



Kapellchen
Cocktailbar
& Food Club

Menü- und Buffetvorschläge

Sehr geehrte Kunden, liebe Gäste,



in der vorliegenden Buffet/Menü-Mappe haben wir für Sie einige Informationen über unser Haus zusammengestellt. Sollten Sie jedoch anstelle der Buffetform lieber ein Menü spezieller Abfolge wünschen, welches direkt für jeden Gast serviert wird, so ist auch dies ohne weiteres möglich.

Da wir größten Wert auf Individualität legen, möchten wir Ihnen hier nur einen Auszug aus unseren Möglichkeiten aufzeigen. Wir verstehen unsere Vorschläge eher als Anregung, um Ihre Phantasie zu beflügeln.

Sollten Sie sich für uns entscheiden, stellen wir gemeinsam mit Ihnen Ihr persönliches Menü oder Buffet zusammen. Gerne lassen wir Ihre eigenen Vorschläge und Ideen mit einfließen und setzen diese kreativ um .

Wir würden uns freuen, auch Ihre Feierlichkeit oder Ihre Veranstaltung in unserem Haus und wenn Sie möchten auch in Ihrem Haus, für Sie planen und durchführen zu können und sichern Ihnen bereits heute unsere uneingeschränkte Aufmerksamkeit zu.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

Herrn Dirk Manzei

Tel: 0 2241/5 61 25

Email: dirk@kapellchen-siegburg.de

Herrn Aziz Guessouma

Tel: 0 2241/5 61 25

Email: azizgue@gmx.de

Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team vom
Kapellchen Siegburg

Frühstück

Genießen Sie unser Frühstücksbuffet.
Neben Müslis, Marmeladen und Brötchen bieten wir Ihnen
frisch zubereitete Eierspeisen, Aufschnitt, Käse, Honig, Joghurt und
Orangensaft

8,- Euro pro Person
(ab 30 Personen)



Brunchbuffet

Wir bieten ein Frühstücksbuffet ergänzt mit Bratwürstchen, Leberkäse,
Mini-Frikadellen und zwei warmen Nudelgerichten.

13,-Euro pro Person
(ab 30 Personen)

Fingerfood

Canapes, immer mit Butter bestrichen und aufwendig dekoriert. Sie erhalten eine sortierte Platte mit verschiedenen Auflagen. Von Fisch über beste Fleischsorten und vegetarischer Auswahl.

- Roastbeef mit Sahnemeerrettich
- Roher Knochenschinken mit Gurke
- Geräucherte Putenbrust mit Apfel
- Parmaschinken mit Melone
- Tatar mit Zwiebel
- Salami mit Paprika
- Tomaten-Mozarella
- Forellenfilet mit Meerrettich
- Geräucherter Lachs mit Ei
- Graved Lachs mit Dill
- Shrimps mit Cocktailsauce
- Brie-Käse mit Früchten
- Gouda mit Trauben
- Blauschimmelkäse mit Nüssen

Blätterteighappen, frisch aus dem Ofen, goldbraun gebacken

- mit Schinken-Käse-Creme
- mit Broccoli-Creme
- mit Gemüse-Creme, vegetarisch
- mit Lachsstreifen
- mit Riesengambas



Pikante Fleischbällchen mit Dip

Windbeutel mit pikantem Frischkäse gefüllt

Mini-Pizza-Salami

Mini-Pizza-Schinken

Käsespieß mit Obst

Parma-Melone-Sticks

Quiche Loraine

Puten und Fruchtspieße in Dip

Gambas-Spieße in Dip

Tomaten-Mozzarella-Spieße mit frischen Basilikum

Grisini mit Ruccola und Serranoschinken

Vegetarische Gemüse-Spieße

Currybällchen am Spieß mit exotischen Dip



1,50 Euro pro Stück



Kalte Platten

Wir kalkulieren ca. 100g pro Person

Gemischte Fischplatte

- mit pochiertem Lach
- mit Forellenfilet
- mit gebeiztem Lachs
- mit Pfeffermakrelen
- mit geräuchertem Lachs

