellenfilets auf Linsensalat mit Meerrettichcreme
- Kalbs-Consommé mit feiner Einlage von Gemüse und Kalbstafelspitz

Hauptgänge

- Kalbsrückensteak mit buntem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- Rinderfilet mit grünen Bohnen und Kartoffel-Trüffel Püree
- Gebratenes saisonales Fischfilet (Dorade, Kabeljau, Seeteufel, Scholle…) auf tomatisiertem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
- Spinat-Ricotta Ravioli oder Ziegenkäse Ravioli in Salbeibutter

Dessert - Variation

- Creme Brûlée, Schokoladen-Brownie, Himbeersorbet
- Panna Cotta mit Himbeersauce, Tiramisu, Vanilleeis