Vitello di Tonnato

Meeresfrüchtensalat

Gambas auf Rosmarinspießen mit Knoblauch gebraten

Honigmelone mit Parmaschinken

Roastbeef kalt mit Remoulade

Feige auf Ruccola und Parmaschinken

Carpaccio

Anti Pasti



Salate

Wir kalkulieren ca. 120g pro Person

Verschiedene Blattsalate, Mais, Tomaten, Gurken, Karotten

Kartoffelsalat

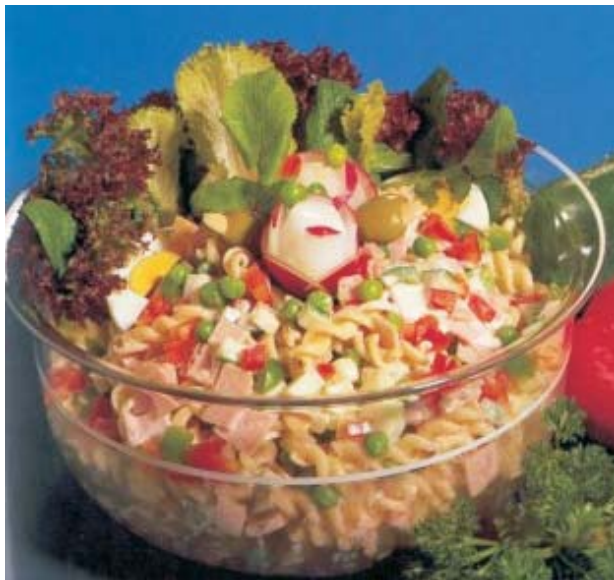
Nudelsalat

Geflügelsalat

Fleischat

Fischsalat

Tomaten-Mozarella



Warme Gerichte

Wir kalkulieren ca.180g-200g pro Person

Roastbeef “rosé” gebraten

Rinderfiletgeschnetzeltes “Stroganoff”

Lammlachse oder Lammkoteletts in Knoblauch-Kräuter-Marinade

Gebratene Riesengarnelen mit viel Knoblauch und “Julienne”-Gemüse

Lachsmittelstück “Mediterran” in Knoblauch und Kräuter gebraten

Pangasiusfilet (asiatischer Wels, sehr aromatisch und nahezu grätenfrei)

Putengeschnetzeltes exotisch

Lamm oder Kalbfleisch in Pfeffersauce

Schweinemedallions in Champignonrahmsauce oder Senfsauce

Roastbeef mit Kräuterkruste

Hähnchen oder Putensteak in Curryrahm



Beilagen

Wir kalkulieren ca.150g pro Person

Kartoffelgratin

Bratlinge (kleine Kartoffeln in der Schale gegart und pikant angebraten)

Gebackene Kartoffelecken

Bratkartoffeln (pur, mit Speck, mit Zwiebeln oder beidem)

Speckbohnen

Saisongemüse (gebraten, gedünstet, gekocht, gebacken, ...)

Kräuterrisotto

Gnocchi (kleine, gekochte Kartoffelklößchen)

Reis

Rosmarinkartoffeln

Tris di Pasta (Tortellini-Penne Rigate-Spaghetti)



Dessert

Original italienische Tiramisu

Crème brûlée

Mousse au Chocolat

Obstsalat

Hausgemachte rote Grütze mit Vanillesauce

Grießflammerie auf Erdbeermark

Zitronencreme mit Sahne



Zu später Stunde:

Käseplatte

Mettwürste

Brot mit Schmalz

Gulaschsuppe

Currywurst mit Brötchen

Frikadellen

Wenn Sie Ihr Event durch Grill aufwerten wollen,
lassen Sie es uns wissen:

WIR GRILLEN FÜR SIE !!!

Ihre Grillfeier in unserem Biergarten oder Sie möchten bei sich in Garten eine Feier ausrichten und haben leider nicht genügend Sitzplätze sowie keine Lust den ganzen Abend ihre Gäste zu bedienen. Wir liefern vom Gartenstuhl bis zum Grill, von der Wurst bis zum Bier und haben auch das Personal, welches Ihnen jede Arbeit abnimmt.



Vorspeisen

Honigmelone mit Parmaschinken

Vitello di Tonnato

(Kalbsbraten in Thunfisch-Zitronencreme)

Reibekuchen-Canapés mit Sauerrahm

unterschiedlich belegt

Salat der Saison

Hausgemachte Brötchen mit Kräuterbutter

Hauptspeise

Schweinemedallions in Zwiebel-Rotweinsauce

Fischfilet auf Blattspinat

Beilagen

Kartoffelgratin

Basmatireis

Warmes Gemüse der Saison

Dessert

Tiramisu und frischer Obstsalat

Preis pro Person 34,50 €

* * * * *

Vorspeisen

Salat Caprese

(Tomaten, Mozzarella)

Melone mit Parmaschinken

Fischplatte

Salat Mista

Hausgemachte Brötchen mit Kräuterbutter

Hauptspeisen

Roastbeef in Rotweinsauce

Tris di Pasta

(Lasagne Vegetarisch-Bandnudeln mit Scampis-Lasagne mit frischen Lachs)

Beilagen

Kartoffelgratin

Warmes Gemüse der Saison

Dessert

Tiramisu-Rote Grütze mit Vanillesauce-Obstsalat

Mitternacht

Currywurst mit Brötchen

Preis pro Person 44,50 €

Vorspeisen

Lachs und Forelle

Käseplatte

Salat der Saison

Hausgemachte Brötchen mit Kräuterbutter

Hauptspeise

Minestrone

Tris di Pasta

(Lasagne mit Rind-Tortellini Panna-Spaghetti in Knoblauch und Öl)

Putensteak in Champignonrahmsauce

Beilagen

Kartoffelgratin

Warmes Gemüse der Saison

Dessert

Tiramisu und frischer Obstsalat

Preis pro Person 33,50 €

* * * * *

Vorspeisen

Käseplatte mit hauseigenen Brötchen und Kräuterbutter

Tomatensuppe

Hauptspeisen

Bandnudeln mit Lachs

Schweinesteak in einer Weißweinsauce

Beilagen

Kartoffelgratin

Tomatensalat und Salat Mista

Dessert

Mousse au Chocolat

Preis pro Person 24,20 €

Vorspeisen

Carpaccio vom Lachs mariniert in
Limonenöl und Ruccolasalat auf Parmesan
Hausgemachte Brötchen mit Kräuterbutter

Hauptspeise

Cross gebratene Entenbrust
Kalbsrücken rosa gebraten

Beilagen

bunte Blattsalate der Saison
mit zweierlei Dressing
Kartoffeltaler
grüne Bandnudeln

Dessert

Crème Brûlée von Vanille
mit Rohrzucker gebläht

Mitternacht

Gulaschsuppe mit Brot

Preis pro Person 44,80 €

* * * * *

Hauptspeisen

Cannelloni
Lammfilet in Pfeffersauce

Beilagen

Kartoffelgratin
Variation von bunten Blattsalat
in Balsamicodressing
warmes Gemüse

Dessert

Panna Cotta

Preis pro Person 24,50 €

Hauptspeise

Lasagne
Hüftsteak mit Champignonrahmsauce
Bratkartoffeln

Dessert

Rote Grütze mit Vanillesauce

Preis pro Person 19,20 €

* * * * *

Hauptspeisen

Tris di Pasta
(Lasagne-Gnocchi Pesto-Spaghetti Bolognese)
Scaloppine von Schwein mit Champignons
Sahnesauce
Kartoffelgratin
warmes Gemüse
Blattsalat mit dreierlei Dressing

Dessert

Obstsalat

Preis pro Person 21,50 €

* * * * *

Hauptspeise

Hähnchenbrust in Weißweinsauce
Tris di Pasta
(Maccheroni in Tomatensauce--Lasagne-Spaghetti Bolognese)
Salat der Saison
Kartoffelgratin

Dessert

Tiramisu

Preis pro Person 19,50

Nützliche Adressen und Telefonnummern

Einladungen und Karten	Art+Design Mike Klopitz	Lindenstr.141 53721 Siegburg	02241/591133
Dekoration	Hardt GmbH Holger Hardt	Holzgasse 53721 Siegburg	0221/51783
Brautfrisuren	Marcel & Beate	Mühlenstraße 53721 Siegburg	02241/51908
Musik	Contur Felix Lenz	Zur Klaue 1d 51491 Overath	02206/911906
	Frank Berlebach	Grenzstr.7 53340 Meckenheim	0177/8217246

Bei der Buchung von Hotelzimmern in der näherem Umgebung sind wir Ihnen gerne behilflich.

Bitte sprechen Sie uns an